



МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«РОССИЙСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ –
МСХА имени К.А. ТИМИРЯЗЕВА»
(ФГБОУ ВО РГАУ - МСХА имени К.А. Тимирязева)

УТВЕРЖДАЮ:

Проректор по учебно-методической и
воспитательной работе РГАУ-МСХА
имени К.А. Тимирязева



С.В. Золотарев

« 22 » 2020 г.

ОСНОВНАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ

19.03.02 – Продукты питания из растительного сырья

Технология продуктов питания из растительного сырья

Уровень бакалавриата

Для ФГОС ВО 3+

Квалификация: бакалавр по направлению подготовки 19.03.02 – Продукты
питания из растительного сырья

Год начала подготовки 2020

Москва 2020

ЛИСТ СОГЛАСОВАНИЯ ОПОП ВО

СОГЛАСОВАНО:

И.о. начальника учебно-методического управления _____ (Матвеев А.С.)
подпись

И.о. декана факультета _____ (Бредихин С.А.)
подпись

ОСНОВНАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ

ОДОБРЕНА:

Учёным советом технологического факультета, протокол № 2 от 16.09 2020 г.

Учёный секретарь совета _____ (Пискунова Н.А.)
подпись

Учебно-методической комиссией факультета,

протокол № 9 от 17.09 2020 г.

Председатель УМК

..... _____ (Дунченко Н.И.)
подпись

РАЗРАБОТАНА:

Заведующий выпускающей кафедрой,

протокол № 1 от 20.09 2020 г.

..... _____ (Масловский С.А.)
подпись

ОГЛАВЛЕНИЕ

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ	4
1.1 Понятие основной профессиональной образовательной программы высшего образования	4
1.2 Нормативные документы для разработки ОПОП бакалавриата по направлению подготовки	4
2. ХАРАКТЕРИСТИКА ОСНОВНОЙ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ	5
2.1 Общая характеристика ОПОП ВО	5
2.1.1 Цель и задачи ОПОП ВО	5
2.1.2 Направленность ОПОП ВО	7
2.1.3 Сроки освоения ОПОП ВО	7
2.1.4 Квалификация, присваиваемая выпускнику	7
2.1.5 Трудоёмкость ОПОП ВО	7
2.1.6 Структура ОПОП ВО	8
2.2 Требования к уровню подготовки, необходимому для освоения ОПОП ВО ..	9
2.3 Основные пользователи ОПОП ВО и стратегические партнеры образовательной программы (работодатели)	9
3. ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ	10
3.1 Область профессиональной деятельности выпускника	10
3.2 Объекты профессиональной деятельности выпускника	11
3.3 Виды профессиональной деятельности выпускника	11
3.4 Задачи профессиональной деятельности выпускника	11
4. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ БАКАЛАВРИАТА	13
5. ДОКУМЕНТЫ, РЕГЛАМЕНТИРУЮЩИЕ СОДЕРЖАНИЕ И ОРГАНИЗАЦИЮ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ПРИ РЕАЛИЗАЦИИ ОПОП ВО	32
5.1 Годовой календарный учебный график	32
5.2 Учебный план	32
5.3 Рабочие программы учебных дисциплин (модулей)	33
5.4 Программы практик	33
5.5 Программа итоговой (государственной итоговой) аттестации	34
5.6 Оценочные материалы по дисциплинам (модулям), практикам, итоговой (государственной итоговой) аттестации	35
5.7 Методические материалы по дисциплинам (модулям), практикам, итоговой (государственной итоговой) аттестации	36
6. РЕСУРСНОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ПРОГРАММЫ БАКАЛАВРИАТА	37
6.1 Кадровое обеспечение	37
6.2 Учебно-методическое и информационное обеспечение	38
6.3 Материально-техническое обеспечение ОПОП ВО	40
7. ХАРАКТЕРИСТИКА СОЦИОКУЛЬТУРНОЙ СРЕДЫ ВУЗА	41
8. ОСОБЕННОСТИ ОРГАНИЗАЦИИ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ДЛЯ ЛИЦ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ	43
9. РЕЗУЛЬТАТЫ ОЦЕНКИ КАЧЕСТВА ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ПО ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЕ	45

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1.1 Понятие основной профессиональной образовательной программы высшего образования

Основная профессиональная образовательная программа высшего образования (далее – ОПОП ВО) (бакалавриата) реализуемая федеральным государственным бюджетным образовательным учреждением высшего образования «Российским государственным аграрным университетом – МСХА имени К.А. Тимирязева» (далее – Университет) по направлению подготовки 19.03.02 – Продукты питания из растительного сырья, направленность (профиль) программы «Технология продуктов питания из растительного сырья» представляет собой систему документов, разработанную и утверждённую университетом с учётом требований рынка труда и соответствующую современному уровню развития науки, техники, технологий, экономики.

ОПОП ВО разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта высшего образования (далее – ФГОС ВО) по направлению подготовки 19.03.02 – Продукты питания из растительного сырья.

ОПОП ВО 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, календарный учебный график, рабочие программы учебных дисциплин (модулей), программы всех видов практик и государственной итоговой аттестации и другие материалы, обеспечивающие качество подготовки обучающихся, а также методические материалы, обеспечивающие реализацию соответствующей образовательной технологии.

1.2 Нормативные документы для разработки ОПОП бакалавриата по направлению подготовки

Нормативные документы для разработки ОПОП ВО:

- Федеральный закон Российской Федерации «Об образовании в Российской Федерации» (от 29.12.2012 г. № 273-ФЗ);
- Приказ Минобрнауки России «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам высшего образования - программам бакалавриата, программам специалитета, программам магистратуры» (от 05.04.2017 г. № 301);
- Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам высшего образования - программам бакалавриата, программам специалитета и программам магистратуры» (от 29.06.2015 г. № 636);
- Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации «Об утверждении положения о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы высшего образования» (от 27.11.2015 г. № 1383);

- Федеральный государственный образовательный стандарт высшего образования по направлению подготовки 19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья» (уровень бакалавриата), утверждённого приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 12 марта 2015 года, № 211 и зарегистрированного в Минюсте РФ 03 апреля 2015 года № 36724.

- Приказ Минобрнауки России «Об утверждении перечней специальностей и направлений подготовки высшего образования» (от 12.09.2013 г. № 1061).

- Устав ФГБОУ ВО РГАУ – МСХА имени К.А. Тимирязева.
- Правила внутреннего распорядка Университета.
- Положения и локальные акты ФГБОУ ВО РГАУ – МСХА имени К.А. Тимирязева в части, касающейся образовательной деятельности.

2. ХАРАКТЕРИСТИКА ОСНОВНОЙ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ

2.1 Общая характеристика ОПОП ВО

2.1.1 Цель и задачи ОПОП ВО

Основной целью ОПОП ВО бакалавриата является подготовка квалифицированных кадров в области производства продуктов питания из растительного сырья посредством формирования общекультурных, общепрофессиональных и профессиональных компетенций, в соответствии с требованиями ФГОС ВО по направлению подготовки 19.03.02 – Продукты питания из растительного сырья, а также формирование и развитие у студентов социально-личностных качеств (ответственности, коммуникативности, целеустремленности, организованности, трудолюбия, общей культуры и др.), позволяющих реализовать сформированные компетенции в профессиональной деятельности.

ОПОП ВО основана на компетентностном подходе к ожидаемым результатам обучения и ориентирована на решение следующих задач:

- формирование готовности выпускников Университета к профессиональной и социальной деятельности;
- обеспечение входного контроля качества свойств сырья и полуфабрикатов;
- управление технологическими процессами производства продуктов питания из растительного сырья на предприятии;
- обеспечение выпуска высококачественной продукции: муки, крупы, крупяных продуктов, комбикормов;
- хлеба, кондитерских и макаронных изделий;
- сахара и сахаристых продуктов;
- жировых продуктов;
- продукции бродильной и винодельческой промышленности;

- продуктов детского и функционального питания;
- консервов и пищевых концентратов;
- реализация мероприятий по повышению эффективности производства, направленных на рациональное использование и сокращение расходов сырья, материалов, снижение трудоемкости производства продукции, повышение производительности труда, экономное расходование энергоресурсов;
- организация рационального ведения технологического процесса и осуществление контроля над соблюдением технологических параметров процесса производства продуктов питания из растительного сырья;
- участие в разработке новых технологий и технологических схем производства продуктов питания из растительного сырья;
- участие в мероприятиях по организации эффективной системы контроля качества сырья, учет сырья и готовой продукции на базе стандартных и сертификационных испытаний; осуществление анализа проблемных производственных ситуаций и задач.
- изучение и анализ научно-технической информации, отечественного и зарубежного опыта применительно к сфере своей профессиональной деятельности;
- применение современных методов исследования и моделирования для повышения эффективности использования сырьевых ресурсов, внедрения безотходных и малоотходных технологий переработки растительного и других видов сырья;
- участие в исследовании технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья;
- проведение измерений;
- анализ и математическая обработка экспериментальных данных;
- использование результатов исследований;
- подготовка материалов для составления научных обзоров, отчетов и публикаций;
- использование методов математического моделирования и оптимизации технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья на базе стандартных пакетов прикладных программ;
- организация производства и эффективной работы коллектива исполнителей, принятие управленческих решений;
- управление работой коллектива исполнителей на производственных участках и в цехах на предприятии;
- мотивация работников производства;
- организация профессионального обучения и аттестации работников производства, участие в разработке и совершенствовании системы управления качеством на предприятии;
- оценка производственных и непроизводственных затрат для обеспечения высокого качества готовой продукции;
- участие в составлении технологической и отчетной документации;
- осуществление технического контроля и управления качеством продуктов питания из растительного сырья;
- осуществление связи с поставщиками сырья и менеджерами по реа-

лизации готовой продукции;

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

- участие в разработке нормативно-технической и проектной документации для проектирования производства продуктов питания из растительного сырья;

- участие в оценке эффективности производства и технико-экономическом обосновании строительства новых производств, реконструкции и модернизации технологических линий и участков;

- проведение расчетов для проектирования пищевых производств, технологических линий, цехов, отдельных участков предприятий;

- использование систем автоматизированного проектирования и программного обеспечения, информационных технологий при создании проектов вновь строящихся и реконструкции действующих предприятий

Структура образовательной программы предусматривает: базовую часть и вариативную (профильную) часть, устанавливаемую образовательной организацией.

Вариативная (профильная) часть дает возможность расширения и (или) углубления знаний, умений, навыков и компетенций, определяемых содержанием базовых дисциплин, позволяет обучающимся получить углубленные знания и навыки для успешной профессиональной деятельности и (или) продолжения профессионального образования на следующем уровне.

Образовательная деятельность по ОПОП ВО бакалавриата реализуется на государственном языке Российской Федерации.

2.1.2 Направленность ОПОП ВО

Направленность ОПОП ВО определяется дисциплинами вариативной части программы бакалавриата, с помощью которых формируются профессиональные компетенции.

Данная ОПОП ВО реализуется по направлению подготовки 19.03.02 – Продукты питания из растительного сырья и направленности «Технология продуктов питания из растительного сырья»:

2.1.3 Сроки освоения ОПОП ВО

4 года (по очной форме обучения),

2.1.4 Квалификация, присваиваемая выпускнику

При успешном освоении ОПОП ВО выпускнику присваивается квалификация бакалавр по направлению подготовки 19.03.02 – Продукты питания из растительного сырья.

2.1.5 Трудоёмкость ОПОП ВО

Трудоёмкость освоения обучающимся ОПОП составляет 240 зачетных единиц за весь период обучения в соответствии с ФГОС ВО по данному

направлению подготовки и включает все виды контактной и самостоятельной работы, практики и время, отводимое на контроль качества освоения обучающимся ОПОП.

2.1.6 Структура ОПОП ВО

Программа бакалавриата состоит из следующих блоков:

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

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

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

Дисциплины (модули), относящиеся к базовой части программы, являются обязательными для освоения обучающимся вне зависимости от направленности программы, которую он осваивает.

Набор дисциплин (модулей), относящихся к базовой части программы определен в объеме, установленном ФГОС ВО по данному направлению подготовки.

Дисциплины (модули) по философии, истории, иностранному языку, безопасности жизнедеятельности реализуются в рамках базовой части Блока 1 «Дисциплины (модули)» программы бакалавриата.

Дисциплины (модули) по физической культуре и спорту реализуются в рамках: базовой части Блока 1 «Дисциплины (модули)» программы в объеме не менее 72 академических часов (2 зачетные единицы) в очной форме обучения; элективных дисциплин (модулей) в объеме не менее 328 академических часов. Указанные академические часы являются обязательными для освоения и в зачетные единицы не переводятся.

Реализация дисциплин (модулей) по физической культуре и спорту для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья определена положением «О порядке проведения учебных занятий по дисциплинам (модулям) по физической культуре и спорту в федеральном государственном бюджетном образовательном учреждении высшего образования «Российский государственный аграрный университет – МСХА имени К.А. Тимирязева».

Дисциплины (модули), относящиеся к вариативной части программы, и практики определяют направленность программы. Набор дисциплин (модулей), относящихся к вариативной части программы, и практик организация определяет в объеме, установленном ФГОС ВО по направлению подготовки 19.03.02 – Продукты питания из растительного сырья. После выбора обучающимся направленности (профиля) программы, набор соответствующих дисциплин (модулей) и практик становится обязательным для освоения обучающимся.

При разработке программы обучающимся обеспечивается возможность освоения дисциплин (модулей) по выбору, в том числе специальные условия инвалидам и лицам с ограниченными возможностями здоровья, в объеме не менее 30 процентов вариативной части Блока 1 «Дисциплины (модули)» и составляет 31,4 процента.

Количество часов, отведенных на занятия лекционного типа в целом по Блоку 1 «Дисциплины (модули)», составляет 41,52 процента от общего количества часов аудиторных занятий, отведенных на реализацию данного Блока (что соответствует требованиям ФГОС ВО по направлению подготовки 19.03.02 – Продукты питания из растительного сырья – не более 50 процентов).

При проведении учебных занятий Университет обеспечивает развитие у обучающихся навыков командной работы, межличностной коммуникации, принятия решений, лидерских качеств.

Реализация компетентного подхода предусматривает широкое использование в учебном процессе активных и интерактивных форм проведения занятий (деловых игр, разбор конкретных ситуаций, психологические и иные тренинги и др.) в сочетании с внеаудиторной работой с целью формирования и развития профессиональных навыков обучающихся. В рамках учебных курсов предусмотрены встречи с представителями российских и зарубежных компаний, мастер-классы экспертов и специалистов.

Организация предоставляет инвалидам и лицам с ОВЗ (по их заявлению) возможность обучения по программе бакалавриата, учитывающей особенности их психофизического развития, индивидуальных возможностей и при необходимости обеспечивающей коррекцию нарушений развития и социальную адаптацию указанных лиц.

2.2 Требования к уровню подготовки, необходимому для освоения ОПОП ВО

Выбрать необходимое из текста:

Для освоения ОПОП ВО подготовки бакалавра абитуриент должен иметь документ государственного образца о среднем (полном) общем образовании или среднем профессиональном образовании / высшем образовании.

2.3 Основные пользователи ОПОП ВО и стратегические партнеры образовательной программы (работодатели)

ОПОП ВО в обязательном порядке размещается в свободном доступе на сайте университета с целью предоставления абитуриентам, обучающимся, потенциальным работодателям и другим заинтересованным сторонам возможности ознакомления с ее содержанием, материально-техническим и информационно-библиотечным обеспечением, технологиями реализации, а также с целью реализации права обучающихся и работодателей участвовать в формировании содержания ОПОП ВО.

Основными пользователями ОПОП ВО являются:

- профессорско-преподавательские коллективы высших учебных заведений, ответственные за качественную разработку, эффективную реализацию и обновление ОПОП с учётом достижений науки, техники и социальной сферы по данному направлению и уровню подготовки;
- студенты, ответственные за эффективную реализацию своей учебной деятельности по освоению ОПОП по данному направлению подготовки;
- ректор учебного заведения и проректоры, отвечающие в пределах своей компетенции за качество подготовки выпускников;
- объединения специалистов и работодателей в соответствующей сфере профессиональной деятельности;
- организации, обеспечивающие разработку примерных ОПОП по поручению уполномоченного федерального органа исполнительной власти;
- органы, обеспечивающие финансирование высшего образования;
- уполномоченные государственные органы исполнительной власти, осуществляющие аттестацию, аккредитацию и контроль качества в сфере высшего профессионального образования;
- уполномоченные государственные органы исполнительной власти, обеспечивающие контроль над соблюдением законодательства в системе высшего образования.

3. ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ

3.1 Область профессиональной деятельности выпускника

Область профессиональной деятельности выпускников, освоивших программу бакалавриата по направлению 19.03.02 – Продукты питания из растительного сырья, включает:

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

3.2 Объекты профессиональной деятельности выпускника

Объектами профессиональной деятельности выпускников, освоивших программу бакалавриата по направлению подготовки 19.03.02 – Продукты питания из растительного сырья 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.

3.3 Виды профессиональной деятельности выпускника

Основными видами профессиональной деятельности, к которым готовятся выпускники, освоившие программу бакалавриата по направлению подготовки 19.03.02 – Продукты питания из растительного сырья являются:

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

3.4 Задачи профессиональной деятельности выпускника

Выпускник, освоивший программу бакалавриата по направлению подготовки 19.03.02 – Продукты питания из растительного сырья в соответствии с вышеуказанными видами профессиональной деятельности, подготовлен к решению следующих профессиональных задач:

производственно-технологическая деятельность:

- обеспечение входного контроля качества свойств сырья и полуфабрикатов;
- управление технологическими процессами производства продуктов питания из растительного сырья на предприятии;
- обеспечение выпуска высококачественной продукции: муки, крупы, крупяных продуктов, комбикормов;
- хлеба, кондитерских и макаронных изделий;
- сахара и сахаристых продуктов;
- жировых продуктов;
- продукции бродильной и винодельческой промышленности;
- продуктов общественного питания;
- продуктов детского и функционального питания;
- консервов и пищекокцентратов;
- реализация мероприятий по повышению эффективности производства,

направленных на рациональное использование и сокращение расходов сырья, материалов, снижение трудоемкости производства продукции, повышение производительности труда, экономное расходование энергоресурсов;

- организация рационального ведения технологического процесса и осуществление контроля над соблюдением технологических параметров процесса производства продуктов питания из растительного сырья;

- участие в разработке новых технологий и технологических схем производства продуктов питания из растительного сырья;

- участие в мероприятиях по организации эффективной системы контроля качества сырья, учет сырья и готовой продукции на базе стандартных и сертификационных испытаний; осуществление анализа проблемных производственных ситуаций и задач;

экспериментально-исследовательская деятельность:

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

- применение современных методов исследования и моделирования для повышения эффективности использования сырьевых ресурсов, внедрения безотходных и малоотходных технологий переработки растительного и других видов сырья;

- участие в исследовании технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья;

- проведение измерений;

- анализ и математическая обработка экспериментальных данных;

- использование результатов исследований;

- подготовка материалов для составления научных обзоров, отчетов и публикаций;

- использование методов математического моделирования и оптимизации технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья на базе стандартных пакетов прикладных программ;

расчетно-проектная деятельность:

- участие в разработке нормативно-технической и проектной документации для проектирования производства продуктов питания из растительного сырья;

- участие в оценке эффективности производства и технико-экономическом обосновании строительства новых производств, реконструкции и модернизации технологических линий и участков;

- проведение расчетов для проектирования пищевых производств, технологических линий, цехов, отдельных участков предприятий;

- использование систем автоматизированного проектирования и программного обеспечения, информационных технологий при создании проектов вновь строящихся и реконструкции действующих предприятий.

4. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ БАКАЛАВРИАТА

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

В результате освоения программы бакалавриата по направлению подготовки 19.03.02 – Продукты питания из растительного сырья у выпускника формируются следующие компетенции: общекультурные, общепрофессиональные, и профессиональные компетенции (табл. 1).

Таблица 1

Компетенции выпускника в соответствии с ФГОС ВО 3+

Индекс компетенции	Содержание компетенции	Шифр и наименование дисциплин, практик, ГИА	Семестр
Общекультурные компетенции			
ОК-1	способность использовать основы философских знаний, анализировать главные этапы и закономерности исторического развития для осознания социальной значимости своей деятельности	Б1.Б.01 История Б1.Б.02 Философия Б1.Б.14 Экономическая теория Б3.Б.02 (Д) Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты	1 2 2 8
ОК-2	способность использовать основы экономических знаний при оценке эффективности результатов деятельности в различных сферах	Б1.Б.14 Экономическая теория Б1.В.15 Экономика и управление предприятием по производству продуктов питания из растительного сырья Б3.Б.02(Д) Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты	2 8 8
ОК-3	способность к коммуникации в устной и письменной формах на русском и иностранном языках для решения задач межличностного и межкультурного взаимодействия	Б1.Б.04 Иностранный язык Б1.Б.20 Русский язык и культура речи Б3.Б.02(Д) Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты	1-2 1 8
ОК-4	способность работать в команде, толерантно воспринимая социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия	Б1.Б.20 Русский язык и культура речи Б1.Б.24 Физическая культура и спорт Б1.В.ДВ.12.1 Базовая физи-	1 1

		<p>ческая культура</p> <p>Б1.В.12.02 Базовые виды спорта</p> <p>Б3.Б.02 (Д) Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты</p>	<p>1-6</p> <p>1-6</p> <p>8</p>
ОК-5	способность к самоорганизации и самообразованию	<p>Б1.Б.01 История</p> <p>Б1.Б.02 Философия</p> <p>Б1.Б.05 Математика</p> <p>Б1.Б.06 Химия</p> <p>Б1.Б.07 Физика</p> <p>Б1.Б.08 Инженерная и компьютерная графика</p> <p>Б1.Б.10 Биохимия</p> <p>Б1.Б.11 Прикладная механика</p> <p>Б1.Б.12 Тепло- и хладотехника</p> <p>Б1.Б.15 Медико-биологические требования и санитарные нормы качества пищевых продуктов</p> <p>Б1.Б.18 Пищевая химия</p> <p>Б1.Б.20 Русский язык и культура речи</p> <p>Б1.Б.23 Системы менеджмента безопасности пищевой продукции</p> <p>Б1.Б.26 Экология</p> <p>Б1.В.04 Пищевая микробиология</p> <p>Б3.Б.01(Г) Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена</p> <p>Б3.Б.02(Д) Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты</p>	<p>1</p> <p>2</p> <p>1-2</p> <p>1-2</p> <p>2</p> <p>2</p> <p>3</p> <p>2</p> <p>3-4</p> <p>4</p> <p>5</p> <p>1</p> <p>5-6</p> <p>1</p> <p>3</p> <p>8</p> <p>8</p>
ОК-6	способность использовать общеправовые знания в различных сферах деятельности	<p>Б1.Б.14 Экономическая теория</p> <p>Б1.Б.25 Правоведение</p> <p>Б3.Б.02(Д) Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты</p>	<p>2</p> <p>2</p> <p>8</p>
ОК-7	способность поддерживать должный уровень физической подготовленности для обеспечения полноценной	<p>Б1.Б.20 Русский язык и культура речи</p> <p>Б1.Б.24 Физическая культура и спорт</p>	<p>1</p> <p>1</p>

	социальной и профессиональной деятельности	Б1.В.ДВ.12.1 Базовая физическая культура Б1.В.12.02 Базовые виды спорта Б3.Б.02 (Д) Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты	1-6 1-6 8
ОК-8	способность использовать приемы первой помощи, методы защиты в условиях чрезвычайных ситуаций	Б1.Б.09 Безопасность жизнедеятельности Б3.Б.02 (Д) Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты	2 8
ОК-9	способность к коммуникации в устной и письменной формах на русском и иностранном языках для решения задач межличностного и межкультурного взаимодействия	Б1.Б.04 Иностранный язык Б1.Б.20 Русский язык и культура речи Б3.Б.02(Д) Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты	1-2 1 8
Общепрофессиональные компетенции			
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	Б1.Б.03 Информатика Б3.Б.02(Д) Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты	1 8
ОПК-2	способностью разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья	Б1.Б.13 Электротехника и электроника Б1.Б.16 Процессы и аппараты пищевых производств Б1.Б.17 Микробиология Б1.Б.19 Физико-химические основы и общие принципы переработки растительного сырья Б1.Б.21 Технологические добавки и улучшители для производства продуктов питания из растительного сырья Б1.Б.22 Системы управления технологическими процессами, информационные технологии	3 4 3 5-6 5 6

	<p>Б1.В.01 Введение в технологию продуктов питания</p> <p>Б1.В.03 Ресурсосберегающие технологии при производстве продуктов питания из растительного сырья</p> <p>Б1.В.08 Технология отрасли</p> <p>Б1.В.16 Реология</p> <p>Б1.В.ДВ.01.01 История бродильных производств и виноделия</p> <p>Б1.В.ДВ.01.02 История хлебопекарного, кондитерского и макаронного производства</p> <p>Б1.В.ДВ.02.01 Организация технологического потока</p> <p>Б1.В.ДВ.02.02 Инновационное развитие техники пищевых технологий</p> <p>Б1.В.ДВ.03.01 Системы процессов и машин перерабатывающих и пищевых технологий</p> <p>Б1.В.ДВ.03.02 Системы управления технологическими процессами</p> <p>Б1.В.ДВ.06.01 Технология производства плодоягодных, виноградных вин и сидров</p> <p>Б1.В.ДВ.06.02 Переработка зернобобовых культур</p> <p>Б1.В.ДВ.07.01 Технология производства шипучих и игристых вин</p> <p>Б1.В.ДВ.07.02 Технология сахара и сахаристых кондитерских изделий</p> <p>Б1.В.ДВ.08.01 Консервирование плодов и овощей</p> <p>Б1.В.ДВ.08.02 Новые виды хлебобулочных и кондитерских изделий</p> <p>Б1.В.ДВ.09.01 Технология хранения плодов, овощей и продуктов их переработки</p> <p>Б1.В.ДВ.09.02 Технология хранения зерна и продуктов его переработки</p> <p>Б1.В.ДВ.10.01 Технология пряноароматического сырья и специй</p> <p>Б1.В.ДВ.10.02 Технология</p>	<p>3-4</p> <p>1</p> <p>7-8</p> <p>7</p> <p>2</p> <p>2</p> <p>3</p> <p>3</p> <p>4</p> <p>4</p> <p>6</p> <p>6</p> <p>8</p> <p>8</p> <p>8</p> <p>8</p> <p>5</p> <p>5</p> <p>8</p>
--	--	--

		растительных масел и жиров Б2.В.01(У) Учебная практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности 1	8 2
		Б2.В.02(У) Учебная практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности 2	4
		Б2.В.03(У) Учебная практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности 3	4
		Б2.В.04(П) Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (технологическая практика)	6
		Б2.В.05(П) Научно-исследовательская работа	7
		Б2.В.06(П) Преддипломная практика	8
		Б3.Б.02(Д) Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты	8
		ФТД.В.01 Технология хранения и переработки картофеля	8
		ФТД.В.02 Производство сдобных хлебобулочных изделий	6
Профессиональные компетенции			
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	Б1.Б.15 Медико-биологические требования и санитарные нормы качества пищевых продуктов Б1.Б.17 Микробиология Б1.Б.23 Системы менеджмента безопасности пищевой продукции Б1.В.04 Пищевая микробиология	4 3 5-6 3

		Б1.В.05 Физиология питания Б1.В.09 Методы исследования свойств сырья, полуфабрикатов и готовой продукции Б1.В.10 Технохимический контроль и учет в организациях отрасли Б1.В.13 Товароведение растительного сырья и продуктов его переработки Б1.В.14 Управление качеством Б1.В.16 Реология Б1.В.ДВ.04.01 Зерноведение Б1.В.ДВ.04.02 Безопасность и качество растительного сырья и продуктов его переработки Б1.В.ДВ.05.01 Биохимия растительного сырья и продуктов его переработки Б1.В.ДВ.05.02 Биохимия зерна и продуктов его переработки Б2.В.05(П) Научно-исследовательская работа Б3.Б.02(Д) Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты	4 6 7 6 7 7 4 4 4 5 5 7 8
ПК-2	способностью владеть прогрессивными методами подбора и эксплуатации технологического оборудования при производстве продуктов питания из растительного сырья	Б1.Б.12 Тепло- и хладотехника Б1.Б.13 Электротехника и электроника Б1.Б.16 Процессы и аппараты пищевых производств Б1.В.11 Технологическое оборудование для производства продуктов питания из растительного сырья Б1.В.ДВ.03.01 Системы процессов и машин перерабатывающих и пищевых технологий Б1.В.ДВ.03.02 Системы управления технологическими процессами Б2.В.02(У) Учебная практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков	3-4 3 4 5-6 4 4

		научно-исследовательской деятельности 2 Б3.Б.02(Д) Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты	4 8
ПК-3	способностью владеть методами технохимического контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовых изделий	Б1.Б.17 Микробиология Б1.В.04 Пищевая микробиология Б1.В.05 Физиология питания Б1.В.06 Биотехнология переработки растительной продукции Б1.В.09 Методы исследования свойств сырья, полуфабрикатов и готовой продукции Б1.В.10 Технохимический контроль и учет в организациях отрасли Б1.В.13 Товароведение растительного сырья и продуктов его переработки Б1.В.17 Методы и средства измерений Б1.В.ДВ.04.01 Зерноведение Б1.В.ДВ.04.02 Безопасность и качество растительного сырья и продуктов его переработки Б1.В.ДВ.05.01 Биохимия растительного сырья и продуктов его переработки Б1.В.ДВ.05.02 Биохимия зерна и продуктов его переработки Б2.В.01(У) Учебная практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности 1 Б2.В.03(У) Учебная практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности 3 Б3.Б.01(Г) Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена	3 3 4 6 6 7 6 3 4 4 4 5 5 2 4 8

		Б3.Б.02(Д) Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты	8
ПК-4	способностью применить специализированные знания в области технологии производства продуктов питания из растительного сырья для освоения профильных технологических дисциплин	Б1.Б.06 Химия Б1.Б.08 Инженерная и компьютерная графика Б1.Б.10 Биохимия Б1.Б.11 Прикладная механика Б1.Б.12 Тепло- и хладотехника Б1.Б.15 Медико-биологические требования и санитарные нормы качества пищевых продуктов Б1.Б.16 Процессы и аппараты пищевых производств Б1.Б.18 Пищевая химия Б1.Б.19 Физико-химические основы и общие принципы переработки растительного сырья Б1.В.01 Введение в технологию продуктов питания Б1.В.03 Ресурсосберегающие технологии при производстве продуктов питания из растительного сырья Б1.В.05 Физиология питания Б1.В.06 Биотехнология переработки растительной продукции Б1.В.ДВ.01.01 История броидильных производств и виноделия Б1.В.ДВ.01.02 История хлебопекарного, кондитерского и макаронного производства Б1.В.ДВ.05.01 Биохимия растительного сырья и продуктов его переработки Б1.В.ДВ.05.02 Биохимия зерна и продуктов его переработки Б2.В.01(У) Учебная практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности 1	1-2 2 3 2 3-4 4 4 5 5-6 3-4 1 4 6 2 2 5 5 2

		<p>Б2.В.02(У) Учебная практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности 2</p> <p>Б2.В.03(У) Учебная практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности 3</p> <p>Б3.Б.01(Г) Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена</p> <p>Б3.Б.02(Д) Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты</p>	<p>4</p> <p>4</p> <p>8</p> <p>8</p>
ПК-5	<p>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</p>	<p>Б1.Б.05 Математика</p> <p>Б1.Б.06 Химия</p> <p>Б1.Б.07 Физика</p> <p>Б1.Б.10 Биохимия</p> <p>Б1.Б.12 Тепло- и хладотехника</p> <p>Б1.Б.17 Микробиология</p> <p>Б1.Б.18 Пищевая химия</p> <p>Б1.Б.19 Физико-химические основы и общие принципы переработки растительного сырья</p> <p>Б1.Б.21 Технологические добавки и улучшители для производства продуктов питания из растительного сырья</p> <p>Б1.В.02 Технология функциональных продуктов питания из растительного сырья</p> <p>Б1.В.04 Пищевая микробиология</p> <p>Б1.В.05 Физиология питания</p> <p>Б1.В.06 Биотехнология переработки растительной продукции</p> <p>Б1.В.16 Реология</p> <p>Б1.В.ДВ.03.01 Системы процессов и машин перерабатывающих и пищевых технологий</p>	<p>1-2</p> <p>1-2</p> <p>2</p> <p>3</p> <p>3-4</p> <p>3</p> <p>5</p> <p>5-6</p> <p>5</p> <p>4</p> <p>3</p> <p>4</p> <p>6</p> <p>7</p> <p>4</p>

		Б1.В.ДВ.03.02 Системы управления технологическими процессами Б1.В.ДВ.04.01 Зерноведение Б1.В.ДВ.04.02 Безопасность и качество растительного сырья и продуктов его переработки Б1.В.ДВ.05.01 Биохимия растительного сырья и продуктов его переработки Б1.В.ДВ.05.02 Биохимия зерна и продуктов его переработки Б2.В.04(П) Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (технологическая практика) Б2.В.06(П) Преддипломная практика Б3.Б.01(Г) Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена Б3.Б.02(Д) Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты	4 4 4 5 5 6 8 8 8
ПК-6	способностью использовать информационные технологии для решения технологических задач по производству продуктов питания из растительного сырья	Б1.Б.03 Информатика Б1.Б.08 Инженерная и компьютерная графика Б1.Б.22 Системы управления технологическими процессами, информационные технологии Б2.В.02(У) Учебная практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности 2 Б3.Б.02(Д) Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты	1 2 6 4 8
ПК-7	способностью осуществлять управление действующими технологическими линиями (процессами) и выявлять объекты для	Б1.Б.13 Электротехника и электроника Б1.Б.16 Процессы и аппараты пищевых производств Б1.Б.22 Системы управления	3 4

	улучшения технологии пищевых производств из растительного сырья	<p>технологическими процессами, информационные технологии</p> <p>Б1.В.08 Технология отрасли</p> <p>Б1.В.11 Технологическое оборудование для производства продуктов питания из растительного сырья</p> <p>Б1.В.ДВ.02.01 Организация технологического потока</p> <p>Б1.В.ДВ.02.02 Инновационное развитие техники пищевых технологий</p> <p>Б1.В.ДВ.03.01 Системы процессов и машин перерабатывающих и пищевых технологий</p> <p>Б1.В.ДВ.03.02 Системы управления технологическими процессами</p> <p>Б1.В.ДВ.06.01 Технология производства плодовых годных, виноградных вин и сидров</p> <p>Б1.В.ДВ.06.02 Переработка зернобобовых культур</p> <p>Б1.В.ДВ.07.01 Технология производства шипучих и игристых вин</p> <p>Б1.В.ДВ.07.02 Технология сахара и сахаристых кондитерских изделий</p> <p>Б1.В.ДВ.08.01 Консервирование плодов и овощей</p> <p>Б1.В.ДВ.08.02 Новые виды хлебобулочных и кондитерских изделий</p> <p>Б1.В.ДВ.09.01 Технология хранения плодов, овощей и продуктов их переработки</p> <p>Б1.В.ДВ.09.02 Технология хранения зерна и продуктов его переработки</p> <p>Б1.В.ДВ.10.01 Технология пряноароматического сырья и специй</p> <p>Б1.В.ДВ.10.02 Технология растительных масел и жиров</p> <p>Б2.В.02(У) Учебная практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков</p>	<p>6</p> <p>7-8</p> <p>5-6</p> <p>3</p> <p>3</p> <p>4</p> <p>4</p> <p>6</p> <p>6</p> <p>8</p> <p>8</p> <p>8</p> <p>8</p> <p>5</p> <p>5</p> <p>8</p> <p>8</p>
--	---	--	--

		научно-исследовательской деятельности 2	4
		Б3.Б.01(Г) Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена	4
		Б3.Б.02(Д) Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты	8
		ФТД.В.01 Технология хранения и переработки картофеля	8
		ФТД.В.02 Производство сдобных хлебобулочных изделий	6
ПК-8	готовностью обеспечивать качество продуктов питания из растительного сырья в соответствии с требованиями нормативной документации и потребностями рынка	Б1.Б.15 Медико-биологические требования и санитарные нормы качества пищевых продуктов Б1.Б.17 Микробиология Б1.Б.21 Технологические добавки и улучшители для производства продуктов питания из растительного сырья Б1.Б.23 Системы менеджмента безопасности пищевой продукции Б1.В.02 Технология функциональных продуктов питания из растительного сырья Б1.В.04 Пищевая микробиология Б1.В.06 Биотехнология переработки растительной продукции Б1.В.08 Технология отрасли Б1.В.09 Методы исследования свойств сырья, полуфабрикатов и готовой продукции Б1.В.10 Технохимический контроль и учет в организациях отрасли Б1.В.13 Товароведение растительного сырья и продуктов его переработки Б1.В.14 Управление качеством Б1.В.ДВ.04.01 Зерноведение Б1.В.ДВ.04.02 Безопасность и качество растительного сырья и продуктов его пере-	4 3 5 5-6 4 3 6 7-8 6 7 6 7 4

		работки Б1.В.ДВ.06.01 Технология производства плодоягодных, виноградных вин и сидров Б1.В.ДВ.06.02 Переработка зернобобовых культур Б1.В.ДВ.07.01 Технология производства шипучих и игристых вин Б1.В.ДВ.07.02 Технология сахара и сахаристых кондитерских изделий Б1.В.ДВ.08.01 Консервирование плодов и овощей Б1.В.ДВ.08.02 Новые виды хлебобулочных и кондитерских изделий Б1.В.ДВ.09.01 Технология хранения плодов, овощей и продуктов их переработки Б1.В.ДВ.09.02 Технология хранения зерна и продуктов его переработки Б1.В.ДВ.10.01 Технология пряноароматического сырья и специй Б1.В.ДВ.10.02 Технология растительных масел и жиров Б2.В.04(П) Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (технологическая практика) Б3.Б.01(Г) Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена Б3.Б.02(Д) Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты ФТД.В.01 Технология хранения и переработки картофеля ФТД.В.02 Производство сдобных хлебобулочных изделий	4 6 6 8 8 8 8 5 5 8 8 6 8 8 8 6 8 8 6
ПК-9	способностью работать с публикациями в профессиональной периодике; готовностью посещать тематические выставки и пере-	Б1.В.01 Введение в технологию продуктов питания Б1.В.ДВ.11.01 Методика планирования научного эксперимента	3-4 5

	довые предприятия отрасли	Б1.В.ДВ.11.02 Методика выполнения экспериментальных исследований Б2.В.05(П) Научно-исследовательская работа Б2.В.06(П) Преддипломная практика Б3.Б.02(Д) Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты	5 7 8 8
ПК-10	способностью организовать технологический процесс производства продуктов питания из растительного сырья и работу структурного подразделения	Б1.В.01 Введение в технологию продуктов питания Б1.В.15 Экономика и управление предприятием по производству продуктов питания из растительного сырья Б1.В.ДВ.02.01 Организация технологического потока Б1.В.ДВ.02.02 Инновационное развитие техники пищевых технологий Б2.В.04(П) Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (технологическая практика) Б3.Б.02(Д) Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты	3-4 8 3 3 6 8
ПК-11	готовностью выполнить работы по рабочим профессиям	Б1.В.01 Введение в технологию продуктов питания Б2.В.04(П) Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (технологическая практика) Б3.Б.02(Д) Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты	3-4 6 8
ПК-12	способностью владеть правилами техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда	Б1.Б.09 Безопасность жизнедеятельности Б2.В.04(П) Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (технологическая практика) Б3.Б.02(Д) Защита выпуск-	2 6

		ной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты	8
ПК-13	способностью изучать и анализировать научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по тематике исследования	Б1.Б.15 Медико-биологические требования и санитарные нормы качества пищевых продуктов Б1.В.ДВ.11.01 Методика планирования научного эксперимента Б1.В.ДВ.11.02 Методика выполнения экспериментальных исследований Б2.В.04(П) Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (технологическая практика) Б2.В.05(П) Научно-исследовательская работа Б2.В.06(П) Преддипломная практика Б3.Б.02(Д) Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты	4 5 5 6 7 8 8
ПК-14	готовностью проводить измерения и наблюдения, составлять описания проводимых исследований, анализировать результаты исследований и использовать их при написании отчетов и научных публикаций	Б1.Б.06 Химия Б1.Б.07 Физика Б1.Б.10 Биохимия Б1.Б.13 Электротехника и электроника Б1.Б.17 Микробиология Б1.В.02 Технология функциональных продуктов питания из растительного сырья Б1.В.04 Пищевая микробиология Б1.В.06 Биотехнология переработки растительной продукции Б1.В.09 Методы исследования свойств сырья, полуфабрикатов и готовой продукции Б1.В.10 Технохимический контроль и учет в организациях отрасли Б1.В.13 Товароведение растительного сырья и продуктов его переработки Б1.В.16 Реология Б1.В.17 Методы и средства	1-2 2 3 3 3 4 3 6 6 7 6 7

		<p>измерений</p> <p>Б1.В.ДВ.04.01 Зерноведение</p> <p>Б1.В.ДВ.04.02 Безопасность и качество растительного сырья и продуктов его переработки</p> <p>Б1.В.ДВ.05.01 Биохимия растительного сырья и продуктов его переработки</p> <p>Б1.В.ДВ.05.02 Биохимия зерна и продуктов его переработки</p> <p>Б1.В.ДВ.11.01 Методика планирования научного эксперимента</p> <p>Б1.В.ДВ.11.02 Методика выполнения экспериментальных исследований</p> <p>Б2.В.04(П) Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (технологическая практика)</p> <p>Б2.В.05(П) Научно-исследовательская работа</p> <p>Б2.В.06(П) Преддипломная практика</p> <p>Б3.Б.01(Г) Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена</p> <p>Б3.Б.02(Д) Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты</p>	<p>3</p> <p>4</p> <p>4</p> <p>5</p> <p>5</p> <p>5</p> <p>6</p> <p>7</p> <p>8</p> <p>8</p> <p>8</p>
ПК-15	готовностью участвовать в производственных испытаниях и внедрении результатов исследований и разработок в промышленное производство	<p>Б1.Б.22 Системы управления технологическими процессами, информационные технологии</p> <p>Б1.Б.25 Правоведение</p> <p>Б2.В.04(П) Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (технологическая практика)</p> <p>Б3.Б.02(Д) Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты</p>	<p>6</p> <p>2</p> <p>6</p> <p>8</p>
ПК-16	готовностью применять методы математического моделирования и оптими-	<p>Б1.Б.05 Математика</p> <p>Б1.Б.16 Процессы и аппараты пищевых производств</p>	<p>1-2</p> <p>4</p>

	защиты технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья на базе стандартных пакетов прикладных программ	Б1.Б.22 Системы управления технологическими процессами, информационные технологии Б2.В.02(У) Учебная практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности 2 Б3.Б.02(Д) Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты	6 4 8
ПК-17	способностью владеть статистическими методами обработки экспериментальных данных для анализа технологических процессов при производстве продуктов питания из растительного сырья	Б1.Б.03 Информатика Б1.В.02 Технология функциональных продуктов питания из растительного сырья Б1.В.ДВ.11.01 Методика планирования научного эксперимента Б1.В.ДВ.11.02 Методика выполнения экспериментальных исследований Б2.В.06(П) Преддипломная практика Б3.Б.02(Д) Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты	1 4 5 5 8 8
ПК-23	способностью участвовать в разработке проектов вновь строящихся предприятий по выпуску продуктов питания из растительного сырья, реконструкции и техническому переоснащению существующих производств	Б1.Б.08 Инженерная и компьютерная графика Б1.В.07 Начертательная геометрия Б1.В.08 Технология отрасли Б1.В.12 Проектирование пищевых и перерабатывающих объектов Б2.В.02(У) Учебная практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности 2 Б3.Б.02(Д) Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты	2 1 7-8 7 4 8

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	Б1.Б.08 Инженерная и компьютерная графика Б1.В.12 Проектирование пищевых и перерабатывающих объектов Б2.В.02(У) Учебная практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности 2 Б3.Б.02(Д) Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты	2 7 4 8
ПК-25	готовностью к работе по технико-экономическому обоснованию и защите принимаемых проектных решений	Б1.Б.14 Экономическая теория Б1.В.12 Проектирование пищевых и перерабатывающих объектов Б1.В.15 Экономика и управление предприятием по производству продуктов питания из растительного сырья Б2.В.02(У) Учебная практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности 2 Б3.Б.02(Д) Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты	2 7 8 4 8
ПК-26	способностью использовать стандартные программные средства при разработке технологической части проектов пищевых предприятий, подготовке заданий на разработку смежных частей проектов	Б1.Б.08 Инженерная и компьютерная графика Б1.В.07 Начертательная геометрия Б1.В.12 Проектирование пищевых и перерабатывающих объектов Б2.В.02(У) Учебная практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности 2 Б3.Б.02(Д) Защита выпуск-	2 1 7 4

		ной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты	8
ПК-27	способностью обосновывать и осуществлять технологические компоновки, подбор оборудования для технологических линий и участков производства продуктов питания из растительного сырья	Б1.Б.11 Прикладная механика Б1.Б.12 Тепло- и хладотехника Б1.В.08 Технология отрасли Б1.В.11 Технологическое оборудование для производства продуктов питания из растительного сырья Б1.В.12 Проектирование пищевых и перерабатывающих объектов Б1.В.ДВ.02.01 Организация технологического потока Б1.В.ДВ.02.02 Инновационное развитие техники пищевых технологий Б1.В.ДВ.03.01 Системы процессов и машин перерабатывающих и пищевых технологий Б1.В.ДВ.03.02 Системы управления технологическими процессами Б2.В.02(У) Учебная практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности 2 Б2.В.06(П) Преддипломная практика Б3.Б.01(Г) Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена Б3.Б.02(Д) Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты	2 3-4 7-8 5-6 7 3 3 4 4 4 4 8 8 8
ПК-28*	способностью использовать в научно-практической деятельности знание основных экологических законов	Б1.Б.26 Экология Б2.В.04(П) Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (технологическая практика) Б3.Б.02 (Д) Защита выпускной квалификационной рабо-	1 6

		ты, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты	8
--	--	--	---

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

В соответствии с ФГОС ВО по направлению подготовки 19.03.02 – Продукты питания из растительного сырья содержание и организация образовательного процесса при реализации данной ОПОП регламентируется учебным планом подготовки бакалавра с учётом его направленности (профиля программы); рабочими программами учебных дисциплин (модулей); материалами, обеспечивающими качество подготовки и воспитания обучающихся; программами учебных и производственных практик; программой государственной итоговой аттестации; годовым календарным учебным графиком, а также методическими материалами, обеспечивающими реализацию соответствующих образовательных технологий.

Электронная информационно-образовательная среда Университета обеспечивает локальный доступ к вышеуказанным документам.

5.1 Годовой календарный учебный график

В календарном учебном графике указана последовательность реализации ОПОП ВО по годам, включая теоретическое обучение, практики, промежуточную и итоговую аттестацию, каникулы. График представлен в составе Учебного плана (приложение А).

5.2 Учебный план

Структура программы бакалавриата включает базовую часть и вариативную (профильную) часть, устанавливаемую образовательной организацией.

В учебном плане указывается перечень дисциплин (модулей), практик, аттестационных испытаний итоговой (государственной итоговой) аттестации обучающихся, других видов учебной деятельности (далее вместе – виды учебной деятельности) с указанием их объёма в зачётных единицах, последовательности и распределения по периодам обучения. В учебном плане выделяется объём 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 (модуля) и практики указывается форма промежуточной аттестации обучающихся.

В учебном плане отображена логическая последовательность освоения циклов дисциплин (модулей, практик) базовой части, обеспечивающая формирование компетенций, их трудоёмкость в зачётных единицах, соотношение аудиторной и самостоятельной работы, форм аттестации.

Учебный план представлен в приложении А.

5.3 Рабочие программы учебных дисциплин (модулей)

Рабочие программы дисциплин (модулей) разрабатываются в соответствии с Положением о порядке разработки и требованиях к структуре, содержанию и оформлению рабочей программы дисциплины.

В рабочей программе каждой дисциплины (модуля) сформулированы конечные результаты обучения в органичной увязке с осваиваемыми знаниями, умениями и приобретаемыми компетенциями в целом по ОПОП ВО с учетом направленности.

Рабочая программа дисциплины (модуля) включает в себя:

- наименование дисциплины;
- аннотацию;
- цель освоения дисциплины;
- место дисциплины в учебном процессе;
- перечень планируемых результатов обучения по дисциплине (модулю), соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы;
- структуру и содержание дисциплины;
- образовательные технологии;
- оценочные средства для проведения текущей и промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине (модулю);
- учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины;
- перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимых для освоения дисциплины (модуля);
- перечень программного обеспечения и информационных справочных систем (при необходимости);
- описание материально-технической базы, необходимой для осуществления образовательного процесса по дисциплине (модулю);
- методические рекомендации обучающимся по освоению дисциплины;
- методические рекомендации преподавателям по организации обучения по дисциплине;
- иные сведения и (или) материалы.

Рабочие программы дисциплин прилагаются к ОПОП ВО.

5.4 Программы практик

Программы практик и программы научно-исследовательской работы обучающихся (далее – НИР) разрабатываются в соответствии с Положением о порядке разработки и требованиях к структуре, содержанию и оформлению программы практики, Положением о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы высшего образования в федеральном государственном бюджетном образовательном учреждении выс-

шого образования «Российский государственный аграрный университет – МСХА имени К.А. Тимирязева».

В соответствии с ФГОС ВО подготовки бакалавра по направлению подготовки 19.03.02 – Продукты питания из растительного сырья Блок 2 «Практики» включает такие виды практики как учебная и производственная.

Практика – вид учебной деятельности, непосредственно ориентированный на профессиональную подготовку обучающихся; закрепляет знания и умения, приобретаемые обучающимися в результате освоения теоретических курсов, вырабатывает практические навыки и способствует комплексному формированию общекультурных, общепрофессиональных и профессиональных компетенций выпускников (в соответствии с ФГОС ВО 3+).

Практики проводятся в сторонних организациях или на кафедрах университета, обладающих необходимым кадровым и научно-техническим потенциалом.

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

Программы практики и НИР включают в себя:

- аннотацию;
- указание вида, типа практики, способа и формы (форм) её проведения;
- цель практики;
- задачи практики;
- компетенции обучающихся, формируемые в результате прохождения практики;
- место практики в структуре ОПОП ВО;
- содержание и структуру практики;
- организация и руководство практикой;
- методические указания по выполнению программы практики;
- Учебно-методическое обеспечение и информационное обеспечение практики;
- материально-техническое обеспечение практики;
- критерии оценки умений, навыков (в том числе и заявленных компетенций);
- иные сведения и (или) материалы.

Программы практик прилагаются к ОПОП ВО.

5.5 Программа итоговой (государственной итоговой) аттестации

Программа итоговой (государственной итоговой) аттестации разрабатывается в соответствии с Порядком проведения государственной итоговой аттестации обучающихся в федеральном государственном бюджетном образова-

тельном учреждении высшего образования «Российский государственный аграрный университет – МСХА имени К.А. Тимирязева».

Итоговая (государственная итоговая) аттестация направлена на установление соответствия уровня профессиональной подготовки выпускников требованиям ФГОС ВО по направлению подготовки 19.03.02 – Продукты питания из растительного сырья.

В соответствии с ФГОС ВО подготовки бакалавра 19.03.02 – Продукты питания из растительного сырья и решением Учёного совета Университета Блок 3 «Государственная итоговая аттестация» включает подготовку к сдаче и сдачу государственного экзамена, а также защиту выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты.

Программа итоговой (государственной итоговой) аттестации прилагается к ОПОП ВО.

5.6 Оценочные материалы по дисциплинам (модулям), практикам, итоговой (государственной итоговой) аттестации

В соответствии с требованиями ФГОС ВО, Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по программам высшего образования – программам бакалавриата, программам специалитета, программам магистратуры, утвержденным приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № 301 от 05.04.2017 года для аттестации обучающихся на соответствие их персональных достижений поэтапным требованиям соответствующей ОПОП университет создает оценочные материалы для проведения текущего контроля успеваемости, промежуточной и итоговой (государственной итоговой) аттестации.

Оценочные материалы разрабатываются в соответствии с Положением об оценочных материалах для текущей, промежуточной и итоговой (государственной итоговой) аттестации обучающихся.

Оценочные материалы позволяют оценить степень сформированности компетенций у обучающихся по видам деятельности и степень общей готовности выпускников к профессиональной деятельности.

Оценочные материалы могут включать: контрольные вопросы и типовые задания для практических занятий, лабораторных и контрольных работ, коллоквиумов, зачетов и экзаменов; тесты и компьютерные тестирующие программы; примерную тематику курсовых работ / проектов, рефератов и т.п., а также иные формы контроля.

Оценочные материалы для текущей и промежуточной аттестации (по дисциплине (модулю) и практике), а также итоговой (государственной итоговой) аттестации, включают в себя:

- перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения образовательной программы;

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

Оценочные материалы по каждой дисциплине (модулю), практике, итоговой (государственной итоговой) аттестации прилагаются к рабочим программам дисциплин и практик, программе итоговой (государственной итоговой) аттестации, приведены в составе ОПОП ВО.

5.7 Методические материалы по дисциплинам (модулям), практикам, итоговой (государственной итоговой) аттестации

Методические материалы представляют комплект методических материалов по дисциплине (модулю), практике, ГИА, сформированный в соответствии со структурой и содержанием дисциплины (модуля), практики, используемыми образовательными технологиями и формами организации образовательного процесса.

Организационно-методические материалы (методические указания, рекомендации) позволяют обучающемуся оптимальным образом спланировать и организовать процесс освоения учебного материала и касаются планирования и организации:

- времени, необходимого для освоения учебного материала, выполнения курсовой работы (проекта), выпускной квалификационной работы;
- использования учебно-методического материала;
- работы с литературой, электронными ресурсами;
- работы с материалами для подготовки к текущему, промежуточному и итоговому (государственному итоговому) контролю.

Учебно-методические материалы направлены на усвоение обучающимися содержания дисциплины (модуля), практики, ГИА, а также направлены на проверку и соответствующую оценку сформированности компетенций обучающихся на различных этапах освоения учебного материала.

Методические материалы размещены на официальном сайте ВУЗа и /или прилагаются к ОПОП ВО.

6. РЕСУРСНОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ПРОГРАММЫ БАКАЛАВРИАТА

Общесистемные требования к реализации программы бакалавриата включают в себя требования к кадровому, учебно-методическому и информационному обеспечению, материально-технической базе, воспитательной среде, к обеспечению образовательного процесса социально-бытовыми условиями.

6.1 Кадровое обеспечение

Реализация ОПОП ВО по направлению подготовки 19.03.02 – Продукты питания из растительного сырья обеспечивается научно-педагогическими кадрами в соответствии с требованиями ФГОС ВО по данному направлению.

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

Квалификация руководящих и научно-педагогических работников Университета соответствует квалификационным характеристикам, установленным в Едином квалификационном справочнике должностей руководителей, специалистов и служащих, разделе «Квалификационные характеристики должностей руководителей и специалистов высшего профессионального и дополнительного профессионального образования», утвержденном приказом Министерства здравоохранения и социального развития Российской Федерации от 11 января 2011 г. № 1н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 23 марта 2011 г., регистрационный № 20237).

Доля штатных научно-педагогических работников (в приведенных к целочисленным значениям ставок) составляет 100 процентов от общего количества научно-педагогических работников университета.

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 составляет 92,71 процента.

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) учёное звание (в том числе учёное звание, полученное за рубежом и признаваемое в Российской Федерации), в общем числе научно-педагогических работников, реализующих программу составляет 88,17 процента.

Доля работников (в приведенных к целочисленным значениям ставок) из числа руководителей и работников организаций, деятельность которых связана с направленностью (профилем) реализуемой программы (имеющих стаж

работы в данной профессиональной области не менее 3 лет), в общем числе работников, реализующих программу, составляет 15,87 процента.

Характеристика педагогических кадров, привлекаемых к обучению студентов, представлена в приложении Б – «Сведения о педагогических работниках по ОПОП ВО».

6.2 Учебно-методическое и информационное обеспечение

Реализация ОПОП 19.03.02 – Продукты питания из растительного сырья обеспечена необходимыми учебно-методическими и информационными ресурсами.

В Университете действует Центральная научная библиотека имени Н.И. Железнова (далее – Библиотека). Общая площадь помещений библиотеки – 13 290 кв.м, в том числе актовые залы на 490 посадочных мест (кинозал – 90 мест). Действуют всего 10 читальных залов, организованных по принципу открытого доступа и оснащенных Wi-Fi, Интернет-доступом, в том числе 5 компьютеризированных читальных залов на 865 посадочных мест, в том числе 115 с доступом в сети Интернет.

Сайт ЦНБ www.library.timacad.ru.

Библиотека оснащена современной автоматизированной библиотечно-информационной системой АБИС "ИРБИС-64" и АБИС «Absotheque». Автоматизированы все основные библиотечно-информационные процессы.

Реализация образовательной программы обеспечивается свободным доступом каждого студента к следующим ресурсам:

- библиотечный фонд учебно-методических и научных материалов библиотеки вуза и других библиотек,
- электронные каталоги;
- обмен информацией с отечественными и зарубежными ВУЗами, научными учреждениями, включая обмен информацией с учебно-научными и иными подразделениями вуза, ЦНСХБ, партнёрских ВУЗов, НИИ;
- Интернет-ресурсы.

Обучающиеся из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья обеспечены печатными и (или) электронными образовательными ресурсами в формах, адаптированных к ограничениям их здоровья.

Книжный фонд и электронные информационные ресурсы Библиотеки формируются в соответствии с Тематико-типологическим планом комплектования (ТТПК) Университета (утвержден ректором 24 февраля 2014 года).

Объём фонда основной и дополнительной учебной литературы по данной ОПОП соответствуют Минимальным нормативам обеспеченности ВУЗов библиотечно-информационными ресурсами.

Общий фонд университетской библиотеки составляет 3 914 573 единиц хранения (табл. 2).

Таблица 2

Общий фонд университетской библиотеки

№ п/п	Наименование показателей	Кол-во
1	Фонд (всего), единиц хранения, в т.ч.:	3 914 573
1.1	научная литература	2 017 831
1.2	периодические издания	568 302
1.3	учебная литература	1 486 444
1.4	художественная литература	121 519
1.5	редкая книга	47 410
1.6	обменный фонд	9 588
1.7	мультимедийные издания	2 186
2	Электронные ресурсы (БД)	4,0 гигабайта
3	Кол-во удаленных зарегистрированных пользователей	13 750
4	Количество документов/выдач	833 808
	Количество документов/выдач в Электронно-библиотечной системе Университета	375 601

Создана Электронно-библиотечная система Российского Государственного Аграрного Университета – МСХА имени К.А.Тимирязева (далее ЭБС).

ЭБС на 1 марта 2019 года включает более 9 800 полных текстов учебно-методической и научной литературы, правообладателем которых является Университет:

Учебная и учебно-методическая литература - 1045 книг
 Монографии - 86 книг
 Статьи из журналов, входящих в перечень ВАК, которые издает Университет:
 - Журнал «Известия ТСХА» - 3 369 статей;
 - Журнал «Вестник ФГБОУ ВО «МГАУ имени В.П. Горячкина» - 534 статей.
 - Журнал «Природообустройство» - 394 статей
 - Журнал «Овцы, козы, шерстяное дело» - 419 статей
 Выпускные квалификационные работы студентов – 3 220 ед.
 Рабочие тетради - 200 тетр.
 Биобиблиографические и библиографические указатели - 89 ед.
 Редкие книги и рукописи - 35 книг
 Видеозаписи и презентации - 14
 Материалы конференций, статьи преподавателей и студентов, доклады ТСХА – 212 ед.

Университет в рамках национальной подписки подключен международным наукометрическим базам данных Web of Science и Scopus, полнотекстовым базам данных ProQwest Agricultural, Freedom collection e Book collection.

Организован доступ к ресурсам партнерских организаций:
 Национальная электронная библиотека (НЭБ) – 4 627 626 ед.
 Научная электронная библиотека (система РИНЦ, E-library).
 ЭБС Лань – 70 530 книг

ЭБС Юрайт – 279 книг.

Авторефераты диссертаций РГАУ-МСХА имени К.А. Тимирязева на платформе ЭБС Руконт – 24627.

Библиотека является членом и активным пользователем корпоративной библиографической базы данных МАРС АРБИКОН,

Библиотечный фонд содержит необходимую учебно-методическую литературу по направлению 19.03.02 – Продукты питания из растительного сырья, соответственно установленным квалификационным требованиям, предъявляемым к образовательной деятельности. Фактическое учебно-методическое, информационное обеспечение учебного процесса представлено в приложении В – «Сведения об учебно-методическом и информационном обеспечении образовательного процесса по ОПОП ВО».

Уровень обеспечения учебно-методической литературой по направлению 19.03.02 – Продукты питания из растительного сырья составляет более 0,5 экземпляра на одного студента.

6.3 Материально-техническое обеспечение ОПОП ВО

Университет располагает материально-технической базой, соответствующей действующим противопожарным правилам и нормам и обеспечивающей проведение всех видов дисциплинарной и междисциплинарной подготовки, практической и научно-исследовательской работ обучающихся, предусмотренных учебным планом.

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

Специальные помещения представляют собой учебные аудитории для проведения занятий лекционного типа, занятий семинарского типа, курсового проектирования (выполнения курсовых работ), групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации, а также помещения для самостоятельной работы и помещения для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования. Специальные помещения укомплектованы специализированной мебелью и техническими средствами обучения, служащими для представления учебной информации большой аудитории. Для проведения занятий лекционного типа предлагаются наборы демонстрационного оборудования и учебно-наглядных пособий, обеспечивающие тематические иллюстрации, соответствующие примерным программам дисциплин (модулей), рабочим учебным программам дисциплин (модулей).

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

Образовательный процесс обеспечен необходимым комплектом лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения, состав которого определяется рабочими программами дисциплин (модулей),

программами практик и подлежит обновлению в соответствии с требованиями, изложенными в ФГОС ВО.

Характеристика материально-технического обеспечения учебного процесса представлена в приложении Г – «Сведения об обеспеченности образовательного процесса специализированными лабораториями».

7. ХАРАКТЕРИСТИКА СОЦИОКУЛЬТУРНОЙ СРЕДЫ ВУЗА

В Университете создана социокультурная среда и благоприятные условия для развития личности и регулирования социально-культурных процессов, способствующих укреплению культурно-нравственных, гражданско-политических, общекультурных качеств обучающихся.

Социокультурная среда университета представляет собой совокупность концептуальных, содержательных, кадровых, организационных и методических ресурсов, направленных на создание гуманитарной среды в учебном заведении, которая обеспечивает развитие общекультурных компетенций обучающихся.

Воспитательная работа, в Университете, является важной составляющей всего образовательного процесса, осуществляемого непрерывно в учебное и внеучебное время. Все мероприятия, проводимые в Университете, освещаются в средствах массовой информации, в частности, на сайте Университета и наиболее значимые – на сайте Министерства сельского хозяйства Российской Федерации, ежемесячно выходят газета «Тимирязевка» и «Тимирязевец». В 2014 году в Университете было создано студенческое интернет-издание «Team Today», которое ведет фото- и видеосъемку всех мероприятий, которые проходят в РГАУ-МСХА имени К. А. Тимирязева, так и за его пределами.

Основными направлениями воспитательной работы в РГАУ – МСХА имени К.А. Тимирязева являются:

- проведение культурно-массовых, физкультурно-спортивных, научно-просветительных мероприятий, организация досуга студентов;
- организация гражданского и патриотического воспитания студентов;
- организация работы по профилактике правонарушений, наркомании и ВИЧ-инфекции среди студентов;
- изучение проблем студенчества и организация психологической поддержки;
- содействие работе студенческим общественным организациям, клубам и объединениям;
- работа в общежитиях;
- создание системы морального и материального стимулирования преподавателей и студентов, активно участвующих в организации воспитательной работы;
- информационное обеспечение студентов, поддержка и развитие студенческих средств массовой информации.

Внеучебную деятельность в Университете курирует проректор по воспитательной работе.

В РГАУ-МСХА имени К.А. Тимирязева действует Управление по воспитательной работе, которое осуществляет свою деятельность на основании

Положения РГАУ-МСХА имени К.А. Тимирязева, утвержденного ректором Университета. Организацию воспитательной работы с обучающимися на факультетах обеспечивают директора институтов, деканы факультетов и их заместители по воспитательной работе; на кафедрах – кураторы студенческих групп.

Управление по воспитательной работе организует культурно-массовые и спортивно-массовые мероприятия, а также координирует работу Дома культуры, Музея истории МСХА, центральной научной библиотеки, Совета ветеранов. Также курирует работу общественных объединений ВУЗа, а именно Студенческий совет Университета, студенческие отряды Тимирязевки «СОТ», волонтерский центр, студенческий спортивный клуб «Тимирязевские зубры», студенческий бытовой совет по работе в общежитии, совет по профилактике нарушений и искоренению вредных привычек и др.

Управление по воспитательной работе организует мероприятия на основании ежегодного плана на проведение культурно-массовой и оздоровительной работы со студентами.

Важное место в воспитательной работе уделяется пропаганде и внедрению физической культуры и здорового образа жизни, проводимой с участием институтов, факультетов и кафедры физического воспитания. Студенты имеют возможность заниматься легкой атлетикой, плаванием, волейболом, баскетболом, футболом, мини-футболом, настольным теннисом, мини-гольфом, бадминтоном, пауэрлифтингом, армспортом, вольной и греко-римской борьбой, самбо, дзюдо, универсальным боем, лыжными гонками, спортивным ориентированием, дартс, шахматами, шашками, подводным плаванием, аэробикой, атлетической гимнастикой, каланетик, стрейтчинг, бодифлекс, пилатес в рамках факультативного курса «Физическая культура» (курс спортивного совершенствования).

В Университете разработана и реализуются целевые программы развития «Здоровье», «Культура», «Гражданско-патриотическое воспитание», создан совет по профилактике правонарушений; организован Клуб по интересам «Молодая семья». Организовываются лекции, беседы с врачами, работниками центров по профилактике асоциальных явлений (наркомании, ВИЧ-инфекции, табакокурения и т.д.) в молодежной среде.

В РГАУ-МСХА имени К. А. Тимирязева ведет свою работу Штаб студенческих отрядов Тимирязевки «СОТ», который выступает как эффективный способ обеспечения учащейся молодежи трудовой занятостью, занимается организацией досуга, дает возможности для самореализации личности, приобщения к гражданскому воспитанию и социализации личности, проводит активной агитацию гражданско-патриотического воспитания студентов.

В штабе «СОТ» функционируют следующие линейные отряды: строительный отряд «Столица»; энергетический отряд имени И.А. Будзко; педагогический отряд «Огонек»; сервисный отряд «Восход»; поисковый отряд «Поиск имени С.В. Садовского»; оперативный отряд «Тимирязевец»; отряд благоустройства и озеленения территорий «Кристалл».

В университете существует студенческий бытовой совет в общежитиях, которой состоит из председатель студенческого бытового совета,

представителей курсов и старост этажей. Студенческий бытовой Совет и Профсоюзный комитет осуществляет проведение работ направленных на повышение культуры быта в общежитии (бережное отношение к предоставленному имуществу студентам от Университета проживающих в общежитии, поддержание студенческих инициатив, стимулирование личной ответственности студента за положение дел в общежитии), рассмотрением вопросов нарушения правил проживания в общежитиях студентами.

Функции социальной защиты студенческой молодежи, организации их досуга, отдыха и оздоровления, выражение интересов студенческой молодежи в среде общественности, участие в организации и управлении учебно-воспитательном процессом в учебном заведении и т.д. приоритетно выполняет Профсоюзная организация студентов.

Необходимые условия совершенствования вузовского воспитания является интеграция воспитательной и научной работы. Особое место в деятельности кафедр, деканатов отводится работе по привлечению к научным исследованиям талантливых и способных студентов. Научная работа не только поднимает творческий потенциал, но и создает особую рабочую обстановку в коллективе.

Под руководством совета молодых ученых и студентов ежегодно проводятся международные, региональные, вузовские конференции, выставки творчества, олимпиады и конкурсы, в которых студенты Университета активно участвуют и награждаются медалями, дипломами и грамотами.

Система поощрения студентов за успешное освоение дисциплин учебного плана дополняется поощрением по итогам научно-исследовательской работы в форме участия в студенческих научных конференциях, публикаций докладов в трудах РГАУ-МСХА имени К.А.Тимирязева и другими способами.

Студенты, активно участвующие в спортивной, культурной и общественной жизни факультета, по итогам работы за год премируются. Отлично успевающие студенты получают повышенную стипендию и принимают участие в конкурсах на получение стипендий Президента РФ, Правительства РФ, Мэрии г. Москвы, именных стипендий.

8. ОСОБЕННОСТИ ОРГАНИЗАЦИИ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ДЛЯ ЛИЦ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ

В Университете созданы специальные условия для получения высшего образования по образовательным программам обучающихся с ограниченными возможностями здоровья (ОВЗ). Информация о специальных условиях, созданных для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья, размещена на сайте Университета:

(<https://www.timacad.ru/about/sveden/document/lokalnye-normativnye-akty>).

Под специальными условиями для получения высшего образования по образовательным программам обучающимися с ограниченными возможностями здоровья понимаются условия обучения, включающие использование специальных образовательных программ и методов обучения и воспитания, специ-

альных учебников, учебных пособий и дидактических материалов, специальных технических средств обучения коллективного и индивидуального пользования, предоставление услуг тьютора, оказывающего обучающимся необходимую техническую помощь, проведение групповых и индивидуальных коррекционных занятий, обеспечение доступа в здания организаций и другие условия, без которых невозможно или затруднено освоение образовательных программ обучающимися с ОВЗ.

Разработка адаптированных образовательных программ и создание особых условий организации образовательного и воспитательного процессов осуществляется по письменному заявлению от данных категорий лиц о создании таких условий.

Обучающиеся с ОВЗ могут обучаться по индивидуальному учебному плану в установленные сроки с учетом особенностей и образовательных потребностей конкретного обучающегося. Индивидуальный график обучения предусматривает различные варианты проведения занятий в Университете, как в академической группе, так и индивидуально.

Получение доступного и качественного высшего образования лицами с ограниченными возможностями здоровья обеспечено путем создания в университете комплекса необходимых условий обучения для данной категории обучающихся.

В Университете для оказания обучающимся с ограниченными возможностями здоровья необходимой помощи, из числа ППС назначены сотрудники, ответственные за координацию деятельности обучающихся.

Материально-техническое обеспечение образовательного процесса

1. Для лиц с ограниченными возможностями здоровья по слуху:

- наличие звукоусиливающей аппаратуры, мультимедийных средств и других технических средств приема-передачи информации в доступных формах;
- учебная аудитория, в которой обучаются студенты с нарушением слуха, будет оборудована компьютерной техникой, аудиотехникой (акустический усилитель и колонки), видеотехникой (мультимедийный проектор, телевизор), электронной доской, мультимедийной системой; особую роль в обучении слабослышащих также играют видеоматериалы.

2. Для лиц с ограниченными возможностями здоровья по зрению:

- наличие электронных луп, видеоувеличителей, программ невизуального доступа к информации, программ-синтезаторов речи и других технических средств приема-передачи учебной информации в доступных для данной категории обучающихся формах;
- в учебных аудиториях необходимо предусмотреть возможность просмотра удаленных объектов (текст на доске, слайд на экране) при помощи видеоувеличителей для удаленного просмотра.

3. Для лиц с ограниченными возможностями здоровья, имеющих нарушениями опорно-двигательного аппарата:

- наличие компьютерной техники со специальным программным обеспечением, адаптированным для обучающихся с ОВЗ, альтернативных устройств ввода информации и других технических средств приема-передачи учебной информации в доступных для обучающихся формах;

- использование специальных возможностей операционной системы Windows, таких, как экранная клавиатура, с помощью которой можно вводить текст, настройка действий Windows при вводе с помощью клавиатуры или мыши.

Для прохождения практик для лиц с ОВЗ при необходимости создаются специальные рабочие места в соответствии с характером нарушений и с учетом профессионального вида деятельности.

Для текущего контроля успеваемости, промежуточной и итоговой (государственной итоговой) аттестации создаются оценочные материалы, адаптированные для лиц с ОВЗ и позволяющие оценить уровень сформированности всех компетенций, заявленных в образовательной программе.

Форма проведения текущей и промежуточной аттестации для обучающихся с ОВЗ определяется преподавателем в соответствии с Положением о текущем контроле и промежуточной аттестации обучающихся. При необходимости обучающемуся с ОВЗ с учетом его индивидуальных психофизических особенностей дается возможность пройти промежуточную аттестацию устно, письменно на бумаге, письменно на компьютере, в форме тестирования и т.п., либо предоставляется дополнительное время для подготовки ответа.

Для обучающихся из числа инвалидов государственная итоговая аттестация проводится организацией с учетом особенностей их психофизического развития, их индивидуальных возможностей и состояния здоровья.

9. РЕЗУЛЬТАТЫ ОЦЕНКИ КАЧЕСТВА ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ПО ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЕ

Для оценки качества образовательной деятельности по ОПОП ВО привлекаются обучающиеся, педагогические работники, участвующие в реализации ОПОП, работодатели и (или) их объединения, внешние экспертные организации, осуществляющие независимую оценку качества высшего образования.

Для оценки качества образовательной деятельности обучающимся по ОПОП предоставляется возможность оценивания условий, содержания, организации и качества образовательного процесса в целом и отдельных дисциплин (модулей) и практик.

Анкетирование обучающихся по ОПОП проводится не менее одного раза в год. Анкетирование педагогических работников и работодателей и (или) их объединений проводится не менее одного раза за период реализации ОПОП ВО.

В ОПОП должны быть отражены результаты внутренней и внешней оценки качества образовательной деятельности.

В рамках механизмов внутренней оценки качества образовательной деятельности по образовательной программе в состав ОПОП ВО должны входить следующие приложения:

- рецензия работодателя на ОПОП ВО (подписывается у работодателя до начала реализации ОПОП);

- анализ анкетирования представителей предприятий – баз практик по каждому виду практики, предусмотренной образовательной программой (с последующими корректирующими действиями);

РЕЦЕНЗИЯ

на основную профессиональную образовательную программу высшего образования

Магомедовым Русланом Касумовичем, доктором сельскохозяйственных наук, начальником отдела обеззараживания ФГБУ «Всероссийский центр карантина растений», ведущим научным сотрудником, проведена экспертиза основной профессиональной образовательной программы высшего образования (ОПОП ВО) бакалавриата по направлению 19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья» (2020 год начала подготовки), разработанной Масловским Сергеем Александровичем, доцентом, и.о. заведующего кафедрой технологии хранения и переработки плодоовощной и растениеводческой продукции, кандидатом сельскохозяйственных наук, Пискуновой Натальей Анатольевной, доцентом, кандидатом сельскохозяйственных наук, Сычевым Романом Витальевичем, доцентом, кандидатом сельскохозяйственных наук.

По заявленной ОПОП ВО разработчиками представлен комплект документов, включающий:

- общие положения с характеристикой основной профессиональной образовательной программы и компетентностно-квалификационной характеристикой выпускника;
- график учебного процесса, учебный план;
- аннотации дисциплин и практик, рабочие программы, матрица компетенций;
- приложения об обеспечении образовательного процесса учебной литературой, информационном обеспечении, материально-техническом оснащении, кадровом обеспечении образовательного процесса.

Рассмотрев представленные на экспертизу материалы, эксперт пришел к следующим выводам:

1. Характеристика основной профессиональной образовательной программы.

Характеристика ОПОП бакалавра соответствует требованиям к ОПОП ВО.

А именно:

1.1. Наименование ОПОП бакалавра, установленное разработчиками, отражает профессиональную значимость подготовки выпускника в рамках данного направления, учитывает особенности сложившегося рынка труда и имеющиеся в университете и на факультете научные школы.

1.2. Наименование направления подготовки соответствует наименованию, утвержденному приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 12 марта 2015 года, № 211.

1.3. Направленность программы «Технология продуктов питания из растительного сырья» установлена разработчиками для ОПОП подготовки бакалавра и соответствует требованиям ФГОС ВО.

1.4. Цель ОПОП ВО, квалификация выпускника и срок освоения ОПОП ВО соответствует ФГОС ВО.

1.5. Трудоёмкость ОПОП бакалавра установлена и представлена в зачётных единицах, включая все виды аудиторной и самостоятельной работы студента, практики и время, отводимое на контроль качества, за весь период обучения, и соответствует ФГОС ВО.

1.6. Требования к абитуриенту соответствуют требованиям, установленным законодательством и специфике разрабатываемой ОПОП ВО.

2. Компетентностно-квалификационная характеристика выпускника.

Компетентностно-квалификационная характеристика ОПОП ВО соответствует требованиям к результатам освоения выпускником ОПОП ВО бакалавра.

А именно:

2.1 Представленная разработчиками область профессиональной деятельности выпускника-бакалавра (специфика профессиональной деятельности выпускника, в которой может осуществлять профессиональную деятельность выпускника по данному направлению

подготовки ВО) соответствует приоритетным направлениям развития отрасли пищевого производства и требованиям рынка труда Российской Федерации.

2.2. Представленные объекты профессиональной деятельности и компетенции выпускника-бакалавра соответствуют ФГОС ВО по данному направлению.

2.3. Представленные виды и задачи профессиональной деятельности выпускника-бакалавра соответствуют ФГОС ВО.

3. Структура и содержание учебного плана. Структура и содержание учебного плана по циклам (базовой и вариативной части, практики, НИР, Государственная итоговая аттестация) по направлению отвечают требованиям ФГОС ВО.

Дисциплины, представленные в учебном плане, соответствуют объявленным компетенциям.

Максимальный объём учебной нагрузки студента не превышает 54 часа в неделю, включая все виды его аудиторной и внеаудиторной (самостоятельной) учебной работы.

Объём аудиторных занятий студентов при очной форме обучения не превышает 27 часов в неделю.

Таким образом, структура и содержание учебного плана бакалавра по направлению 19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья» (профиль (направленность) «Технология продуктов питания из растительного сырья») отвечают требованиям, предъявляемым ФГОС ВО.

4. Профессорско-преподавательский состав. В целом к преподаванию по разработанной ОПОП ВО бакалавра привлечены преподаватели, имеющие учёные степени и учёные звания, на штатной основе.

Таким образом, реализация основной профессиональной образовательной программы подготовки бакалавра обеспечивается квалифицированными педагогическими кадрами, имеющими базовое образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины, и занимающимися научной и/или научно-методической деятельностью.

5. Обеспеченность учебной литературой. Собственная библиотека РГАУ-МСХА имени К.А. Тимирязева соответствует требованиям «Примерного положения о формировании фондов библиотеки высшего учебного заведения», утвержденного приказом Минобрнауки России от 27.04.2000 № 1246 и приказа Федеральной службы по надзору в сфере образования и науки от 05 сентября 2011 г. № 1953 «Об утверждении лицензионных нормативов к наличию у лицензиата учебной, учебно-методической литературы и иных библиотечно-информационных ресурсов и средств обеспечения образовательного процесса по реализуемым в соответствии с лицензией на осуществление образовательной деятельности образовательным программам высшего образования».

Имеющиеся в вузе основные учебники и учебные пособия по дисциплинам всех циклов учебного плана, а также монографические, периодические научные издания по специфике образовательной программы соответствуют требованиям ФГОС ВО.

6. Обеспеченность образовательного процесса специальным и лабораторным оборудованием.

Имеющиеся в университете и на факультете лаборатории и научные центры (учебная лаборатория переработки плодоовощного сырья и др.), обеспечивают выполнение требований ФГОС ВО и соответствуют заявленному перечню компетенций, дисциплин, практик. Кафедра располагает необходимым технологическим оборудованием, расположенным в 1, 37 и 25 уч. корпусах, и аналитическим, расположенным в 17, 25 и 37 уч. корпусах.

7. База практик. Основные базы практик студентов: ФГБНУ ВНИИО, ФГБНУ ВИЛАР, ФГБНУ ВНИИПБТ, ООО «Биоцветика», ООО «Кофейный мир», ООО «СТМ-

Групп», ЗАО «Московская пивоваренная компания», ОАО «Рот Фронт» и др., соответствуют задачам практик.

ОБЩИЕ ВЫВОДЫ

На основании проведенной экспертизы можно сделать заключение, что характер, структура и содержание ОПОП ВО, бакалавра по направлению 19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья» (профиль (направленность) «Технология продуктов питания из растительного сырья»), разработанной Масловским Сергеем Александровичем, доцентом, и.о. заведующего кафедрой технологии хранения и переработки плодовоовощной и растениеводческой продукции, кандидатом сельскохозяйственных наук, Сычевым Романом Витальевичем, доцентом, кандидатом сельскохозяйственных наук, Пискуновой Натальей Анатольевной, доцентом, кандидатом сельскохозяйственных наук соответствует требованиям образовательного стандарта, современным требованиям рынка труда и позволит осуществлять подготовку высококвалифицированных специалистов, для отрасли пищевого производства.

Эксперт: Магомедов Р.К., д.с.-х.н., начальник
отдела обеззараживания ФГБУ «Всероссийский
центр карантина растений», доктор
сельскохозяйственных наук, ведущий научный
сотрудник



РЕЦЕНЗИЯ

на основную профессиональную образовательную программу высшего образования

Хохлачевой Юлией Анатольевной, кандидатом сельскохозяйственных наук, старшим научным сотрудником лаборатории декоративных растений ГБС РАН проведена экспертиза основной профессиональной образовательной программы высшего образования (ОПОП ВО) бакалавриата по направлению 19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья» (2020 год начала подготовки), разработанной Масловским Сергеем Александровичем, доцентом, и.о. заведующего кафедрой технологии хранения и переработки плодоовощной и растениеводческой продукции, кандидатом сельскохозяйственных наук, Пискуновой Натальей Анатольевной, доцентом, кандидатом сельскохозяйственных наук, Сычевым Романом Витальевичем, доцентом, кандидатом сельскохозяйственных наук.

По заявленной ОПОП ВО разработчиками представлен комплект документов, включающий:

- общие положения с характеристикой основной профессиональной образовательной программы и компетентностно-квалификационной характеристикой выпускника;
- график учебного процесса, учебный план;
- аннотации дисциплин и практик, рабочие программы, матрица компетенций;
- приложения об обеспечении образовательного процесса учебной литературой, информационном обеспечении, материально-техническом оснащении, кадровом обеспечении образовательного процесса.

Рассмотрев представленные на экспертизу материалы, эксперт пришел к следующим выводам:

1. Характеристика основной профессиональной образовательной программы.

Характеристика ОПОП бакалавра соответствует требованиям к ОПОП ВО.

А именно:

1.1. Наименование ОПОП бакалавра, установленное разработчиками, отражает профессиональную значимость подготовки выпускника в рамках данного направления, учитывает особенности сложившегося рынка труда и имеющиеся в университете и на факультете научные школы.

1.2. Наименование направления подготовки соответствует наименованию, утвержденному приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 12 марта 2015 года, № 211.

1.3. Направленность программы «Технология продуктов питания из растительного сырья» установлена разработчиками для ОПОП подготовки бакалавра и соответствует требованиям ФГОС ВО.

1.4. Цель ОПОП ВО, квалификация выпускника и срок освоения ОПОП ВО соответствует ФГОС ВО.

1.5. Трудоёмкость ОПОП бакалавра установлена и представлена в зачётных единицах, включая все виды аудиторной и самостоятельной работы студента, практики и время, отводимое на контроль качества, за весь период обучения, и соответствует ФГОС ВО.

1.6. Требования к абитуриенту соответствуют требованиям, установленным законодательством и специфике разрабатываемой ОПОП ВО.

2. Компетентностно-квалификационная характеристика выпускника.

Компетентностно-квалификационная характеристика ОПОП ВО соответствует требованиям к результатам освоения выпускником ОПОП ВО бакалавра.

А именно:

2.1 Представленная разработчиками область профессиональной деятельности выпускника-бакалавра (специфика профессиональной деятельности выпускника, в которой может осуществлять профессиональную деятельность выпускника по данному направлению подготовки ВО) соответствует приоритетным направлениям развития отрасли пищевого производства и требованиям рынка труда Российской Федерации.

2.2. Представленные объекты профессиональной деятельности и компетенции выпускника-бакалавра соответствуют ФГОС ВО по данному направлению.

2.3. Представленные виды и задачи профессиональной деятельности выпускника-бакалавра соответствуют ФГОС ВО.

3. Структура и содержание учебного плана. Структура и содержание учебного плана по циклам (базовой и вариативной части, практики, НИР, Государственная итоговая аттестация) по направлению отвечают требованиям ФГОС ВО.

Дисциплины, представленные в учебном плане, соответствуют объявленным компетенциям.

Максимальный объем учебной нагрузки студента не превышает 54 часа в неделю, включая все виды его аудиторной и внеаудиторной (самостоятельной) учебной работы.

Объем аудиторных занятий студентов при очной форме обучения не превышает 27 часов в неделю.

Таким образом, структура и содержание учебного плана бакалавра по направлению 19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья» (профиль (направленность) «Технология продуктов питания из растительного сырья») отвечают требованиям, предъявляемым ФГОС ВО.

4. Профессорско-преподавательский состав. В целом к преподаванию по разработанной ОПОП ВО бакалавра привлечены преподаватели, имеющие учёные степени и учёные звания, на штатной основе.

Таким образом, реализация основной профессиональной образовательной программы подготовки бакалавра обеспечивается квалифицированными педагогическими кадрами, имеющими базовое образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины, и занимающимися научной и/или научно-методической деятельностью.

5. Обеспеченность учебной литературой. Собственная библиотека РГАУ-МСХА имени К.А. Тимирязева соответствует требованиям «Примерного положения о формировании фондов библиотеки высшего учебного заведения», утвержденного приказом Минобрнауки России от 27.04.2000 № 1246 и приказа Федеральной службы по надзору в сфере образования и науки от 05 сентября 2011 г. № 1953 «Об утверждении лицензионных нормативов к наличию у лицензиата учебной, учебно-методической литературы и иных библиотечно-информационных ресурсов и средств обеспечения образовательного процесса по реализуемым в соответствии с лицензией на осуществление образовательной деятельности образовательным программам высшего образования».

Имеющиеся в вузе основные учебники и учебные пособия по дисциплинам всех циклов учебного плана, а также монографические, периодические научные издания по специфике образовательной программы соответствуют требованиям ФГОС ВО.

6. Обеспеченность образовательного процесса специальным и лабораторным оборудованием.

Имеющиеся в университете и на факультете лаборатории и научные центры (учебная лаборатория переработки плодоовощного сырья и др.), обеспечивают выполнение требований ФГОС ВО и соответствуют заявленному перечню компетенций, дисциплин, практик. Кафедра располагает необходимым технологическим оборудованием, расположенным в 1, 37 и 25 уч. корпусах, и аналитическим, расположенным в 17, 25 и 37 уч. корпусах.

7. База практик. Основные базы практик студентов: ФГБНУ ВНИИО, ФГБНУ ВИЛАР, ФГБНУ ВНИИПБТ, ООО «Биоцветика», ООО «Кофейный мир», ООО «СТМ-

Групп», ЗАО «Московская пивоваренная компания», ОАО «Рот Фронт» и др., соответствуют задачам практик.

ОБЩИЕ ВЫВОДЫ

На основании проведенной экспертизы можно сделать заключение, что характер, структура и содержание ОПОП ВО, бакалавра по направлению 19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья» (профиль (направленность) «Технология продуктов питания из растительного сырья»), разработанной Масловским Сергеем Александровичем, доцентом, и.о. заведующего кафедрой технологии хранения и переработки плодовоовощной и растениеводческой продукции, кандидатом сельскохозяйственных наук, Сычевым Романом Витальевичем, доцентом, кандидатом сельскохозяйственных наук, Пискуновой Натальей Анатольевной, доцентом, кандидатом сельскохозяйственных наук соответствует требованиям образовательного стандарта, современным требованиям рынка труда и позволит осуществлять подготовку высококвалифицированных специалистов, для отрасли пищевого производства.

Эксперт: Хохлачева Ю.А., к.с.-х.н.,
с.н.с. лаборатории декоративных растений ГБС
РАН

