


Минобрнауки России

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



Образовательная программа утверждена
решением ученого совета
Протокол № 34 от 26.05.2023 г.
Первый проректор

 С.В. Нотова

Образовательная программа высшего образования
(краткое описание)

Уровень высшего образования

БАКАЛАВРИАТ

Направление подготовки

19.03.02 ПРОДУКТЫ ПИТАНИЯ ИЗ РАСТИТЕЛЬНОГО СЫРЬЯ

Направленность (профиль)

Технология продуктов питания из растительного сырья

Квалификация

Бакалавр

Форма обучения

Очная

Год набора 2022

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 17.08.2020 г. № 1041, с изменениями от 26.11.2020 № 1456, от 27.02.2023 № 208.

РАЗРАБОТЧИКИ ОП ВО:

от университета:

Заведующий кафедрой ТПП

профессор кафедры ТПП

доцент кафедры ТПП

от работодателя:

Генеральный директор
ЗАО «Хлебопродукт-2»

Начальник ОТХ
ЗАО «Хлебопродукт-1»

ОП ВО СОГЛАСОВАНА:

Начальник учебно-методического
управления

П.В. Медведев

Т.А. Никифорова

В.А. Федотов

А.А. Джуламанов

С.Н. Малышев

А.В. Зайцев



Общая характеристика образовательной программы

Направление подготовки - 19.03.02 ПРОДУКТЫ ПИТАНИЯ ИЗ РАСТИТЕЛЬНОГО СЫРЬЯ.

Направленность (профиль) - «Технология продуктов питания из растительного сырья».

Квалификация, присваиваемая выпускникам - бакалавр.

Области и сферы профессиональной деятельности:

01 Образование и наука (в сфере научных исследований);

22 Пищевая промышленность, включая производство напитков и табака (в сфере применения технологий комплексной переработки растительного сырья для производства полуфабрикатов и готовой продукции различного назначения);

40 Сквозные виды профессиональной деятельности в промышленности (в сфере обеспечения экологической безопасности производства, качества и безопасности продуктов питания из растительного сырья).

Объекты профессиональной деятельности:

- пищевые предприятия;
- специализированные цеха, имеющие функции пищевого производства;
- растительное сырье, полуфабрикаты и готовая продукция из него;
- продукты переработки (вторичное сырье) и отходы;
- пищевые ингредиенты и добавки;
- функциональные, обогащенные, диетические и специализированные продукты питания из растительного сырья;
- технологическое оборудование, информационно-измерительные комплексы, приборы;
- нормативная, техническая, проектно-технологическая документация;
- санитарные, ветеринарные и строительные нормы и правила;
- международные стандарты, методы и средства контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции;
- системы качества;
- базы данных технологического и технического характера;
- данные мониторинга экологической и биологической безопасности продовольствия и окружающей среды.

Типы задач профессиональной деятельности, к которым готовятся выпускники:

- научно-исследовательский;
- проектный;
- технологический.

Планируемые результаты освоения образовательной программы:

Выпускник, освоивший программу бакалавриата, должен обладать следующими компетенциями:

| Код | Наименование |
|-------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| универсальными компетенциями (УК): | |
| УК-1 | Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач |
| | УК-1-В-1 Применяет философские основы познания и логического мышления, методы научного познания, в том числе методы системного анализа, для решения поставленных задач |
| | УК-1-В-2 Осуществляет критический анализ и синтез информации, полученной из разных источников |
| | УК-1-В-3 Понимает основные закономерности и главные особенности социально-исторического развития различных культур в этическом и философском контексте |
| | УК-1-В-4 Применяет методы сбора, хранения, обработки, передачи, анализа и синтеза информации с использованием компьютерных технологий для решения поставленных задач |
| | УК-1-В-5 Формулирует и аргументирует выводы и суждения, в том числе с применением философского понятийного аппарата |

| Код | Наименование |
|-------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| | УК-1-В-6 Формулирует собственную гражданскую и мировоззренческую позицию с опорой на системный анализ философских взглядов и исторических закономерностей, процессов, явлений и событий |
| 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-В-1 Понимает классическую структуру проекта с учетом оптимизации ресурсного обеспечения, способы представления проекта |
| | УК-2-В-2 Формулирует цели и задачи проекта, структурирует этапы процесса организации проектной деятельности |
| | УК-2-В-3 Применяет элементы анализа, планирования и оценки рисков для выбора оптимальной стратегии развития и обоснования устойчивости проекта |
| | УК-2-В-4 В рамках цели проекта опирается на правовые нормы основных отраслей российского законодательства при постановке целей и выборе оптимальных способов их достижения; обладает навыками использования нормативно-правовых ресурсов в разработке и реализации проектов |
| УК-3 | Способен осуществлять социальное взаимодействие и реализовывать свою роль в команде |
| | УК-3-В-1 Понимает эффективность использования стратегии командного сотрудничества для достижения поставленной цели, определяет свою роль в команде |
| | УК-3-В-2 Генерирует идею, выбирает направление развития ее в проекте с учетом видовых характеристик и осуществляет социальное взаимодействие посредством распределения проектных ролей в команде |
| УК-4 | Способен осуществлять деловую коммуникацию в устной и письменной формах на государственном языке Российской Федерации и иностранном(ых) языке(ах) |
| | УК-4-В-1 Выбирает на государственном и иностранном (-ых) языках коммуникативно приемлемый стиль делового общения, вербальные и невербальные средства взаимодействия с партнерами |
| | УК-4-В-2 Ведет деловую коммуникацию в письменной и электронной форме, учитывая особенности стилистики официальных и неофициальных писем, социокультурные различия в формате корреспонденции на государственном и иностранном (-ых) языках |
| УК-5 | Способен воспринимать межкультурное разнообразие общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах |
| | УК-5-В-1 Находит и использует необходимую для саморазвития и взаимодействия с другими информацию о культурных особенностях и традициях различных социальных групп |
| | УК-5-В-2 Демонстрирует уважительное отношение к историческому наследию и социокультурным традициям различных социальных групп, опирающееся на знание этапов исторического развития России в контексте мировой истории и культурных традиций мира, включая мировые религии, философские и этические учения |
| | УК-5-В-3 Конструктивно взаимодействует с людьми различных категорий с учетом их социокультурных особенностей в целях успешного выполнения профессиональных задач и социальной интеграции |
| УК-6 | Способен управлять своим временем, выстраивать и реализовывать траекторию саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни |
| | УК-6-В-1 Понимает важность планирования целей собственной деятельности с учетом условий, средств, личностных возможностей, этапов карьерного роста, временной перспективы развития деятельности и требований рынка труда |
| | УК-6-В-2 Реализует намеченные цели с учетом условий, средств, личностных возможностей, этапов карьерного роста, временной перспективы развития деятельности и требований рынка труда |
| | УК-6-В-3 Демонстрирует интерес к учебе и использует предоставляемые возможности для приобретения новых знаний и навыков |

| Код | Наименование |
|--------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| | УК-6-В-4 Критически оценивает эффективность использования времени при решении поставленных задач |
| УК-7 | <p>Способен поддерживать должный уровень физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности</p> <p>УК-7-В-1 Соблюдает нормы здорового образа жизни, используя основы физической культуры для осознанного выбора здоровьесберегающих технологий на всех жизненных этапах развития личности</p> <p>УК-7-В-2 Выбирает рациональные способы и приемы профилактики профессиональных заболеваний, психофизического и нервноэмоционального утомления на рабочем месте</p> |
| УК-8 | <p>Способен создавать и поддерживать в повседневной жизни и в профессиональной деятельности безопасные условия жизнедеятельности для сохранения природной среды, обеспечения устойчивого развития общества, в том числе при угрозе и возникновении чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов</p> <p>УК-8-В-1 Формирует культуру безопасного и ответственного поведения в повседневной жизни и профессиональной деятельности, обеспечивая безопасные и/или комфортные условия жизнедеятельности, труда на рабочем месте, в т.ч. с помощью средств защиты</p> <p>УК-8-В-2 Использует приемы первой помощи, методы защиты в условиях чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов</p> <p>УК-8-В-3 Идентифицирует угрозы (опасности) природного и техногенного происхождения для жизнедеятельности человека и природной среды</p> <p>УК-8-В-4 В случае возникновения чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов применяет методы защиты жизнедеятельности человека, принимает участие в спасательных и неотложных аварийно-восстановительных мероприятиях</p> |
| УК-9 | <p>Способен использовать базовые дефектологические знания в социальной и профессиональной сферах</p> <p>УК-9-В-1 Понимает особенности развития человека с ограниченными возможностями здоровья</p> <p>УК-9-В-2 Демонстрирует готовность применять базовые дефектологические знания, принципы, методы в социальной и профессиональной сферах</p> |
| УК-10 | <p>Способен принимать обоснованные экономические решения в различных областях жизнедеятельности</p> <p>УК-10-В-1 Выявляет и обосновывает сущность, закономерности экономических процессов, осознает их природу и связь с другими процессами; понимает содержание и логику поведения экономических субъектов; использует полученные знания для формирования собственной оценки социально-экономических проблем и принятия аргументированных экономических решений в различных сферах жизнедеятельности</p> <p>УК-10-В-2 Взвешенно осуществляет выбор оптимального способа решения финансово-экономической задачи, с учетом интересов экономических субъектов, ресурсных ограничений, внешних и внутренних факторов</p> <p>УК-10-В-3 Понимает последствия принимаемых финансово-экономических решений в условиях сформировавшейся экономической культуры; способен, опираясь на принципы и методы экономического анализа, критически оценить свой выбор с учетом области жизнедеятельности</p> |
| УК-11 | <p>Способен формировать нетерпимое отношение к проявлениям экстремизма, терроризма, коррупционному поведению и противодействовать им в профессиональной деятельности</p> <p>УК-11-В-1 Понимает сущность экстремизма, терроризма, коррупции и осознает их негативные последствия в социальных, экономических и других процессах общества</p> <p>УК-11-В-2 Соблюдает нормы права и морали, применяет правовые нормы и предусмотренные законом меры по противодействию коррупционному поведению и нейтрализации коррупционных проявлений</p> |

| Код | Наименование |
|---------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| | УК-11-В-3 Идентифицирует угрозы и проявления экстремизма, терроризма, способен противодействовать им в профессиональной деятельности |
| общепрофессиональными компетенциями (ОПК): | |
| ОПК-1 | Способен понимать принципы работы современных информационных технологий и использовать их для решения задач профессиональной деятельности |
| | ОПК-1-В-1 Знает преимущества различных способов сбора, обработки и представления информации с учетом современных требований к уровню защиты информации, приводит сравнительную характеристику |
| | ОПК-1-В-2 Умеет использовать различные информационные и коммуникационные технологии для решения однотипных квазипрофессиональных задач |
| | ОПК-1-В-3 Владеет навыками использования ИКТ для синтеза информации в среде электронных профессиональных продуктов, в том числе образовательных. Владеет навыками работы с программными продуктами в сфере информационной безопасности |
| ОПК-2 | Способен применять основные законы и методы исследований естественных наук для решения задач профессиональной деятельности |
| | ОПК-2-В-1 Знает основные законы и методы исследований естественных наук |
| | ОПК-2-В-2 Умеет адаптировать основные законы и методы исследований естественных наук для решения задач профессиональной деятельности |
| | ОПК-2-В-3 Владеет навыками использования основных законов и методов исследования естественных наук для решения задач профессиональной деятельности |
| ОПК-3 | Способен использовать знания инженерных процессов при решении профессиональных задач и эксплуатации современного технологического оборудования и приборов |
| | ОПК-3-В-1 Иметь знания в области инженерных процессов предприятий по производству продуктов питания из растительного сырья |
| | ОПК-3-В-2 Уметь использовать знание инженерных процессов при регулировании технологических процессов на предприятиях по производству продуктов питания из растительного сырья |
| | ОПК-3-В-3 Владеть навыками использования знания инженерных процессов при эксплуатации современного технологического оборудования и приборов на предприятиях отрасли |
| ОПК-4 | Способен применять принципы организации производства в условиях обеспечения технологического контроля качества готовой продукции |
| | ОПК-4-В-1 Иметь знания в области организации производства, контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции на предприятиях по производству продуктов питания из растительного сырья |
| | ОПК-4-В-2 Уметь использовать знания в области организации производства, контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции на предприятиях по производству продуктов питания из растительного сырья |
| | ОПК-4-В-3 Владеть навыками контроля качества сырья, полуфабрикатов, готовой продукции для рациональной организации технологических процессов на предприятиях отрасли |
| ОПК-5 | Способен к оценке эффективности результатов профессиональной деятельности в конкурентных условиях современной экономики |
| | ОПК-5-В-1 Знать основные показатели оценки эффективности результатов профессиональной деятельности |
| | ОПК-5-В-2 Уметь оценивать эффективность деятельности предприятий по производству продуктов питания из растительного сырья в конкурентных условиях современной экономики |
| | ОПК-5-В-3 Владеть навыками оценки эффективности технологических процессов на предприятиях по производству продуктов питания из растительного сырья в конкурентных условиях современной экономики |

| Код | Наименование |
|----------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| профессиональными компетенциями (ПК): | |
| ПК*-1 | <p>Способен осуществлять ведение технологического процесса производства продуктов питания из растительного сырья</p> <p>ПК*-1-В-1 Знать научные основы и общие принципы переработки растительного сырья и производства продуктов питания, технологические добавки и улучшители, используемые при</p> <p>ПК*-1-В-2 Уметь использовать полученные знания при ведении технологического процесса производства продуктов питания из растительного сырья</p> <p>ПК*-1-В-3 Владеть: навыками применения специализированных знаний в области технологии производства продуктов питания из растительного сырья для ведения технологических процессов</p> |
| ПК*-2 | <p>Способен осуществлять лабораторный контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья</p> <p>ПК*-2-В-1 Знать требования, предъявляемые к качеству и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья</p> <p>ПК*-2-В-2 Уметь пользоваться стандартными и специальными методами исследования, приборами и другим оборудованием для проведения анализов</p> <p>ПК*-2-В-3 Владеть: навыками работы на приборах, проведения исследований свойств сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в соответствии с нормативными документами</p> |
| ПК*-3 | <p>Способен осуществлять организационно-технологическое обеспечение производства продуктов питания из растительного сырья</p> <p>ПК*-3-В-1 Знать технологии производства продуктов питания из растительного сырья; основные структурные подразделения</p> <p>ПК*-3-В-2 Уметь организовать технологический процесс производства продуктов питания из растительного сырья; организовать работу структурного подразделения</p> <p>ПК*-3-В-3 Владеть навыками организации технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья</p> |
| ПК*-4 | <p>Способность изучать и анализировать научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по тематике исследования</p> <p>ПК*-4-В-1 Знать основные профессиональные периодические издания, научно-техническую литературу, отражающие иностранные разработки технологий продуктов питания из растительного сырья</p> <p>ПК*-4-В-2 Уметь работать с профессиональными базами данных, публикациями, систематизировать научно-техническую информацию по тематике исследования и применять полученные знания</p> <p>ПК*-4-В-3 Владеть навыками изложения информации в профессиональной области, методами поиска научно-технической информации; навыками освоения научно-технической информации; методами анализа информации из отечественных и зарубежных источников</p> |
| ПК*-5 | <p>Готовностью проводить измерения и наблюдения, составлять описания проводимых исследований, анализировать результаты исследований и использовать их при написании отчетов и научных публикаций</p> <p>ПК*-5-В-1 Знать: принципы выбора методик проведения измерений и наблюдений; основные методы описания экспериментального исследования и обработки его результатов</p> <p>ПК*-5-В-2 Уметь разрабатывать планы экспериментальных исследований, проводить измерения и фиксировать наблюдения; проводить обработку данных, полученных в ходе экспериментальных исследований</p> <p>ПК*-5-В-3 Владеть: навыками проведения измерений, экспериментов и наблюдений; методами подготовки данных для составления научных обзоров и публикаций</p> |

| Код | Наименование |
|--------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| ПК*-6 | Способностью участвовать в разработке проектов вновь строящихся предприятий по выпуску продуктов питания из растительного сырья, реконструкции и техперевооружению существующих производств |
| | ПК*-6-В-1 Знать содержание составных частей проектов вновь строящихся предприятий по выпуску продуктов питания из растительного сырья, реконструкции и техперевооружению существующих производств |
| | ПК*-6-В-2 Уметь осуществлять технологические и инженерные расчеты, выполнять чертежи при разработке проектов вновь строящихся предприятий по выпуску продуктов питания из растительного сырья, реконструкции и техперевооружению существующих производств |
| | ПК*-6-В-3 Владеть навыками участия в разработке проектов вновь строящихся предприятий по выпуску продуктов питания из растительного сырья, реконструкции и техперевооружению существующих производств |
| ПК*-7 | Способностью обосновывать и осуществлять технологические компоновки, подбор оборудования для технологических линий и участков производства продуктов питания из растительного сырья |
| | ПК*-7-В-1 Знать основы технологической компоновки, подбора оборудования для технологических линий и участков производства на предприятиях по производству продуктов питания из растительного сырья |
| | ПК*-7-В-2 Уметь проводить технологическую компоновку, подбор оборудования для технологических линий и участков производства на предприятиях по производству продуктов питания из растительного сырья |
| | ПК*-7-В-3 Владеть навыками проектных работ по технологической компоновке, подбору оборудования для технологических линий и участков производства на предприятиях по производству продуктов питания из растительного сырья |

Профессиональные компетенции сформированы на основе профессионального стандарта, соответствующего профессиональной деятельности выпускников (Профессиональный стандарт «Специалист по технологии продуктов питания из растительного сырья», утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 28.10.2019 г. № 694) и анализа требований к профессиональным компетенциям, предъявляемых к выпускникам на рынке труда, обобщения отечественного и зарубежного опыта, проведения консультаций с ведущими работодателями, объединениями работодателей отрасли, в которой востребованы выпускники, иных источников.

Форма обучения – очная.

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

Объем образовательной программы - 240 зачетных единиц.

Обучение ведется на русском языке.

Сведения о профессорско-преподавательском составе, необходимом для реализации образовательной программы.

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

не менее 70 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), ведут 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), являются руководителями и (или) работниками иных организаций, осуществляющими трудовую деятельность в профессиональной сфере, соответствующей профессиональной деятельности, к которой готовятся выпускники (имеют стаж работы в данной профессиональной сфере не менее 3 лет).

не менее 50 процентов численности педагогических работников Организации и лиц, привлекаемых к образовательной деятельности Организации на иных условиях (исходя из количества замещаемых ставок, приведенного к целочисленным значениям), имеют 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).

Особенности реализации образовательного процесса для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья.

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 средствами 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.

□ Механизмы оценки качества образовательной деятельности и подготовки обучающихся.

Внутренняя оценка качества образовательной деятельности и подготовки обучающихся по образовательной программе регулируется Положением о внутренней системе оценки качества образования.

Внутренняя система оценки качества образования осуществляется посредством: опроса и анкетирования заинтересованных сторон; внутреннего тестирования и т.п. (<http://sko.osu.ru/audit>)

При проведении внутренней оценки качества образовательной деятельности и подготовки обучающихся по образовательной программе Университет привлекает как педагогических работников Университета, так и работодателей и (или) их объединения, иных юридических и (или) физических лиц.

В рамках внутренней системы оценки качества образовательной деятельности по образовательной программе обучающимся предоставляется возможность оценивания условий,

содержания, организации и качества образовательного процесса в целом и отдельных дисциплин (модулей) и практик.

Внешняя оценка качества образовательной деятельности по образовательной программе в рамках процедуры государственной аккредитации осуществляется с целью подтверждения соответствия образовательной деятельности по образовательной программе требованиям ФГОС ВО.

Внешняя оценка качества образовательной деятельности и подготовки обучающихся по образовательной программе может осуществляться в рамках 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, с целью признания качества и уровня подготовки выпускников, отвечающими требованиям профессиональных стандартов (при наличии), требованиям рынка труда к специалистам соответствующего профиля.

Внешняя оценка качества образовательной деятельности по образовательной программе может осуществляться в рамках мероприятий по независимой оценке качества высшего образования, проводимых Федеральной службой по надзору в сфере образования и науки.

Матрица соответствия планируемых результатов освоения образовательной программы и составных частей ОП ВО
19.03.02 Продукты питания из растительного сырья Технология продуктов питания из растительного сырья

| | Наименование дисциплин (модулей) в соответствии с учебным планом | Семестры | Универсальные компетенции | | | | | | | | | | |
|-----------|------------------------------------------------------------------|----------|---------------------------|------|------|------|------|------|------|------|------|-------|-------|
| | | | УК-1 | УК-2 | УК-3 | УК-4 | УК-5 | УК-6 | УК-7 | УК-8 | УК-9 | УК-10 | УК-11 |
| Блок Б1.Д | Обязательная часть | | | | | | | | | | | | |
| | Философия | 3 | + | | | | + | | | | | | |
| | История (история России, всеобщая история) | 2 | + | | | | + | | | | | | |
| | Иностранный язык | 1-3 | | | | + | | | | | | | |
| | Безопасность жизнедеятельности | 7 | | | | | | | | + | | | + |
| | Физическая культура и спорт | 6 | | | | | | | + | | | | |
| | Русский язык и культура речи | 1 | | | | + | | | | | | | |
| | Право | 2 | | + | | | | | | | | | + |
| | Социокультурная коммуникация | 3 | | | | | + | | | | + | | |
| | Основы проектной деятельности | 4 | | + | + | | | | | | | | |
| | Тайм-менеджмент | 1 | | | + | | | + | | | | | |
| | Информатика | 1 | + | | | | | | | | | | |
| | Информационные технологии и программирование | 2 | + | | | | | | | | | | |
| | Физика | 1, 2 | | | | | | | | + | | | |
| | Математика | 1-3 | | | | | | | | | | | |
| | Основы экономики и финансовой грамотности | 4 | | | | | | | | | | + | |
| | Инженерная и компьютерная графика | 2 | | | | | | | | | | | |
| | Неорганическая химия | 1 | | | | | | | | | | | |
| | Органическая химия | 2 | | | | | | | | | | | |
| | Химические основы биологических процессов | 4 | | | | | | | | | | | |
| | Аналитическая химия | 3 | | | | | | | | | | | |
| | Экология | 1 | | | | | | | | + | | | |
| | Физиология питания | 2 | | | | | | | | | + | | |
| | Зерноведение | 1 | | | | | | | | | | | |
| | Прикладная механика | 3 | | | | | | | | | | | |
| | Процессы и аппараты пищевых | 4 | | | | | | | | | | | |

| Наименование дисциплин (модулей) в соответствии с учебным планом | Семестры | Универсальные компетенции | | | | | | | | | | |
|------------------------------------------------------------------|----------|---------------------------|------|------|------|------|------|------|------|------|-------|-------|
| | | УК-1 | УК-2 | УК-3 | УК-4 | УК-5 | УК-6 | УК-7 | УК-8 | УК-9 | УК-10 | УК-11 |
| производств | | | | | | | | | | | | |
| Пищевая микробиология | 3 | | | | | | | | | | | |
| Пищевая химия | 5 | | | | | | | | | | | |
| Научные основы производства продуктов питания | 5 | | | | | | | | | | | |
| Тепло- и хладотехника | 6 | | | | | | | | | | | |
| Системы автоматизированного проектирования | 5 | | | | | | | | | | | |
| Часть, формируемая участниками образовательных отношений | | | | | | | | | | | | |
| Технологическое оборудование | 3, 4 | | + | | | | | | | | | |
| Проектирование предприятий | 5 | | + | | | | | | | | | |
| Технология муки | 4 | | | | | | | | | | | |
| Технология крупы | 5 | | | | | | | | | | | |
| Технология комбикормов | 7 | | | | | | | | | | | |
| Элеваторы и склады | 3 | | | | | | | | | | | |
| Хранение зерна и пищевых продуктов | 4 | | | | | | | | | | | |
| Технология хлеба | 5, 6 | | | | | | | | | | | |
| Технология макаронных изделий | 6 | | | | | | | | | | | |
| Технология кондитерских изделий | 7 | | | | | | | | | | | |
| Технохимический контроль | 7 | | | | | | | | | | | |
| Технология продуктов общественного питания | 7 | | | | | | | | | | | |
| Организация производства на предприятиях общественного питания | 6, 7 | | | | | | | | | | | |
| Технология мучных кондитерских изделий | 7 | | | | | | | | | | | |
| Экономика и организация производства | 6 | | | | | | | | | | + | |
| Общефизическая подготовка | 1-5 | | | | | | | + | | | | |
| Спортивные игры | 1-5 | | | | | | | + | | | | |
| Методы оценки свойств сырья и продуктов питания | 6 | | | | | | | | | | | |
| Реология пищевых масс | 6 | | | | | | | | | | | |
| Экструзионные технологии | 8 | | | | | | | | | | | |

| | Наименование дисциплин (модулей) в соответствии с учебным планом | Семестры | Универсальные компетенции | | | | | | | | | | |
|-----------|------------------------------------------------------------------------------------------------|----------|---------------------------|------|------|------|------|------|------|------|------|-------|-------|
| | | | УК-1 | УК-2 | УК-3 | УК-4 | УК-5 | УК-6 | УК-7 | УК-8 | УК-9 | УК-10 | УК-11 |
| | Малые предприятия агропромышленного комплекса | 8 | | | | | | | | | | | |
| | Пищеконцентратное производство | 7 | | | | | | | | | | | |
| | Системы управления технологическими процессами | 7 | + | + | | | | | | | | | |
| | Производство растительных масел | 8 | | | | | | | | | | | |
| | Методология познавательной деятельности | 8 | + | | | | | | | | | | |
| | Современные транспортные системы | 8 | | + | | | | | | | | | |
| | Инженерная физико-химическая механика дисперсных систем | 8 | | | | | | | | | | | |
| | Учебно-исследовательская работа | 7, 8 | | | | | | | | | | | |
| | Методы планирования эксперимента | 7, 8 | | | | | | | | | | | |
| | Введение в технологии продуктов питания | 1 | | | | | | | | | | | |
| | Общая технология пищевых продуктов | 1 | | | | | | | | | | | |
| | Технологические добавки и улучшители для производства продуктов питания из растительного сырья | 6 | | | | | | | | | | | |
| | Общая технология отрасли | 6 | | | | | | | | | | | |
| | Товароведение продовольственных товаров | 5 | | | | | | | | | | | |
| | Статистическая обработка данных | 5 | + | | | | | | | | | | |
| Блок Б2.П | Обязательная часть | | | | | | | | | | | | |
| | Ознакомительная практика | 4 | | + | | | | | | | | | |
| | Часть, формируемая участниками образовательных отношений | | | | | | | | | | | | |
| | Технологическая практика | 6 | | + | | | | | | | | | |
| | Преддипломная практика, в том числе научно- | 8 | + | + | | | | | | | | | + |

| | Наименование дисциплин (модулей) в соответствии с учебным планом | Семестры | Универсальные компетенции | | | | | | | | | | |
|--|------------------------------------------------------------------|----------|---------------------------|------|------|------|------|------|------|------|------|-------|-------|
| | | | УК-1 | УК-2 | УК-3 | УК-4 | УК-5 | УК-6 | УК-7 | УК-8 | УК-9 | УК-10 | УК-11 |
| | | | | | | | | | | | | | |

| | Наименование дисциплин (модулей) в соответствии с учебным планом | Семестры | Общепрофессиональные компетенции | | | | |
|-----------|------------------------------------------------------------------|----------|----------------------------------|-------|-------|-------|-------|
| | | | ОПК-1 | ОПК-2 | ОПК-3 | ОПК-4 | ОПК-5 |
| | | | | | | | |
| Блок Б1.Д | Обязательная часть | | | | | | |
| | Философия | 3 | | | | | |
| | История (история России, всеобщая история) | 2 | | | | | |
| | Иностранный язык | 1-3 | | | | | |
| | Безопасность жизнедеятельности | 7 | | | | | |
| | Физическая культура и спорт | 6 | | | | | |
| | Русский язык и культура речи | 1 | | | | | |
| | Право | 2 | | | | | |
| | Социокультурная коммуникация | 3 | | | | | |
| | Основы проектной деятельности | 4 | + | | | | |
| | Тайм-менеджмент | 1 | + | | | | |
| | Информатика | 1 | + | | | | |
| | Информационные технологии и программирование | 2 | + | | | | |
| | Физика | 1, 2 | | + | | | |
| | Математика | 1-3 | | | + | | |
| | Основы экономики и финансовой грамотности | 4 | | | | | + |
| | Инженерная и компьютерная графика | 2 | + | | + | | |
| | Неорганическая химия | 1 | | + | | | |
| | Органическая химия | 2 | | + | | | |
| | Химические основы биологических процессов | 4 | | + | | | |
| | Аналитическая химия | 3 | | + | | | |
| | Экология | 1 | | | | | |
| | Физиология питания | 2 | | + | | | |
| | Зерноведение | 1 | | + | | + | |
| | Прикладная механика | 3 | | | + | | |
| | Процессы и аппараты пищевых производств | 4 | | | + | | |

| Наименование дисциплин (модулей) в соответствии с учебным планом | Семестры | Общепрофессиональные компетенции | | | | |
|------------------------------------------------------------------|----------|----------------------------------|-------|-------|-------|-------|
| | | ОПК-1 | ОПК-2 | ОПК-3 | ОПК-4 | ОПК-5 |
| Пищевая микробиология | 3 | | + | | | |
| Пищевая химия | 5 | | + | | | |
| Научные основы производства продуктов питания | 5 | | + | | + | |
| Тепло- и хладотехника | 6 | | | + | | |
| Системы автоматизированного проектирования | 5 | + | | | + | |
| Часть, формируемая участниками образовательных отношений | | | | | | |
| Технологическое оборудование | 3, 4 | | | | | |
| Проектирование предприятий | 5 | | | | | |
| Технология муки | 4 | | | | | |
| Технология крупы | 5 | | | | | |
| Технология комбикормов | 7 | | | | | |
| Элеваторы и склады | 3 | | | | | |
| Хранение зерна и пищевых продуктов | 4 | | | | | |
| Технология хлеба | 5, 6 | | | | | |
| Технология макаронных изделий | 6 | | | | | |
| Технология кондитерских изделий | 7 | | | | | |
| Технохимический контроль | 7 | | | | | |
| Технология продуктов общественного питания | 7 | | | | | |
| Организация производства на предприятиях общественного питания | 6, 7 | | | | | |
| Технология мучных кондитерских изделий | 7 | | | | | |
| Экономика и организация производства | 6 | | | | | |
| Общефизическая подготовка | 1-5 | | | | | |
| Спортивные игры | 1-5 | | | | | |
| Методы оценки свойств сырья и продуктов питания | 6 | | | | | |
| Реология пищевых масс | 6 | | | | | |
| Экструзионные технологии | 8 | | | | | |
| Малые предприятия | 8 | | | | | |

| | Наименование дисциплин (модулей) в соответствии с учебным планом | Семестры | Общепрофессиональные компетенции | | | | |
|-----------|------------------------------------------------------------------------------------------------|----------|----------------------------------|-------|-------|-------|-------|
| | | | ОПК-1 | ОПК-2 | ОПК-3 | ОПК-4 | ОПК-5 |
| | агропромышленного комплекса | | | | | | |
| | Пищеконцентратное производство | 7 | | | | | |
| | Системы управления технологическими процессами | 7 | | | | | |
| | Производство растительных масел | 8 | | | | | |
| | Методология познавательной деятельности | 8 | | | | | |
| | Современные транспортные системы | 8 | | | | | |
| | Инженерная физико-химическая механика дисперсных систем | 8 | | | | | |
| | Учебно-исследовательская работа | 7, 8 | | | | | |
| | Методы планирования эксперимента | 7, 8 | | | | | |
| | Введение в технологии продуктов питания | 1 | | | | | |
| | Общая технология пищевых продуктов | 1 | | | | | |
| | Технологические добавки и улучшители для производства продуктов питания из растительного сырья | 6 | | | | | |
| | Общая технология отрасли | 6 | | | | | |
| | Товароведение продовольственных товаров | 5 | | | | | |
| | Статистическая обработка данных | 5 | | | | | |
| Блок Б2.П | Обязательная часть | | | | | | |
| | Ознакомительная практика | 4 | | | + | + | |
| | Часть, формируемая участниками образовательных отношений | | | | | | |
| | Технологическая практика | 6 | | | | | |
| | Преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа | 8 | | | | | |

| | Наименование дисциплин (модулей) в соответствии с учебным планом | Семестры | Профессиональные компетенции | | | | | | |
|-----------|------------------------------------------------------------------|----------|------------------------------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|
| | | | ПК*-1 | ПК*-2 | ПК*-3 | ПК*-4 | ПК*-5 | ПК*-6 | ПК*-7 |
| Блок Б1.Д | Обязательная часть | | | | | | | | |
| | Философия | 3 | | | | | | | |
| | История (история России, всеобщая история) | 2 | | | | | | | |
| | Иностранный язык | 1-3 | | | | | | | |
| | Безопасность жизнедеятельности | 7 | | | | | | | |
| | Физическая культура и спорт | 6 | | | | | | | |
| | Русский язык и культура речи | 1 | | | | | | | |
| | Право | 2 | | | | | | | |
| | Социокультурная коммуникация | 3 | | | | | | | |
| | Основы проектной деятельности | 4 | | | | | | | |
| | Тайм-менеджмент | 1 | | | | | | | |
| | Информатика | 1 | | | | | | | |
| | Информационные технологии и программирование | 2 | | | | | | | |
| | Физика | 1, 2 | | | | | | | |
| | Математика | 1-3 | | | | | | | |
| | Основы экономики и финансовой грамотности | 4 | | | | | | | |
| | Инженерная и компьютерная графика | 2 | | | | | | | |
| | Неорганическая химия | 1 | | | | | | | |
| | Органическая химия | 2 | | | | | | | |
| | Химические основы биологических процессов | 4 | | | | | | | |
| | Аналитическая химия | 3 | | | | | | | |
| | Экология | 1 | | | | | | | |
| | Физиология питания | 2 | | | | | | | |
| | Зерноведение | 1 | | | | | | | |
| | Прикладная механика | 3 | | | | | | | |
| | Процессы и аппараты пищевых производств | 4 | | | | | | | |
| | Пищевая микробиология | 3 | | | | | | | |
| | Пищевая химия | 5 | | | | | | | |
| | Научные основы производства продуктов питания | 5 | | | | | | | |

| Наименование дисциплин (модулей) в соответствии с учебным планом | Семестры | Профессиональные компетенции | | | | | | |
|------------------------------------------------------------------|----------|------------------------------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|
| | | ПК*-1 | ПК*-2 | ПК*-3 | ПК*-4 | ПК*-5 | ПК*-6 | ПК*-7 |
| Тепло- и хладотехника | 6 | | | | | | | |
| Системы автоматизированного проектирования | 5 | | | | | | | |
| Часть, формируемая участниками образовательных отношений | | | | | | | | |
| Технологическое оборудование | 3, 4 | + | | + | | | | |
| Проектирование предприятий | 5 | + | | | | | | |
| Технология муки | 4 | + | + | + | | | + | + |
| Технология крупы | 5 | + | + | + | | | | |
| Технология комбикормов | 7 | + | + | + | | | | |
| Элеваторы и склады | 3 | + | + | + | | | | |
| Хранение зерна и пищевых продуктов | 4 | + | + | + | | | | |
| Технология хлеба | 5, 6 | + | + | + | | | + | + |
| Технология макаронных изделий | 6 | + | + | + | | | | |
| Технология кондитерских изделий | 7 | + | + | + | | | | |
| Технохимический контроль | 7 | + | + | + | | | | |
| Технология продуктов общественного питания | 7 | + | + | + | | | | |
| Организация производства на предприятиях общественного питания | 6, 7 | + | + | + | | | + | + |
| Технология мучных кондитерских изделий | 7 | + | + | + | | | | |
| Экономика и организация производства | 6 | | | | | | + | |
| Общефизическая подготовка | 1-5 | | | | | | | |
| Спортивные игры | 1-5 | | | | | | | |
| Методы оценки свойств сырья и продуктов питания | 6 | | + | | | + | | |
| Реология пищевых масс | 6 | | + | | | + | | |
| Экструзионные технологии | 8 | + | + | + | | | | |
| Малые предприятия агропромышленного комплекса | 8 | + | + | + | | | | |
| Пищеконцентратное производство | 7 | + | + | + | | | | |
| Системы управления | 7 | + | | | | | + | |

| | Наименование дисциплин (модулей) в соответствии с учебным планом | Семестры | Профессиональные компетенции | | | | | | |
|-----------|------------------------------------------------------------------------------------------------|----------|------------------------------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|
| | | | ПК*-1 | ПК*-2 | ПК*-3 | ПК*-4 | ПК*-5 | ПК*-6 | ПК*-7 |
| | технологическими процессами | | | | | | | | |
| | Производство растительных масел | 8 | + | + | + | | | | |
| | Методология познавательной деятельности | 8 | | | | | | | |
| | Современные транспортные системы | 8 | | | + | | | + | |
| | Инженерная физико-химическая механика дисперсных систем | 8 | | + | | | + | | |
| | Учебно-исследовательская работа | 7, 8 | | | | + | + | | |
| | Методы планирования эксперимента | 7, 8 | | | | + | + | | |
| | Введение в технологии продуктов питания | 1 | + | + | + | | | | |
| | Общая технология пищевых продуктов | 1 | + | + | + | | | | |
| | Технологические добавки и улучшители для производства продуктов питания из растительного сырья | 6 | + | + | + | | | | |
| | Общая технология отрасли | 6 | + | + | + | | | | |
| | Товароведение продовольственных товаров | 5 | + | + | + | | + | | |
| | Статистическая обработка данных | 5 | | | | + | + | | |
| Блок Б2.П | Обязательная часть | | | | | | | | |
| | Ознакомительная практика | 4 | | | | | | | |
| | Часть, формируемая участниками образовательных отношений | | | | | | | | |
| | Технологическая практика | 6 | + | + | + | | | | |
| | Преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа | 8 | + | + | + | + | + | + | + |