

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**

Заочная

Год набора 2023

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 19.07.2022 № 662, от 27.02.2023 № 208.

**РАЗРАБОТЧИКИ ОП ВО:**

*от университета:*

Заведующий кафедрой ТПП

П.В. Медведев

профессор кафедры ТПП

Т.А. Никифорова

доцент кафедры ТПП

В.А. Федотов

*от работодателя:*  
Генеральный директор  
ЗАО «Хлебопродукт-2»



Начальник ОТХК  
ЗАО «Хлебопродукт-1»



А.А. Джуламанов

С.Н. Мальшев

**ОП ВО СОГЛАСОВАНА:**

Начальник учебно-методического  
управления

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   |
|---|--|
| <b>универсальными компетенциями (УК):</b> |  |
| <b>УК-1</b>                               | <b>Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач</b>                                  |
|   | 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 | <b>Способен определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений</b>   |
|      | 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 | <b>Способен осуществлять социальное взаимодействие и реализовывать свою роль в команде</b>  |
|      | 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 | <b>Способен осуществлять деловую коммуникацию в устной и письменной формах на государственном языке Российской Федерации и иностранном(ых) языке(ах)</b>  |
|      | 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 | <b>Способен воспринимать межкультурное разнообразие общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах</b>   |
|      | УК-5-В-1 Проявляет толерантное восприятие социальных и культурных различий, уважительное и бережное отношение к историческому наследию и культурным традициям   |
|      | 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 Находит и использует необходимую для саморазвития и взаимодействия с другими людьми информацию о культурных особенностях и традициях различных социальных групп  |
|      | УК-5-В-4 Сознательно выбирает ценностные ориентиры и гражданскую позицию; аргументировано обсуждает и решает проблемы мировоззренческого, общественного и личностного характера   |
| УК-6 | <b>Способен управлять своим временем, выстраивать и реализовывать траекторию саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни</b>  |
|      | 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  |

| Код          | Наименование   |
|--------------|--|
|              | УК-6-В-3 Демонстрирует интерес к учебе и использует предоставляемые возможности для приобретения новых знаний и навыков  |
|              | УК-6-В-4 Критически оценивает эффективность использования времени при решении поставленных задач   |
| <b>УК-7</b>  | <b>Способен поддерживать должный уровень физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности</b>  |
|              | УК-7-В-1 Соблюдает нормы здорового образа жизни, используя основы физической культуры для осознанного выбора здоровьесберегающих технологий на всех жизненных этапах развития личности   |
|              | УК-7-В-2 Выбирает рациональные способы и приемы профилактики профессиональных заболеваний, психофизического и нервноэмоционального утомления на рабочем месте  |
| <b>УК-8</b>  | <b>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</b>  |
|              | 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  |
|              | УК-8-В-2 Использует приемы первой помощи, методы защиты в условиях чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов  |
|              | УК-8-В-3 Идентифицирует угрозы (опасности) природного и техногенного происхождения для жизнедеятельности человека и природной среды  |
|              | 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   |
| <b>УК-9</b>  | <b>Способен использовать базовые дефектологические знания в социальной и профессиональной сферах</b>   |
|              | УК-9-В-1 Понимает особенности развития человека с ограниченными возможностями здоровья   |
|              | УК-9-В-2 Демонстрирует готовность применять базовые дефектологические знания, принципы, методы в социальной и профессиональной сферах  |
| <b>УК-10</b> | <b>Способен принимать обоснованные экономические решения в различных областях жизнедеятельности</b>  |
|              | 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 |
|              | УК-10-В-2 Взвешенно осуществляет выбор оптимального способа решения финансово-экономической задачи, с учетом интересов экономических субъектов, ресурсных ограничений, внешних и внутренних факторов   |
|              | 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  |
| <b>УК-11</b> | <b>Способен формировать нетерпимое отношение к проявлениям экстремизма, терроризма, коррупционному поведению и противодействовать им в профессиональной деятельности</b>   |
|              | УК-11-В-1 Понимает сущность экстремизма, терроризма, коррупции и осознает их негативные последствия в социальных, экономических и других процессах общества  |
|              | УК-11-В-2 Соблюдает нормы права и морали, применяет правовые нормы и предусмотренные законом меры по противодействию коррупционному поведению и  |

| Код   | Наименование   |
|---|--|
|   | нейтрализации коррупционных проявлений   |
|   | УК-11-В-3 Идентифицирует угрозы и проявления экстремизма, терроризма, способен противодействовать им в профессиональной деятельности   |
| <b>общепрофессиональными компетенциями (ОПК):</b> |  |
| <b>ОПК-1</b>                                      | <b>Способен понимать принципы работы современных информационных технологий и использовать их для решения задач профессиональной деятельности</b>   |
|   | 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 |
| <b>ОПК-2</b>                                      | <b>Способен применять основные законы и методы исследований естественных наук для решения задач профессиональной деятельности</b>  |
|   | 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   |
| <b>ОПК-3</b>                                      | <b>Способен использовать знания инженерных процессов при решении профессиональных задач и эксплуатации современного технологического оборудования и приборов</b>   |
|   | 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  |
| <b>ОПК-4</b>                                      | <b>Способен применять принципы организации производства в условиях обеспечения технологического контроля качества готовой продукции</b>  |
|   | 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   |
| <b>ОПК-5</b>                                      | <b>Способен к оценке эффективности результатов профессиональной деятельности в конкурентных условиях современной экономики</b>   |
|   | 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   |
|--|--|
| <b>профессиональными компетенциями (ПК):</b> |  |
| <b>ПК*-1</b>                                 | <p><b>Способен осуществлять ведение технологического процесса производства продуктов питания из растительного сырья</b></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>   |
| <b>ПК*-2</b>                                 | <p><b>Способен осуществлять лабораторный контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья</b></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>  |
| <b>ПК*-3</b>                                 | <p><b>Способен осуществлять организационно-технологическое обеспечение производства продуктов питания из растительного сырья</b></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>   |
| <b>ПК*-4</b>                                 | <p><b>Способность изучать и анализировать научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по тематике исследования</b></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> |
| <b>ПК*-5</b>                                 | <p><b>Готовностью проводить измерения и наблюдения, составлять описания проводимых исследований, анализировать результаты исследований и использовать их при написании отчетов и научных публикаций</b></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>                                 |
| <b>ПК*-6</b>                                 | <b>Способностью участвовать в разработке проектов вновь строящихся</b>   |

| Код          | Наименование  |
|--------------|---|
|              | <b>предприятий по выпуску продуктов питания из растительного сырья, реконструкции и техперевооружению существующих производств</b>  |
|              | 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   |
| <b>ПК*-7</b> | <b>Способностью обосновывать и осуществлять технологические компоновки, подбор оборудования для технологических линий и участков производства продуктов питания из растительного сырья</b>  |
|              | 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 – 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.

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 России   | 2        | +                         |      |      |      | +    |      |      |      |      |       |       |
|           | Иностранный язык   | 1-3      |                           |      |      | +    |      |      |      |      |      |       |       |
|           | Безопасность жизнедеятельности                                   | 7        |                           |      |      |      |      |      |      | +    |      |       | +     |
|           | Физическая культура и спорт                                      | 4        |                           |      |      |      |      |      | +    |      | +    |       |       |
|           | Русский язык и культура речи                                     | 1        |                           |      |      | +    |      |      |      |      |      |       |       |
|           | Право  | 3        |                           | +    |      |      |      |      |      |      |      |       | +     |
|           | Основы российской государственности                              | 1        |                           |      |      |      | +    |      |      |      |      |       |       |
|           | 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                        | 3        |                           |      |      |      |      |      |      |      |      |       |       |
|           | Аналитическая химия  | 3        |                           |      |      |      |      |      |      |      |      |       |       |
|           | Экология   | 3        |                           |      |      |      |      |      |      | +    |      |       |       |
|           | Физиология питания   | 4        |                           |      |      |      |      |      |      |      | +    |       |       |
|           | Зерноведение   | 1        |                           |      |      |      |      |      |      |      |      |       |       |
|           | Прикладная механика  | 3        |                           |      |      |      |      |      |      |      |      |       |       |
|           | Процессы и аппараты пищевых производств                          | 4        |                           |      |      |      |      |      |      |      |      |       |       |
|           | Пищевая микробиология  | 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 |
|  | Пищевая химия   | 5        |                           |      |      |      |      |      |      |      |      |       |       |
|  | Научные основы производства продуктов питания                                 | 7        |                           |      |      |      |      |      |      |      |      |       |       |
|  | Тепло- и хладотехника   | 6        |                           |      |      |      |      |      |      |      |      |       |       |
|  | Системы автоматизированного проектирования                                    | 5        |                           |      |      |      |      |      |      |      |      |       |       |
|  | Часть, формируемая участниками образовательных отношений                      |          |                           |      |      |      |      |      |      |      |      |       |       |
|  | Технологическое оборудование  | 4, 5     |                           | +    |      |      |      |      |      |      |      |       |       |
|  | Проектирование предприятий  | 5        |                           | +    |      |      |      |      |      |      |      |       |       |
|  | Технология муки   | 5        |                           |      |      |      |      |      |      |      |      |       |       |
|  | Технология крупы  | 6        |                           |      |      |      |      |      |      |      |      |       |       |
|  | Технология комбикормов  | 7        |                           |      |      |      |      |      |      |      |      |       |       |
|  | Элеваторы и склады  | 3        |                           |      |      |      |      |      |      |      |      |       |       |
|  | Хранение зерна и пищевых продуктов  | 4        |                           |      |      |      |      |      |      |      |      |       |       |
|  | Технология хлеба  | 5, 6     |                           |      |      |      |      |      |      |      |      |       |       |
|  | 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  | 8        |                           |      |      |      |      |      |      |      |      |       |       |
|  | Экономика и организация производства  | 7        |                           |      |      |      |      |      |      |      |      | +     |       |
|  | Методы оценки свойств сырья и продуктов питания                               | 6        |                           |      |      |      |      |      |      |      |      |       |       |
|  | Реология пищевых масс   | 6        |                           |      |      |      |      |      |      |      |      |       |       |
|  | Экструзионные технологии  | 8        |                           |      |      |      |      |      |      |      |      |       |       |
|  | Малые предприятия агропромышленного комплекса                                 | 8        |                           |      |      |      |      |      |      |      |      |       |       |
|  | Технология пивоваренного и безалкогольного производства, напитков лечебного и | 9        |                           |      |      |      |      |      |      |      |      |       |       |

|           | 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 |
|           | профилактического назначения   |          |                           |      |      |      |      |      |      |      |      |       |       |
|           | Пищеконцентратное производство   | 9        |                           |      |      |      |      |      |      |      |      |       |       |
|           | Производство растительных масел  | 9        |                           |      |      |      |      |      |      |      |      |       |       |
|           | Методология познавательной деятельности  | 9        | +                         |      |      |      |      |      |      |      |      |       |       |
|           | Современные транспортные системы   | 8        |                           | +    |      |      |      |      |      |      |      |       |       |
|           | Инженерная физико-химическая механика дисперсных систем  | 8        |                           |      |      |      |      |      |      |      |      |       |       |
|           | Учебно-исследовательская работа  | 8, 9     |                           |      |      |      |      |      |      |      |      |       |       |
|           | Методы планирования эксперимента   | 8, 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        |                           |      |      |      |      |      |      |      |      |       |       |
|           | 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                            | 9        | +                         | +    |      |      |      |      |      |      |      |       | +     |

|           | 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 России   | 2        |                                  |       |       |       |       |
|           | Иностранный язык   | 1-3      |                                  |       |       |       |       |
|           | Безопасность жизнедеятельности                                   | 7        |                                  |       |       |       |       |
|           | Физическая культура и спорт                                      | 4        |                                  |       |       |       |       |
|           | Русский язык и культура речи                                     | 1        |                                  |       |       |       |       |
|           | Право  | 3        |                                  |       |       |       |       |
|           | Основы российской государственности                              | 1        |                                  |       |       |       |       |
|           | 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                        | 3        |                                  | +     |       |       |       |
|           | Аналитическая химия  | 3        |                                  | +     |       |       |       |
|           | Экология   | 3        |                                  |       |       |       |       |
|           | Физиология питания   | 4        |                                  | +     |       |       |       |
|           | Зерноведение   | 1        |                                  | +     |       | +     |       |
|           | Прикладная механика  | 3        |                                  |       | +     |       |       |
|           | Процессы и аппараты пищевых производств                          | 4        |                                  |       | +     |       |       |
|           | Пищевая микробиология  | 4        |                                  | +     |       |       |       |
|           | Пищевая химия  | 5        |                                  | +     |       |       |       |
|           | Научные основы производства продуктов питания                    | 7        |                                  | +     |       | +     |       |
|           | Тепло- и хладотехника  | 6        |                                  |       | +     |       |       |
|           | Системы автоматизированного проектирования                       | 5        | +                                |       |       | +     |       |

| Наименование дисциплин (модулей) в соответствии с учебным планом   | Семестры | Общепрофессиональные компетенции |       |       |       |       |
|--|----------|----------------------------------|-------|-------|-------|-------|
|  |          | ОПК-1                            | ОПК-2 | ОПК-3 | ОПК-4 | ОПК-5 |
| Часть, формируемая участниками образовательных отношений   |          |                                  |       |       |       |       |
| Технологическое оборудование   | 4, 5     |                                  |       |       |       |       |
| Проектирование предприятий   | 5        |                                  |       |       |       |       |
| Технология муки  | 5        |                                  |       |       |       |       |
| Технология крупы   | 6        |                                  |       |       |       |       |
| Технология комбикормов   | 7        |                                  |       |       |       |       |
| Элеваторы и склады   | 3        |                                  |       |       |       |       |
| Хранение зерна и пищевых продуктов   | 4        |                                  |       |       |       |       |
| Технология хлеба   | 5, 6     |                                  |       |       |       |       |
| 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   | 8        |                                  |       |       |       |       |
| Экономика и организация производства   | 7        |                                  |       |       |       |       |
| Методы оценки свойств сырья и продуктов питания  | 6        |                                  |       |       |       |       |
| Реология пищевых масс  | 6        |                                  |       |       |       |       |
| Экструзионные технологии   | 8        |                                  |       |       |       |       |
| Малые предприятия агропромышленного комплекса  | 8        |                                  |       |       |       |       |
| Технология пивоваренного и безалкогольного производства, напитков лечебного и профилактического назначения | 9        |                                  |       |       |       |       |
| Пищеконцентратное производство   | 9        |                                  |       |       |       |       |
| Производство растительных масел  | 9        |                                  |       |       |       |       |
| Методология познавательной   | 9        |                                  |       |       |       |       |

|           | Наименование дисциплин (модулей) в соответствии с учебным планом                               | Семестры | Общепрофессиональные компетенции |       |       |       |       |
|-----------|--|----------|----------------------------------|-------|-------|-------|-------|
|           |  |          | ОПК-1                            | ОПК-2 | ОПК-3 | ОПК-4 | ОПК-5 |
|           | Деятельности   |          |                                  |       |       |       |       |
|           | Современные транспортные системы   | 8        |                                  |       |       |       |       |
|           | Инженерная физико-химическая механика дисперсных систем  | 8        |                                  |       |       |       |       |
|           | Учебно-исследовательская работа  | 8, 9     |                                  |       |       |       |       |
|           | Методы планирования эксперимента   | 8, 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        |                                  |       |       |       |       |
|           | 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                            | 9        |                                  |       |       |       |       |

|           | 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 России   | 2        |                              |       |       |       |       |       |       |
|           | Иностранный язык   | 1-3      |                              |       |       |       |       |       |       |
|           | Безопасность   | 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 |
| жизнедеятельности  |  |          |                              |       |       |       |       |       |       |
| Физическая культура и спорт                              | 4  |          |                              |       |       |       |       |       |       |
| Русский язык и культура речи                             | 1  |          |                              |       |       |       |       |       |       |
| Право  | 3  |          |                              |       |       |       |       |       |       |
| Основы российской государственности                      | 1  |          |                              |       |       |       |       |       |       |
| 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                | 3  |          |                              |       |       |       |       |       |       |
| Аналитическая химия                                      | 3  |          |                              |       |       |       |       |       |       |
| Экология   | 3  |          |                              |       |       |       |       |       |       |
| Физиология питания                                       | 4  |          |                              |       |       |       |       |       |       |
| Зерноведение   | 1  |          |                              |       |       |       |       |       |       |
| Прикладная механика                                      | 3  |          |                              |       |       |       |       |       |       |
| Процессы и аппараты пищевых производств                  | 4  |          |                              |       |       |       |       |       |       |
| Пищевая микробиология                                    | 4  |          |                              |       |       |       |       |       |       |
| Пищевая химия  | 5  |          |                              |       |       |       |       |       |       |
| Научные основы производства продуктов питания            | 7  |          |                              |       |       |       |       |       |       |
| Тепло- и хладотехника                                    | 6  |          |                              |       |       |       |       |       |       |
| Системы автоматизированного проектирования               | 5  |          |                              |       |       |       |       |       |       |
| Часть, формируемая участниками образовательных отношений |  |          |                              |       |       |       |       |       |       |
| Технологическое оборудование                             | 4, 5   |          | +                            |       | +     |       |       |       |       |
| Проектирование предприятий                               | 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 |
|  | Технология муки  | 5        | +                            | +     | +     |       |       | +     | +     |
|  | Технология крупы   | 6        | +                            | +     | +     |       |       |       |       |
|  | Технология комбикормов   | 7        | +                            | +     | +     |       |       |       |       |
|  | Элеваторы и склады   | 3        | +                            | +     | +     |       |       |       |       |
|  | Хранение зерна и пищевых продуктов   | 4        | +                            | +     | +     |       |       |       |       |
|  | Технология хлеба   | 5, 6     | +                            | +     | +     |       |       | +     | +     |
|  | 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   | 8        | +                            | +     | +     |       |       |       |       |
|  | Экономика и организация производства   | 7        |                              |       |       |       |       | +     |       |
|  | Методы оценки свойств сырья и продуктов питания  | 6        |                              | +     |       |       | +     |       |       |
|  | Реология пищевых масс  | 6        |                              | +     |       |       | +     |       |       |
|  | Экструзионные технологии   | 8        | +                            | +     | +     |       |       |       |       |
|  | Малые предприятия агропромышленного комплекса  | 8        | +                            | +     | +     |       |       |       |       |
|  | Технология пивоваренного и безалкогольного производства, напитков лечебного и профилактического назначения | 9        | +                            | +     | +     |       |       |       |       |
|  | Пищеконцентратное производство   | 9        | +                            | +     | +     |       |       |       |       |
|  | Производство растительных масел  | 9        | +                            | +     | +     |       |       |       |       |
|  | Методология познавательной деятельности  | 9        |                              |       |       |       |       |       |       |
|  | Современные транспортные системы   | 8        |                              |       | +     |       |       | +     |       |
|  | Инженерная физико-химическая механика  | 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 |
|           | дисперсных систем  |          |                              |       |       |       |       |       |       |
|           | Учебно-исследовательская работа  | 8, 9     |                              |       |       | +     | +     |       |       |
|           | Методы планирования эксперимента   | 8, 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        | +                            | +     | +     |       |       |       |       |
|           | 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                            | 9        | +                            | +     | +     | +     | +     | +     | +     |