

Документ подписан электронной подписью  
Информация о владельце:  
ФИО: Хохлова Елена Владимировна  
Должность: Первый проректор по учебной работе  
Дата подписания: 01.03.2025 16:44:54  
Уникальный программный ключ:  
ffa7ebcbdf3ee64e19f72e2c06ed7dc0d539cecd



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:

Первый проректор по учебной работе  
Проректор по учебной работе  
Е.В. Хохлова  
«30» 2025 г.

## ОСНОВНАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ

Направление подготовки  
19.03.02 Продукты питания из растительного сырья  
Направленность (профиль) бакалавриата  
«Технологии пищевых ингредиентов и продуктов из растительного сырья»

Уровень бакалавриата

ФГОС ВО 3++

Квалификация бакалавр  
Форма обучения – очная  
Год начала подготовки 2025 г.

Москва 2025

## ЛИСТ СОГЛАСОВАНИЯ ОПОП ВО

### СОГЛАСОВАНО:

И.о. начальника учебно-методического управления

подпись

 С.А. Захарова

Начальник отдела лицензирования  
и аккредитации УМУ

подпись

 Е.Д. Абрашкина

И.о. директор технологического института

подпись

 И.А. Бакин

### ОСНОВНАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ

### ОДОБРЕНА:

Учёным советом технологического института, протокол № 12 от 26.06. 2025 г.

Учёный секретарь совета

подпись

 М.А. Гинзбург

Учебно-методической комиссией технологического института,  
протокол № 26.06. 2025 г.

Председатель УМК

подпись

 Н.И. Дунченко

### РАЗРАБОТАНА:

Руководитель ОПОП,  
протокол № 11 от 06.06. 2025 г.

подпись

 А.Х.-Х. Нугманов

# 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 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья .....	4
2. ХАРАКТЕРИСТИКА ОСНОВНОЙ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ .....	6
2.1 Общая характеристика ОПОП ВО .....	6
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 .....	11
3.1 Область профессиональной деятельности и сферы профессиональной деятельности выпускника .....	11
3.2 Тип (типы) задач и задачи профессиональной деятельности выпускника .....	12
3.3 Объекты профессиональной деятельности выпускника .....	15
3.4 Описание трудовых функций в соответствии с профессиональным стандартом (карта профессиональной деятельности) .....	16
4. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ БАКАЛАВРИАТА .....	17
5. ДОКУМЕНТЫ, РЕГЛАМЕНТИРУЮЩИЕ СОДЕРЖАНИЕ И ОРГАНИЗАЦИЮ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ПРИ РЕАЛИЗАЦИИ ОПОП ВО .....	34
5.1 Календарный учебный график.....	34
5.2 Учебный план.....	34
5.3 Рабочие программы учебных дисциплин (модулей) .....	35
5.4 Рабочие программы практик.....	36
5.5 Программа государственной итоговой аттестации.....	37
5.6 Оценочные материалы по дисциплинам (модулям), практикам, итоговой (государственной итоговой) аттестации.....	37
5.8 Рабочая программа воспитания .....	39
6. РЕСУРСНОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ПРОГРАММЫ БАКАЛАВРИАТА .....	41
6.1 Кадровое обеспечение .....	41
6.2 Учебно-методическое и информационное обеспечение .....	42
6.3 Материально-техническое обеспечение ОПОП ВО .....	45
7. ХАРАКТЕРИСТИКА СОЦИОКУЛЬТУРНОЙ СРЕДЫ ВУЗА .....	47
8. ОСОБЕННОСТИ ОРГАНИЗАЦИИ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ДЛЯ ЛИЦ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ .....	50
9. РЕЗУЛЬТАТЫ ОЦЕНКИ КАЧЕСТВА ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ПО ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЕ .....	53

# 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) «Технологии пищевых ингредиентов и продуктов 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, направленность (профиль) «Технологии пищевых ингредиентов и продуктов 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 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья

Нормативные документы для разработки ОПОП ВО:

- Федеральный закон Российской Федерации «Об образовании в Российской Федерации» (от 29.12.2012 г. № 273-ФЗ);
- Федеральный закон от 02.12.2019 № 403-ФЗ «О внесении изменений в ФЗ "Об образовании в Российской Федерации" и отдельные законодательные акты РФ»;
- Приказ Минобрнауки России от 06.04.2021 г. № 245 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по

образовательным программам высшего образования - программам бакалавриата, программам специалитета, программам магистратуры»;

- Приказ Министерства науки и высшего образования РФ и Министерства просвещения РФ «О практической подготовке обучающихся» (от 05.08.2020 г. № 885/390);

- Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 29.06.2015 г. № 636 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам высшего образования - программам бакалавриата, программам специалитета и программам магистратуры»;

- Федеральный государственный образовательный стандарт высшего образования по направлению подготовки 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья (бакалавриат), утверждённого приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от «17» августа 2020 года, № 1041, зарегистрированного в Минюсте РФ «09» сентября 2020 года, № 59718.

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

- Профессиональный стандарт 22.003 «Специалитет по технологии продуктов питания из растительного сырья», утвержден приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 28 октября 2019 г. № 694н. (Зарегистрировано в Минюсте РФ 01.06.2020 № 58531).

- Профессиональный стандарт 22.005 «Специалист по технологии продукции и организации общественного питания», утвержден приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 15 июня 2020 г. № 329н. (Зарегистрировано в Минюсте РФ 17.07.2020 № 59004).

- Приказ Минобрнауки от 07.04.2021 г. №266 «О воспитательной работе в образовательных организациях высшего образования, подведомственных Министерству науки и высшего образования Российской Федерации»

- 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 технологий производства продуктов питания из растительного сырья посредством формирования универсальных, 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:

производственно-технологические задачи:

- обеспечение входного контроля качества сырья и полуфабрикатов;
- управление технологическими процессами производства продуктов питания из растительного сырья;
- обеспечение выпуска высококачественной продукции различных категорий, включая муку, крупу, хлебобулочные, кондитерские и макаронные изделия, сахар и сахаристые продукты, жировые продукты, эфирные масла, продукцию бродильной и винодельческой промышленности, а также продукты детского и функционального питания;
- участие в реализации мероприятий по повышению эффективности производства.
- организация производства и работы коллектива;
- управление качеством продукции, а также разработка системы управления качеством;
- оценивание производственных затрат и осуществление связи с поставщиками и клиентами;
- участие в разработке нормативно-технической документации, а также оценка эффективности производства;
- проведение технологических расчетов, использование систем автоматизированного проектирования и участие в создании проектов новых и реконструкции действующих предприятий.

научно-исследовательские задачи:

- изучение и анализ научно-технической информации;

- применение современных методов исследования и моделирования для повышения эффективности использования сырьевых ресурсов;
- участие в исследовании технологических процессов;
- проведение измерений, анализ и математическую обработку экспериментальных данных, а также подготовку материалов для научных обзоров и публикаций.

Структура образовательной программы предусматривает: обязательную часть и часть, формируемую участниками образовательных отношений.

Часть, формируемая участниками образовательных отношений, дает возможность расширения и (или) углубления знаний, умений, навыков и компетенций, определяемых содержанием обязательных дисциплин, позволяет обучающимся получить углубленные знания и навыки для успешной профессиональной деятельности и (или) продолжения профессионального образования на следующем уровне.

### **2.1.2 Направленность ОПОП ВО**

Направленность ОПОП ВО соответствует направлению подготовки в целом и конкретизирует содержание программы бакалавриата путем ориентации ее на: область (области) профессиональной деятельности и сферу (сферы) профессиональной деятельности выпускников; тип (типы) задач и задачи профессиональной деятельности выпускников.

Данная ОПОП ВО реализуется по направлению подготовки 19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья», направленность (профиль) «Технологии пищевых ингредиентов и продуктов 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.

При реализации основной образовательной программы обучающимся предоставлена возможность одновременного получения нескольких квалификаций следующим способом:

– одновременное обучение по программе высшего образования (ВО) по направлению подготовки 19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья», направленность (профиль) «Технологии пищевых ингредиентов и продуктов из растительного сырья» и программе профессионального обучения по рабочей профессии «Технолог продукции и организации общественного питания». При

освоении программы профессионального обучения, после прохождения итоговой аттестации в форме квалификационного экзамена выдается документ – свидетельство о квалификации профессии рабочего.

### 2.1.5 Язык реализации ОПОП ВО

Образовательная программа реализуется на государственном языке Российской Федерации (русский язык).

### 2.1.6 Трудоемкость ОПОП ВО

Трудоемкость освоения обучающимся ОПОП составляет 244 зачетных единицы 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.

### 2.1.7 Структура ОПОП ВО

Программа бакалавриата состоит из следующих блоков:

Блок 1 «Дисциплины (модули)»

Блок 2 «Практика»

Блок 3 «Государственная итоговая аттестация».

Программа бакалавриата обеспечивает реализацию дисциплин (модулей) по философии, истории (истории России, всеобщей истории), иностранному языку, безопасности жизнедеятельности в рамках Блока 1 «Дисциплины (модули)».

Программа бакалавриата обеспечивает реализацию дисциплин (модулей) по физической культуре и спорту:

в объеме не менее 2 з.е. в рамках Блока 1 «Дисциплины (модули)»;

в объеме не менее 328 академических часов, которые являются обязательными для освоения, не переводятся в з.е. и не включаются в объем программы бакалавриата, в рамках элективных дисциплин (модулей) в очной форме обучения.

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».

В программе бакалавриата для обучающихся обеспечивается возможность освоения элективных дисциплин (модулей) и факультативных дисциплин (модулей).

В программе бакалавриата выделяются обязательная часть и часть, формируемая участниками образовательных отношений.

Объем обязательной части, без учета объема государственной итоговой аттестации, составляет 68,3% процентов общего объема программы бакалавриата (что соответствует требованиям ФГОС ВО - не менее 40 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 (компьютерных симуляций, деловых и ролевых 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**

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.
- Всероссийский научно-исследовательский институт овощеводства – филиал ФГБНУ ФНЦО.
- Всероссийский научно-исследовательский институт холодильной промышленности – филиал ФГБНУ «ФНЦ пищевых систем им. В.М. Горбатова» РАН.
- Всероссийский научно-исследовательский институт кондитерской промышленности - филиал ФГБНУ «ФНЦ пищевых систем им. В.М. Горбатова» РАН.
- АО Агрофирма «Бунятино»
- Федеральное государственное бюджетное научное учреждение «Федеральный исследовательский центр картофеля имени А.Г. Лорха».
- ООО СЕЛЬСКОХОЗЯЙСТВЕННОЕ ПРЕДПРИЯТИЕ «Лидер»»
- ООО «Зеленые линии»
- ООО «Лесная ферма макларин и К»
- АО «Цимлянские вина»
- АО «Раменский комбинат хлебопродуктов»

### 3. ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ

#### 3.1 Область профессиональной деятельности и сферы профессиональной деятельности выпускника

Область профессиональной деятельности выпускников, освоивших программу бакалавриата по направлению подготовки 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 растительного сырья, пищевых ингредиентов 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.

Образование и наука (в сферах: реализации образовательных программ профессионального обучения, среднего профессионального образования, высшего образования, дополнительных профессиональных программ; научных исследований).

Виды профессиональной деятельности включают в себя:

22 Пищевая промышленность, включая производство напитков и табака

22.003 Специалист по технологии продуктов питания из растительного сырья:

- Оперативное управление производством продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях

22.005 Специалист по технологии продукции и организации общественного питания:

- Оперативное управление производством продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов.

### 3.2 Тип (типы) задач и задачи профессиональной деятельности выпускника

Основными типами задач профессиональной деятельности, к которым готовятся выпускники, освоившие программу бакалавриата по направлению подготовки 19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья» являются:

#### технологические задачи:

- обеспечение входного контроля качества сырья и полуфабрикатов;
- управление технологическими процессами производства продуктов питания из растительного сырья;
- обеспечение выпуска высококачественной продукции различных категорий, включая муку, крупу, хлебобулочные, кондитерские и макаронные изделия, сахар и сахаристые продукты, жировые продукты, эфирные масла, продукцию бродильной и винодельческой промышленности, а также продукты детского и функционального питания;
- участие в реализации мероприятий по повышению эффективности производства.
- организация производства и работы коллектива;
- управление качеством продукции, а также разработка системы управления качеством;
- оценивание производственных затрат и осуществление связи с поставщиками и клиентами;
- участие в разработке нормативно-технической документации, а также оценка эффективности производства;
- проведение технологических расчетов, использование систем автоматизированного проектирования и участие в создании проектов новых и реконструкции действующих предприятий.

#### научно-исследовательские задачи:

- изучение и анализ научно-технической информации;
- применение современных методов исследования и моделирования для повышения эффективности использования сырьевых ресурсов;
- участие в исследовании технологических процессов;
- проведение измерений, анализ и математическую обработку экспериментальных данных, а также подготовку материалов для научных обзоров и публикаций.

Профессиональные компетенции выпускников, разработанные университетом  
и индикаторы их достижения

Задачи ПД	Объект или область знания	Код и наименование профессиональной компетенции	Код и наименование индикатора достижения	Основание (ПС, анализ опыта)
Тип задач профессиональной деятельности: технологический				
Реализация научных проектов, развитие способности самостоятельного проведения научных исследований, оценки научной информации, использования научных знаний в практической деятельности, производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях	растительное сырье для пищевой промышленности, добавки и улучшители вкуса, готовые продукты питания, предприятия пищевой отрасли, специализированное оборудование для пищевых производств, цеха, выполняющие функции производства продуктов питания, техническая и нормативная документация, методы и инструменты контроля качества сырья, полуфабрикатов и конечной продукции, система контроля производственного процесса.	ПКос-5. Способен измерять, наблюдать и составлять описания проводимых исследований, проводить исследования по заданной методике и анализировать результаты, обобщать данные для составления обзоров, отчетов и научных публикаций, участвовать во внедрении результатов исследований и разработок по технологии продуктов питания	ПКос-5.1 Обладает знанием отечественных и зарубежных источников о научно-технической информации в области технологии продуктов питания, используя для поиска данных соответствующие цифровые платформы	Профессиональный стандарт 22.003 «Специалист по технологии продуктов питания из растительного сырья», утвержден приказом Министерств а труда и социальной защиты РФ от 28 октября 2019 г. № 694н
			ПКос-5.2 Осваивает новые приборы и методы исследования сырья, вспомогательных материалов и готовой пищевой продукции	
			ПКос-5.3 Знает методики проведения исследований по оценке сырья и готовой пищевой продукции, включая цифровую обработку полученных результатов	
			ПКос-5.4 Анализирует и обобщает результаты исследований для составления обзоров, отчетов и научных публикаций по вопросам производства продуктов питания	
Тип задач профессиональной деятельности: научно-исследовательский				
Оперативное управление производством продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях Оперативное управление производством продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	общественное питание, производственные технологии, массовое производство, специализированная продукция, организация процессов, контроль качества, технологическое оборудование, производственные системы, управление производством, пищевая безопасность.	ПКос-1 Способен владеть прогрессивными методами подбора и эксплуатации технологического оборудования при производстве продуктов питания из растительного сырья, в том числе с использованием цифровых средств и технологий	ПКос-1.1. Знает назначение, принцип действия и устройство оборудования и приборов, используемых в производстве продуктов питания из растительного сырья	Профессиональный стандарт 22.003 «Специалист по технологии продуктов питания из растительного сырья», утвержден приказом Министерств а труда и социальной защиты РФ от 28 октября 2019 г. № 694н;
			ПКос-1.3 Способен разрабатывать техническое задание и планы размещения оборудования, технологической оснастки и контрольно-измерительных приборов, в том числе с использованием цифровых средств и технологий	
			ПКос-1.4 Способен проводить техническое обслуживание, осуществлять регулировки и определять технологическую эффективность работы оборудования для производства продуктов питания из растительного сырья, в том числе с использованием цифровых средств	
		ПКос-2 Способен осуществлять управление действующими технологическими	ПКос-2.1. Производит расчет нормативов материальных затрат, плановых показателей выполнения и экономической эффективности производства, в том числе с	Профессиональный стандарт 22.005 «Специалист

		<p>пиццами (процессами) и повышать технико-экономические показатели пищевых производств из растительного сырья на основе глубоких профессиональных знаний и анализа производственных показателей, в том числе с использованием цифровых средств и технологий</p>	<p>использованием цифровых инструментов</p> <p>ПКое-2.2. Способен контролировать и корректировать технологические операции, процессы и режимы производства продуктов питания из растительного сырья, в том числе с использованием цифровых инструментов и технологий</p> <p>ПКое-2.3. Знает физические, химические, биотехнологические, микробиологические и теплофизические процессы, происходящие при производстве продуктов питания из растительного сырья</p> <p>ПКое-2.4. Применяет статистические методы обработки экспериментальных данных для анализа технологических процессов, в том числе с использованием информационных технологий</p>	<p>по технологии продукции и организации общественного питания», утвержден приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 15 июня 2020 г. № 329н (Зарегистрировано в Минюсте РФ 17.07.2020 № 59004).</p>
		<p>ПКое-3.1. Способен использовать информационные технологии для решения технологических задач, применять методы математического моделирования и оптимизации технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья на базе стандартных пакетов прикладных программ, в том числе при разработке технологической части проектов пищевых предприятий</p>	<p>ПКое-3.1. Производит необходимые действия с данными в профессионально-ориентированных информационных системах</p> <p>ПКое-3.2. Знает состав, функции и возможности информационных технологий, применяемых для работы с информацией на автоматизированных линиях по производству продуктов питания из растительного сырья</p> <p>ПКое-3.3. Способен использовать специализированное программное обеспечение и средства автоматизации, применяемые на технологических линиях</p> <p>ПКое-3.4. Способен проводить расчеты для проектирования пищевых производств с использованием информационных технологий на базе стандартных пакетов прикладных программ</p>	
		<p>ПКое-4.1. Способен осуществлять контроль качества на всех этапах технологического процесса для организации его рационального ведения, в том числе с использованием цифрового инструментария</p>	<p>ПКое-4.1. Способен определять и анализировать свойства сырья и полуфабрикатов, влияющие на оптимизацию технологического процесса и качество готовой продукции, ресурсосбережение, эффективность и надежность процессов производства</p> <p>ПКое-4.2. Знает требования к качеству выполнения, методы контроля и оценки качества, факторы, влияющие на качество технологических операций</p> <p>ПКое-4.3. Способен владеть методами производственного контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовых изделий, в том числе с использованием цифровых средств</p>	

			ПКос-4.4. Обладает готовностью обеспечивать качество продуктов питания из растительного сырья в соответствии с требованиями нормативной документации и потребностями рынка в условиях цифровой трансформации	
Управление качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях	качество продукции, безопасность производства, система контроля, растительное сырье, автоматизированные линии, технологическая документация, методы прослеживания, лабораторный анализ, производственные процессы, стандартизация технологий.	ПКдо-1 Организационное обеспечение производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	ПКпо-1.1. Рассчитывает показатели производства продукции, организует выполнение технологических операций и лабораторные исследования сырья, полуфабрикатов и готовой продукции общественного питания	Профессиональный стандарт 22.005 «Специалист по технологии продукции и организации общественного питания», утвержден приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 15 июня 2020 г. № 329н. (Зарегистрировано в Минюсте РФ 17.07.2020 № 59004).
			ПКпо-1.2. Контролирует технологический процесс производства продукции общественного питания, используя соответствующие методы	
			ПКпо-1.3. Знает технологии производства и организации производственных и технологических процессов продукции общественного питания, требования к качеству выполнения технологических операций, методы токсикохимического и лабораторного контроля	
		ПКпо-2 Технологическое обеспечение производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	ПКпо-2.1. Определяет технологические параметры, подлежащие контролю и регулированию; обеспечивает технологические режимы производства продукции общественного питания	
			ПКпо-2.2. Готовность вести основные технологические процессы, рассчитывать производственные репертуры, определять эффективность производства продукции общественного питания	
			ПКпо-2.3. Знает виды и качественные показатели сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, основные технологические процессы, нормативно-техническую документацию, порядок расчета репертур производства продукции общественного питания	

### 3.3 Объекты профессиональной деятельности выпускника

Объектами профессиональной деятельности выпускников, освоивших программу бакалавриата по направлению подготовки 19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья» являются: продовольственное растительное сырье, технологии пищевые ингредиенты, 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.

### 3.4 Описание трудовых функций в соответствии с профессиональным стандартом (карта профессиональной деятельности)

В соответствии с профессиональным стандартом 22.003 «Специалист по технологии продуктов питания из растительного сырья» (Приказ Минтруда № 694н от 28.10.2019 г.) выпускник должен овладеть следующими трудовыми функциями:

Оперативное управление производством продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях:

– Организация ведения технологического процесса в рамках принятой в организации технологии производства продуктов питания из растительного сырья.

– Управление качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях.

– Разработка системы мероприятий по повышению эффективности технологических процессов производства высококачественных безопасных продуктов питания из растительного сырья.

В соответствии с профессиональным стандартом 22.005 «Специалист по технологии продукции и организации общественного питания» (Приказ Минтруда № 329н от 15.06.2020 г.) выпускник должен овладеть следующими трудовыми функциями:

Оперативное управление производством продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов:

– Организация ведения технологического процесса в рамках принятой в организации технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов.

– Управление качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов.

– Разработка системы мероприятий по повышению эффективности технологических процессов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов.

#### 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: универсальные, общепрофессиональные и профессиональные компетенции (табл. 2).

Таблица 2

Компетенции выпускника в соответствии с ФГОС ВО 3++

Индекс компетенции	Содержание компетенции	Индикаторы достижения компетенций	Шифр и наименование дисциплины, практик, ГИА	Семестр
<i>Универсальные компетенции</i>				
УК-1	Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач	УК-1.1 Анализирует задачу, выделяя ее базовые составляющие, осуществляет декомпозицию задачи, в том числе с использованием цифровых инструментов	Б1.О.04 Философия	4
			Б1.О.09 Психология	4
			Б1.О.10 Организация и управление на предприятии АПК	4
			Б1.О.11 Цифровые технологии	1,2,3
			Б1.О.11.01 Информатика	1
			Б1.О.11.02 Цифровые технологии в инженерии	2
			Б1.О.11.03 Системы искусственного интеллекта в инженерии	3
			Б1.О.12 Высшая математика	1,2
			Б1.О.13 Физика	1,2
			Б1.О.14 Химия	1
			Б1.О.15 Экология	3
			Б1.О.17 Начертательная геометрия	1
			Б1.О.27 Микробиология	3
			Б1.О.29 Создание стартапов в АПК	5
			Б1.В.ДВ.03.01 Технологическое оборудование для производства продуктов питания из растительного сырья	6
			Б1.В.ДВ.03.02 Производственная инженерия переработки продукции растениеводства	6
			Б1.В.ДВ.03.03 Оборудование индустрии продуктов питания на растительной основе	6
			Б1.В.ДВ.03.04 Проектирование технологических линий по переработке растительного сырья	6
			Б2.О.01 Учебная практика	2,4
			Б2.О.01.01(У) Ознакомительная практика	2
Б2.О.01.02(У) Технологическая практика по хранению и переработке продукции плодово-овощной и растениеводческой продукции	4			
Б2.О.01.03(У) Технологическая практика по процессам и аппаратам пищевых производств	4			
Б2.В.01 Производственная практика	6,7,8			
Б2.В.01.01(П) Технологическая практика	6			
Б2.В.01.02(П) Преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа	7,8			
Б3.02(Д) Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	8			
УК-1.2 - Находит и критически анализирует информацию, в том числе на цифровых платформах, необходимую для решения поставленной задачи	Б1.О.04 Философия	4		
	Б1.О.09 Психология	4		
	Б1.О.10 Организация и управление на предприятии АПК	4		
	Б1.О.11 Цифровые технологии	1,2,3		
	Б1.О.11.01 Информатика	1		

		Б1.О.11.02 Цифровые технологии в инженерии	2
		Б1.О.11.03 Системы искусственного интеллекта в инженерии	3
		Б1.О.12 Высшая математика	1,2
		Б1.О.13 Физика	1,2
		Б1.О.14 Химия	1
		Б1.О.15 Экология	3
		Б1.О.27 Микробиология	3
		Б1.О.29 Создание стартапов в АПК	5
		Б1.В.ДВ.03.01 Технологическое оборудование для производства продуктов питания из растительного сырья	6
		Б1.В.ДВ.03.02 Производственная инженерия переработки продукции растениеводства	6
		Б1.В.ДВ.03.03 Оборудование индустрии продуктов питания на растительной основе	6
		Б1.В.ДВ.03.04 Проектирование технологических линий по переработке растительного сырья	6
		Б2.О.01 Учебная практика	2,4
		Б2.О.01.01(У) Ознакомительная практика	2
		Б2.О.01.02(У) Технологическая практика по хранению и переработке продукции плодовоовощной и растениеводческой продукции	4
		Б2.О.01.03(У) Технологическая практика по процессам и аппаратам пищевых производств	4
		Б2.В.01 Производственная практика	6,7,8
		Б2.В.01.01(П) Технологическая практика	6
		Б2.В.01.02(П) Преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа	7,8
		Б3.02(Д) Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	8
	УК-1.3 - Рассматривает возможные варианты решения задачи, оценивая их достоинства и недостатки, в том числе с использованием цифрового инструментария	Б1.О.01 История России	1,2
		Б1.О.04 Философия	4
		Б1.О.09 Психология	4
		Б1.О.10 Организация и управление на предприятии АПК	4
		Б1.О.11 Цифровые технологии	1,2,3
		Б1.О.11.01 Информатика	1
		Б1.О.11.02 Цифровые технологии в инженерии	2
		Б1.О.11.03 Системы искусственного интеллекта в инженерии	3
		Б1.О.12 Высшая математика	1,2
		Б1.О.13 Физика	1,2
		Б1.О.14 Химия	1
		Б1.О.15 Экология	3
		Б1.О.17 Начертательная геометрия	1
		Б1.О.33 Реология пищевых систем	7
		Б2.О.01 Учебная практика	2,4
		Б2.О.01.01(У) Ознакомительная практика	2
		Б2.О.01.02(У) Технологическая практика по хранению и переработке продукции плодовоовощной и растениеводческой продукции	4
		Б2.О.01.03(У) Технологическая практика по процессам и аппаратам пищевых производств	4
		Б2.В.01 Производственная практика	6,7,8
		Б2.В.01.01(П) Технологическая практика	6
		Б2.В.01.02(П) Преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа	7,8
		Б3.02(Д) Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	8
		УК-1.4 - Грамотно, логично, аргументированно формирует собственные суждения и оценки. Отличает факты от мнений, интерпретаций, оценок и т.д. в рассуждениях других участников деятельности	Б1.О.04 Философия
	Б1.О.06 Русский язык и культура речи		4
	Б1.О.09 Психология		4
	Б1.О.10 Организация и управление на предприятии АПК		4
	Б1.О.11 Цифровые технологии		1,2,3
	Б1.О.11.01 Информатика		1
	Б1.О.11.02 Цифровые технологии в инженерии		2
	Б1.О.11.03 Системы искусственного интеллекта в инженерии		3
	Б1.О.12 Высшая математика		1,2
	Б1.О.13 Физика		1,2
	Б1.О.14 Химия		1
	Б1.О.15 Экология		3
	Б2.О.01 Учебная практика		2,4
	Б2.О.01.01(У) Ознакомительная практика		2

			Б2 О 01 02(У) Технологическая практика по хранению и переработке продукции плодово-ягодной и растительно-рисковой продукции	4
			Б2 О 01 03(У) Технологическая практика по процессам и аппаратам пищевых производств	4
			Б2 В 01 Противодетственная практика	6, 7, 8
			Б2 В 01 01(П) Технологическая практика	6
			Б2 В 01 02(П) Преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа	7, 8
			Б3 02(Д) Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	8
		УК-1 5 - Определяет и оценивает последствия возможных решений задачи, в том числе с использованием цифрового инструментария	Б1 О 04 Философия	4
			Б1 О 09 Психология	4
			Б1 О 10 Организация и управление на предприятии АПК	4
			Б1 О 11 Цифровые технологии	1, 2, 3
			Б1 О 11 01 Информатика	1
			Б1 О 11 02 Цифровые технологии в инженерии	2
			Б1 О 11 03 Системы искусственного интеллекта в инженерии	3
			Б1 О 12 Высшая математика	1, 2
			Б1 О 13 Физика	1, 2
			Б1 О 14 Химия	1
			Б1 О 15 Экология	3
			Б2 0 01 Учебная практика	2, 4
			Б2 О 01 01(У) Знакомите-льная практика	2
			Б2 О 01 02(У) Технологическая практика по хранению и переработке продукции плодово-ягодной и растительно-рисковой продукции	4
			Б2 О 01 03(У) Технологическая практика по процессам и аппаратам пищевых производств	4
			Б2 В 01 Противодетственная практика	6, 7, 8
			Б2 В 01 01(П) Технологическая практика	6
			Б2 В 01 02(П) Преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа	7, 8
			Б3 02(Д) Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	8
УК-2	Способен определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений	УК-2 1 Формулирует в рамках поставленной цели проекта совокупность взаимосвязанных задач, обеспечивающих ее достижение. Определяет ожидаемые результаты решения выделенных задач	Б1 О 07 Правоведение	4
			Б1 О 09 Психология	4
			Б1 О 23 Экономическая теория	3
			Б1 О 24 Фитовольнаяпитания	1
			Б1 О 29 Создание стартапов в АПК	5
			Б2 0 01 Учебная практика	2, 4
			Б2 О 01 01(У) Знакомите-льная практика	2
			Б2 О 01 02(У) Технологическая практика по хранению и переработке продукции плодово-ягодной и растительно-рисковой продукции	4
			Б2 О 01 03(У) Технологическая практика по процессам и аппаратам пищевых производств	4
			Б3 02(Д) Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	8
		УК-2 2 Проектирует решение конкретной задачи проекта, выбирая оптимальный способ ее решения, исходя из действующих правовых норм и имеющихся ресурсов и ограничений	Б1 О 07 Правоведение	4
			Б1 О 09 Психология	4
			Б1 О 23 Экономическая теория	3
			Б1 О 24 Фитовольнаяпитания	1
			Б1 О 29 Создание стартапов в АПК	5
			Б1 В ДВ 03 01 Технологическое оборудование для производства продуктов питания из растительного сырья	6
			Б1 В ДВ 03 02 Противодетственная инженерия переработки продукции растениеводства	6
			Б1 В ДВ 03 03 Оборудование индустрии продуктов питания на растительном основе	6
			Б1 В ДВ 03 04 Проектирование технологических линий по переработке растительного сырья	6
			Б2 0 01 Учебная практика	2, 4
			Б2 О 01 01(У) Знакомите-льная практика	2
			Б2 О 01 02(У) Технологическая практика по хранению и переработке продукции плодово-ягодной и растительно-рисковой продукции	4
			Б2 О 01 03(У) Технологическая практика по процессам и аппаратам пищевых производств	4
			Б3 02(Д) Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	8
		УК-2 3 Решает конкретные задачи проекта заявленного качества и за установленное время, в том числе с	Б1 О 07 Правоведение	4
			Б1 О 09 Психология	4
			Б1 О 23 Экономическая теория	3

		использованием цифровых технологий	Б1 О 24 Физикология питания	1
			Б1 О 29 Создание стартапов в МПК	8
			Б2 О 01 Учебная практика	2,4
			Б2 О 01 01(У) Общекомитетская практика	2
			Б2 О 01 02(У) Технологическая практика по хранению и переработке продукции пшенично-яровой и растительно-зерновой продукции	4
			Б2 О 01 03(У) Технологическая практика по процессам и аппаратам пищевых производств	4
			Б3 02(Д) Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	8
		УК-2.4 Публично представляет результаты решения конкретной задачи проекта	Б1 О 07 Правоведение	4
			Б1 О 09 Психология	4
			Б1 О 23 Экономическая теория	3
			Б1 О 24 Физикология питания	1
			Б1 О 29 Создание стартапов в МПК	8
			Б2 О 01 Учебная практика	2,4
			Б2 О 01 01(У) Общекомитетская практика	2
			Б2 О 01 02(У) Технологическая практика по хранению и переработке продукции пшенично-яровой и растительно-зерновой продукции	4
			Б2 О 01 03(У) Технологическая практика по процессам и аппаратам пищевых производств	4
			Б3 02(Д) Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	8
УК-3	Способен осуществлять социальное взаимодействие и реализовывать свою роль в команде	УК-3.1 Понимает эффективность использования стратегии сотрудничества для достижения поставленной цели, определяет свою роль в команде, в том числе в цифровой среде	Б1 О 06 Русский язык и культура речи	4
			Б1 О 09 Психология	4
			Б2 О 01 Учебная практика	2,4
			Б2 О 01 01(У) Общекомитетская практика	2
			Б2 В 01 Производственная практика	6, 7, 8
			Б2 В 01 01(П) Технологическая практика	6
			Б3 02(Д) Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	8
			Б3 02(Д) Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	8
		УК-3.2 Понимает особенности поведения групп людей в сфере перерабатывающих производств и учитывает их в своей деятельности, в том числе в рамках взаимодействия в цифровой среде	Б1 О 01 История России	1,2
			Б1 О 06 Русский язык и культура речи	4
			Б1 О 09 Психология	4
			Б2 О 01 Учебная практика	2,4
			Б2 О 01 01(У) Общекомитетская практика	2
			Б2 В 01 Производственная практика	6, 7, 8
			Б2 В 01 01(П) Технологическая практика	6
			Б3 02(Д) Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	8
		УК-3.3 Предводит результаты (последствия) личных действий и планирует последовательность шагов для достижения заданного результата, в том числе в цифровой среде	Б1 О 01 История России	1,2
			Б1 О 06 Русский язык и культура речи	4
			Б1 О 09 Психология	4
			Б2 О 01 Учебная практика	2,4
Б2 О 01 01(У) Общекомитетская практика	2			
Б2 В 01 Производственная практика	6, 7, 8			
Б2 В 01 01(П) Технологическая практика	6			
Б3 02(Д) Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	8			
УК-3.4 Эффективно взаимодействует с другими членами команды, в т.ч. участвует в обмене информацией, знаниями и опытом в презентации результатов работы команды	Б1 О 01 История России	1,2		
	Б1 О 06 Русский язык и культура речи	4		
	Б1 О 09 Психология	4		
	Б2 О 01 Учебная практика	2,4		
	Б2 О 01 01(У) Общекомитетская практика	2		
	Б2 В 01 Производственная практика	6, 7, 8		
	Б2 В 01 01(П) Технологическая практика	6		
	Б3 02(Д) Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	8		
УК-4	Способен осуществлять деловую коммуникацию в устной и письменной формах на государственном языке Российской Федерации и иностранном(ых) языке(ах)	УК-4.1 Выбирает на государственном и иностранном (-ых) языках коммуникативно приемлемый стиль делового общения, вербальные и невербальные средства взаимодействия с партнерами, в т.ч. в рамках норм цифрового этикета	Б1 О 02 Иностранный язык	1,2,3
			Б1 О 06 Русский язык и культура речи	4
			Б1 О 09 Психология	4
			Б3 02(Д) Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	8
			Б1 О 02 Иностранный язык	1,2,3
			Б1 О 06 Русский язык и культура речи	4
		УК-4.2 Использует информационно-коммуникационные технологии при поиске необходимой информации в процессе решения стандартных коммуникативных задач на государственном и иностранном (-ых) языках	Б1 О 09 Психология	4
			Б3 02(Д) Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	8

		УК-4.3 Ведет деловую переписку, учитывая особенности стилистики официальных и неофициальных писем, социокультурные различия в формате корреспонденции на государственном и иностранном (-ых) языках, нормы цифрового этикета	Б1.О.02 Иностранный язык	1,2,3		
			Б1.О.06 Русский язык и культура речи	4		
			Б1.О.09 Психология	4		
			Б3.02(Д) Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	8		
		УК-4.4 Демонстрирует интегративные умения использовать диалогическое общение для сотрудничества в академической среде (в том числе цифровой академической среде), внимательно слушая и пытаясь понять суть идей других, даже если они противоречат собственным воззрениям, уважая высказывания	Б1.О.02 Иностранный язык	1,2,3		
			Б1.О.06 Русский язык и культура речи	4		
			Б1.О.09 Психология	4		
			Б3.02(Д) Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	8		
		УК-4.5 Демонстрирует умение выполнять перевод профессиональных текстов с иностранного (-ых) на государственный язык и обратно	Б1.О.02 Иностранный язык	1,2,3		
Б1.О.06 Русский язык и культура речи	4					
Б3.02(Д) Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	8					
УК-5	Способен воспринимать межкультурное разнообразие общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах	УК-5.1 Находит и использует необходимую для саморазвития и взаимодействия с другими информацию о культурных особенностях и традициях различных социальных групп, в том числе с использованием различных цифровых средств	Б1.О.01 История России	1,2		
			Б1.О.02 Иностранный язык	1,2,3		
			Б1.О.04 Философия	4		
			Б1.О.05 Основы российской государственности	1		
			Б1.О.06 Русский язык и культура речи	4		
			Б1.О.09 Психология	4		
			Б3.02(Д) Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	8		
			УК-5.2 Демонстрирует уважительное отношение к историческому наследию и социокультурным традициям различных социальных групп, опирающееся на знание этапов исторического развития России (включая основные события, основные исторические деятели) в контексте мировой истории и ряда культурных традиций мира	Б1.О.01 История России	1,2	
				Б1.О.02 Иностранный язык	1,2,3	
		Б1.О.04 Философия		4		
		Б1.О.05 Основы российской государственности		1		
		Б1.О.09 Психология		4		
		Б3.02(Д) Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы		8		
		УК-5.3 Умеет недискриминационно и конструктивно взаимодействовать с людьми с учетом их социокультурных особенностей в целях успешного выполнения профессиональных задач и усиления социальной интеграции, в том числе с использованием цифровой среды		Б1.О.01 История России	1,2	
				Б1.О.02 Иностранный язык	1,2,3	
				Б1.О.04 Философия	4	
		УК-6	Способен управлять своим временем, выстраивать и реализовывать траекторию саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни	УК-6.1 Применяет знание о своих ресурсах и их пределах (личностных, ситуативных, временных и т.д.), для успешного выполнения порученной работы	Б1.О.01 История России	1,2
					Б1.О.02 Иностранный язык	1,2,3
					Б1.О.04 Философия	4
					Б1.О.05 Основы российской государственности	1
					Б1.О.09 Психология	4
Б3.02(Д) Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	8					
Б1.О.09 Психология	4					
Б1.О.ДВ.01.01 Базовая физическая культура	1,2,3,4,5,6					
Б1.О.ДВ.01.02 Базовые виды спорта	1,2,3,4,5,6					
Б2.О.01 Учебная практика	2,4					
Б2.О.01.01(У) Знакомительная практика	2					
Б2.В.01 Производственная практика	6,7,8					
Б2.В.01.01(П) Технологическая практика	6					
Б2.В.01.02(П) Преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа	7,8					
Б3.02(Д) Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	8					
УК-6.2 Понимает важность планирования перспективных целей собственной деятельности с учетом условий, средств, личностных возможностей, этапов карьерного роста, временной перспективы развития деятельности и требований рынка труда	Б1.О.09 Психология	4				
	Б1.О.ДВ.01.01 Базовая физическая культура	1,2,3,4,5,6				
	Б1.О.ДВ.01.02 Базовые виды спорта	1,2,3,4,5,6				
	Б2.О.01 Учебная практика	2,4				
	Б2.О.01.01(У) Знакомительная практика	2				
	Б2.В.01 Производственная практика	6,7,8				
	Б2.В.01.01(П) Технологическая практика	6				
	Б2.В.01.02(П) Преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа	7,8				

			Б3 02(Д) Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	8		
	УК-6.3 Реализует намеченные цели деятельности с учетом условий, средств, личностных возможностей, этапов карьерного роста, временной перспективы развития деятельности и требований рынка труда		Б1 О 09 Психология	4		
			Б1 О ДВ 01 01 Базовая физическая культура	1.2.3.4.5 .6		
			Б1 О ДВ 01 02 Базовые виды спорта	1.2.3.4.5 .6		
			Б2 О 01 Учебная практика	2.4		
			Б2 О 01 01(У) Ознакомительная практика	2		
			Б2 В 01 Производственная практика	6.7.8		
			Б2 В 01 01(П) Технологическая практика	6		
			Б2 В 01 02(П) Преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа	7.8		
			Б3 02(Д) Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	8		
		УК-6.4 Критически оценивает эффективность использования времени и других ресурсов при решении поставленных задач, а также относительно полученного результата		Б1 О 09 Психология	4	
			Б1 О ДВ 01 01 Базовая физическая культура	1.2.3.4.5 .6		
			Б1 О ДВ 01 02 Базовые виды спорта	1.2.3.4.5 .6		
			Б2 О 01 Учебная практика	2.4		
			Б2 О 01 01(У) Ознакомительная практика	2		
			Б2 В 01 Производственная практика	6.7.8		
			Б2 В 01 01(П) Технологическая практика	6		
			Б2 В 01 02(П) Преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа	7.8		
			Б3 02(Д) Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	8		
	УК-6.5 Демонстрирует интерес к учебе и использует предоставляемые возможности для приобретения новых знаний и навыков			Б1 О 09 Психология	4	
			Б1 О ДВ 01 01 Базовая физическая культура	1.2.3.4.5 .6		
			Б1 О ДВ 01 02 Базовые виды спорта	1.2.3.4.5 .6		
			Б2 О 01 Учебная практика	2.4		
			Б2 О 01 01(У) Ознакомительная практика	2		
			Б2 В 01 Производственная практика	6.7.8		
			Б2 В 01 01(П) Технологическая практика	6		
			Б2 В 01 02(П) Преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа	7.8		
			Б3 02(Д) Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	8		
УК-7		Способен поддерживать должный уровень физической подготовленности и для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности	УК-7.1 Поддерживает должный уровень физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности и соблюдает нормы здорового образа жизни	Б1 О 08 Физическая культура и спорт	1.2.3.4.5 .6	
				Б1 О ДВ 01 01 Базовая физическая культура	1.2.3.4.5 .6	
				Б1 О ДВ 01 02 Базовые виды спорта	1.2.3.4.5 .6	
			Б3 02(Д) Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	8		
	УК-7.2 Использует основы физической культуры для осознанного выбора здоровьесберегающих технологий с учетом внутренних и внешних условий реализации конкретной профессиональной деятельности			Б1 О 08 Физическая культура и спорт	1.2.3.4.5 .6	
				Б1 О ДВ 01 01 Базовая физическая культура	1.2.3.4.5 .6	
			Б1 О ДВ 01 02 Базовые виды спорта	1.2.3.4.5 .6		
			Б3 02(Д) Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	8		
УК-8	Способен создавать и поддерживать в повседневной жизни и в профессиональной деятельности безопасные условия жизнедеятельности для сохранения природной среды, обеспечения устойчивого развития общества, в том	УК-8.1 Знать основные источники чрезвычайных ситуаций природного и техногенного происхождения, причины, признаки и последствия опасностей, способы защиты от чрезвычайных ситуаций, принципы организации безопасности труда на предприятии	Б1 О 03 Безопасность жизнедеятельности	2		
				Б1 О 16 Охрана труда	4	
				Б1 В 01 Производственная практика	6.7.8	
				Б2 В 01 01(П) Технологическая практика	6	
				Б3 02(Д) Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	8	
			УК-8.2 Уметь поддерживать безопасные условия жизнедеятельности, выявлять причины и условия возникновения чрезвычайных ситуаций, оценивать вероятность возникновения потенциальной опасности и принимать меры по ее предупреждению		Б1 О 03 Безопасность жизнедеятельности	2
					Б1 О 16 Охрана труда	4
					Б1 В 01 Производственная практика	6.7.8
					Б2 В 01 01(П) Технологическая практика	6
					Б3 02(Д) Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	8
			Б1 О 03 Безопасность жизнедеятельности	2		

	числе при угрозе и возникновении чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов	УК-8.3 Владеть методами предотвращения возникновения опасных и чрезвычайных ситуаций, навыками применения основных методов защиты в условиях чрезвычайных ситуаций и технических средств защиты людей в условиях чрезвычайной ситуации	Б1.О.16 Охрана труда	4		
			Б1.В.01 Производственная практика	6,7,8		
			Б2.В.01.01(П) Технологическая практика	6		
			Б3.02(Д) Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	8		
		УК-8.4 Применять положения общевоинских уставов в повседневной деятельности в подразделении, управляет стройми, применяет штатное стрелковое оружие	Б1.О.03 Безопасность жизнедеятельности	2		
			Б3.02(Д) Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	8		
		УК-8.5 Вести общевоинской бой в составе подразделения	Б1.О.03 Безопасность жизнедеятельности	2		
			Б3.02(Д) Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	8		
		УК-8.6 Выполнять поставленные задачи в условиях РХБ заражения	Б1.О.03 Безопасность жизнедеятельности	2		
			Б3.02(Д) Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	8		
	УК-8.7 Пользоваться топографическими картами	УК-8.7 Пользоваться топографическими картами	Б1.О.03 Безопасность жизнедеятельности	2		
			Б3.02(Д) Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	8		
		УК-8.8 Оказывать первую медицинскую помощь при ранениях и травмах	Б1.О.03 Безопасность жизнедеятельности	2		
			Б3.02(Д) Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	8		
		УК-8.9 Иметь высокое чувство патриотизма, считает защиту Родины своим долгом и обязанностью	Б1.О.03 Безопасность жизнедеятельности	2		
			Б3.02(Д) Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	8		
		УК-9	Способен непользовать базовые дефектологические знания в социальной и профессиональной сферах	УК-9.1 Знает понятие инклюзивной компетентности, ее компоненты и структуру, особенности применения базовых дефектологических знаний в социальной и профессиональной сферах	Б1.О.09 Психология	4
					Б3.02(Д) Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	8
				УК-9.2 Умеет планировать и осуществлять профессиональную деятельность с лицами с ограниченными возможностями здоровья и инвалидами	Б1.О.09 Психология	4
					Б3.02(Д) Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	8
	УК-9.3 Владеет навыками взаимодействия в социальной и профессиональной сферах с лицами с ограниченными возможностями здоровья и инвалидами	УК-9.3 Владеет навыками взаимодействия в социальной и профессиональной сферах с лицами с ограниченными возможностями здоровья и инвалидами	Б1.О.09 Психология	4		
			Б3.02(Д) Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	8		
		УК-10	Способен принимать обоснованные экономические решения в различных областях жизнедеятельности	УК-10.1 Обладает базовыми знаниями об основных законах и закономерностях функционирования экономики, основах экономической теории, необходимых для решения профессиональных и социальных задач в условиях цифровой трансформации	Б1.О.10 Организация и управление на предприятии АПК	4
					Б1.О.23 Экономическая теория	3
	Б2.В.01 Производственная практика			6,7,8		
		Б2.В.01.02(П) Преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа	7,8			
		Б3.02(Д) Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	8			
	УК-10.2 Применяет экономические знания при выполнении практических задач, принимает обоснованные экономические решения в различных областях жизнедеятельности в условиях цифровой трансформации	УК-10.2 Применяет экономические знания при выполнении практических задач, принимает обоснованные экономические решения в различных областях жизнедеятельности в условиях цифровой трансформации	Б1.О.10 Организация и управление на предприятии АПК	4		
			Б1.О.23 Экономическая теория	3		
			Б1.О.29 Создание стартапов в АПК	5		
			Б2.В.01 Производственная практика	6,7,8		
			Б2.В.01.02(П) Преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа	7,8		
			Б3.02(Д) Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	8		
			УК-10.3 Использует основные положения и методы экономических наук при решении социальных и профессиональных задач в условиях цифровой трансформации	УК-10.3 Использует основные положения и методы экономических наук при решении социальных и профессиональных задач в условиях цифровой трансформации	Б1.О.10 Организация и управление на предприятии АПК	4
					Б1.О.23 Экономическая теория	3
					Б1.О.29 Создание стартапов в АПК	5
					Б2.В.01 Производственная практика	6,7,8
	Б2.В.01.02(П) Преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа			7,8		
	Б3.02(Д) Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы			8		
УК-11	Способен	Б1.О.05 Основы российской государственности	1			

	формировать нетерпимое отношение к проявлениям экстремизма, терроризма, коррупционному поведению и противодействовать им в профессиональной деятельности	УК-11.1 Обладает базовыми знаниями о действующих правовых нормах, обеспечивающих борьбу с современными угрозами национальной безопасности в профессиональной деятельности	Б1.О.07 Правоведение	4
			Б1.О.10 Организация и управление на предприятии АПК	4
			Б1.О.28 Медико-биологические требования и санитарные нормы качества пищевых продуктов	3
			Б1.О.31 Системы менеджмента безопасности пищевой продукции	5
			Б1.О.32 Управление качеством	5
			Б1.В.ДВ.02.01 Стандартизация и подтверждение соответствия продуктов питания	4
			Б1.В.ДВ.02.02 Биологическая безопасность пищевых систем	4
			Б1.В.ДВ.02.03 Сенсорный анализ продуктов питания из животного сырья	4
			Б1.В.ДВ.02.04 Органолептическая оценка продуктов питания из сырья	4
			Б3.02(Д) Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	8
			Б1.О.05 Основы российской государственности	1
			Б1.О.07 Правоведение	4
			Б1.О.10 Организация и управление на предприятии АПК	4
			Б1.О.28 Медико-биологические требования и санитарные нормы качества пищевых продуктов	3
			Б1.О.31 Системы менеджмента безопасности пищевой продукции	5
	УК-11.2 Осуществляет социальную и профессиональную деятельность на основе развитого правосознания, сформированной гражданской позиции и нетерпимого отношения к проявлениям экстремизма, терроризма, коррупционному поведению	УК-11.3 Владеет правилами общественного взаимодействия на основе нетерпимого отношения к проявлениям угроз национальной безопасности	Б1.О.05 Основы российской государственности	7
			Б1.О.07 Правоведение	4
			Б1.О.10 Организация и управление на предприятии АПК	4
			Б1.О.28 Медико-биологические требования и санитарные нормы качества пищевых продуктов	3
			Б1.О.31 Системы менеджмента безопасности пищевой продукции	5
			Б1.О.32 Управление качеством	5
			Б1.В.ДВ.02.01 Стандартизация и подтверждение соответствия продуктов питания	4
			Б1.В.ДВ.02.02 Биологическая безопасность пищевых систем	4
			Б1.В.ДВ.02.03 Сенсорный анализ продуктов питания из животного сырья	4
			Б1.В.ДВ.02.04 Органолептическая оценка продуктов питания из сырья	4
			Б3.02(Д) Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	8
			Б1.О.05 Основы российской государственности	7
			Б1.О.07 Правоведение	4
			Б1.О.10 Организация и управление на предприятии АПК	4
			Б1.О.28 Медико-биологические требования и санитарные нормы качества пищевых продуктов	3
Б1.О.31 Системы менеджмента безопасности пищевой продукции	5			
Б1.О.32 Управление качеством	5			
Б1.В.ДВ.02.01 Стандартизация и подтверждение соответствия продуктов питания	4			
Б1.В.ДВ.02.02 Биологическая безопасность пищевых систем	4			
Б1.В.ДВ.02.03 Сенсорный анализ продуктов питания из животного сырья	4			
Б1.В.ДВ.02.04 Органолептическая оценка продуктов питания из сырья	4			
Б3.02(Д) Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	8			
Общепрофессиональные компетенции				
ОПК-1	Способен понимать принципы работы современных информационных технологий и использовать их для решения задач профессиональной деятельности	ОПК-1.1 Обладает базовыми знаниями о современных информационных технологиях и принципах их работы для решения задач профессиональной деятельности	Б1.О.11 Цифровые технологии	1,2,3
			Б1.О.11.01 Информатика	1
			Б1.О.11.02 Цифровые технологии в инженерии	2
			Б1.О.11.03 Системы искусственного интеллекта в инженерии	3
			Б1.О.18 Инженерная графика	2
			Б1.О.19 Компьютерное проектирование	3
			Б1.О.22 Системы управления технологическими процессами, информационные технологии	4
			Б1.О.37 Технологии хранения и переработки зерна	5,6
			Б1.О.38 Ресурсосберегающие технологии производства растительной продукции	7
			Б1.О.39 Биотехнология растительной продукции	7
			Б1.О.40 Технология консервов и пищевого концентрата	7,8
			Б1.О.41 Технология хлеба, хлебоулучшителей, макаронных и кондитерских изделий	8

			БЗ 01(Г) Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена	8			
			БЗ 02(Д) Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	8			
		ОПК-1.2 Осуществляет поиск, анализ и отбор современных информационных технологий, с учетом принципов их работы, необходимых для решения задач профессиональной деятельности	Б1.О.11 Цифровые технологии	1,2,3			
			Б1.О.11.01 Информатика	1			
			Б1.О.11.02 Цифровые технологии в инженерии	2			
			Б1.О.11.03 Системы искусственного интеллекта в инженерии	3			
			Б1.О.18 Инженерная графика	2			
			Б1.О.19 Компьютерное проектирование	3			
			Б1.О.22 Системы управления технологическими процессами, информационные технологии	4			
			Б1.О.37 Технология хранения и переработки зерна	5,6			
			Б1.О.38 Ресурсосберегающие технологии производства растительной продукции	7			
			Б1.О.39 Биотехнология растительной продукции	7			
			Б1.О.40 Технология консервов и пищевых концентратов	7,8			
			Б1.О.41 Технология хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий	8			
			БЗ 01(Г) Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена	8			
			БЗ 02(Д) Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	8			
			ОПК-1.3 Применяет современные информационные технологии при решении задач профессиональной деятельности	Б1.О.11 Цифровые технологии	1,2,3		
				Б1.О.11.01 Информатика	1		
				Б1.О.11.02 Цифровые технологии в инженерии	2		
		Б1.О.11.03 Системы искусственного интеллекта в инженерии		3			
		Б1.О.18 Инженерная графика		2			
		Б1.О.19 Компьютерное проектирование		3			
		Б1.О.20 Теоретическая механика		3			
		Б1.О.22 Системы управления технологическими процессами, информационные технологии		4			
		БЗ 02(Д) Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы		8			
		Б1.О.12 Высшая математика		1,2			
ОПК-2	Способен применять основные законы и методы исследований естественных наук для решения задач профессиональной деятельности	ОПК-2.1 Способен применять основные законы и методы исследований естественных наук для решения задач профессиональной деятельности	Б1.О.13 Физика	1,2			
			Б1.О.14 Химия	1			
			Б1.О.15 Экология	3			
			Б1.О.17 Начертательная геометрия	1			
			Б1.О.20 Теоретическая механика	3			
			Б1.О.21 Автоматика	4			
			Б1.О.24 Физиология питания	1			
			Б1.О.25 Пищевая химия	2			
			Б1.О.27 Микробиология	3			
			Б1.О.30 Сопротивление материалов	4,5			
			Б1.О.33 Реология пищевых систем	7			
			Б1.О.36 Физико-химические основы переработки растительного сырья	5			
			БЗ 02(Д) Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	8			
			ОПК-2.2 Использует знания основных законов и методов естественных наук для решения стандартных задач в производстве продуктов питания из растительного сырья			Б1.О.12 Высшая математика	1,2
						Б1.О.13 Физика	1,2
						Б1.О.14 Химия	1
						Б1.О.15 Экология	3
		Б1.О.17 Начертательная геометрия				1	
		Б1.О.20 Теоретическая механика				3	
		Б1.О.21 Автоматика				4	
		Б1.О.25 Пищевая химия				2	
		Б1.О.27 Микробиология				3	
		Б1.О.30 Сопротивление материалов				4,5	
		Б1.О.36 Физико-химические основы переработки растительного сырья	5				
		БЗ 02(Д) Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	8				
		ОПК-2.3 Владеет навыками теоретического и экспериментального			Б1.О.13 Физика	1,2	
					Б1.О.14 Химия	1	

		исследования объектов профессиональной деятельности	Б1.О.21 Автоматика	4	
			Б1.О.25 Пищевая химия	2	
			Б1.О.27 Микробиология	3	
			Б1.О.30 Сопротивление материалов	4,5	
			Б1.О.36 Физико-химические основы переработки растительного сырья	5	
			Б3.02(Д) Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	8	
ОПК-3	Способен использовать знания инженерных процессов при решении профессиональных задач и эксплуатации современного технологического оборудования и приборов	ОПК-3.1 Способен осуществлять расчет, подбор, технологические компоновки и размещение технологического оборудования для производства продуктов питания из растительного сырья с использованием цифровых средств и технологий	Б1.О.18 Инженерная графика	2	
			Б1.О.21 Автоматика	4	
			Б1.О.22 Системы управления технологическими процессами, информационные технологии	4	
			Б1.О.26 Процессы и аппараты пищевых производств	2,3	
			Б1.О.27 Микробиология	3	
			Б3.02(Д) Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	8	
		ОПК-3.2 Способен вести и оптимизировать основные технологические процессы, определять эффективность производства продуктов питания из растительного сырья, в том числе на основе применения современных цифровых средств и технологий	Б1.О.22 Системы управления технологическими процессами, информационные технологии	4	
			Б1.О.26 Процессы и аппараты пищевых производств	2,3	
			Б1.О.27 Микробиология	3	
			Б1.О.37 Технология хранения и переработки зерна	5,6	
			Б1.О.38 Ресурсосберегающие технологии производства растительной продукции	7	
			Б1.О.39 Биотехнология растительной продукции	7	
			Б1.О.40 Технология консервов и пищевых концентратов	8,7	
			Б1.О.41 Технология хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий	8	
			Б3.01(Г) Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена	8	
			Б3.02(Д) Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	8	
		ОПК-3.3 Способен осуществлять контроль технологических параметров производства и эксплуатации оборудования на основе знаний требований к качеству выполнения технологических операций, современных цифровых средств и технологий	Б1.О.21 Автоматика	4	
			Б1.О.22 Системы управления технологическими процессами, информационные технологии	4	
Б1.О.26 Процессы и аппараты пищевых производств	2,3				
Б1.О.27 Микробиология	3				
			Б3.02(Д) Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	8	
ОПК-4	Способен применять принципы организации производства в условиях обеспечения технологического контроля качества готовой продукции	ОПК-4.1 Способен организовать рабочие места, производство и эффективную работу трудового коллектива в рамках принятой технологии, в том числе с использованием цифровых средств и технологий	Б1.О.03 Безопасность жизнедеятельности	2	
			Б1.О.16 Охрана труда	4	
			Б1.О.28 Медико-биологические требования и санитарные нормы качества пищевых продуктов	3	
			Б1.О.31 Системы менеджмента безопасности пищевой продукции	5	
			Б1.О.32 Управление качеством	5	
			Б1.О.36 Физико-химические основы переработки растительного сырья	5	
			Б3.02(Д) Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	8	
			ОПК-4.2 Способен осуществлять теххимический и лабораторный контроль производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с требованиями технических регламентов для организации рационального ведения технологического процесса	Б1.О.03 Безопасность жизнедеятельности	2
				Б1.О.28 Медико-биологические требования и санитарные нормы качества пищевых продуктов	3
				Б1.О.31 Системы менеджмента безопасности пищевой продукции	5
	Б1.О.32 Управление качеством	5			
	Б1.О.36 Физико-химические основы переработки растительного сырья	5			
	Б3.02(Д) Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	8			
	ОПК-4.3 Способен выявлять и устранять брак на основе данных контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции	Б1.О.28 Медико-биологические требования и санитарные нормы качества пищевых продуктов	3		
		Б1.О.31 Системы менеджмента безопасности пищевой продукции	5		
		Б1.О.32 Управление качеством	5		
		Б1.О.36 Физико-химические основы переработки растительного сырья	5		
				Б3.02(Д) Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	8
	ОПК-4.4 Способен внедрять системы прослеживаемости, управления качеством и безопасностью в производстве продуктов питания из растительного сырья	Б1.О.28 Медико-биологические требования и санитарные нормы качества пищевых продуктов	3		
		Б1.О.31 Системы менеджмента безопасности пищевой продукции	5		
Б1.О.32 Управление качеством		5			
Б1.О.32 Управление качеством		5			

			Б3 02(Д) Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	8
ОПК-5	Способен к оценке эффективности результатов профессиональной деятельности в конкурентных условиях современной экономики	ОПК-5.1 Способен производить расчет эффективности производства продуктов питания из растительного сырья, в том числе с использованием цифровых средств	Б1 О 10 Организация и управление на предприятии АПК	4
			Б1 О 26 Процессы и аппараты пищевых производств	2,3
			Б1 О 27 Микробиология	3
			Б1 О 32 Управление качеством	5
			Б1 О 36 Физико-химические основы переработки растительного сырья	5
		ОПК-5.2 Способен производить учет сырья и готовой продукции для обеспечения нормативов выхода в соответствии с технологическими инструкциями, в том числе с использованием цифровых средств	Б3 02(Д) Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	8
			Б1 О 26 Процессы и аппараты пищевых производств	2,3
			Б1 О 27 Микробиология	3
			Б1 О 32 Управление качеством	5
			Б1 О 35 Пищевые ингредиенты и добавки для производства продуктов питания из растительного сырья	5
		ОПК-5.3 Способен готовить предложения по рациональному использованию и сокращению расхода сырья, материалов и энергоресурсов, применительно передовых технологий для повышения производительности труда и эффективности производства	Б1 О 36 Физико-химические основы переработки растительного сырья	5
			Б3 02(Д) Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	8
			Б1 О 26 Процессы и аппараты пищевых производств	2,3
			Б1 О 27 Микробиология	3
			Б1 О 32 Управление качеством	5
			Б1 О 35 Пищевые ингредиенты и добавки для производства продуктов питания из растительного сырья	5
			Б1 О 36 Физико-химические основы переработки растительного сырья	5
			Б1 О 38 Ресурсосберегающие технологии производства растительной продукции	7
			Б1 О 40 Технология консервов и пищекоктейлятов	7,8
			Б1 О 41 Технология хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий	8
Б3 01(Г) Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена	8			
Б3 02(Д) Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	8			
Профессиональные компетенции				
ПКос-1	Способен владеть прогрессивными методами подбора и эксплуатации технологического оборудования при производстве продуктов питания из растительного сырья, в том числе с использованием цифровых средств и технологий	ПКос-1.1 Знает назначение, принцип действия и состав оборудования, приборов и цифровых устройств, используемых в производстве продуктов питания из растительного сырья	Б1 О 26 Процессы и аппараты пищевых производств	2,3
			Б1 О 34 Технология крахмала, сахара и сахаристых кондитерских изделий	5,6
			Б1 О 37 Технология хранения и переработки зерна	5,6
			Б1 О 38 Ресурсосберегающие технологии производства растительной продукции	7
			Б1 О 39 Биотехнология растительной продукции	7
			Б1 О 40 Технология консервов и пищекоктейлятов	7,8
			Б1 О 41 Технология хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий	8
			Б1 В 01 Профессиональный модуль по направленности (профиль) Технологии пищевых ингредиентов и продуктов из растительного сырья	5,6,7,8
			Б1 В 01 01 Технология хранения плодов и овощей	5
			Б1 В 01 02 Технология растительных масел, жиров и жирорастворимых витаминов	6
			Б1 В 01 03 Технология виноделия	7
			Б1 В 01 04 Цифровое проектирование пищевых систем	7,8
			Б1 В 01 05 Технология соевого, продукци бразильских производств и безалкогольных напитков	7
			Б1 В ДВ 03 01 Технологическое оборудование для производства продуктов питания из растительного сырья	6
			Б1 В ДВ 03 02 Производственная инженерия переработки продукции растениеводства	6
			Б1 В ДВ 03 03 Оборудование индустрии продуктов питания на растительной основе	6
			Б1 В ДВ 03 04 Проектирование технологических линий по переработке растительного сырья	6
			Б2 О 01 Учебная практика	2,4
			Б2 О 01 01(У) Ошибками для практика	2
			Б2 О 01 02(У) Технологическая практика по хранению и переработке продукции пшенично-овсяной и растениеводческой продукции	4
			Б2 О 01 03(У) Технологическая практика по процессам и аппаратам пищевых производств	4
			Б2 В 01 Производственная практика	6,7,8
			Б2 В 01 01(П) Технологическая практика	6
			Б3 01(Г) Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена	8

			Б3 02(Д) Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	8
			ФТД 01 Технология хранения и переработки картофеля	3
			ФТД 02 Технология функциональных продуктов питания из растительного сырья	5
			ФТД 03 Технология продуктов детского питания из растительного сырья	4
		ПКос-12 Способен разрабатывать техническое задание и планы размещения оборудования, технологической оснастки и контрольно-измерительных приборов, в том числе с использованием цифровых средств и технологий	Б1 О 26 Процессы и аппараты пищевых производств	2,3
			Б1 О 38 Ресурсосберегающие технологии производства растительной продукции	7
			Б1 В 01 Профессиональный модуль по направленности (профиль) Технологии пищевых ингредиентов и продуктов из растительного сырья	5,6,7,8
			Б1 В 01 04 Цифровое проектирование пищевых систем	7,8
			Б2 О 01 Учебная практика	2,4
			Б2 О 01 03(У) Технологическая практика по процессам и аппаратам пищевых производств	4
			Б2 В 01 Производственная практика	6,7,8
			Б2 В 01 01(П) Технологическая практика	6
			Б3 02(Д) Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	8
			ПКос-13 Способен разрабатывать техническое задание и планы размещения оборудования, технологической оснастки и контрольно-измерительных приборов, в том числе с использованием цифровых средств и технологий	Б1 О 26 Процессы и аппараты пищевых производств
		Б1 О 38 Ресурсосберегающие технологии производства растительной продукции		7
		Б1 В 01 Профессиональный модуль по направленности (профиль) Технологии пищевых ингредиентов и продуктов из растительного сырья		5,6,7,8
		Б1 В 01 04 Цифровое проектирование пищевых систем		7,8
		Б1 В ДВ 04 01 Компьютерные технологии в пищевой инженерии		7
		Б1 В ДВ 04 02 Компьютерное моделирование продуктов питания растительного происхождения		7
		Б2 О 01 Учебная практика		2,4
		Б2 О 01 03(У) Технологическая практика по процессам и аппаратам пищевых производств		4
		Б2 В 01 Производственная практика		6,7,8
		Б2 В 01 01(П) Технологическая практика		6
			Б3 02(Д) Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	8
ПКос-2	Способен осуществлять управление действующими технологическими линиями (процессами) и повышать технико-экономические показатели пищевых производств из растительного сырья на основе глубоких профессиональных знаний и анализа производственных показателей, в том числе с использованием цифровых средств и технологий	ПКос-2.1 Производит расчет нормативов материальных затрат, плановых показателей выполнения и экономической эффективности производства, в том числе с использованием цифровых инструментов	Б1 О 26 Процессы и аппараты пищевых производств	2,3
			Б1 О 34 Технология крахмала, сахара и сахаристых кондитерских изделий	5,6
			Б1 О 35 Пищевые ингредиенты и добавки для производства продуктов питания из растительного сырья	5
			Б1 О 37 Технология хранения и переработки зерна	5,6
			Б1 О 39 Биотехнология растительной продукции	7
			Б1 О 40 Технология консервов и пищекопцентратов	7,8
			Б1 О 41 Технология хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий	8
			Б1 В 01 Профессиональный модуль по направленности (профиль) Технологии пищевых ингредиентов и продуктов из растительного сырья	5,6,7,8
			Б1 В 01 01 Технология хранения плодов и овощей	5
			Б1 В 01 02 Технология растительных масел, жиров и жирозаменителей	6
		Б1 В 01 03 Технология виноделия	7	
		Б1 В 01 05 Технология солода, продукции броидильных производств и безалкогольных напитков	8	
		Б3 01(Г) Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена	8	
		Б3 02(Д) Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	8	
		ФТД 01 Технология хранения и переработки картофеля	3	
		ФТД 02 Технология функциональных продуктов питания из растительного сырья	5	
		ФТД 03 Технология продуктов детского питания из растительного сырья	4	
		ПКос-2.2 Способен контролировать и корректировать технологические операции, процессы и режимы производства продуктов питания из растительного сырья, в том числе с использованием цифровых инструментов и технологий	Б1 О 22 Системы управления технологическими процессами, информационные технологии	4
			Б1 О 26 Процессы и аппараты пищевых производств	2,3
			Б1 О 34 Технология крахмала, сахара и сахаристых кондитерских изделий	5,6
Б1 О 37 Технология хранения и переработки зерна	5,6			
Б1 О 39 Биотехнология растительной продукции	7			
		Б1 О 40 Технология консервов и пищекопцентратов	7,8	

			Б1.О.41 Технология хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий	8	
			Б1.В.01 Профессиональный модуль по направленности (профилю) Технологии пищевых ингредиентов и продуктов из растительного сырья	5,6,7,8	
			Б1.В.01.02 Технология растительных масел, жиров и жирозаменителей	6	
			Б1.В.01.03 Технология виноделия	7	
			Б1.В.01.05 Технология солода, продукции броидильных производств и безалкогольных напитков	8	
			Б3.01(Г) Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена	8	
			Б3.02(Д) Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	8	
			ФТД.01 Технология хранения и переработки картофеля	3	
			ФТД.02 Технология функциональных продуктов питания из растительного сырья	5	
			ФТД.03 Технология продуктов детского питания из растительного сырья	4	
		ПКос-2.3 Знает физические, химические, биохимические, биотехнологические, микробиологические и теплофизические процессы, проходящие при производстве продуктов питания из растительного сырья	Б1.О.25 Пищевая химия	2	
			Б1.О.26 Процессы и аппараты пищевых производств	2,3	
			Б1.О.27 Микробиология	3	
			Б1.О.33 Реология пищевых систем	7	
			Б1.О.34 Технология крахмала, сахара и сахаристых кондитерских изделий	5,6	
			Б1.О.37 Технология хранения и переработки зерна	5,6	
			Б1.О.39 Биотехнология растительной продукции	7	
			Б1.О.40 Технология консервов и пищекопцентратов	7,8	
			Б1.О.41 Технология хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий	8	
			Б1.В.01 Профессиональный модуль по направленности (профилю) Технологии пищевых ингредиентов и продуктов из растительного сырья	5,6,7,8	
			Б1.В.01.02 Технология растительных масел, жиров и жирозаменителей	6	
			Б1.В.01.03 Технология виноделия	7	
			Б1.В.01.05 Технология солода, продукции броидильных производств и безалкогольных напитков	8	
			Б3.01(Г) Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена	8	
			Б3.02(Д) Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	8	
			ФТД.01 Технология хранения и переработки картофеля	3	
			ФТД.02 Технология функциональных продуктов питания из растительного сырья	5	
			ФТД.03 Технология продуктов детского питания из растительного сырья	4	
			ПКос-2.4 Применяет статистические методы обработки экспериментальных данных для анализа технологических процессов, в том числе с использованием информационных технологий	Б1.О.22 Системы управления технологическими процессами, информационные технологии	4
				Б2.В.01 Производственная практика	6,7,8
		Б2.В.01.02(П) Преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа		7,8	
			Б3.02(Д) Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	8	
ПКос-3	Способен использовать информационные технологии для решения технологических задач, применять методы математического моделирования и оптимизации технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья на базе стандартных пакетов прикладных программ, в том числе при	ПКос-3.1 Производит необходимые действия с данными в профессионально-ориентированных информационных системах	Б1.О.22 Системы управления технологическими процессами, информационные технологии	4	
			Б1.В.ДВ.04.01 Компьютерные технологии в пищевой инженерии	7	
			Б1.В.ДВ.04.02 Компьютерное моделирование продуктов питания растительного происхождения	7	
			Б2.О.01 Учебная практика	2,4	
			Б2.О.01.03(У) Технологическая практика по процессам и аппаратам пищевых производств	4	
			Б2.В.01 Производственная практика	6,7,8	
			Б2.В.01.01(П) Технологическая практика	6	
			Б3.02(Д) Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	8	
			Б1.О.22 Системы управления технологическими процессами, информационные технологии	4	
			Б2.В.01 Производственная практика	6,7,8	
			Б2.В.01.01(П) Технологическая практика	6	
			Б3.02(Д) Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	8	
					ПКос-3.2 Знает состав, функции и возможности информационных технологий, применяемых для работы с информацией на автоматизированных линиях по производству продуктов питания из растительного сырья
		Б2.В.01 Производственная практика	6,7,8		
			Б2.В.01.01(П) Технологическая практика	6	
			Б3.02(Д) Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	8	

	разработка технологической	ПКос-3.3 Способен использовать специализированные программное обеспечение и средства автоматизации, применяемые на технологических линиях	Б1 О 22 Системы управления технологическими процессами, информационные технологии	4	
			Б1 В ДВ 04 01 Компьютерные технологии в пищевой инженерии	7	
			Б1 В ДВ 04 02 Компьютерное моделирование продуктов питания растительного происхождения	7	
			Б2 О 01 Учебная практика	2,4	
			Б2 О 01 03(У) Технологическая практика по процессам и аппаратам пищевых производств	4	
			Б3 02(Д) Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	8	
		ПКос-3.4 Способен проводить расчеты для проектирования пищевых производств с использованием информационных технологий на базе стандартных пакетов прикладных программ	Б1 В 01 Профессиональный модуль по направленности (профиль) Технологии пищевых ингредиентов и продуктов из растительного сырья	5,6,7,8	
			Б1 В 01 04 Цифровое проектирование пищевых систем	7,8	
			Б1 В ДВ 04 01 Компьютерные технологии в пищевой инженерии	7	
			Б1 В ДВ 04 02 Компьютерное моделирование продуктов питания растительного происхождения	7	
			Б2 О 01 Учебная практика	2,4	
			Б2 О 01 03(У) Технологическая практика по процессам и аппаратам пищевых производств	4	
			Б3 02(Д) Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	8	
ПКос4	Способен осуществлять контроль качества на всех этапах технологического процесса для организации его рационального ведения, в том числе с использованием цифрового инструментария	ПКос-4.1 Способен определять и анализировать свойства сырья и полуфабрикатов, влияющие на оптимизацию технологического процесса и качество готовой продукции, ресурсосбережение, эффективность и надежность процессов производства	Б1 О 28 Методико-биологические требования и санитарные нормы качества пищевых продуктов	3	
			Б1 О 32 Управление качеством	5	
			Б1 О 33 Реология пищевых систем	7	
			Б1 В ДВ 02 01 Стандартизация и подтверждение соответствия продуктов питания	4	
			Б1 В ДВ 02 02 Биологическая безопасность пищевых систем	4	
			Б1 В ДВ 02 03 Сенсорный анализ продуктов питания из животного сырья	4	
			Б1 В ДВ 02 04 Органолептическая оценка продуктов питания из сырья	4	
			Б2 О 01 Учебная практика	2,4	
			Б2 О 01 01(У) Ознакомительная практика	2	
			Б3 02(Д) Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	8	
			ПКос-4.2 Знает требования к качеству выполнения, методы контроля и оценки качества, факторы, влияющие на качество технологических операций	Б1 О 26 Процессы и аппараты пищевых производств	2,3
				Б1 О 27 Микробиология	3
				Б1 О 32 Управление качеством	5
				Б1 О 34 Технология крахмала, сахара и сахаристых кондитерских изделий	5,6
				Б1 О 37 Технология хранения и переработки зерна	5,6
	Б1 О 38 Ресурсосберегающие технологии производства растительной продукции	-			
	Б1 О 39 Биотехнология растительной продукции	7			
	Б1 О 40 Технология консервов и пищевого концентрата	7,8			
	Б1 О 41 Технология хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий	8			
	Б1 В 01 Профессиональный модуль по направленности (профиль) Технологии пищевых ингредиентов и продуктов из растительного сырья	5,6,7,8			
	Б1 В 01 01 Технология хранения плодов и овощей	5			
	Б1 В 01 02 Технология растительных масел, жиров и жирорастворителей	6			
	Б1 В 01 03 Технология виноделия	7			
	Б1 В 01 05 Технология солода, продукции брожения и безалкогольных напитков	8			
	Б1 В ДВ 02 01 Стандартизация и подтверждение соответствия продуктов питания	4			
	Б1 В ДВ 02 02 Биологическая безопасность пищевых систем	4			
	Б1 В ДВ 02 03 Сенсорный анализ продуктов питания из животного сырья	4			
	Б1 В ДВ 02 04 Органолептическая оценка продуктов питания из сырья	4			
	Б3 01(Г) Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена	8			
	Б3 02(Д) Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	8			
	ФТД 01 Технология хранения и переработки картофеля	3			

			Ф1 Д 02 Технологии функциональных продуктов питания из растительного сырья	5		
			Ф1 Д 03 Технологии продуктов детского питания из растительного сырья	4		
		ПКос-4.3 Способен владеть методами производственного контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовых изделий, в том числе с использованием цифровых средств	Б1 О 32 Управление качеством	5		
			Б1 В ДВ 02 01 Стандартизация и подтверждение соответствия продуктов питания	4		
			Б1 В ДВ 02 02 Биологическая безопасность пищевых систем	4		
			Б1 В ДВ 02 03 Сенсорный анализ продуктов питания из животного сырья	4		
			Б1 В ДВ 02 04 Органолептическая оценка продуктов питания из сырья	4		
			Б3 02(Д) Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	8		
			Б1 О 28 Медико-биологические требования и санитарные нормы качества пищевых продуктов	3		
			Б1 О 31 Системы менеджмента безопасности пищевой продукции	5		
		ПКос-4.4 Обладает готовностью обеспечивать качество продуктов питания из растительного сырья в соответствии с требованиями нормативной документации и потребностями рынка в условиях цифровой трансформации	Б1 О 32 Управление качеством	5		
			Б1 О 34 Технологии крахмала, сахара и сахаристых кондитерских изделий	5,6		
			Б1 О 35 Пищевые ингредиенты и добавки для производства продуктов питания из растительного сырья	5		
			Б1 О 37 Технологии хранения и переработки зерна	5,6		
			Б1 О 38 Ресурсосберегающие технологии производства растительной продукции	7		
			Б1 О 39 Биотехнология растительной продукции	7		
			Б1 О 40 Технология консервов и пищекопцентратов	7,8		
			Б1 О 41 Технология хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий	8		
			Б1 В 01 Профессиональный модуль по направленности (профилю) Технологии пищевых ингредиентов и продуктов из растительного сырья	5,6,7,8		
			Б1 В 01 01 Технологии хранения плодов и овощей	5		
			Б1 В 01 02 Технологии растительных масел, жиров и жирозаменителей	6		
			Б1 В 01 03 Технологии виноделия	7		
			Б1 В 01 05 Технологии солода, продукции броидильных производств и безалкогольных напитков	8		
			Б1 В ДВ 02 01 Стандартизация и подтверждение соответствия продуктов питания	4		
			Б1 В ДВ 02 02 Биологическая безопасность пищевых систем	4		
			Б1 В ДВ 02 03 Сенсорный анализ продуктов питания из животного сырья	4		
			Б1 В ДВ 02 04 Органолептическая оценка продуктов питания из сырья	4		
			Б3 01(Г) Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена	8		
			Б3 02(Д) Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	8		
ПКос-5	Способен измерять, наблюдать и составлять описания проводимых исследований, проводить исследования по заданной методике и анализировать результаты, обобщать данные для составления обзоров, отчетов и научных публикаций, участвовать во внедрении результатов исследований и разработок по технологии		ПКос-5.1 Обладает знанием отечественных и зарубежных источников о научно-технической информации в области технологии продуктов питания, используя для поиска данных соответствующие цифровые платформы	Б1 В ДВ 01 01 Научные основы производства молочных продуктов	2	
				Б1 В ДВ 01 02 Научные основы производства мясных и рыбных продуктов	2	
				Б1 В ДВ 01 03 Научные основы производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий	2	
				Б1 В ДВ 01 04 Научные основы производства консервирования продукции из растительного сырья	2	
				Б1 В ДВ 01 05 Научные основы производства продукции броидильных производств и безалкогольных напитков	2	
				Б3 02(Д) Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	8	
				ПКос-5.2 Осваивает новые приборы и методы исследования сырья, вспомогательных материалов и готовой пищевой продукции	Б1 В ДВ 01 01 Научные основы производства молочных продуктов	2
					Б1 В ДВ 01 02 Научные основы производства мясных и рыбных продуктов	2
			Б1 В ДВ 01 03 Научные основы производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий		2	
		Б1 В ДВ 01 04 Научные основы производства консервирования продукции из растительного сырья	2			
		Б1 В ДВ 01 05 Научные основы производства продукции броидильных производств и безалкогольных напитков	2			
		Б3 02(Д) Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	8			

	продуктов питания	ПКос-5.3 Знает методики проведения исследований по оценке сырья и готовой пищевой продукции, включая цифровую обработку полученных результатов	Б1 В ДВ 01 01 Научные основы производства молочных продуктов	2		
			Б1 В ДВ 01 02 Научные основы производства мясных и рыбных продуктов	2		
			Б1 В ДВ 01 03 Научные основы производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий	2		
			Б1 В ДВ 01 04 Научные основы производства консервирования продукции из растительного сырья	2		
			Б1 В ДВ 01 05 Научные основы производства продукции бродильных производств и безалкогольных напитков	2		
			Б2 В 01 Производственная практика	6,7,8		
			Б2 В 01 02(И) Преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа	7,8		
			Б3 02(Д) Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	8		
			ПКос-5.4 Анализирует и обобщает результаты исследований для составления обзоров, отчетов и научных публикаций по вопросам производства продуктов питания	Б1 В ДВ 01 01 Научные основы производства молочных продуктов	2	
		Б1 В ДВ 01 02 Научные основы производства мясных и рыбных продуктов		2		
		Б1 В ДВ 01 03 Научные основы производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий		2		
		Б1 В ДВ 01 04 Научные основы производства консервирования продукции из растительного сырья		2		
		Б1 В ДВ 01 05 Научные основы производства продукции бродильных производств и безалкогольных напитков		2		
		Б2 В 01 Производственная практика		6,7,8		
		Б2 В 01 02(И) Преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа		7,8		
		Б3 02(Д) Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы		8		
		ПКдо-1		Организационное обеспечение производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	ПКдо-1.1 Рассчитывает показатели производства продукции, организует выполнение технологических операций и лабораторные исследования сырья, полуфабрикатов и готовой продукции общественного питания	Б1 В 02 Технолог. продукции и организации общественного питания
			Б1 В 02 01 Технология продуктов общественного питания			5
Б1 В 02 02 Организация производства на предприятиях общественного питания	6					
Б1 В 02 03(К) Экзамен по модулю "Технолог. продукции и организации общественного питания"	6					
Б1 В 02 Технолог. продукции и организации общественного питания	5,6					
Б1 В 02 01 Технология продуктов общественного питания	5					
ПКдо-1.2 Контролирует технологический процесс производства продукции общественного питания, используя соответствующие методы	Б1 В 02 Технолог. продукции и организации общественного питания		5,6			
	Б1 В 02 01 Технология продуктов общественного питания		5			
	Б1 В 02 02 Организация производства на предприятиях общественного питания		6			
	Б1 В 02 03(К) Экзамен по модулю "Технолог. продукции и организации общественного питания"		6			
	Б1 В 02 Технолог. продукции и организации общественного питания		5,6			
	Б1 В 02 01 Технология продуктов общественного питания		5			
ПКдо-1.3 Знает технологии производства и организации производственных и технологических процессов продукции общественного питания, требования к качеству выполнения технологических операций, методы теххимического и лабораторного контроля	Б1 В 02 Технолог. продукции и организации общественного питания		5,6			
	Б1 В 02 01 Технология продуктов общественного питания		5			
	Б1 В 02 02 Организация производства на предприятиях общественного питания		6			
	Б1 В 02 03(К) Экзамен по модулю "Технолог. продукции и организации общественного питания"		6			
	Б1 В 02 Технолог. продукции и организации общественного питания		5,6			
	Б1 В 02 01 Технология продуктов общественного питания		5			
ПКдо-2	Технологическое обеспечение производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	ПКдо-2.1 Определяет технологические параметры, подлежащие контролю и регулированию, обеспечивает технологические режимы производства продукции общественного питания	Б1 В 02 Технолог. продукции и организации общественного питания	5,6		
			Б1 В 02 01 Технология продуктов общественного питания	5		
			Б1 В 02 02 Организация производства на предприятиях общественного питания	6		
			Б1 В 02 03(К) Экзамен по модулю "Технолог. продукции и организации общественного питания"	6		
		ПКдо-2.2 Готовность вести основные технологические процессы, рассчитывать производственные рецептуры, определять эффективность производства продукции общественного питания	Б1 В 02 Технолог. продукции и организации общественного питания	5,6		
			Б1 В 02 01 Технология продуктов общественного питания	5		
			Б1 В 02 02 Организация производства на предприятиях общественного питания	6		
			Б1 В 02 03(К) Экзамен по модулю "Технолог. продукции и организации общественного питания"	6		
		ПКдо-2.3 Знает виды и качественные показатели сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, основные технологические процессы, нормативно-техническую	Б1 В 02 Технолог. продукции и организации общественного питания	5,6		
			Б1 В 02 01 Технология продуктов общественного питания	5		
			Б1 В 02 02 Организация производства на предприятиях общественного питания	6		
			Б1 В 02 03(К) Экзамен по модулю "Технолог. продукции и организации общественного питания"	6		

		документацию, порядок расчета рецептур производства продукции общественного питания	Б1 В 02 03(К) Экзамен по модулю "Технолог производства и организации общественного питания"	6
--	--	---	---	---

## **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) подготовки «Технологии пищевых ингредиентов и продуктов из растительного сырья»; 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 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 Рабочие программы практик

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

В соответствии с ФГОС ВО подготовки бакалавра по направлению 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, профессионально-специализированных 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.

Рабочие программы практик прилагаются к ОПОП ВО.

### **5.5 Программа государственной итоговой аттестации**

Программа итоговой (государственной итоговой) аттестации разрабатывается в соответствии с Порядком проведения государственной итоговой аттестации обучающихся в федеральном государственном бюджетном образовательном 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 по направлению 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, прилагаются к ОПОП ВО.

### **5.7 Методические материалы по дисциплинам (модулям), практикам, курсовым работам/проектам, 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, курсовой работой/проектом, 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 прилагаются к ОПОП ВО.

### 5.8 Рабочая программа воспитания

Основные разделы рабочей программы:

1. Общие положения
  - 1.1. Основания и принципы организации воспитательного процесса по ОПОП
  - 1.2. Цели и задачи воспитательной работы со студентами по ОПОП
2. Содержание и условия реализации воспитательной работы по ОПОП
  - 2.1. Воспитательная (воспитывающая) среда
  - 2.2. Направления воспитательной работы со студентами, обучающимися по ОПОП
  - 2.3. Содержание воспитательной работы со студентами, обучающимися по ОПОП
  - 2.4. Формы, виды и методы воспитательной работы со студентами, обучающимися по ОПОП
  - 2.5. Примерный тематический план воспитательной работы со студентами, обучающимися по ОПОП
  - 2.6. Аттестация и поощрение студентов
  - 2.7. Ресурсное обеспечение воспитательной работы со студентами, обучающимися по ОПОП
    - 2.7.1. Нормативно-правовое обеспечение
    - 2.7.2. Научно-методическое и учебно-методическое обеспечение
    - 2.7.3. Кадровое обеспечение
    - 2.7.4. Организационно-управленческое обеспечение
    - 2.7.5. Программно-целевое обеспечение
    - 2.7.6. Финансовое обеспечение
    - 2.7.7. Информационное обеспечение
  - 2.8. Управление и координация воспитательной работы со студентами, обучающимися по ОПОП

3. Инфраструктура образовательной организации, обеспечивающая воспитательную работу со студентами, обучающимися по ОПОП

4. Мониторинг и отчётность по воспитательной работе со студентами, обучающимися по ОПОП

5. Календарный план событий и мероприятий воспитательной направленности

Рабочая программа воспитания прилагается 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 организацией к реализации программы 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).

Не менее 60 процентов численности педагогических работников Университета, участвующих в реализации программы бакалавриата, и лиц, привлекаемых организацией к реализации программы бакалавриата на иных условиях (исходя из количества замещаемых ставок, приведенного к целочисленным значениям), должны вести научную, учебно-методическую и (или) практическую работу, соответствующую профилю преподаваемой дисциплины (модуля).

Не менее 5 процентов численности педагогических работников организации, участвующих в реализации программы бакалавриата, и лиц, привлекаемых организацией к реализации программы бакалавриата на иных условиях (исходя из количества замещаемых ставок, приведенного к целочисленным значениям), должны являться руководителями и (или) работниками иных организаций, осуществляющими трудовую деятельность в профессиональной сфере, соответствующей профессиональной деятельности, к

которой готовятся выпускники (иметь стаж работы в данной профессиональной сфере не менее 3 лет).

Не менее 60 процентов численности педагогических работников организации и лиц, привлекаемых к образовательной деятельности организации на иных условиях (исходя из количества замещаемых ставок, приведенного к целочисленным значениям), должны иметь ученую степень (в том числе ученую степень, полученную в иностранном государстве и признаваемую в Российской Федерации) и (или) ученое звание (в том числе ученое звание, полученное в иностранном государстве и признаваемое в Российской Федерации).

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

## **6.2 Учебно-методическое и информационное обеспечение**

Реализация ОПОП по направлению подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции обеспечена необходимыми учебно-методическими и информационными ресурсами.

### **6.2.1 Центральная научная библиотека имени Н.И. Железнова**

В Университете действует Центральная научная библиотека имени Н.И. Железнова (далее – Библиотека). Общая площадь помещений библиотеки – 9084,10 кв.м, в том числе: конференц-зал на 160 посадочных мест, зал совещаний с местами оборудованными индивидуальными мониторами (60 мест), 3 зала-трансформера, оснащённых мультимедийным и телевизионным оборудованием. Действуют 3 читальных зала на 115 компьютеризированных посадочных мест и 72 места для индивидуальной работы. Все залы оснащены Wi-Fi, Интернет-доступом.

Сайт ЦНБ им. Н.И. Железнова [www.library.timacad.ru](http://www.library.timacad.ru).

Библиотека оснащена современной автоматизированной библиотечно-информационной системой САБ "ИРБИС64+", АБИС «МАРК-SQL» и АБИС «Absotheque UNICODE». 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.

В Центральной научной библиотеке имени Н.И. Железнова оборудовано рабочее место для слепых и слабовидящих студентов. Университет приобрел специальное программное обеспечение и принтер для печати рельефно-точечным шрифтом Брайля, позволяющие слабовидящим и слепым студентам заниматься в библиотеке наравне со всеми. Программа «зум-текст» увеличивает шрифт для комфортной работы слабовидящего, другая компьютерная программа переводит текст в голосовой режим. Голосовой режим сопровождает все шаги пользователя. Кроме того, на специальном принтере «Index V5», установленном на компьютерном рабочем месте студента-инвалида, можно будет распечатать шрифтом Брайля и текст, и графические изображения.

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 5441596 единиц хранения (табл. 3).

Таблица 3

**Общий фонд университетской библиотеки**

№ п/п	Наименование показателей	Кол-во
1	Фонд (всего), единиц хранения, в т.ч.:	5441596
1.1	научная литература	1446593
1.2	периодические издания	777302
1.3	учебная литература	1578097
1.4	художественная литература	93691
1.5	редкая книга	28132
1.6	обменный фонд	5500
1.7	мультимедийные издания	354
2	Электронные ресурсы (БД)	4.0 гигабайта
3	Кол-во удаленных зарегистрированных пользователей	28574
4	Количество документов/выдач	1482825
	Количество документов/выдач в Электронно-библиотечной системе Университета	1463712

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

ЭБС на 01 января 2025 года включает более 32500 полных текстов учебно-методической и научной литературы, правообладателем которых является Университет.

На 01 января 2025 г.:

Учебная и учебно-методическая литература - 1745 книг

Монографии - 357 книг

Статьи из журналов, входящих в перечень ВАК, которые издает Университет:

- Журнал «Известия ТСХА» - 5316 статей;

- Журнал «Агроинженерия» - 1159 статей.

- Журнал «Природообустройство» - 1702 статей

- Журнал «Овцы, козы, шерстяное дело» - 894 статей

Выпускные квалификационные работы студентов – 15388 ед.

Рабочие тетради - 246 тетр.

Биобиблиографические и библиографические указатели - 184 ед.

Редкие книги и рукописи - 65 книг

Видеозаписи и презентации - 9 ед.

Материалы конференций, статьи преподавателей и студентов, доклады ТСХА – 6295 ед.

Вестник научно-методического совета по природообустройству и водопользованию – 105 ед.

Организован доступ к ресурсам партнерских организаций:

Научная электронная библиотека (система РИНЦ, E-library), доступно – 70586143 научных публикаций и патентов, из них: с полными текстами – 17663528.

ЭБС Лань – 117480 книг;

ЭБС Юрайт – 11317 учебников по всем областям знаний;

ЭБС «Консультант студента» -1371 ед.

Библиотечный фонд содержит необходимую учебно-методическую литературу по направлению шифр и наименование направления / специальности, 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 шифр и наименование направления / специальности составляет более 1 экземпляра на одного студента.

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

### **6.2.2 Электронная информационно-образовательная среда Университета**

При реализации образовательной программы применяется электронное обучение, дистанционные образовательные технологии.

Для реализации ОПОП, в соответствии с учебным планом, в Университете используется электронная информационно-образовательная среда.

Каждый обучающийся в течение всего периода обучения обеспечен индивидуальным неограниченным доступом к учебно-методическому порталу Университета (<https://sdo.timacad.ru/>) из любой точки, в которой имеется доступ к информационно-телекоммуникационной сети «Интернет» (далее – сеть «Интернет»), как на территории Университета, так и вне её.

Электронная информационно-образовательная среда Университета обеспечивает:

- доступ к учебным планам, рабочим программам дисциплин / модулей, рабочим программам практик, электронным учебным изданиям и электронным образовательным ресурсам, указанным в рабочих программах дисциплин / модулей;

- формирование электронного портфолио обучающегося, в том числе сохранение его работ и оценок за эти работы;

При реализации карантинных мероприятий и в случае введения режима самоизоляции, преподавание учебной дисциплины реализуется на учебно-методическом портале по адресу <https://sdo.timacad.ru/>

Характеристика учебно-методического и информационного обеспечения представлена в приложении В – «Сведения об учебно-методическом и информационном обеспечении образовательного процесса основной образовательной программы высшего образования – программы бакалавриата»

### **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 выходит газета «Тимирязевка». В 2015 году в Университете было создано студенческое интернет-издание «TeamToday», 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 профильный проректор.

В РГАУ-МСХА имени К.А. Тимирязева действует Управление молодежной политики и воспитательной деятельности, которое осуществляет свою деятельность на основании Положения РГАУ-МСХА имени К.А. Тимирязева, утвержденного ректором Университета. Организацию воспитательной работы с обучающимися в институтах обеспечивают директора институтов и их заместители по воспитательной работе; на кафедрах – кураторы и наставники студенческих групп.

Так же в Университете работают 14 музеев, крупнейшая центральная научная библиотека имени Н.И. Железнова, спортивно-оздоровительный комплекс, конный манеж, крытый теннисный корт, база для занятия автоспортом, Центр творчества, Совет ветеранов.

Управление молодежной политики и воспитательной деятельности курирует работу общественных объединений вуза, а именно Совет обучающихся, Профсоюзный комитет студентов, Волонтерский центр, Штаб студенческих отрядов Тимирязевки, Студенческий парламентский клуб, Студенческий спортивный клуб «Тимирязевские зубры», языковой клуб TimStudy, туристический клуб «Ветер», студенческое интернет-издание TeamToday, студенческая организация TimFilm, представительство Российского союза сельской молодежи, добровольная пожарная дружина, институт наставничества, студенческий бытовой совет, представительство Российского союза молодежи, первичное отделение Российского движения детей и молодежи.

Управление молодежной политики и воспитательной деятельности организует мероприятия на основании ежегодного плана воспитательной работы.

Большое место в воспитательной работе с обучающимися занимает культурно-творческая работа с обучающимися. Эту работу активно ведет Центр творчества – один из старейших в Москве, был основан в 1927 году, и всегда был центром культурной, художественной, творческой жизни студенческой молодежи.

И сегодня наши студенты могут стать участниками коллективов – лауреатов многочисленных всероссийских и международных конкурсов: ансамбля народного танца «Каблучок» имени Киры Черданцевой, фольклорного ансамбля «Беседы», театра-студии «Арт-Аллея», студии эстрадного вокала «SoundFamily», ансамбля кавказского танца «Ирмула», студии изобразительного искусства «Палитра», студии современного танца «SevenDance», студии бального танца, Тимирязевской музыкальной лаборатории, команды КВН Университета.

Важное место в воспитательной работе уделяется пропаганде и внедрению физической культуры и здорового образа жизни, проводимой с участием институтов 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 организовываются лекции, беседы с врачами, работниками центров по профилактике асоциальных явлений (наркомании, ВИЧ-инфекции, табакокурения и т.д.) в молодежной среде.

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 студенческого научного общества 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 института участвуют в конкурсе на получение государственной академической стипендии в повышенном размере за особые достижения в учебной, научной, общественной, культурной и спортивно-массовой работы, а также 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, специальных 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 не визуального 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);

- анализ анкетирования обучающихся (с последующими корректирующими действиями);

- анализ анкетирования педагогических работников, участвующих в реализации ОПОП (с последующими корректирующими действиями).

В рамках механизмов внешней оценки качества образовательной деятельности по образовательной программе в состав ОПОП ВО могут входить документы, подтверждающие прохождение процедур профессионально-общественной аккредитации, проводимой работодателями, их объединениями, а также уполномоченными ими организациями, в том числе иностранными организациями, либо авторизованными национальными профессионально-общественными организациями, входящими в международные структуры.

К другим нормативным, методическим документам и материалам, обеспечивающим качество подготовки обучающихся, могут быть отнесены документы и материалы, не нашедшие отражения ранее, например:

- описание механизмов функционирования системы обеспечения качества подготовки, созданной в университете, в том числе: регулярного проведения

процедуры самообследования; системы внешней оценки качества реализации ОПОП (учета и анализа мнений обучающихся, работодателей, выпускников вуза и других субъектов образовательного процесса, аккредитации общественно-профессиональными сообществами);

- соглашения о порядке реализации совместной с зарубежными партнерами образовательной программы и мобильности обучающихся, преподавателей и т.д. (при их наличии);

- договоры о сетевом взаимодействии с образовательными организациями, предприятиями, осуществляющими обучение, а также базовыми предприятиями.

РАЗРАБОТЧИК ОПОП ВО:

Профессор, доктор технических наук



А.Х.-Х. Нугманов

## Заключение на основную профессиональную образовательную программу высшего образования

Меркурьевым Николаем Владимировичем, начальником филиала Московского федерального государственного бюджетного учреждения «Государственная комиссия Российской Федерации по испытанию и охране селекционных достижений» проведена экспертиза основной профессиональной образовательной программы высшего образования (ОПОП ВО) бакалавра по направлению подготовки: 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья, разработанной Нугмановым Альбертом Хамед-Харисовичем, доктором наук, профессором, профессором кафедры технологии хранения и переработки плодоовощной и растениеводческой продукции ФГБОУ ВО «Российский государственный аграрный университет – МСХА имени К.А. Тимирязева». По заявленной ОПОП ВО разработчиком представлен комплект документов, включающий:

- общие положения с характеристикой основной профессиональной образовательной программы и компетентно-квалификационной характеристикой выпускника;
- график учебного процесса, учебный план;
- аннотации дисциплин и практик, рабочие программы;
- 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 Направление подготовки соответствует ФГОС ВО 3++ индекс и название, утвержденному приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от «30» октября 2014 г. №1419.

1.3 Направленность программы «Предпринимательство в производстве и переработке растениеводческой продукции» 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 Трудоемкость ОПОП бакалавра установлена и представлена в зачетных единицах, включая все виды аудиторной и самостоятельной работы студента, практики и время, отводимое на контроль качества, за весь период обучения соответствует ФГОС ВО. Требования к абитуриенту соответствуют требованиям, установленным законодательством и специфике, разрабатываемой ОПОП ВО.

2. Компетентностно-квалификационная характеристика выпускника.

Компетентно-квалификационная характеристика ОПОП ВО соответствует требованиям к результатам освоения выпускником ОПОП ВО – программы подготовки бакалавра.

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

Область(и) профессиональной деятельности:

22 Пищевая промышленность, включая производство напитков и табака

Вид(ы) профессиональной деятельности:

22.003 Специалист по технологии продуктов питания из растительного сырья: Оперативное управление производством продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях.

22.005 Специалист по технологии продукции и организации общественного питания: Оперативное управление производством продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов.

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/магистра/специалиста 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 учебным циклам и объявленным компетенциям.

Трудоемкость освоения обучающимся ОПОП составляет 244 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.

Объем обязательной части, без учета объема государственной итоговой аттестации, составляет не менее 68,3 % процентов общего объема программы бакалавриата (что соответствует требованиям ФГОС ВО - не менее 40 процентов).

Таким образом, структура и содержание учебного плана бакалавра по направлению Направление подготовки: 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья направленность программы: Технологии пищевых ингредиентов и продуктов из растительного сырья отвечают требованиям, предъявляемым ФГОС ВО.

#### 4. Профессорско-преподавательский состав.

Реализация ОПОП ВО по направлению подготовки Направление 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 организацией 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 и профессиональными стандартами 22.003 «Специалист по технологии продуктов питания из растительного сырья» и 22.005 «Специалист по технологии продукции и организации общественного питания».

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.

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

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 в институте лаборатории, обеспечивают выполнение требований ФГОС ВО и соответствуют заявленному перечню компетенций, дисциплин, практик.

7. База практик.

Всероссийский научно-исследовательский институт овощеводства – филиал ФГБНУ ФНЦО. Всероссийский научно-исследовательский институт холодильной промышленности – филиал ФГБНУ «ФНЦ пищевых систем им. В.М. Горбатова» РАН. Всероссийский научно-исследовательский институт кондитерской промышленности - филиал ФГБНУ «ФНЦ пищевых систем им. В.М. Горбатова» РАН. АО Агрофирма «Бунятино». Федеральное государственное бюджетное научное учреждение «Федеральный исследовательский центр картофеля имени А.Г. Лорха». ООО СЕЛЬСКОХОЗЯЙСТВЕННОЕ ПРЕДПРИЯТИЕ «Лидер». ООО «Зеленые линии». ООО «Лесная ферма макларин и К». АО «Цимлянские вина». АО «Раменский комбинат хлебопродуктов» и др., соответствуют задачам практик.

## ОБЩИЕ ВЫВОДЫ

На основании проведенной экспертизы можно сделать заключение, что характер, структура и содержание ОПОП ВО бакалавра по направлению Направление подготовки: 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья направленность программы: «Технологии пищевых ингредиентов и продуктов из растительного сырья», разработанной Нугмановым Альбертом Хамед-Харисовичем, доктором наук, профессором, профессором кафедры технологии хранения и переработки плодоовощной и растениеводческой продукции ФГБОУ ВО «Российский государственный аграрный университет – МСХА имени К.А. Тимирязева» соответствует требованиям образовательного стандарта, современным требованиям рынка труда и позволит осуществлять подготовку высококвалифицированных специалистов для крупных агрохолдингах, средних и малых предприятиях АПК, научно-исследовательских институтов,

консалтинговых компаний и государственных структур, связанных с агропромышленным комплексом.

Эксперт: Меркурьев Николай Владимирович, начальник филиала Московского федерального государственного бюджетного учреждения «Государственная комиссия Российской Федерации по испытанию и охране селекционных достижений».

МП



Н.В. Меркурьев

Направление подготовки: 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья направленность программы: Технологии пищевых ингредиентов и продуктов из растительного сырья.

Курсы: 1, 2, 3, 4

№ п/п	Наименование мероприятия	Сроки проведения	Ответственные исполнители	Примечание
<b>1. Организационное обеспечение воспитательной работы</b>				
1.	Подбор и назначение кураторов, паставников академических групп.	Август-сентябрь	УВР и МП, дирекция институты, заведующие профильными кафедрами	Организация и проведение
2.	День знаний	1 сентября	Деканат, кураторы, заведующие профильными кафедрами	Организация и проведение
3.	Ознакомительная встреча руководителей коллективов с первокурсниками института	7 сентября	зам. директора по воспитательной работе, актив института	Организация и проведение
4.	Организация экскурсий для студентов первого курса в музеи университета в целях ознакомления с историей Университета, его традициями, выдающимися учеными	Сентябрь, октябрь, апрель, май	зам. директора по воспитательной работе, кураторы академических групп, заведующие профильными кафедрами	Организация и проведение
5.	Собрание творческого актива Технологического института культорг института, познакомит первокурсников с активной, творческой и интересной стороной студенческой жизни. На собрании состоится встреча с постановщиками номеров, информация о предстоящих мероприятиях и возможность попробовать себя в творческих заданиях.	12 сентября	зам. директора по воспитательной работе, культорг и актив института	Организация и проведение
6.	«День открытых дверей» в ФГБОУ РГАТУ-МСХА имени К.А.Тимирязева.	В течение года	Ректорат, деканаты, Центр образования, спорта и культурно-массовых мероприятий, заведующие профильными кафедрами	Участие
7.	Посещение общежития, беседа со студентами, анкетирование	В течение года	УВРиМП, зам. директора по воспит работе, кураторы	Организация и проведение.
8.	Ознакомление студентов с правилами проживания, техникой безопасности и правилами пожарной безопасности.	В течение года	УВРиМП, зам. директора по воспит работе, кураторы	Организация и проведение.
9.	Санитарные проверки комнат в общежитиях.	В течение года	УВРиМП, зам. директора по	Организация и проведение.

			воспит. работе, кураторы	
10.	Заседание дисциплинарной комиссии.	В течение года.	Члены дисциплинарной комиссии.	Участие
11.	Участие во всех мероприятиях ВУЗа	В течение года	зам. директора по воспит. работе, кураторы	Участие
Информационное обеспечение воспитательной работы				
1.	Систематическое освещение воспитательной деятельности на официальном сайте Университета <a href="https://www.timacad.ru/">https://www.timacad.ru/</a> , официальной странице Университета <a href="https://vk.com/rsau_official">https://vk.com/rsau_official</a> , <a href="https://www.instagram.com/timiryazevka_official/">https://www.instagram.com/timiryazevka_official/</a> , <a href="https://www.facebook.com/rsauofficial/">https://www.facebook.com/rsauofficial/</a> , <a href="https://t.me/rgaumsha">https://t.me/rgaumsha</a> , <a href="https://www.youtube.com/channel/UCe1_rD4_GEWEIn4x4-NYShKw">https://www.youtube.com/channel/UCe1_rD4_GEWEIn4x4-NYShKw</a> , странице «Управление по воспитательной работе и молодежной политике» <a href="https://vk.com/rgaunvr">https://vk.com/rgaunvr</a> , совета обучающихся РГАУМСХА им. К.А. Тимирязева <a href="https://vk.com/clubrgau">https://vk.com/clubrgau</a> , профсоюза студентов РГАУМСХА <a href="https://vk.com/profkomrsauma">https://vk.com/profkomrsauma</a> , интернет-издания РГАУ-МСХА- Team Today <a href="https://vk.com/rsauteamtoday">https://vk.com/rsauteamtoday</a> , студенческого спортивного клуба «Тимирязевские зубры» <a href="https://vk.com/zubclub">https://vk.com/zubclub</a> , университетской газете «Тимирязевка», официальной странице технологического института <a href="https://vk.com/technologandi">https://vk.com/technologandi</a>	В течение года	УВР и МП, заместители директоров институтов по воспитательной работе, кураторы и наставники академических групп	Ответственные исполнители готовят информацию по воспитательной деятельности для СМИ и сайтов
2.	Проведение кураторских часов. Знакомство и заполнение анкет со студентами I курса с целью определения мотивации к научно-исследовательской, творческо-технической и интеллектуальной деятельности	1 сентября	кураторы академических групп, зам. директора по воспит. работе	Организация и проведение
3.	Проведение кураторских часов	В течение года	кураторы академических групп, зам. директора по воспит. работе	Организация и проведение
4.	День карьеры.	В течение года	отдел трудоустройства студентов, УВРиМП.	Участие.
Направления воспитательной работы				
1.	Конкурс «Лучший куратор года»	с 05 сентября по 31 августа	УВР и МП, дирекция институтов, кураторы академических групп	Организация и проведение
2.	Посещение лекции «Молодежный экстремизм и его профилактика».	2 сентября	зам. директора по воспитательной работе, кураторы академических групп.	Участие
3.	Участие в акции «Диктант Победы»	3 сентября	зам. директора по воспитательной работе, кураторы академических групп.	Участие
4.	Большой академический квест для первокурсников.	сентябрь	ОСОУ, УВРиМП, актив института	участие
5.	Агропромышленная выставка «Золотая осень».	октябрь	деканат института, УВРиМП.	Участие.
6.	Фестиваль студенческого творчества «Золотая осень в Тимирязевке – 2018».	октябрь	Центр образования, спорта и культурно-массовых мероприятий, УВРиМП, актив института	Подготовка и участие.
7.	Гала-концерт «Золотая осень в Тимирязевке – 2022».	ноябрь	Центр образования, спорта и культурно-массовых мероприятий, УВРиМП, актив института	Участие.