

Минобрнауки России

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение  
высшего образования  
«Оренбургский государственный университет»



Утверждено решением ученого совета  
Протокол № 44 от 25.02.2020 г.  
Проректор по учебной работе  
Т.А. Ольховая

**Образовательная программа высшего образования**

**Уровень высшего образования**

**БАКАЛАВРИАТ**

**Направление подготовки**

**19.03.02 ПРОДУКТЫ ПИТАНИЯ ИЗ РАСТИТЕЛЬНОГО СЫРЬЯ**

**Направленность (профиль)**

**Общий профиль**

**Квалификация**

**Бакалавр**

**Тип образовательной программы**

*Программа академического бакалавриата*

**Форма обучения**

*Заочная*

**Год набора 2020**

Образовательная программа высшего образования разработана в соответствии с требованиями ФГОС ВО по направлению подготовки 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья (уровень бакалавриата), утвержденного приказом Минобрнауки России от 12.03.2015 г. № 211.

**РАЗРАБОТЧИКИ ОП ВО:**

*от университета:*

Заведующий кафедрой ТПП

доцент кафедры ТПП

доцент кафедры ТПП

*от работодателей:*

Директор  
ООО «Оренбургский хлеб»

Главный инженер ОАО  
«Оренбургский комбикормовый завод»

**ОП ВО СОГЛАСОВАНА:**

Начальник учебно-методического  
управления

П.В. Медведев

Н.П. Владимиров

Г.А. Сидоренко

С.П. Дедловская

Ю.А. Шулаев

Н.А. Зинюхина

## 1 Краткое описание образовательной программы

Направление подготовки - 19.03.02 ПРОДУКТЫ ПИТАНИЯ ИЗ РАСТИТЕЛЬНОГО СЫРЬЯ.

Направленность (профиль) - «Общий профиль».

Квалификация, присваиваемая выпускникам - бакалавр.

Области профессиональной деятельности:

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

Объекты профессиональной деятельности:

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

Виды профессиональной деятельности, к которым готовятся выпускники:

экспериментально-исследовательская деятельность - **основной вид профессиональной деятельности;**

расчетно-проектная деятельность.

Выпускник, освоивший *образовательную программу*, в соответствии с видами профессиональной деятельности, на которые ориентирована программа, должен быть готов решать следующие профессиональные задачи:

**экспериментально-исследовательская деятельность:**

- изучение и анализ научно-технической информации, отечественного и зарубежного опыта применительно к сфере своей профессиональной деятельности;
- применение современных методов исследования и моделирования для повышения эффективности использования сырьевых ресурсов, внедрения безотходных и малоотходных технологий переработки растительного и других видов сырья;
- участие в исследовании технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья;
- проведение измерений;
- анализ и математическая обработка экспериментальных данных;
- использование результатов исследований; подготовка материалов для составления научных обзоров, отчетов и публикаций;

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

**расчетно-проектная деятельность:**

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

- участие в оценке эффективности производства и технико-экономическом обосновании строительства новых производств, реконструкции и модернизации технологических линий и участков;
- проведение расчетов для проектирования пищевых производств, технологических линий, цехов;
- отдельных участков предприятий;
- использование систем автоматизированного проектирования и программного обеспечения, информационных технологий при создании проектов вновь строящихся и реконструкции действующих предприятий.

Планируемые результаты освоения образовательной программы:

Выпускник, освоивший программу бакалавриата, должен обладать следующими компетенциями:

Код	Наименование
<b>общекультурными компетенциями (ОК):</b>	
ОК-1	способностью использовать основы философских знаний, анализировать главные этапы и закономерности исторического развития для осознания социальной значимости своей деятельности
ОК-2	способностью использовать основы экономических знаний при оценке эффективности результатов деятельности в различных сферах
ОК-3	способностью к коммуникации в устной и письменной формах на русском и иностранном языках для решения задач межличностного и межкультурного взаимодействия
ОК-4	способностью работать в команде, толерантно воспринимая социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия
ОК-5	способностью к самоорганизации и самообразованию
ОК-6	способностью использовать общеправовые знания в различных сферах деятельности
ОК-7	способностью поддерживать должный уровень физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности
ОК-8	способностью использовать приемы первой помощи, методы защиты в условиях чрезвычайных ситуаций
ОК-9	способностью к коммуникации в устной и письменной формах на русском и иностранном языках для решения задач межличностного и межкультурного взаимодействия
<b>общепрофессиональными компетенциями (ОПК):</b>	
ОПК-1	способностью осуществлять поиск, хранение, обработку и анализ информации из различных источников и баз данных, представлять ее в требуемом формате с использованием информационных, компьютерных и сетевых технологий
ОПК-2	способностью разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья
<b>профессиональными компетенциями по видам деятельности (ПК):</b>	
<b>экспериментально-исследовательская деятельность</b>	
ПК-13	способностью изучать и анализировать научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по тематике исследования
ПК-14	готовностью проводить измерения и наблюдения, составлять описания проводимых исследований, анализировать результаты исследований и использовать их при написании отчетов и научных публикаций
ПК-15	готовностью участвовать в производственных испытаниях и внедрении результатов исследований и разработок в промышленное производство
ПК-16	готовностью применять методы математического моделирования и оптимизации технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья на базе стандартных пакетов прикладных программ
ПК-17	способностью владеть статистическими методами обработки экспериментальных данных для анализа технологических процессов при производстве продуктов питания

Код	Наименование
	из растительного сырья
<b>расчетно-проектная деятельность</b>	
ПК-23	способностью участвовать в разработке проектов вновь строящихся предприятий по выпуску продуктов питания из растительного сырья, реконструкции и техперевооружению существующих производств
ПК-24	способностью пользоваться нормативными документами, определяющими требования при проектировании пищевых предприятий; участвовать в сборе исходных данных и разработке проектов предприятий по выпуску продуктов питания из растительного сырья
ПК-25	готовностью к работе по технико-экономическому обоснованию и защите принимаемых проектных решений
ПК-26	способностью использовать стандартные программные средства при разработке технологической части проектов пищевых предприятий, подготовке заданий на разработку смежных частей проектов
ПК-27	способностью обосновывать и осуществлять технологические компоновки, подбор оборудования для технологических линий и участков производства продуктов питания из растительного сырья

Форма обучения – заочная.

Срок получения образования по программе в очной форме обучения, включая каникулы, предоставляемые после прохождения государственной итоговой аттестации составляет 4 года.

Срок получения образования по программе в заочной форме обучения составляет 4.5 года.

Трудоемкость образовательной программы - 240 зачетных единиц.

Обучение ведется на русском языке.

Сведения о профессорско-преподавательском составе, реализующего образовательную программу.

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

Доля научно-педагогических работников (в приведенных к целочисленным значениям ставок), имеющих образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины (модуля), в общем числе научно-педагогических работников, реализующих программу бакалавриата, составляет 90 процентов.

Доля научно-педагогических работников (в приведенных к целочисленным значениям ставок), имеющих ученую степень (в том числе ученую степень, присвоенную за рубежом и признаваемую в Российской Федерации) и (или) ученое звание (в том числе ученое звание, полученное за рубежом и признаваемое в Российской Федерации), в общем числе научно-педагогических работников, реализующих программу бакалавриата, составляет 75 процентов.

Доля работников (в приведенных к целочисленным значениям ставок) из числа руководителей и работников организаций, деятельность которых связана с направленностью (профилем) реализуемой программы бакалавриата (имеющих стаж работы в данной профессиональной области не менее 3 лет), в общем числе работников, реализующих программу бакалавриата, составляет 15 процентов.

Образовательный процесс для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья осуществляется с учетом особенностей их психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья.

Университет создает необходимые условия, направленные на обеспечение образовательного процесса для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья:

- альтернативная версия официального сайта университета в сети «Интернет» для слабовидящих;

- специальные средства обучения (обеспечение выпуска альтернативных форматов печатных материалов крупным шрифтом или в виде аудиофайлов; обеспечение надлежащими звуковыми сред-

ствами воспроизведения информации; обеспечение специальными учебниками и учебными пособиями и др.);

- пандусы, поручни, расширенные дверные проёмы и др. приспособления;
- специально оборудованные санитарно-гигиенические помещения;
- электронная информационно-образовательная среда, включающая электронное обучение и дистанционные образовательные технологии.

Содержание образования и условия организации обучения для инвалидов определяются в том числе в соответствии с индивидуальной программой реабилитации инвалида (при наличии), для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья (при необходимости) – на основе адаптированной образовательной программы, разрабатываемой с учетом локальных нормативных актов:

- Положения об адаптированной образовательной программе высшего образования;
- Положения об организации образовательного процесса для обучающихся-инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья.

Выбор мест прохождения практик осуществляется с учётом состояния здоровья инвалидов и лиц ограниченными возможностями здоровья и при условии выполнения требований доступности социальной среды. Текущий контроль успеваемости, промежуточная и государственная итоговая аттестации обучающихся проводятся с учётом особенностей их психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья.

**Матрица соответствия планируемых результатов освоения образовательной программы и составных частей ОП ВО**  
**19.03.02 Продукты питания из растительного сырья Общий профиль**

	Наименование дисциплин (модулей) в соответствии с учебным планом	Семестры	Общекультурные компетенции								
			ОК-1	ОК-2	ОК-3	ОК-4	ОК-5	ОК-6	ОК-7	ОК-8	ОК-9
Блок 1	Базовая часть										
	Философия	3	+								
	История	2	+								
	Иностранный язык	1-4			+						+
	Безопасность жизнедеятельности	7								+	
	Физическая культура и спорт	4							+		
	Экономическая теория	4		+							
	Право	2						+			
	Русский язык и культура речи	1			+						+
	Социокультурная коммуникация	3				+	+				
	Математика	1-3									
	Информатика	1									
	Физика	1, 2					+				
	Неорганическая химия	1								+	
	Органическая химия	2								+	
	Химические основы биологических процессов	3					+				
	Аналитическая химия	2									
	Экология	5								+	
	Инженерная графика	1					+				
	Физиология питания	3									
	Зерноведение	1					+				
	Прикладная механика	3									
	Процессы и аппараты пищевых производств	4									
	Тепло- и хладотехника	5									
	Пищевая микробиология	4									
	Пищевая химия	5									
	Системы автоматизированного проектирования	5									
	Научные основы производства продуктов питания	7					+				
	Товароведение	4									

	Наименование дисциплин (модулей) в соответствии с учебным планом	Семестры	Общекультурные компетенции								
			ОК-1	ОК-2	ОК-3	ОК-4	ОК-5	ОК-6	ОК-7	ОК-8	ОК-9
	продовольственных товаров										
	Вариативная часть										
	Технологическое оборудование	4, 5									
	Проектирование предприятий	5									
	Технология муки	5, 6									
	Технология крупы	6									
	Технология комбикормов	7									
	Элеваторы и склады	3									
	Хранение зерна и пищевых продуктов	4									
	Технология хлеба	6, 7									
	Технология макаронных изделий	7									
	Технология кондитерских изделий	8									
	Технохимический контроль	8									
	Технология продуктов общественного питания	6									
	Организация производства на предприятиях общественного питания	7, 8				+					
	Технология мучных кондитерских изделий	9									
	Экономика и организация производства	7		+							
	Методы оценки свойств сырья и продуктов питания	7									
	Реология пищевых масс	7									
	Экструзионные технологии	8									
	Малые предприятия агропромышленного комплекса	8									
	Пищеконцентратное производство	9									
	Системы управления технологическими процессами	9									
	Производство растительных масел	9									
	Методология познавательной деятельности	9	+								
	Современные транспортные системы	6									



	Наименование дисциплин (модулей) в соответствии с учебным планом	Семестры	Общекультурные компетенции								
			ОК-1	ОК-2	ОК-3	ОК-4	ОК-5	ОК-6	ОК-7	ОК-8	ОК-9
	Инженерная физико-химическая механика дисперсных систем	6									
	Учебно-исследовательская работа студентов	9									
	Методы планирования эксперимента	9									
	Введение в технологии продуктов питания	6	+				+				
	Общая технология пищевых продуктов	6	+				+				
	Технологические добавки и улучшители для производства продуктов питания из растительного сырья	8									
	Общая технология отрасли	8									
	Организация коммерческой деятельности на предприятиях отрасли	2		+			+				
	Статистическая обработка данных	2									
	Общефизическая культура	1-6							+		
	Легкая атлетика	1-6							+		
	Тяжелая атлетика	1-6							+		
	Волейбол	1-6							+		
	Плавание	1-6							+		
	Настольный теннис	1-6							+		
	Аэробика	1-6							+		
Блок 2	Вариативная часть										
	Практика по получению первичных профессиональных умений и навыков	4, 6									
	Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности, технологическая практика	8									
	Научно-исследовательская работа	8		+							
	Преддипломная практика	9									

	Наименование дисциплин (модулей) в соответствии с учебным планом	Семестры	Общепрофессиональные компетенции	
			ОПК-1	ОПК-2
Блок 1	Базовая часть			
	Философия	3		
	История	2		
	Иностранный язык	1-4		
	Безопасность жизнедеятельности	7		
	Физическая культура и спорт	4		
	Экономическая теория	4		
	Право	2		
	Русский язык и культура речи	1		
	Социокультурная коммуникация	3		
	Математика	1-3	+	
	Информатика	1	+	
	Физика	1, 2		
	Неорганическая химия	1	+	
	Органическая химия	2	+	
	Химические основы биологических процессов	3	+	
	Аналитическая химия	2	+	
	Экология	5		+
	Инженерная графика	1	+	
	Физиология питания	3		+
	Зерноведение	1		
	Прикладная механика	3	+	
	Процессы и аппараты пищевых производств	4		+
	Тепло- и хладотехника	5	+	
	Пищевая микробиология	4		+
	Пищевая химия	5		+
	Системы автоматизированного проектирования	5	+	+
	Научные основы производства продуктов питания	7	+	+
	Товароведение продовольственных товаров	4	+	
	Вариативная часть			
	Технологическое оборудование	4, 5		
	Проектирование предприятий	5		
	Технология муки	5, 6		
	Технология крупы	6		

Наименование дисциплин (модулей) в соответствии с учебным планом	Семестры	Общепрофессиональные компетенции	
		ОПК-1	ОПК-2
Технология комбикормов	7		
Элеваторы и склады	3		
Хранение зерна и пищевых продуктов	4		
Технология хлеба	6, 7		
Технология макаронных изделий	7		
Технология кондитерских изделий	8		
Технохимический контроль	8		+
Технология продуктов общественного питания	6		
Организация производства на предприятиях общественного питания	7, 8		+
Технология мучных кондитерских изделий	9		
Экономика и организация производства	7		
Методы оценки свойств сырья и продуктов питания	7	+	
Реология пищевых масс	7	+	
Экструзионные технологии	8	+	
Малые предприятия агропромышленного комплекса	8		
Пищеконцентратное производство	9		
Системы управления технологическими процессами	9	+	
Производство растительных масел	9		
Методология познавательной деятельности	9	+	
Современные транспортные системы	6		+
Инженерная физико- химическая механика дисперсных систем	6		
Учебно-исследовательская работа студентов	9		
Методы планирования	9		

	Наименование дисциплин (модулей) в соответствии с учебным планом	Семестры	Общепрофессиональные компетенции	
			ОПК-1	ОПК-2
	эксперимента			
	Введение в технологии продуктов питания	6	+	
	Общая технология пищевых продуктов	6	+	
	Технологические добавки и улучшители для производства продуктов питания из растительного сырья	8		+
	Общая технология отрасли	8		+
	Организация коммерческой деятельности на предприятиях отрасли	2	+	
	Статистическая обработка данных	2		
	Общефизическая культура	1-6		
	Легкая атлетика	1-6		
	Тяжелая атлетика	1-6		
	Волейбол	1-6		
	Плавание	1-6		
	Настольный теннис	1-6		
	Аэробика	1-6		
Блок 2	Вариативная часть			
	Практика по получению первичных профессиональных умений и навыков	4, 6		+
	Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности, технологическая практика	8		+
	Научно-исследовательская работа	8	+	
	Преддипломная практика	9		+

	Наименование дисциплин (модулей) в соответствии с учебным планом	Семестры	Профессиональные компетенции									
			ПК-13	ПК-14	ПК-15	ПК-16	ПК-17	ПК-23	ПК-24	ПК-25	ПК-26	ПК-27
Блок 1	Базовая часть											
	Философия	3										
	История	2										

Наименование дисциплин (модулей) в соответствии с учебным планом	Семестры	Профессиональные компетенции									
		ПК-13	ПК-14	ПК-15	ПК-16	ПК-17	ПК-23	ПК-24	ПК-25	ПК-26	ПК-27
Иностранный язык	1-4										
Безопасность жизнедеятельности	7										
Физическая культура и спорт	4										
Экономическая теория	4								+		
Право	2										
Русский язык и культура речи	1										
Социокультурная коммуникация	3										
Математика	1-3				+						
Информатика	1				+	+					
Физика	1, 2		+								
Неорганическая химия	1		+								
Органическая химия	2		+								
Химические основы биологических процессов	3		+								
Аналитическая химия	2		+								
Экология	5										
Инженерная графика	1						+				
Физиология питания	3		+								
Зерноведение	1		+								
Прикладная механика	3	+		+							
Процессы и аппараты пищевых производств	4		+								
Тепло- и хладотехника	5	+		+							
Пищевая микробиология	4		+								
Пищевая химия	5		+								
Системы автоматизированного проектирования	5									+	+
Научные основы производства продуктов питания	7		+								
Товароведение продовольственных товаров	4		+								
Вариативная часть											
Технологическое оборудование	4, 5			+							
Проектирование предприятий	5						+	+	+	+	+
Технология муки	5, 6	+		+		+					
Технология крупы	6	+		+		+					
Технология комбикормов	7	+		+		+					
Элеваторы и склады	3	+		+							
Хранение зерна и пищевых	4	+		+		+					

Наименование дисциплин (модулей) в соответствии с учебным планом	Семестры	Профессиональные компетенции									
		ПК-13	ПК-14	ПК-15	ПК-16	ПК-17	ПК-23	ПК-24	ПК-25	ПК-26	ПК-27
продуктов											
Технология хлеба	6, 7	+		+							
Технология макаронных изделий	7	+		+		+					
Технология кондитерских изделий	8	+		+							
Технохимический контроль	8			+							
Технология продуктов общественного питания	6	+		+		+					
Организация производства на предприятиях общественного питания	7, 8	+									
Технология мучных кондитерских изделий	9	+		+		+					
Экономика и организация производства	7	+							+		
Методы оценки свойств сырья и продуктов питания	7		+								
Реология пищевых масс	7	+									
Экструзионные технологии	8	+									
Малые предприятия агропромышленного комплекса	8						+				
Пищеконцентратное производство	9		+	+							
Системы управления технологическими процессами	9				+	+				+	+
Производство растительных масел	9	+		+							
Методология познавательной деятельности	9	+									
Современные транспортные системы	6										+
Инженерная физико-химическая механика дисперсных систем	6	+		+		+					
Учебно-исследовательская работа студентов	9	+	+	+	+	+					
Методы планирования эксперимента	9				+					+	
Введение в технологии продуктов питания	6	+									

	Наименование дисциплин (модулей) в соответствии с учебным планом	Семестры	Профессиональные компетенции									
			ПК-13	ПК-14	ПК-15	ПК-16	ПК-17	ПК-23	ПК-24	ПК-25	ПК-26	ПК-27
	Общая технология пищевых продуктов	6	+									
	Технологические добавки и улучшители для производства продуктов питания из растительного сырья	8		+								
	Общая технология отрасли	8		+								
	Организация коммерческой деятельности на предприятиях отрасли	2	+						+	+		
	Статистическая обработка данных	2					+					
	Общефизическая культура	1-6										
	Легкая атлетика	1-6										
	Тяжелая атлетика	1-6										
	Волейбол	1-6										
	Плавание	1-6										
	Настольный теннис	1-6										
	Аэробика	1-6										
Блок 2	Вариативная часть											
	Практика по получению первичных профессиональных умений и навыков	4, 6	+	+	+				+			
	Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности, технологическая практика	8		+	+	+	+	+			+	
	Научно-исследовательская работа	8	+	+				+				
	Преддипломная практика	9		+	+					+		+