ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ «ДОНЕЦКИЙ НАЦИОНАЛЬНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ ЭКОНОМИКИ И ТОРГОВЛИ ИМЕНИ МИХАИЛА ТУГАН-БАРАНОВСКОГО»

УТВЕРЖДАЮ
Ректор
_____ С.В. Дрожжина
«31» августа 2023 г.

ОСНОВНАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ

УКРУПНЕННАЯ ГРУППА НАПРАВЛЕНИЙ ПОДГОТОВКИ
19.00.00 ПРОМЫШЛЕННАЯ ЭКОЛОГИЯ И БИОТЕХНОЛОГИИ

НАПРАВЛЕНИЕ ПОДГОТОВКИ
19.03.02 ПРОДУКТЫ ПИТАНИЯ ИЗ РАСТИТЕЛЬНОГО СЫРЬЯ

ПРОФИЛЬ
ТЕХНОЛОГИЯ МУЧНЫХ И КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ

ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
БАКАЛАВРИАТ

Донецк – 2023

РАЗРАБОТЧИКИ ОСНОВНОЙ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ ПО НАПРАВЛЕНИЮ ПОДГОТОВКИ

19.03.02 ПРОДУКТЫ ПИТАНИЯ ИЗ РАСТИТЕЛЬНОГО СЫРЬЯ

ПРОФИЛЬ

ТЕХНОЛОГИЯ МУЧНЫХ И КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ

Зав. кафедрой
технологии и организации производства
продуктов питания
имени А.Ф. Коршуновой _____ В.А. Антонова

Доцент кафедры технологии и
организации производства
продуктов питания
имени А.Ф. Коршуновой _____ Н.В. Кравченко

Рассмотрено на заседании кафедры технологии и организации производства продуктов имени А.Ф. Коршуновой
(протокол № 21 от 26 июня 2023г.)

Рассмотрено на заседании Ученого совета факультета ресторанно-гостиничного бизнеса
(протокол № 12 от 26 июня 2023г.)

ОДОБРЕНО
на Учебно-методическом совете Университета
(протокол № 1 от «31» августа 2023г.)
Председатель _____ Л.В. Крылова

© Коллектив авторов, 2023
© ФГБОУ ВО «ДОННУЭТ имени Михаила Туган-Барановского», 2023

СОДЕРЖАНИЕ

		С.
РАЗДЕЛ 1.	**ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ**	6
1.1.	Назначение основной профессиональной образовательной программы высшего образования (ОПОП ВО)	6
1.2.	Нормативные правовые документы, регламентирующие разработку основной профессиональной образовательной программы бакалавриата	6
1.3.	Перечень сокращений	8
РАЗДЕЛ 2.	**ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ВЫПУСКНИКОВ**	8
2.1.	Общее описание профессиональной деятельности выпускников	8
2.1.1.	Область профессиональной деятельности и сферы профессиональной деятельности выпускника	8
2.1.2.	Типы задач профессиональной деятельности выпускников	9
2.1.3.	Объекты (или области знаний) профессиональной деятельности выпускников	9
2.2.	Перечень основных задач профессиональной деятельности выпускников (по типам)	10
2.3.	Перечень профессиональных стандартов, соотнесенных с ФГОС ВО	11
2.4.	Описание трудовых функций в соответствии с профессиональными стандартами	12
РАЗДЕЛ 3.	**ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ОПОП ВО**	12
3.1.	Цель (миссия) и задачи ОПОП ВО	12
3.2.	Требования к уровню подготовки, необходимому для освоения образовательной программы бакалавриата по направлению подготовки 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья, профиль Технология мучных и кондитерских изделий	13
3.3.	Направленность (профиль, магистерская программа, специализация) образовательной программы в рамках направления подготовки (специальности)	13
3.4.	Квалификация, присваиваемая выпускникам образовательных программ	14
3.5.	Объем (трудоемкость) программы	14
3.6.	Формы обучения	14
3.7.	Срок получения образования	14
3.8.	Язык реализации программы	15
3.9.	Использование сетевой формы реализации образовательной программы (при наличии)	15

3.10. Применение электронного обучения, дистанционных образовательных технологий (при наличии) 15
3.11. Адаптация образовательной программы для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья (при наличии) 15
РАЗДЕЛ 4 ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ОПОП ВО 15
4.1. Требования к планируемым результатам освоения образовательной программы, обеспечиваемым дисциплинами (модулями) и практиками обязательной части 15
4.1.1. Универсальные компетенции выпускников и индикаторы их достижения 16
4.1.2. Общепрофессиональные компетенции выпускников и индикаторы их достижения 20
4.1.3. Обязательные профессиональные компетенции выпускников и индикаторы их достижения (при наличии) 23
4.1.4. Рекомендуемые профессиональные компетенции выпускников и индикаторы их достижения 23
4.2. Матрица соответствия компетенций и составных частей ОПОП ВО 29
РАЗДЕЛ 5. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ОПОП ВО 29
5.1. Структура и объем программы 29
5.2. Объем обязательной части образовательной программы 30
5.3. Документы, регламентирующие содержание и организацию образовательного процесса 31
5.3.1. Учебный план 31
5.3.2. Календарный учебный график 32
5.3.3. Рабочие программы учебных дисциплин (модулей) 32
5.3.4. Программы практик 32
5.3.5. Фонды оценочных средств (материалов) для промежуточной аттестации по учебной дисциплине (модулю) и практике 33
5.3.6. Программа государственной итоговой аттестации 34
РАЗДЕЛ 6. УСЛОВИЯ ОСУЩЕСТВЛЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ПО ОПОП ВО 34
6.1. Требования к материально-техническому и учебно-методическому обеспечению программы бакалавриата 35
6.1.1. Материально-технические условия реализации ОПОП ВО 35
6.1.2 Учебно-методическое и информационное обеспечение образовательного процесса при реализации ОПОП ВО 37
6.2. Кадровые условия реализации ОПОП ВО 46
6.3. Характеристика социально-культурной среды Университета, обеспечивающей формирование универсальных компетенций 47
6.4. Рабочая программа воспитания 49
6.5. Финансовые условия реализации ОПОП ВО 51

РАЗДЕЛ 7. ДРУГИЕ НОРМАТИВНО-МЕТОДИЧЕСКИЕ ДОКУМЕНТЫ И МАТЕРИАЛЫ, ОБЕСПЕЧИВАЮЩИЕ КАЧЕСТВО ПОДГОТОВКИ ОБУЧАЮЩИХСЯ 51

ПРИЛОЖЕНИЯ 53

РАЗДЕЛ 1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1.1 Назначение основной профессиональной образовательной программы высшего образования (ОПОП ВО).

Основная профессиональная образовательная программа высшего образования (далее – ОПОП ВО) бакалавриата, реализуемая ФГБОУ ВО «ДОНЕЦКИЙ НАЦИОНАЛЬНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ ЭКОНОМИКИ И ТОРГОВЛИ ИМЕНИ МИХАИЛА ТУГАН-БАРАНОВСКОГО» (далее – ДОННУЭТ) по направлению подготовки 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья, профиль Технология мучных и кондитерских изделий, представляет собой систему документов, разработанную и утвержденную ДОННУЭТ с учетом требований рынка труда на основе Федерального государственного образовательного стандарта высшего образования (далее – ФГОС ВО) по соответствующему направлению подготовки, с учетом требований профессиональных стандартов.

ОПОП ВО представляет собой комплекс основных характеристик образования (объем, содержание, планируемые результаты) и организационно-педагогических условий, который представлен в виде учебного плана, календарного учебного графика, рабочих программ дисциплин (модулей), иных компонентов, оценочных и методических материалов, а также в виде рабочей программы воспитания, календарного плана воспитательной работы, форм аттестации.

ОПОП ВО по направлению подготовки 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья, профиль Технология мучных и кондитерских изделий включает в себя: учебный план, календарный учебный график, рабочие программы учебных дисциплин (модулей), программы практик, программу государственной итоговой аттестации и другие материалы, обеспечивающие качество подготовки обучающихся, а также оценочные и методические материалы.

1.2. Нормативные правовые документы, регламентирующие разработку образовательной программы бакалавриата

Нормативно-правовую базу разработки ОПОП ВО составляют:

Федеральный закон «Об образовании в Российской Федерации» от 29 декабря 2012 г. №273-ФЗ;

– Федеральный государственный образовательный стандарт высшего образования по направлению подготовки 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья (уровень бакалавриат), утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 17.08.2020 г. № 1041 с учетом изменений, внесенных Приказом Министерства науки и высшего образования Российской Федерации от 26.11.2020 г. № 1456;

– Приказ Министерства науки и высшего образования Российской Федерации от 26 ноября 2020 г. № 1456 «О внесении изменений в федеральные государственные образовательные стандарты высшего образования»;

– Приказ Министерства науки и высшего образования Российской Федерации от 8 февраля 2021 г. № 83 «О внесении изменений в федеральные государственные образовательные стандарты высшего образования - бакалавриат по направлениям подготовки»;

– Приказ Министерства науки и высшего образования Российской Федерации от 19 июля 2022 г. № 662 «О внесении изменений в федеральные государственные образовательные стандарты высшего образования»;

– Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 12 сентября 2013 г. № 1061 «Об утверждении перечней специальностей и направлений подготовки высшего образования»;

– Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 06 апреля 2021 г. № 245 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам высшего образования - программам бакалавриата, программам специалитета, программам магистратуры»;

– Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 23 августа 2017 г. № 816 «Об утверждении Порядка применения организациями, осуществляющими образовательную деятельность, электронного обучения, дистанционных образовательных технологий при реализации образовательных программ»;

– Приказ Министерства науки и высшего образования Российской Федерации и Министерства просвещения Российской Федерации от 5 августа 2020 г. № 885/390 «О практической подготовке обучающихся» с изменениями, внесенными приказом Министерства науки и высшего образования Российской Федерации и Министерства просвещения Российской Федерации от 18.11.2020 № 1430/652;

– Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 09 ноября 2015 г. № 1309 «Об утверждении порядка обеспечения условий доступности для инвалидов объектов и предоставляемых услуг в сфере образования, а также оказания им при этом необходимой помощи» с изменениями внесенными приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 18.08.2016 г. № 1065;

– Приказ Министерства науки и высшего образования Российской Федерации от 29 июня 2015 г. № 636 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам высшего образования - программам бакалавриата, программам специалитета и программам магистратуры» с изменениями, внесенными приказом Министерства науки и высшего образования Российской Федерации от 09.02.2016 г. № 86, от 28.04.2016 г. № 502 и от 27.03.2020 г. № 490;

– Устав ГОСУДАРСТВЕННОЙ ОРГАНИЗАЦИИ ВЫСШЕГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ «ДОНЕЦКОГО НАЦИОНАЛЬНОГО УНИВЕРСИТЕТА ЭКОНОМИКИ И ТОРГОВЛИ ИМЕНИ МИХАИЛА ТУГАН-БАРАНОВСКОГО», утвержденный приказом Министерства образования и науки Донецкой Народной Республики от 14.03.2019 г. № 332;

– локальные акты ДОННУЭТ.

1.3. Перечень сокращений

ФГОС ВО – федеральный государственный образовательный стандарт высшего образования;

з.е. – зачетная единица;

ИД – индикатор достижения;

ИСУОО – информационная система управления образовательной организацией;

НИР – научно-исследовательская работа;

ОВЗ – ограниченные возможности здоровья;

ОПК – общепрофессиональная компетенция;

ОТФ – обобщенная трудовая функция;

ОПОП ВО – основная профессиональная образовательная программа высшего образования;

ПК – профессиональная компетенция;

ТД – трудовые действия;

ТФ – трудовая функция;

УК – универсальная компетенция;

ЭИОС – электронная информационно-образовательная среда.

РАЗДЕЛ 2. ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ВЫПУСКНИКОВ

2.1. Общее описание профессиональной деятельности выпускников

2.1.1. Область профессиональной деятельности и сферы профессиональной деятельности выпускника

Область профессиональной деятельности и сферы профессиональной деятельности, в которых выпускники, освоившие программу бакалавриата (далее - выпускники), могут осуществлять профессиональную деятельность:

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).

Выпускники могут осуществлять профессиональную деятельность в других областях профессиональной деятельности и (или) сферах профессиональной деятельности при условии соответствия уровня их образования и полученных компетенций требованиям к квалификации работника.

2.1.2. Типы задач профессиональной деятельности выпускников

Типы задач профессиональной деятельности выпускников:

научно-исследовательский;

технологический;

организационно-управленческий;

проектный.

2.1.3. Объекты (или области знаний) профессиональной деятельности выпускников

Перечень основных объектов (или областей знания) профессиональной деятельности выпускников:

продовольственное сырье растительного происхождения;

продукция питания различного назначения;

процесс производства продуктов питания из растительного сырья на разных этапах;

методы и средства испытаний и контроля качества сырья и готовой продукции;

законодательство в области интеллектуальной собственности, средства и методы патентного поиска, порядок проведения патентного поиска и анализа;

право собственности на технологии производства продукции из растительного сырья;

программы и услуги дополнительного образования;

организационно-педагогическое сопровождение.

2.2 Перечень основных задач профессиональной деятельности выпускников (по типам)

Область профессиональной деятельности (по Реестру Минтруда)	Типы задач профессиональной деятельности	Задачи профессиональной деятельности	Объекты профессиональной деятельности (или области знания) (при необходимости)
22 Пищевая промышленность, включая производство напитков и табака (в сфере применения технологий комплексной переработки растительного сырья для производства полуфабрикатов и готовой продукции различного назначения)	Научно-исследовательский	Проведение научно-исследовательских разработок по качеству и безопасности продукции из растительного сырья в соответствии с утвержденными методиками	Продовольственное сырье растительного происхождения; методы и средства испытаний и контроля качества сырья и готовой продукции питания; процесс производства продуктов питания из растительного сырья на разных этапах
	Технологический	Организация и осуществление технологического процесса производства продукции в сфере пищевых производств, разработка и внедрение прогрессивных технологических процессов, подбор оптимальных режимов производства, обеспечение производство конкурентоспособной продукцией и сокращение материальных и трудовых затрат на ее изготовление, расчет экономической эффективности проектируемых технологических процессов, разработка технологических нормативов, инструкций, проверка качества продукции и технологической документации	Продовольственное сырье растительного происхождения; технологическое оборудование
	Организационно-управленческий	Планирование и управление индустриальным производством продукции	Продовольственное сырье растительного происхождения;

		из растительного сырья	продукция питания для различного назначения; технологическое оборудование
	Проектный	Поиск, выбор и использование информации для проектирования предприятий по индустриальному производству пищевой продукции из растительного сырья, разработка бизнес-планов проектируемого предприятия, производственной программы	Продовольственное сырье растительного происхождения; методы и средства испытаний и контроля качества сырья и готовой продукции питания
40 Сквозные виды профессиональной деятельности в промышленности (в сфере обеспечения экологической безопасности производства, качества и безопасности продуктов питания из растительного сырья)	Научно-исследовательский	Патентная работа и защита авторских прав, изобретательской деятельности, системный анализ и управление	Законодательство в области интеллектуальной собственности, средства и методы патентного поиска, порядок проведения патентного поиска и анализа
	Проектный	Разработка проектов по коммерциализации интеллектуальных прав на результаты исследовательской деятельности	Право собственности на технологии производства продукции из растительного сырья

2.3. Перечень профессиональных стандартов, соотнесенных с ФГОС ВО

№ п/п	Код профессионального стандарта	Наименование области профессиональной деятельности. Наименование профессионального стандарта
22 Пищевая промышленность, включая производство напитков и табака (в сфере применения технологий комплексной переработки растительного сырья для производства полуфабрикатов и готовой продукции различного назначения)		
1.	22.003	Профессиональный стандарт «Специалист по технологии продуктов питания из растительного сырья» утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 28 октября 2019 г. N693н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 1 июня 2020 г., регистрационный N 58531)
2.	22.004	Профессиональный стандарт «Специалист в области биотехнологий продуктов питания» утвержденный приказом

		Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 24 сентября 2019 г. N 633н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 21 октября 2019 г., регистрационный N56285)
3.	22.008	Профессиональный стандарт «Специалист по маркетинговым исследованиям в области пищевой и перерабатывающей промышленности» утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 2 сентября 2020 г. N 557н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 24 сентября 2020 г., регистрационный N 60007)
40 Сквозные виды профессиональной деятельности в промышленности (в сфере обеспечения экологической безопасности производства, качества и безопасности продуктов питания из растительного сырья)		
5.	40.206	Профессиональный стандарт «Специалист по управлению интеллектуальной собственностью и трансферу технологий» утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 07 сентября 2020 г. N 577н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 06 октября 2020 г., регистрационный N60270)

2.4. Описание трудовых функций в соответствии с профессиональными стандартами

Перечень ОТФ и ТФ, имеющих отношение к профессиональной деятельности выпускника программы бакалавриата по направлению подготовки 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья, представлен в Приложении 1.

РАЗДЕЛ 3. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ОПОП ВО

3.1. Цель (миссия) и задачи ОПОП ВО

Главной целью ОПОП ВО является подготовка квалифицированных кадров в области пищевой промышленности посредством формирования у обучающихся универсальных, общепрофессиональных и профессиональных компетенций в соответствии с требованиями ФГОС ВО по направлению подготовки 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья, профиль Технология мучных и кондитерских изделий, а также развитие профессионально важных качеств личности, позволяющих реализовать сформированные компетенции в эффективной профессиональной деятельности по профилю подготовки.

В области воспитания целью ОПОП ВО является формирование социально-личностных качеств: толерантность, дружелюбие, ответственность, гражданственность, развитие общей культуры у обучающихся.

В области обучения целью ОПОП ВО является:

– формирование у выпускников компетенций, установленных ФГОС ВО и настоящей ОПОП ВО, необходимых для успешного выполнения

профессиональной деятельности в области пищевой промышленности;

– формирование способности приобретать новые знания, готовности к самосовершенствованию и непрерывному профессиональному образованию и саморазвитию;

– обеспечение многообразия образовательных возможностей обучающихся;

– обеспечение подготовки выпускников, способных активно выстраивать гибкую индивидуальную траекторию профессиональной карьеры, учитывающую специфику и изменчивость условий рынка труда для областей деятельности по направлению подготовки 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья.

ОПОП ВО 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья, профиль Технология мучных и кондитерских изделий основана на компетентностном подходе к ожидаемым результатам обучения и ориентирована на решение следующих задач:

– направленность на многоуровневую систему образования и непрерывность профессионального развития;

– обеспечение обучающимися выбора индивидуальной образовательной траектории;

– практико-ориентированное обучение, позволяющее сочетать фундаментальные знания с практическими навыками по направлению подготовки 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья, учитывающие требования профессионального стандарта (стандартов).

– формирование готовности выпускников ДОННУЭТ к активной профессиональной и социальной деятельности.

3.2. Требования к уровню подготовки, необходимому для освоения образовательной программы бакалавриата по направлению подготовки 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья, профиль Технология мучных и кондитерских изделий

Абитуриент должен иметь документ установленного образца о полученном ранее образовании.

3.3. Направленность (профиль, магистерская программа, специализация) образовательной программы в рамках направления подготовки (специальности)

В рамках направления подготовки 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья определен профиль: Технология мучных и кондитерских изделий.

3.4. Квалификация, присваиваемая выпускникам образовательных программ

Квалификация, присваиваемая выпускникам образовательной программы бакалавриата - бакалавр.

3.5. Объем (трудоемкость) программы

Объем программы бакалавриата составляет 240 зачетных единиц (далее - з.е.) вне зависимости от формы обучения, применяемых образовательных технологий, реализации программы бакалавриата с использованием сетевой формы, реализации программы бакалавриата по индивидуальному учебному плану.

Объем программы бакалавриата, реализуемый за один учебный год, составляет не более 70 з.е. вне зависимости от формы обучения, применяемых образовательных технологий, реализации программы бакалавриата с использованием сетевой формы, реализации программы бакалавриата по индивидуальному учебному плану (за исключением ускоренного обучения), а при ускоренном обучении - не более 80з.е.

3.6. Формы обучения

Формы обучения по образовательной программе бакалавриата - очная, заочная.

Использование сетевой формы реализации образовательной программы бакалавриата нет.

Применение электронного обучения и дистанционных образовательных технологий нет.

Электронное обучение, дистанционные образовательные технологии, применяемые при обучении инвалидов и лиц с ОВЗ предусматривают возможность приема-передачи информации в доступных для них формах.

3.7. Срок получения образования

В очной форме обучения, включая каникулы, предоставляемые после прохождения государственной итоговой аттестации, составляет 4 года;

в очно-заочной или заочной формах обучения увеличивается не менее чем на 6 месяцев и не более чем на 1 год по сравнению со сроком получения образования в очной форме обучения;

при обучении по индивидуальному учебному плану инвалидов и лиц с ОВЗ может быть увеличен по их заявлению не более чем на 1 год по сравнению со сроком получения образования, установленном для соответствующей формы обучения.

3.8. Язык реализации программы

Образовательная программа бакалавриата реализуется на государственном языке Российской Федерации.

3.9. Использование сетевой формы реализации образовательной программы *(при наличии)*

Сетевая форма реализации образовательной программы бакалавриата по направлению подготовки 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья не используется.

3.10. Применение электронного обучения, дистанционных образовательных технологий *(при наличии)*

Часть учебных дисциплин реализуется с применением электронного обучения и дистанционных образовательных технологий на платформе *Moodle*.

3.11. Адаптация образовательной программы для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья *(при наличии)*

Основная образовательная программа частично адаптирована для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья.

РАЗДЕЛ 4. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ОПОП ВО

4.1. Требования к планируемым результатам освоения образовательной программы, обеспечиваемым дисциплинами (модулями) и практиками обязательной части

В результате освоения ОПОП ВО у выпускника должны быть сформированы все компетенции, установленные программой бакалавриата: универсальные, общепрофессиональные и профессиональные компетенции.

Совокупность компетенций, установленных образовательной программой, обеспечивает выпускнику способность осуществлять профессиональную деятельность в области профессиональной деятельности: 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).

4.1.1. Универсальные компетенции выпускников и индикаторы их достижения

Наименование категории универсальных компетенций	Код и наименование универсальной компетенции	Код и наименование индикатора достижения универсальной компетенции
Системное и критическое мышление	УК-1. Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач	ИД-1$_{УК-1}$ Анализирует задачу, выделяя ее базовые составляющие. ИД-2$_{УК-1}$ Определяет и ранжирует информацию, требуемую для решения поставленной задачи. ИД-3$_{УК-1}$ Осуществляет поиск информации для решения поставленной задачи. ИД-4$_{УК-1}$ При обработке информации отличает факты от мнений, интерпретаций, оценок, формирует собственные мнения и суждения, аргументирует свои выводы. ИД-5$_{УК-1}$ Рассматривает возможные варианты решения задачи, оценивая их достоинства и недостатки.
Разработка и реализация проектов	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	ИД-1$_{УК-2}$ Формулирует проблему, решение которой напрямую связано с достижением цели проекта. ИД-2$_{УК-2}$ Определяет связи между поставленными задачами и ожидаемые результаты их решения. ИД-3$_{УК-2}$ Анализирует план-график реализации проекта в целом и выбирает оптимальный способ решения поставленных задач. ИД-4$_{УК-2}$ В рамках поставленных задач определяет имеющиеся ресурсы и ограничения, действующие правовые нормы. ИД-5$_{УК-2}$ Оценивает решение поставленных задач в зоне своей ответственности в соответствии с запланированными результатами контроля, при необходимости корректирует способы решения задач
Командная работа и лидерство	УК-3. Способен осуществлять социальное взаимодействие и реализовывать свою роль в команде	ИД-1$_{УК-3}$ Определяет свою роль в команде, исходя из стратегии сотрудничества для достижения поставленной цели. ИД-2$_{УК-3}$ При реализации своей роли в команде учитывает

		особенности поведения других членов команды. ИД-3$_{УК-3}$ Анализирует возможные последствия личных действий и планирует свои действия для достижения заданного результата. ИД-4$_{УК-3}$ Осуществляет обмен информацией, знаниями и опытом с членами команды, оценивает идеи других членов команды для достижения поставленной цели. ИД-5$_{УК-3}$ Соблюдает установленные нормы и правила командной работы, несет личную ответственность за общий результат.
Коммуникация	УК-4. Способен осуществлять деловую коммуникацию в устной и письменной формах на государственном языке Российской Федерации и иностранном(ых) языке(ах)	ИД-1$_{УК-4}$ Выбирает стиль делового общения на государственном языке Российской Федерации и иностранном языке в зависимости от цели и условий партнерства; адаптирует речь, стиль общения и язык жестов к ситуациям взаимодействия. ИД-2$_{УК-4}$ Выполняет перевод профессиональных деловых текстов с иностранного языка на государственный язык Российской Федерации и с государственного языка Российской Федерации на иностранный. ИД-3$_{УК-4}$ Ведет деловую переписку на государственном языке Российской Федерации и иностранном языке с учетом особенностей стилистики официальных и неофициальных писем и социокультурных различий в формате корреспонденции. ИД-4$_{УК-4}$ Представляет свою точку зрения при деловом общении и в публичных выступлениях.
Межкультурное взаимодействие	УК-5. Способен воспринимать межкультурное разнообразие общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах	ИД-1$_{УК-5}$ Интерпретирует историю России в контексте мирового исторического развития. ИД-2 $_{УК-5}$ Учитывает при социальном и профессиональном общении историческое наследие и социокультурные традиции различных социальных групп,

		этносов и конфессий, включая мировые религии, философские и этические учения. ИД-3$_{УК-5}$ Придерживается принципов недискриминационного взаимодействия при личном и массовом общении в целях выполнения профессиональных задач и усиления социальной интеграции. ИД-4$_{УК-5}$ Демонстрирует толерантное восприятие социальных и культурных различий, уважительное и бережное отношению к историческому наследию и культурным традициям. ИД-5$_{УК-5}$ Находит и использует необходимую для саморазвития и взаимодействия с другими людьми информацию о культурных особенностях и традициях различных социальных групп. ИД-6$_{УК-5}$ Проявляет в своём поведении 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. ИД-7$_{УК-5}$ Сознательно выбирает ценностные ориентиры и гражданскую позицию; аргументировано обсуждает и решает проблемы мировоззренческого, общественного и личностного характера
Самоорганизация и саморазвитие (в том числе здоровьесбережение)	УК-6. Способен управлять своим временем, выстраивать и реализовывать траекторию саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни	ИД-1$_{УК-6}$ Использует инструменты и методы управления временем при выполнении конкретных задач, проектов, при достижении поставленных целей. ИД-2$_{УК-6}$ Определяет задачи саморазвития и профессионального роста, распределяет их на долго-, средне- и краткосрочные с обоснованием актуальности и определением необходимых ресурсов для их выполнения.

		ИД-3$_{УК-6}$ Использует основные возможности и инструменты непрерывного образования (образования в течение всей жизни) для реализации собственных потребностей с учетом личностных возможностей, временной перспективы развития деятельности и требований рынка труда.
Самоорганизация и саморазвитие (в том числе здоровьесбережение)	УК-7. Способен поддерживать должный уровень физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности	ИД-1$_{УК-7}$ Выбирает здоровьесберегающие технологии для поддержания здорового образа жизни с учетом физиологических особенностей организма. ИД-2$_{УК-7}$ Планирует свое рабочее и свободное время для оптимального сочетания физической и умственной нагрузки и обеспечения работоспособности. ИД-3$_{УК-7}$ Соблюдает и пропагандирует нормы здорового образа жизни в различных жизненных ситуациях и в профессиональной деятельности
Безопасность жизнедеятельности	УК-8. Способен создавать и поддерживать в повседневной жизни и в профессиональной деятельности безопасные условия жизнедеятельности для сохранения природной среды, обеспечения устойчивого развития общества, в том числе при угрозе и возникновении чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов	ИД-1$_{УК-8}$ Анализирует факторы вредного влияния на жизнедеятельность элементов среды обитания (технических средств, технологических процессов, материалов, зданий и сооружений, природных и социальных явлений). ИД-2$_{УК-8}$ Идентифицирует опасные и вредные факторы в рамках осуществляемой деятельности. ИД-3$_{УК-8}$ Выявляет проблемы, связанные с нарушениями техники безопасности на рабочем месте; предлагает мероприятиях по предотвращению чрезвычайных ситуаций. ИД-4$_{УК-8}$ Разъясняет правила поведения при возникновении чрезвычайных ситуаций природного и техногенного происхождения; оказывает первую помощь, описывает способы участия в восстановительных мероприятиях.
Инклюзивная	УК-9. Способен использовать	ИД-1$_{УК-9}$ Знает понятие инклюзивной

компетентность	базовые дефектологические знания в социальной и профессиональной сферах	компетентности, ее компоненты и структуру. ИД-2$_{УК-9}$ Знает предмет, цель, роль и место адаптивной физической культуры в социальной и профессиональной сферах. ИД-3$_{УК-9}$ Умеет дифференцированно использовать базовые дефектологические знания в социальной и профессиональной сферах с учетом особенностей лиц с отклонениями в состоянии здоровья. ИД-4$_{УК-9}$ Имеет опыт применения базовых дефектологических знаний в социальной и профессиональной сферах.
Экономическая культура, в том числе финансовая грамотность	УК-10. Способен принимать обоснованные экономические решения в различных областях жизнедеятельности	ИД-1$_{УК-10}$ Знает понятийный аппарат экономической науки, базовые принципы функционирования экономики, цели и механизмы основных видов государственной социально-экономической политики и ее влияние на индивида. ИД-2$_{УК-10}$ Умеет использовать методы экономического и финансового планирования для достижения поставленных целей. ИД-3$_{УК-10}$ Владеет навыками применения экономических инструментов для управления финансами, с учетом экономических и финансовых рисков в различных областях жизнедеятельности
Гражданская позиция	УК-11. Способен формировать нетерпимое отношение к проявлениям экстремизма, терроризма, коррупционному поведению и противодействовать им в профессиональной деятельности	ИД-1$_{УК-11}$ Разрабатывает мероприятия, направленные на профилактику и предупреждение проявлениям экстремизма, терроризма и иных правонарушений ИД-2$_{УК-11}$ Обосновывает свою нетерпимость к коррупционному поведению ИД-3$_{УК-11}$ Применяет основные приемы соблюдения нравственных, этических и правовых норм в профессиональной сфере

4.1.2 Общепрофессиональные компетенции выпускников и индикаторы их достижения

Наименование категории (группы) общепрофессиональных компетенций	Код и наименование общепрофессиональной компетенции	Код и наименование индикатора достижения общепрофессиональной компетенции
Информационно-коммуникационные технологии	ОПК-1. Способен понимать принципы работы современных информационных технологий и использовать их для решения задач профессиональной деятельности	ИД-1$_{ОПК-1}$ Применяет требования информационной безопасности при осуществлении документооборота предприятия питания ИД-2$_{ОПК-1}$ Применяет современные информационные технологии при взаимодействии с субъектами рынка индустрии питания, в том числе в области электронной торговли ИД-3$_{ОПК-1}$ Применяет современные информационные технологии учитывая особенности взаимодействия с лицами с ограниченными возможностями здоровья ИД-4$_{ОПК-1}$ Осуществляет эффективный поиск информации, необходимой для решения задач профессиональной деятельности
Естественнонаучные принципы и методы	ОПК-2. Способен применять основные законы и методы исследований естественных наук для решения задач профессиональной деятельности	ИД-1$_{ОПК-2}$ Применяет математические методы и осуществляет математическую обработку данных, полученных в ходе разработки продукции из растительного сырья, а также исследований и экспертизы ее качества и качества используемого сырья ИД-2$_{ОПК-2}$ Применяет основные физико-химические и химические методы анализа для разработки, исследований и экспертизы продукции из растительного сырья ИД-3$_{ОПК-2}$ Выполняет трудовые действия с учетом их влияния на окружающую среду, не допуская

		возникновения экологической опасности
Инженерные процессы	ОПК-3. Способен использовать знания инженерных процессов при решении профессиональных задач и эксплуатации современного технологического оборудования и приборов	ИД-1$_{ОПК-3}$ Применяет знания инженерных наук в области эксплуатации современного технологического оборудования, приборов используемых в производстве продукции из растительного сырья ИД-2$_{ОПК-3}$ Использует знания инженерных наук при проектировании предприятий пищевой промышленности ИД-3$_{ОПК-3}$ Знает и имеет практические знания по процессам, протекающим в современном технологическом оборудовании
Организация производства и контроль качества готовой продукции	ОПК-4. Способен применять принципы организации производства в условиях обеспечения технологического контроля качества готовой продукции	ИД-1$_{ОПК-4}$ Владеет методиками контроля и управления качеством готовой продукции из растительного сырья ИД-2$_{ОПК-4}$ Составляет программы контроля за соблюдением технических условий работы структурных подразделений, выполнением сотрудниками стандартов предприятия, обеспечением безопасности и качества продукции и услуг ИД-3$_{ОПК-4}$ Составляет программы контроля за соблюдением санитарных условий работы сотрудников предприятия
Экономические основы	ОПК-5. Способен к оценке эффективности результатов профессиональной деятельности в конкурентных условиях современной экономики	ИД-1$_{ОПК-5}$ Определяет, анализирует, оценивает основные производственно-экономические показатели. ИД-2$_{ОПК-5}$ Экономически обосновывает необходимость и целесообразность внедрения новых технологий в рамках профессиональной деятельности. ИД-3$_{ОПК-5}$ Применяет

		основные методы управления для повышения эффективности деятельности организации.

4.1.3. Обязательные профессиональные компетенции выпускников и индикаторы их достижения *(при наличии)*

Не предусмотрены по направлению подготовки 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья.

4.1.4. Рекомендуемые профессиональные компетенции выпускников и индикаторы их достижения

Задача ПД	Объект или область знания	Код и наименование профессиональной компетенции	Код и наименование индикатора достижения профессиональной компетенции	Основание (ПС, анализ опыта)
22 Пищевая промышленность, включая производство напитков и табака				
Тип задач профессиональной деятельности – научно-исследовательский				
Проведение научно-исследовательских разработок по качеству и безопасности продукции из растительного сырья в соответствии с утвержденными методиками	Продовольственное сырье растительного происхождения; методы и средства испытаний и контроля качества сырья и готовой продукции питания; процесс производства продуктов питания из растительного сырья на разных этапах	ПК-1 Выполняет лабораторный контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья	ИД-1$_{ПК-1}$ Организует проведение лабораторных исследований качества и безопасности сырья, микробиологический и химико-бактериологический анализ состава и параметров сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья; ИД-2$_{ПК-1}$ Проводит организационно-технических мероприятий для обеспечения лабораторного контроля качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья; ИД-3$_{ПК-1}$ Проводит лабораторные	ПС «Специалист по технологии продуктов питания из растительного сырья», инновационный процесс развития общества, отраслей, в частности индустрии питания; имеющийся опыт и потребность в разработке со стороны рынка и работодателей

			исследования качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья;	
		ПК-2 Осуществляет информационно-аналитическую поддержку принятия управленческих решений по обеспечению конкурентоспособности организации на рынках пищевой и перерабатывающей промышленности	ИД-1$_{ПК-2}$ Применяет знания по основам маркетинговой информационной системы организации для поддержки принятия управленческих решений по обеспечению конкурентоспособности организации на рынках пищевой и перерабатывающей промышленности; ИД-2$_{ПК-2}$ Формирует маркетинговую стратегию организации на основе мониторинга, анализа и прогнозирования товарных рынков и рынков факторов производства в области пищевой и перерабатывающей промышленности; ИД-3$_{ПК-2}$ Осуществляет мониторинг, анализ и прогнозирование товарных рынков и рынков факторов производства в области пищевой и перерабатывающей промышленности;	ПС «Специалист по маркетинговым исследованиям в области пищевой и перерабатывающей промышленности»
Тип задач профессиональной деятельности – технологический				
Организация и осуществление технологического процесса индустриального производства кулинарной	Продовольственное сырье растительного происхождения; технологическое оборудование, технологический	ПК-3 Способен оперативно управлять технологическим процессом производства продуктов питания из	ИД-1$_{ПК-3}$ Осуществляет технологические операции хранения и переработки зерна и семян в соответствии с технологическими	ПС «Специалист по технологии продуктов питания из растительно

продукции	процесс	растительного сырья на автоматизированных технологических линиях	инструкциями; ИД-2$_{ПК-3}$ Осуществляет контроль технологических операций производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий в соответствии с технологическими инструкциями; ИД-3$_{ПК-3}$ Осуществляет контроль технологических операций производства солода, продукции бродильных производств и виноделия, безалкогольных напитков в соответствии с технологическими инструкциями; ИД-4$_{К-3}$ Осуществляет контроль технологических операций производства консервов и пищеконцентратов в соответствии с технологическими инструкциями ИД-5$_{ПК-3}$ Осуществляет контроль технологических операций производства растительных масел, жиров и жирозаменителей в соответствии с технологическими инструкциями	го сырья»
		ПК-4 Способен управлять организационно-технологического процессом производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических	ИД-1$_{ПК-4}$ Осуществляет контроль технологического процесса хранения и переработки зерна и семян; ИД-2$_{ПК-4}$ Осуществляет контроль технологического процесса производства	ПС «Специалист по технологии продуктов питания из растительного сырья»

		линиях	хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий; ИД-3$_{ПК-4}$ Осуществляет контроль технологического процесса производства солода, продукции бродильных производств и виноделия, безалкогольных напитков; ИД-4$_{ПК-4}$ Осуществляет контроль технологического процесса производства консервов и пищеконцентратов; ИД-5$_{ПК-4}$ Осуществляет контроль технологического процесса производства растительных масел, жиров и жирозаменителей;	
Тип задач профессиональной деятельности – организационно-управленческий				
Планирование и управление индустриальным производством продукции из растительного сырья	Продовольственное сырье растительного происхождения; продукция питания для различного назначения; технологическое оборудование, технологический процесс	ПК-5 Способен осуществлять оперативное управление производством продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях	ИД-1$_{ПК-5}$ Организовывает ведение технологического процесса в рамках принятой в организации технологии производства продуктов питания из растительного сырья; ИД-2$_{ПК-5}$ Управляет качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях; ИД-3$_{ПК-5}$ Разрабатывает системы мероприятий по повышению эффективности	ПС «Специалист по технологии продуктов питания из растительного сырья»

			технологических процессов производства высококачественных безопасных продуктов питания из растительного сырья;	
		ПК-6 Способен организовывать эффективное стратегическое управление развитием производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных	ИД-1$_{ПК-6}$ Разрабатывает новые технологии производства новых продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях; ИД-2$_{ПК-6}$ Проводит исследования новых технологий производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях ИД-3$_{ПК-6}$ Внедряет новые технологии производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях;	ПС «Специалист по технологии продуктов питания из растительного сырья»
		ПК-7 Способен оперативно управлять производством биотехнологической продукции для пищевой промышленности	ИД-1$_{ПК-7}$ Организует технологический процесс в рамках принятой в организации технологии производства биотехнологической продукции для пищевой промышленности; ИД-2$_{ПК-7}$ Осуществляет управляет качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства биотехнологической	ПС «Специалист в области биотехнологий продуктов питания»

			продукции для пищевой промышленности; ИД-3$_{ПК-7}$ Разрабатывет системы мероприятий по повышению эффективности технологических процессов производства биотехнологической продукции для пищевой промышленности;	
Тип задач профессиональной деятельности – проектный				
Поиск, выбор и использование информации для проектирования предприятий по производству пищевой продукции из растительного сырья	Предприятия пищевой промышленности, работающих на сырье растительного происхождения, производственные процессы, технологическое оборудование	ПК-8 Способен разработать комплект проектно-технологической документации предприятий пищевой промышленности, работающих с растительным сырьем	ИД-1$_{ПК-8}$ Использует программные продукты в проектировании предприятий индустрии питания ИД-2$_{ПК-8}$ Разрабатывает технико-экономическое обоснование проекта; ИД-3$_{ПК-8}$ Обеспечивает информационное сопровождение проектной деятельности	анализ опыта и потребности в разработках со стороны рынка и работодателей
40 Сквозные виды профессиональной деятельности в промышленности				
Тип задач профессиональной деятельности – научно-исследовательский				
Патентная работа и защита авторских прав, изобретательской деятельности, системный анализ и управление	Законодательные акты средства и методы, порядок проведения патентного поиска и анализа	ПК-9 Организует информационное сопровождение процесса создания результатов интеллектуальной деятельности и средств индивидуализации	ИД-1$_{ПК-9}$ Собирает и систематизирует информацию о направлениях развития науки, техники и технологий, определяет и анализирует актуальные направления ИД-2$_{ПК-9}$ Составляет отчеты для информирования разработчиков научно-исследовательских, опытно-конструкторских и технологических работ об уровне научно-технического развития по соответствующим направлениям, о	ПС «Специалист по управлению интеллектуальной собственностью и трансферу технологий»

			существующих объектах интеллектуальной собственности ИД-3$_{ПК-9}$ Консультирует по способам и механизмам трансфера результатов интеллектуальной деятельности, правовым и экономическим последствиям трансфера	
Тип задач профессиональной деятельности – проектный				
Разработка проектов по коммерциализации интеллектуальных прав на результаты исследовательской деятельности	Право собственности на технологии производства продукции из растительного сырья	ПК-10 Разрабатывает справочные и вспомогательные материалы по трансферу технологий, коммерциализации прав на результаты исследовательской деятельности и средств индивидуализации	ИД-1$_{ПК-10}$ Разрабатывает бизнес-планы коммерциализации прав на результаты интеллектуальной деятельности в области науки и техники и средств индивидуализации и их согласование ИД-2$_{ПК-10}$ Осуществляет подготовку предложений по проведению рекламных компаний, акций и методов информирования заинтересованных организаций и лиц, направленных на коммерциализацию прав на РИД в области науки и техники и СИ ИД-3$_{ПК-10}$ Осуществляет справочную и методическую помощь при подготовке и ведении заявок на гранты и механизмы финансирования деятельности в сфере науки и техники	ПС «Специалист по управлению интеллектуальной собственностью и трансферу технологий»
		ПК-11. Способен использовать знание основных методов искусственного интеллекта в последующей профессиональной деятельности в	ИД-1$_{ПК-11}$ Знает основные методы искусственного интеллекта. ИД-2$_{ПК-11}$ Понимает принципы построения и работы систем искусственного интеллекта и применяет	

		качестве научных сотрудников, преподавателей образовательных организаций высшего образования, инженеров, технологов	их для решения задач профессиональной деятельности	
		ПК-12. Способен выявить естественнонаучную сущность проблем, возникающих в ходе профессиональной деятельности в области моделирования и анализа сложных естественных и искусственных систем	ИД-1$_{ПК-12}$ Анализирует проблему, выявляя ее естественнонаучную сущность, и выделяет базовые составляющие. ИД-2$_{ПК-12}$ Определяет, интерпретирует и ранжирует информацию, требуемую для моделирования и анализа сложных естественных и искусственных систем	

4.2. Матрица соответствия компетенций и составных частей ОПОП ВО

Матрица компетенций – обязательный элемент ОПОП ВО, соединяющий образовательную программу и ФГОС ВО в части результатов освоения образовательной программы.

Матрица компетенций отражает процесс реализации универсальных, общепрофессиональных и профессиональных компетенций выпускника при реализации учебных дисциплин (модулей), практик и государственной итоговой аттестации.

Матрица компетенций представлена в Приложениях 2, 3.

РАЗДЕЛ 5. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ОПОП ВО

5.1. Структура и объем программы

Структура программы		Объем программы и ее блоков в з.е.
БЛОК 1	Дисциплины (модули)	*210 з.е.*
	Обязательная часть:	142 з.е.
	Часть ОПОП ВО, формируемая участниками образовательных отношений	68 з.е.
БЛОК	Практика	*21 з.е.*

Структура программы		Объем программы и ее блоков в з.е.
2	Обязательная часть:	21 з.е.
	Часть ОПОП ВО, формируемая участниками образовательных отношений	-
БЛОК 3	Государственная итоговая аттестация:	*9 з.е.*
	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена (Физико-химические основы и общие принципы переработки растительного сырья, Общая технология переработки зерна, Технология хлеба и макаронных изделий, Технология кондитерских изделий)	1,5 з.е.
	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	7,5 з.е.
Объем программы		*240 з.е.*

5.2. Объем обязательной части образовательной программы

Учебные дисциплины и практики, составляющие обязательную часть образовательной программы	Объем в з.е./%
История России. Основы российской государственности	6 з.е./ 2,46%
Основы охраны труда	3 з.е./ 1,25%
Правоведение	4 з.е./ 1,67%
Естественнонаучная картина мира	3 з.е./ 1,25%
Иностранный язык	7 з.е./ 2,91%
Русский язык и культура речи	4 з.е./ 1,67%
Психология	3 з.е./ 1,25%
Экономическая теория. Экономика	2 з.е./ 0,83%
Информатика и компьютерная техника. Информационные системы и технологии	5 з.е./ 2,08%
Высшая математика	5 з.е./ 2,08%
Этика и эстетика	3 з.е./ 1,25%
Философия	4 з.е./ 1,67%
Безопасность жизнедеятельности	2 з.е./ 0,83%
Физическая культура и спорт	2 з.е./ 0,83%
Элективная дисциплина по физической культуре и спорту	-
Менеджмент	3 з.е./ 1,25%
Маркетинг	3 з.е./ 1,25%
Инженерная графика. Компьютерная графика	5 з.е./ 2,08%
Физика	4 з.е./ 1,67%

Учебные дисциплины и практики, составляющие обязательную часть образовательной программы	Объем в з.е./%
Электротехника и электроника	3 з.е./ 1,25%
Экономика и управление предприятий отрасли	3 з.е./ 1,25%
Политология	3 з.е./ 1,25%
Технология хлеба и макаронных изделий	6 з.е./ 2,46%
Технология кондитерских изделий	6 з.е./ 2,46%
Технология продуктов и организация мини-производств	6 з.е./ 2,46%
Общая технология переработки зерна	4 з.е./ 1,67%
Физико-химические основы и общие принципы переработки	4 з.е./ 1,67%
Проектирование предприятий пищевой промышленности	5 з.е./ 2,08%
Интеллектуальная собственность	3 з.е./ 1,25%
Социология	3 з.е./ 1,25%
Экология	3 з.е./ 1,25%
Неорганическая химия	4 з.е./ 1,67%
Физическая и коллоидная химия	4 з.е./ 1,67%
Аналитическая химия и физико-химические методы исследований	4 з.е./ 1,67%
Органическая химия	4 з.е./ 1,67%
Биохимия	3 з.е./ 1,25%
Прикладная механика	4 з.е./ 1,67%
Педагогика	2 з.е./ 0,83%
Учебная ознакомительная практика	6 з.е./ 2,46%
Учебная технологическая практика	6 з.е./ 2,46%
Производственная организационно-управленческая практика	6 з.е./ 2,46%
Производственная преддипломная практика, в т.ч. НИР	3 з.е./ 1,25%
Объем обязательной части, без учета объема государственной итоговой аттестации	*163 з.е./ 67,92%*
Объем контактной работы обучающихся с педагогическими работниками	*Не менее 144 з.е./ 60%*

5.3. Документы, регламентирующие содержание и организацию образовательного процесса

Содержание и организация образовательного процесса при реализации ОПОП ВО бакалавриата регламентируется: учебным планом, календарным учебным графиком, дисциплин (модулей), программами практик, другими материалами, иными компонентами, включенными в состав образовательной программы по решению Учебно-методического совета ДОННУЭТ,

обеспечивающими качество подготовки и воспитания обучающихся; а также оценочными и методическими материалами..

5.3.1. Учебный план

В учебном плане отображается логическая последовательность освоения блоков и разделов образовательной программы (учебных дисциплин (модулей), практик), обеспечивающих формирование компетенций. Указывается общая трудоемкость учебных дисциплин (модулей), практик в зачетных единицах, указываются виды учебной работы, формы промежуточной аттестации, а также объем контактной работы в аудиторных часах.

В обязательной части Блока 1 «Дисциплины (модули») указан перечень учебных дисциплин (модулей), представленных в п. 5.2. ОПОП ВО и являющихся обязательными для освоения обучающимися вне зависимости от направленности (профиля).

В части, формируемой участниками образовательных отношений Блока 1 «Дисциплины (модули)», представлены перечень и последовательность учебных дисциплин (модулей), направленных на формирование рекомендуемых профессиональных компетенций и профессиональных компетенций, установленных разработчиком ОПОП ВО самостоятельно.

В соответствии с ФГОС ВО, обучающимся обеспечивается возможность освоения элективных дисциплин (модулей) и факультативных дисциплин (модулей).

Образовательная программа бакалавриата содержит факультативные дисциплины (модули), в объеме 6 з.е.

Факультативные дисциплины модули не включаются в объем программы бакалавриата.

5.3.2.Календарный учебный график

В календарном учебном графике указана последовательность реализации ОПОП ВО по годам, включая теоретическое обучение, практики, промежуточные и итоговую аттестации, каникулы.

5.3.3. Рабочие программы учебных дисциплин (модулей)

В целях организации и проведения учебного процесса по программе бакалавриата разработаны и утверждены 77 рабочих программ учебных дисциплин, в том числе элективных и факультативных.

5.3.4. Программы практик

В соответствии с ФГОС ВО в Блок 2 «Практика» входят учебная и производственная практики.

В обязательную часть Блока 2 «Практика», образовательной программы включены типы учебной практики:

1. Учебная ознакомительная практика – 6,0 з.е., направленная на формирование ПК и/или УК.

2. Учебная технологическая практика – 6,0 з.е., направленная на формирование ПК и/или УК.

В обязательную часть Блока 2 «Практика», образовательной программы включены типы производственной практики:

1. Производственная организационно-управленческая практика – 6,0 з.е.;

2. Производственная преддипломная практика, в том числе НИР – 3,0 з.е., направленная на формирование ПК и/или УК.

В целях организации и проведения практики разработаны и утверждены рабочие программы учебной и производственной практик.

Рабочие программы всех видов и типов практик разработаны на основании приказа Министерства науки и высшего образования Российской Федерации и Министерства просвещения Российской Федерации от 5 августа 2020 г. № 885/390 «О практической подготовке обучающихся» с изменениями, внесенными приказом Министерства науки и высшего образования Российской Федерации и Министерства просвещения Российской Федерации от 18.11.2020 № 1430/652.

5.3.5. Фонды оценочных средств (материалов) для промежуточной аттестации по дисциплине (модулю) и практике

Оценочные материалы по учебным дисциплинам (модулям), практикам и государственной итоговой аттестации разработаны и утверждены кафедрами ДОННУЭТ.

Для каждого результата обучения по учебной дисциплине (модулю) и практике определены показатели и критерии оценивания на различных этапах их формирования, шкалы и процедуры оценивания.

Текущий (модульный) контроль успеваемости обучающихся осуществляют преподаватели кафедр, которые обеспечивают учебный процесс по учебной дисциплине (модулю), осуществляют руководство практикой обучающихся.

Рубежный контроль учебной деятельности обучающихся предусматривает оценку знаний, умений и навыков по пройденному материалу учебной дисциплины (модуля) на основе результатов текущего контроля. В ходе рубежного контроля оценивается выполнение обучающимися самостоятельной работы. Рубежный контроль проводится в середине каждого учебного семестра. Сроки его проведения определяются календарным учебным графиком на учебный год.

Оценка по результатам рубежного контроля учебной деятельности обучающихся формируется путем сопоставления суммы набранных баллов по результатам текущего контроля с максимально возможным количеством баллов на момент проведения рубежного контроля, которые внесены преподавателем учебной дисциплины (модулю) в подсистему ИСУОО «Единый электронный журнал» накануне рубежного контроля. Программный продукт ИСУОО

автоматически определяет процент усвоенного обучающимся учебного материала и трансформирует его как сумму баллов за все виды учебной деятельности.

Промежуточная аттестация обучающихся обеспечивает оценивание окончательных результатов обучения по учебным дисциплинам (модулям), в том числе курсового проектирования, прохождения практик и осуществляется в соответствии с учебными планами ОПОП ВО в форме экзаменов и зачетов, аттестации по итогам учебной и производственной практик.

Аттестация по итогам практики служит формой проверки освоения профессиональных умений и навыков, опыта профессиональной деятельности, предусмотренных программами учебной и производственной практик.

Для каждого результата обучения по учебной дисциплине или практике ДОННУЭТ определяет показатели и критерии оценивания, шкалу и процедуры оценивания.

5.3.6. Программа государственной итоговой аттестации

Государственная итоговая аттестация выпускника является обязательной и осуществляется после освоения основной профессиональной образовательной программы в полном объеме.

Нормативно-методическое обеспечение по ОПОП ВО осуществляется в соответствии с приказом Министерства науки и высшего образования Российской Федерации от 29 июня 2015 г. № 636 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам высшего образования - программам бакалавриата, программам специалитета и программам магистратуры» с изменениями, внесенными приказом Министерства науки и высшего образования Российской Федерации от 09.02.2016 г. № 86, от 28.04.2016 г. № 502 и от 27.03.2020 г. № 490.

Государственная итоговая аттестация по образовательной программе высшего образования – программе бакалавриата включает подготовку к сдаче и сдача государственного экзамена, а также подготовку к процедуре защиты и защиту выпускной квалификационной работы.

Сроки проведения государственной итоговой аттестации обучающихся регламентируются учебным планом и календарным учебным графиком на учебный год, приказами о проведении государственной итоговой аттестации.

Программа государственной итоговой аттестации определяет требования к содержанию и процедуре проведения государственного экзамена, а также требования к содержанию, объему и структуре выпускных квалификационных работ.

РАЗДЕЛ 6. УСЛОВИЯ ОСУЩЕСТВЛЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ПО ОПОП ВО

Требования к условиям реализации программы бакалавриата включают в себя требования к материально-техническому и учебно-методическому

обеспечению, требования к кадровым и финансовым условиям реализации программы, а также требования к применяемым механизмам оценки качества образовательной деятельности и подготовки обучающихся по программе.

6.1. Требования к материально-техническому и учебно-методическому обеспечению программы бакалавриата

6.1.1. Материально-технические условия реализации ОПОП ВО

Материально-техническое обеспечение реализации ОПОП ВО Продукты питания из растительного сырья соответствует требованиям ФГОС ВО.

Помещения – учебные аудитории для проведения учебных занятий, предусмотренных учебным планом ОПОП ВО бакалавриата, оснащены оборудованием и техническими средствами обучения, состав которых определяется в рабочих программах учебных дисциплин (модулей), программ практик, государственной итоговой аттестации:

4 специально оборудованных мультимедийными демонстрационными комплексами лекционных аудиторий;

18 аудиторий для проведения занятий семинарского и практического типа;

2 компьютерных классов с выходом в Интернет на 44 посадочных мест;

6 аудиторий для выполнения научно-исследовательской работы (курсового проектирования);

2 аудиторий для самостоятельной работы обучающихся, с рабочими местами, оснащенными компьютерной техникой с подключением к сети «Интернет» и обеспечением неограниченного доступа в электронную информационно-образовательную среду Университета для каждого обучающегося, в соответствии с объемом изучаемых дисциплин;

13 учебных специализированных лабораторий и кабинетов, оснащенных лабораторным оборудованием:

- стенды, аудио- и видеовоспроизводящие устройства, CD-диски
- редукторы, подшипники, штангенциркули, двигатели, микрометры, установка для определения критической скорости вала
- электрическая плита, рефрактометр РПЛ, насос Комовского, бюретки, штативы , весы технические ТВЕ, вискозиметр ВЖ, термометры спиртовые, штативы для пробирок, горелка спиртовая;
- установка для изучения эффекта Хола ФПК-08, тензоусилитель «Топаз», частотомер Ч3, Лазер газ. ЛГ-209, прибор Щ-4313, установка для изучения звуковых волн ФПВ-03, установка «Измерение показателей преломления стекла» ФПВ-05-2-1, установка «Изучение интерференции света с помощью биопризмы Френкеля» ФПВ-05-2-3, установка «Изучение дифракции света ФПВ-05-3-3»,

Установка для изучения температурной зависимости электропров. металлов полупроводник. ФПК-07, установка бета радиоактивности ФПК-05, установка космических лучей с блоком свинцовых пластин ФПК-01, установка р-п перехода ФПК-05, установка работы стинциляционного счётчика ядерных излучений ФПК-12, установка спектра атома водорода в к-те с монохроматором МУМ ФПК-09, установка радиоактивных элементов ФПК-13, установка внешнего фотоэффекта ФПК-10, установка длины пропега альфа-частиц ФПК-03, установка абсолютного черного тела ФПК-11, Пирометр-1 шт, прибор Щ-4313, тензоусилитель «Топаз», частотомерЧ3-34, спектрофотометр, детектор стинциляционный ФПК-13;

- информационные стенды, образцы спец. одежды, структурно-логические схемы, мультимонитор качества воды, нитратометр портативный;

- плакаты, стенды, электрическое оборудование, электроизмерительные приборы;

- стенды, структурно-логические схемы, образцы спец. одежды, тренажёр «Максим-3», дозиметр-радиометр, газосигнализатор «Дозор-С-2-М»;

- тепловое, холодильное, механическое, вспомогательное оборудование и технологический инвентарь;

- информационный стенд, аналитические весы, мультимедийное оборудование, спектрофотометр СФ-46;

- стенд для исследования процесса ректификации, стенд для исследования процесса теплопередачи (охлаждения), стенд для исследования процесса дистилляции, стенд для исследования процесса вакуум- выпаривания, стенд для исследования процесса сушки с гибким рабочим органом, стенд для исследования процесса конвективной сушки, муфельная печь, стенд для исследования процесса псевдосжижения, стенд для исследования процесса сушки в псевдоожиженном слое, стенд для исследования процесса сушки распылением, виброконвейер, исследование процесса экстрагирования, процесс осаждения, процесс перемешивания, процесс фильтрования, стенд – изучение гидродинамических режимов, процесс прессования, мембранный фильтр, процесс осаждения;

- лабораторные стенды: «ККА «Эра-101», «Аппарат шоковой заморозки», «Фризердля приготовления жидкого мороженного», «Торговый автомат продажи жидких напитков» и другие. Комплект диаграмм. Модель бытового холодильного прибора. Модель автономного кондиционера. Действующая модель сплит-системы;

- лабораторные стенды комплект диаграмм, модель двигателя внутреннего сгорания, модель автономного кондиционера, действующая модель сплит-системы;

- стенды, структурно-логические схемы, уст. запыленности воздуха, уст. получ. луч. Энергии, планшет; психрометр, анемометр, интерферометр, аспиратор;

- аппарат для продажи растительного масла, автомат газированной воды, апарат вафельных стаканчиков;

- Научная библиотека ДОННУЭТ (*основное оборудование представлено в п.6.1.2);*

- и др.

Материально-техническая база ДОННУЭТ соответствует действующим санитарным и противопожарным правилам и нормам.

В ДОННУЭТ имеются подключения к сети Интернет через 3 канала со скоростью передачи данных 200 Мбит/сек., 100 Мбит/сек. и дополнительно - на 7 учебный корпус – 20 Мбит/сек, функционирует единая компьютерная сеть, объединяющая 6 учебных корпусов, хостинг с технической поддержкой 30 сайтов структурных подразделений ДОННУЭТ. Технологическая сеть ДОННУЭТ постоянно модернизируется и расширяется.

ДОННУЭТ обеспечен необходимым комплектом лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения по направлению 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья, профилю: Технология мучных и кондитерских изделий.

Состав программного обеспечения определен в рабочих программах учебных дисциплин (модулей) и подлежит обновлению при необходимости.

Развернута зона бесплатного и авторизованного Wi-Fi доступа, которая обеспечивается 30 точками доступа во всех корпусах ДОННУЭТ.

6.1.2 Учебно-методическое и информационное обеспечение образовательного процесса при реализации ОПОП ВО

Учебно-методическое обеспечение образовательного процесса разрабатывается на основе учебного плана подготовки обучающихся по направлению 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья, профилю: Технология мучных и кондитерских изделий.

Учебно-методический комплекс дисциплины (УМКД) создается под руководством ведущих преподавателей. В его состав входят:

- выписка из рабочего учебного плана по направлению подготовки (специальности);
- рабочая программа учебной дисциплины;
- календарно-тематический план учебной дисциплины
- конспект лекций, мультимедийные презентации по учебной дисциплине;
- методические рекомендации для проведения лабораторных, практических и семинарских занятий;
- тематика курсовых работ и методические рекомендации к их выполнению;
- средства диагностики (оценочные материалы) по учебной дисциплине
- методические рекомендации по организации самостоятельной работы обучающихся по учебной дисциплине;
- индивидуальные задания;
- сведения по обеспечению обучающихся учебной и методической литературой;

- комплект экзаменационных материалов.

К учебно-методическому обеспечению дисциплины также относятся: учебники, учебные пособия, интегрированные учебные комплексы, электронные учебники и учебные пособия, практикумы, тесты и тому подобное.

Каждый обучающийся обеспечен основной учебной и учебно-методической литературой, методическими пособиями, необходимыми для организации образовательного процесса по всем учебным дисциплинам (модулям) ОПОП ВО в соответствии с нормативами, установленными ФГОС ВО и имеют доступ к современным информационным базам данных в соответствии с направлением подготовки 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья, профилю: Технология мучных и кондитерских изделий.

Фонд дополнительной литературы, помимо учебной литературы, включает официальные справочно-библиографические и периодические издания. Фонд периодики представлен отраслевыми изданиями, соответствующими профилю.

Фонд научной литературы представлен монографиями и периодическими научными изданиями по направленности ОПОП ВО.

В библиотечный фонд ДОННУЭТ включен необходимый перечень современных профессиональных печатных изданий, в том числе периодических, изданных за последние 5 лет, которые отвечают потребностям направления подготовки 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья, профиля: Технология мучных и кондитерских изделий, и предоставляют возможность знакомства с последними достижениями науки в области профессиональной деятельности.

Общий фонд Научной библиотеки насчитывает 1321355 тыс. док., в т.ч. собственный фонд составляет 642 270 документов.

Электронные документы насчитывают 740 254 документов, в т.ч. 61169 электронных документов собственной генерации.

Научные издания составляют 45,3 %, учебная литература – 45,0 %.

Ежегодно в Научную библиотеку поступает около 7 тыс. новых документов, в том числе: интегрированные учебники и учебные пособия, монографии, методические разработки преподавателей ДОННУЭТ, конспекты лекций, диссертации и авторефераты диссертаций, стандарты и другие печатные и электронные документы.

В Научной библиотеке накоплен банк авторских полнотекстовых электронных конспектов лекций преподавателей и рабочих программ учебных дисциплин, которые доступны студентам через Web-каталог библиотеки 24 часа в сутки. Банк авторских полнотекстовых конспектов лекций насчитывает 3939 документов, рабочих программ учебных дисциплин – 7127 полнотекстовых электронных документов.

В составе фонда Научной библиотеки более 23,3 тыс. полнотекстовых электронных документов, созданных учеными ДОННУЭТ, среди них 1536 учебников и учебных пособий, 6612 учебно-методических пособий собственной

генерации.

Наряду с учебной, научной, справочной литературой в фонде Научной библиотеки содержатся отчеты о научно-исследовательской работе кафедр с 1959г., учебно-методические и методические документы, монографии, сборники научных трудов преподавателей ДОННУЭТ.

С 1993г. в Научную библиотеку поступают диссертации, защищенные в ДОННУЭТ, с 2016г. – выпускные квалификационные работы студентов, фонд которых насчитывает 12561 документов.

В 2018/2019 учебном году в образовательный процесс ДОННУЭТ внедрен программный продукт ВКР-ВУЗ. Платформа ВКР-ВУЗ предназначена для проверки на объем заимствования и системного хранения электронных версий выпускных квалификационных работ обучающихся. В настоящее время БД электронных выпускных квалификационных работ насчитывает 4961электронных документов.

Научная библиотека имеет фонд редких книг 1880-1945 гг. издания, который насчитывает 3367 тыс. документов, 133 наименования из этого фонда вошли во Всеукраинский Реестр редких и ценных изданий.

С 2003 г. в Научной библиотеке функционирует электронная библиотека. В Научной библиотеке компьютеризированы все технологические процессы, связанные с комплектованием, научной обработкой документов. Обслуживание пользователей Научной библиотеки осуществляется в автоматизированном режиме.

Ежегодно Научную библиотеку посещают более 28,3 тыс. пользователей, которым выдается более 450,5 тыс. документов.

С целью повышения качества учебно-методического обеспечения учебного процесса в ДОННУЭТ применяются «Карты книгообеспеченности дисциплин учебной литературой, содержащейся в фондах Научной библиотеки» в соответствии с Инструкцией СУК ПП 2-205/УН «Порядок обеспечения дисциплин учебно-методической литературой».

При составлении «Карт книгообеспеченности дисциплин учебной литературой» активно используются ЭК и Web-каталог Научной библиотеки. Согласно «Карт книгообеспеченности дисциплин учебной литературой, содержащейся в фондах Научной библиотеки», «Тематического плана комплектования малообеспеченных дисциплин» проводится анализ обеспеченности дисциплин учебно-методическими документами на всех образовательных уровнях по нормативным и выборочным дисциплинам.

В 2019/2020 учебном году в работу Научной библиотеки внедрен модуль «Книгообеспеченность», разработанный на базе ЭБС IPRsmart, в который введены все учебные дисциплины по образовательным программам бакалавриата и магистратуры. К учебным дисциплинам прикреплено более 55 тыс. учебников и учебных пособий по образовательным программам ДОННУЭТ.

Компьютерный парк Научной библиотеки насчитывает 58 компьютеров, которые объединены в локальную сеть и имеют выход в локальную сеть

ДОННУЭТ, из них 22 компьютеров – АРМ библиотекарей, 36 компьютеров – АРМ пользователей; 3 сканера для сканирования текстов; 6 принтеров, из них 4 лазерные; МФУ (многофункциональное устройство); демонстрационный экран; 2 сервера; блок бесперебойного питания. Для пользователей организован бесплатный доступ к ресурсам Интернет, зоне Wi-Fi.

Каждая из дисциплин, которая изучается студентами ДОННУЭТ, обеспечена в Научной библиотеке учебно-методическими документами ведущих российских авторов.

Электронный каталог Научной библиотеки содержит свыше 582,2 тыс. записей и объединяет информацию о документах и пользователях, что позволяет оперативно руководить процессами формирования и распределения фонда, книгообеспеченостью образовательного процесса.

Научная библиотека обеспечивает пользователям доступ к ЭБС и электронным библиотекам ведущих научных издательств и ведущих университетов России: ЭБС IPRsmart, ЭБС «Лань», СЕБ «Лань», ЭБС « Book on lime», Университетская библиотека «ONLINE», «Polpred.com», «Информио», Медиакомплек «Русская история», электронной библиотеке НИБЦ имени академика Л. И. Абалкина РЭУ им. Плеханова, ЭБ БИК Финансового университета при Правительстве Российской Федерации, ЭБ Зональная научная библиотека имени Ю. А. Жданова Южного Федеральная Университета, БД РЖ Машиностроение. Оборудование пищевой промышленности, БД «ВНТИД, eLIBRARY.RU, КиберЛенинка, Национальная Электронная Библиотека, АБИС UNILIB.

Взаимодействуя с агрегаторами цифровых ресурсов, Научная библиотека последовательно расширяет доступ к информации и знаниям для своих пользователей. Расширены возможности пользователей при работе с ЭБС, к которым Научная библиотека обеспечивает доступ: обеспечивается доступ без дополнительной регистрации к более 70 тыс. полнотекстовым электронным документам, реализован дополнительный бесплатный доступ к платным издательским коллекции и коллекциям ведущих университетов РФ, запущена процедура бесшовной интеграции ЭБС с электронными образовательными ресурсами Научной библиотеки, открыта удаленная регистрация пользователей в ЭБС с домашних компьютеров.

В читальных залах и на абонементах Научной библиотеки оборудованы универсальные читательские места, позволяющие работать с документами, как на бумажных, так и на электронных носителях.

Научная библиотека оснащена современной компьютерной техникой, мультимедийными информационными ресурсами, телекоммуникационными средствами. Библиотечный фонд имеет необходимый перечень современных профессиональных изданий, которые отвечают потребностям направлений подготовки ДОННУЭТ.

Информационное обеспечение образовательного процесса по ОПОП ВО по

направлению подготовки 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья, профилю: Технология мучных и кондитерских изделий включает следующие виды электронных образовательных ресурсов и электронных информационных ресурсов (собственность ДОННУЭТ):

- **Автоматизированная библиотечная информационно-поисковая система** ЭБС «UNILIB UC» Научной библиотеки, составными частями которой являются электронный каталог АБИС «UNILIB UC» и Web-каталог. Условия доступа: регистрация по пин-кодам, что позволяет удаленно пользоваться ЭБС с любой точки, имеющей доступ к сети Интернет;
- **Электронный каталог АБИС «UNILIB UC»** предоставляет информацию о 581,2 тыс. собственных печатных и 61,2 тыс. полнотекстовых электронных документов собственной генерации. Условия доступа: автоматизированные рабочие места «Пользователь» в читальных залах Научной библиотеки и компьютерных классах по локальной сети ДОННУЭТ;
- **Web-каталог**. Условия доступа: 24 час/в сутки для удаленных пользователей через систему Интернет. Web-каталог дает пользователям возможность удаленного доступа к информационным ресурсам Научной библиотеки, обеспечивает оперативную информацию о новых поступлениях документов в Научную библиотеку, предоставляет возможность получить информацию о наличии документа в реальном времени, о количестве обращений к документу, распределении документов по структурным подразделениям Научной библиотеки, просмотреть полный текст электронного документа. Пользователи Научной библиотеки имеют возможность просмотреть свой электронный формуляр, получить консультацию библиотекаря;
- **полнотекстовая база данных «Учебно-методические документы преподавателей ДОННУЭТ»**. Объем БД - 8356 документов. Условия доступа: с любого компьютера локальной сети ДОННУЭТ и Научной библиотеки, Web-каталога через систему Internet;
- **полнотекстовая база данных «Периодические издания ДОННУЭТ»**. Объем БД - 65 документов. Условия доступа: с любого компьютера локальной сети ДОННУЭТ и Научной библиотеки, Web-каталога через систему Internet;
- **полнотекстовая база данных «Диссертации, защищенные в ДОННУЭТ»**. Объём БД - 413 документов. Условия доступа: с любого компьютера локальной сети ДОННУЭТ и Научной библиотеки;
- **полнотекстовая база данных «Рабочие программы образовательных дисциплин».** Объем БД - 7127 документов. Условия доступа: с любого компьютера локальной сети ДОННУЭТ и Научной библиотеки, Web-каталога через систему Internet.
- **полнотекстовая база данных «Авторефераты диссертаций, защищенных в ДОННУЭТ».** Объем БД - 397 документов. Условия доступа: с любого компьютера локальной сети ДОННУЭТ и Научной библиотеки, Web-каталога через систему Internet.

- **полнотекстовая база данных «Лекции преподавателей ДОННУЭТ».** Объем БД - 3939 документов. Условия доступа: с любого компьютера локальной сети ДОННУЭТ и Научной библиотеки, Web-каталога через систему Internet.

- **полнотекстовая БД «Электронные выпускные квалификационные работы студентов ДОННУЭТ».** Объем БД - 4961 документов. Условия доступа: автоматизированные рабочие места в читальных залах без права копирования.

- **полнотекстовая БД «Стандарты».** Объем БД - 2738 документов. Условия доступа: с любого компьютера локальной сети ДОННУЭТ и Научной библиотеки.

- **полнотекстовая БД «Патенты».** Объем БД - 146 документов. Условия доступа: с любого компьютера локальной сети ДОННУЭТ и Научной библиотеки.

- **полнотекстовая БД «Ресурсы свободного доступа».** Объем БД - 10587 документов. Условия доступа: с любого компьютера локальной сети Научной библиотеки.

- **полнотекстовая БД «Законы ДНР».** Объем БД - 157 документов. Условия доступа: с любого компьютера локальной сети Научной библиотеки.

Научная библиотека обеспечивает доступ к удаленным информационным ресурсам:

- **электронная библиотечная система ЭБС IPRsmart** – российская полнотекстовая база данных, объединяющая новейшие информационные технологии и учебную лицензионную литературу. Объем базы более 170 тыс. документов, в т. ч. более 52,7 - учебных и научных документов по различным дисциплинам, более 30,8 тыс. научных документов, более 16, 2 тыс. наименований российских и зарубежных журналов, более 32,0 тыс. аудио и видео документов, 69,4тыс. документов из фондов Российских библиотек. Контент ЭБС IPRsmart представлен изданиями федеральных, региональных, вузовских издательств, научно-исследовательских институтов, ведущих авторских коллективов, содержание которых соответствует требованиям федеральных образовательных стандартов высшего профессионального и дополнительного профессионального образования. Регистрация - по IP-адресам в локальной сети ДОННУЭТ или Научной библиотеки. Условия доступа: со всех компьютеров Научной библиотеки и внутренней сети ДОННУЭТ, с домашних компьютеров пользователей.

- **электронная библиотечная система** «ЛАНЬ». Объем базы: более 87,1 тыс. документов. Пользователям доступны классические научные труды, электронные учебные издания, электронные версии периодических изданий в тематических разделах: экономика и менеджмент, право, социально-гуманитарные науки, сельское хозяйство, технологии легкой промышленности и пищевых производств. Условия доступа: со всех компьютеров Научной библиотеки и внутренней сети ДОННУЭТ, с домашних компьютеров для зарегистрированных пользователей;

- **сетевая электронная библиотека издательства «Лань».** В рамках

участия ДОННУЭТ в консорциуме сетевых электронных библиотек пользователям доступно 58,5 тыс. наименований учебных и научных документов от ведущих вузов Российской Федерации. Данный проект объединяет в своем фонде учебную и научную литературу, изданную вузами-участниками, для совместного бесплатного использования. На платформе СЭБ «ЛАНЬ» размещено 117 учебных документов преподавателей ДОННУЭТ. Условия доступа: со всех компьютеров Научной библиотеки и внутренней сети ДОННУЭТ, с домашних компьютеров для зарегистрированных пользователей.

- **электронная библиотечная система «Университетская библиотека онлайн»**. Контент ЭБС представлен учебниками, учебными пособиями, монографиями, периодическими изданиями, справочниками, словарями, энциклопедиями, видео- и аудиоматериалами, иллюстрированными изданиями по искусству, литературой нон-фикшн, художественной литературой. Объем базы более 130 тыс. документов по всем отраслям знаний. Более 400 издательств, представленных в ЭБС, обеспечивают обучающихся изданиями по основным и узкопрофильным предметам. Регистрация по IP-адресам в локальной сети Научной библиотеки. Условия доступа: со всех компьютеров Научной библиотеки и внутренней сети ДОННУЭТ.

- **электронная библиотека Научно-информационного библиотечного центра имени академика Л. И. Абалкина РЭУ им. Плеханова.** В соответствии с Соглашением о взаимодействии с «Российским экономическим университетом имени Г.В. Плеханова» пользователям ДОННУЭТ предоставлен доступ к электронным ресурсам электронной библиотеки НИБЦ имени академика Л.И. Абалкина.

Электронные ресурсы представлены коллекцией электронных версий изданий современной научной, учебной и научно-методической литературы и периодических изданий издательства РЭУ имени Г.В. Плеханова, а также редкими книгами и периодическими изданиями из библиотечного фонда в количестве 2388 изданий, из них: научные издания – 159 док.; периодика – 265 док.; Плехановские чтения – 123 док.; Труды Вольного экономического общества – 36 док.; учебные издания – 699 док.; тематические коллекции – 1106 док. Электронные ресурсы предназначены для online-чтения текстов (без возможности скачивания). Доступ к электронным ресурсам осуществляется по логину и паролю.

- **электронная библиотека Библиотечно-информационного комплекса Финансового института при Правительстве РФ -** информационная система, обеспечивающая формирование и хранение материалов учебного, учебно-методического, научного и другого назначения в электронном виде, содержат монографии, учебную и учебно-методическую литературу, диссертации и авторефераты, научные статьи из периодических изданий и другие материалы, опубликованные издательством Финансового университета. Объем базы более 36,5 тыс. документов. Условия доступа: со всех компьютеров Научной библиотеки

и внутренней сети ДОННУЭТ.

- **электронная библиотека Зональной научной библиотеки имени Ю.А. Жданова Южного федерального университета** - предоставляет доступ к коллекциям учебных и научных ресурсов, изданных ЮФУ. Объем базы более 20,4 тыс. документов. Доступ к коллекциям осуществляется по логину и паролю в отделах обслуживания Научной библиотеки.

- **средство массовой информации «Информио»** - единое образовательное пространство профессионального образования России.

Содержит более 5 тысяч документов: рабочие программы учебных курсов, предметов, дисциплин (модулей); учебно-методическое сопровождение различных видов учебной деятельности обучающихся; документационное сопровождение системы менеджмента качества образовательной организации; программы сопровождения первокурсников в адаптационный период; учебники, учебные и учебно-методические пособия (УМК дисциплин, модулей), разработанные педагогическими работниками;

Представлено более 6 тысяч публикаций, содержащих авторские статьи, методические разработки, учебно-исследовательские публикации студентов, интервью с ведущими сотрудниками образовательных организаций и экспертами в области образования. Доступ к коллекциям осуществляется по логину и паролю в отделах обслуживания Научной библиотеки.

- **медиакомплекс «Русская история»** состоит из книжной библиотеки, галереи картин исторической тематики, музейных экспонатов и архива видео по исторической тематики. Среди основных возможностей комплекса – возможность одновременного поиска книг, картин, экспонатов и видео по ключевому слову. Объем - более 2700 книг, включая дореволюционные издания, научную и учебную литературу, альбомы исторической живописи и иные издания, необходимые при проведении уроков истории, краеведческих мероприятий, а также патриотического воспитания молодежи. Доступ к коллекциям осуществляется по логину и паролю в отделах обслуживания Научной библиотеки.

- **электронная библиотечная система «Book on Lime»** издательства ООО «Книжный Дом Университета» (КДУ) содержит электронные учебники, учебно-методические пособия, монографии, сборники и статьи преподавателей вузов, ученых и специалистов из различных регионов России и ближнего зарубежья. Для преподавателей, есть возможность размещения и публикации своих работ. Электронной публикации присваивается ISBN и размещается в РИНЦ. Сервис для онлайн обучения позволяет вести занятия с группой, давать задания, вести переписку, подбирать литературу. Объем базы более 1,5 тыс. электронных документов. Регистрация по IP-адресам в локальной сети Научной библиотеки. Условия доступа: со всех компьютеров Научной библиотеки и внутренней сети ДОННУЭТ;

- **база данных БД Polpred.com Обзор СМИ** – полнотекстовая русскоязычная база данных, которая содержит тысячи электронных книг, 1,5 млн.

деловых статей, интернет-сервисы, архив важных публикаций, мониторинг промышленности и услуг в России и за рубежом, 4 млн. сюжетов информагентств и деловой прессы за 20 лет, каталог ведущих официальных сайтов по странам и отраслям. Рубрикатор базы данных охватывает: 53 отрасли; 600 источников; 9 федеральных округов Российской Федерации; 235 стран и территорий; статьи и интервью 7000 первых лиц. Регистрация по IP-адресам в локальной сети ДОННУЭТ или Научной библиотеки. Условия доступа: со всех компьютеров Научной библиотеки и внутренней сети ДОННУЭТ, с домашних компьютеров пользователей.

- электронная библиотека **eLIBRARY.RU** - крупнейшая в Российской Федерации электронная библиотека научных публикаций на платформе свободного доступа, которая интегрирована с индексом РИНЦ. Объем: рефераты и полные тексты более 38 млн. научных статей и публикаций, электронные версии более 7900 российских научно-технических журналов, из которых свыше 6646 - в бесплатном открытом доступе. Предоставлена в пользование бессрочно;

- база данных «**Национальная Электронная Библиотека (НЭБ)»** - Федеральная государственная информационная система на платформе свободного доступа, объединяющая фонды публичных библиотек РФ, библиотек научных и образовательных учреждений. Содержит переведенные в электронную форму книги, включая редкие и ценные издания, рукописи, диссертации, авторефераты, монографии, изоиздания, ноты, картографические издания, патенты и периодическую литературу. Оъем БД: 5,5 млн – электронных документов; 44,5 млн. – записей. Доступ к базе для зарегистрированных пользователей – свободный.

- **база данных «Киберленинка»** - научная электронная библиотека научных статей на платформе свободного доступа, публикуемых в журналах РФ и ближнего зарубежья, в том числе включённых в перечень ВАК РФ. Объем базы - 2,3 млн. научных статей и публикаций. Доступ к базе – свободный.

- **справочно-правовая система «Кодекс» -** крупнейшая база законодательных и справочных данных. Объем - более 12 миллионов документов. Справочно-правовая система «Кодекс» имеет удобный интерфейс, организованное рабочее пространство, свой фильтр, поисковую систему, пространство для размещения рабочих папок пользователя, сохраняет историю документов, изменяет информационные иконки в соответствии с актуальным статусом файла. Доступ к коллекциям осуществляется по логину и паролю в отделах обслуживания Научной библиотеки и ДОННУЭТ.

- **информационно-справочная система «Техэксперт» -** справочная система, предоставляющая нормативно-техническую нормативно-правовую информацию в сегменте «бизнес для бизнеса», система охватывает практически все регионы России и является одной из крупнейших российских сетей. Системы «Техэксперт» включает в себя следующие виды информации:

– нормативно-техническую документацию – ГОСТ, СНиП, СанПин, ВСН, РД, РДС, СП, ГЭСН, СТО и др., устанавливающую комплексы норм, правил, требований для определенных областей экономики;

– нормативно-правовые акты различных органов государственной власти Российской Федерации;

– технологическую и справочную информацию (типовые технологические карты, типовые проекты производства работ и материалы для разработки собственных проектов, формы строительной документации, словари определений, практику разрешения споров и многое другое);

– в некоторые продукты, помимо вышеперечисленного, включены материалы конференций и семинаров, календари мероприятий, книги или периодические издания.

Доступ к коллекциям осуществляется по логину и паролю в отделах обслуживания Научной библиотеки и ДОННУЭТ.

Всем обучающимся Научная библиотека обеспечивает удаленный доступ, в случае применения электронного обучения, дистанционных образовательных технологий, к современным профессиональным базам данных и информационным справочным системам, состав которых определяется в рабочих программах дисциплин (модулей) и подлежит ежегодному обновлению.

Обучающиеся из числа лиц с ограниченными возможностями обеспечены электронными образовательными ресурсами в формах, адаптированных к ограничениям их здоровья. При обучении лиц с ограниченными возможностями здоровья электронное обучение и дистанционные образовательные технологии предусматривают возможность приема-передачи информации в доступных для них формах.

6.2. Кадровые условия реализации ОПОП ВО

Реализация ОПОП ВО осуществляется научно-педагогическими работниками Университета. Для подготовки обучающихся по направлению 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья, профиль Технология мучных и кондитерских изделий привлекаются специалисты в области технологии, оборудования, информационных технологий имеющие ученые степени, ученые звания и научные труды.

Уровень кадрового потенциала в соответствии с действующей нормативно-правовой базой характеризуется выполнением следующих требований:

Реализация программы бакалавриата обеспечивается педагогическими работниками ДОННУЭТ, а также лицами, привлекаемыми ДОННУЭТ к реализации программы бакалавриата на иных условиях.

Не менее 70 процентов численности педагогических работников ДОННУЭТ, участвующих в реализации программы бакалавриата, и лиц, привлекаемых ДОННУЭТ 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 ДОННУЭТ, участвующих в реализации программы бакалавриата, и лиц, привлекаемых ДОННУЭТ 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 (иметь стаж работы в данной профессиональной сфере не менее 3 лет).

Не менее 60 процентов численности педагогических работников ДОННУЭТ и лиц, привлекаемых к образовательной деятельности ДОННУЭТ 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).

6.3. Характеристика социально-культурной среды ДОННУЭТ, обеспечивающей формирование универсальных компетенций

В ДОННУЭТ создана благоприятная социокультурная среда, обеспечивающая возможность формирования универсальных компетенций и всестороннего развития личности, а также непосредственно способствующая освоению ОПОП ВО по направлению подготовки 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья, профилю: Технология мучных и кондитерских изделий.

Основными направлениями в организации учебного процесса являются совершенствование его форм и методов, содержания обучения, ориентация на соответствие ФГОС ВО. В течение учебного процесса проводится постоянное совершенствование содержания учебных дисциплин в соответствии с потребностями национальной экономики, разрабатываются новые методические документы, учитываются требования новых нормативных документов Российской Федерации, Донецкой Народной Республики и т. п.

ДОННУЭТ постоянно работает по таким направлениям:

- внедрение новых подходов к организации учебного процесса с главной задачей – обеспечить качество высшего профессионального образования;
- приумножение контингента обучающихся;
- сохранение и приумножение научно-методической базы как основы качества высшего профессионального образования;
- активное взаимодействие с органами государственной и исполнительной власти.

Международная деятельность ДОННУЭТ развивается по следующим

направлениям:

– обеспечение мобильности обучающихся, аспирантов, преподавателей ДОННУЭТ;

– обмен учеными, научной и технической информацией;

– разработка и выполнение совместных с зарубежными вузами научно-исследовательских программ, прохождения практики обучающихся,

– повышение квалификации научно-педагогических работников,

– участие в спортивных соревнованиях;

– участие в международных профессиональных ассоциациях и объединениях;

– эффективное представление ДОННУЭТ в региональных и глобальных рейтингах и др.

В период с 2014 г. по 2022 г. были заключены двусторонние договоры (соглашения) о сотрудничестве с 80 образовательными организациями, из них 52 двухсторонних договора с ведущими университетами и институтами Российской Федерации, такими как:

- ФГБОУ ВПО «Российский экономический университет имени Г.В.Плеханова»;
- ФГБОУ ВПО «Кубанский государственный технологический университет»;
- ФГБОУ ВО «Орловский государственный университет имени И.С. Тургенева»;
- Оренбургский институт путей сообщения – филиал федерального государственного бюджетного образовательного учреждения высшего образования «Самарский государственный университет путей сообщения;
- ФГБОУ ВО «Самарский Государственный Экономический Университет»;
- ФГБОУ ВО «Воронежский государственный университет инженерных технологий»;
- ФГБОУ ВО «Белгородский государственный технологический университет им. В.Г. Шухова»;
- ФГАОУВО «Самарский национальный исследовательский университет имени академика С.П. Королева»;
- ФГБОУ «Саратовский Национальный исследовательский государственный университет имени Н.Г. Чернышевского»;
- ФГБОУ ВО «Сочинский государственный университет»;
- ФГБОУВПО «Ухтинский государственный технический университет»;
- ФГБОУ ВО «Государственный аграрный университет Северного Зауралья»;
- 4 договора с университетами Луганской Народной Республики, 1 договор с университетом Республики Южная Осетия, 1 договор с университетом Республики Абхазия,
- 1 договор с университетом Республики Таджикистан,

– 1 договор с Республикой Беларусь и другие.

При этом на первый план выходит выполнение сторонами прописанных в договорах обязательств, а не количество партнеров.

Следует отметить, что сохранилась практика сотрудничества с рядом университетов без официального оформления договоров.

Значительная часть международных соглашений предусматривает возможности для сотрудничества по широкому спектру направлений: академические обмены, стажировки, совместные исследования, организация и проведение конференций, вебинаров, семинаров, летней практики, культурно-патриотических мероприятий.

Дальнейшее развитие международных и интеграционных связей ДОННУЭТ предполагает: углубление сотрудничества с зарубежными вузами, развитие образовательных связей с другими странами СНГ; развитие мобильности обучающихся и преподавателей ДОННУЭТ, а также участие в международных грантовых программах; продолжение практики переподготовки кадров и повышение квалификации (offline и online) на базах университетов ближнего и дальнего зарубежья, направленную на получение опыта и выработку устойчивых партнерских связей.

6.4. Рабочая программа воспитания

Воспитательная работа осуществляется непрерывно как во время учебного процесса, так и во внеучебное время, посредством создания воспитательной среды как совокупности профессионального, предметно пространственного, поведенческого, событийного и информационно-культурного окружения обучающихся на основе Рабочей программы воспитания в Государственной организации высшего профессионального образования «Донецкий национальный университет экономики и торговли имени Михаила Туган-Барановского» (далее – Рабочая программа воспитания).

Воспитательная работа в ДОННУЭТ является важной составляющей всего образовательного процесса, осуществляемого непрерывно в учебное и внеучебное время.

Основными направлениями воспитательной работы в ДОННУЭТ являются:

1) проведение культурно-массовых, физкультурно-спортивных, научно-просветительных мероприятий, организация досуга обучающихся;

2) организация гражданского и патриотического воспитания обучающихся;

3) содействие работе студенческим общественным организациям, клубам и объединениям;

4) работа в общежитиях;

5) создание системы морального и материального стимулирования преподавателей и обучающихся, активно участвующих в организации воспитательной работы;

6) информационное обеспечение обучающихся, поддержка и развитие

студенческих средств массовой информации.

Управление воспитательной деятельностью обеспечивает:

- формирование мотивации преподавателей и обучающихся к участию в разработке и реализации образовательных и социальных проектов в разных сферах деятельности, в том числе в будущей профессиональной;
- информирование о наличии возможностей для участия обучающихся в социально-значимой деятельности, преподавателей – в воспитательной деятельности; наполнение сайтов ДОННУЭТ и его структурных подразделений информацией о воспитательной деятельности, студенческой жизни, содействие организации и деятельности студенческих СМИ;
- организацию повышения психолого-педагогической квалификации преподавателей в сфере воспитательной деятельности и обучение студенческого актива;
- организационно-координационную работу при проведении общеуниверситетских мероприятий;
- развитие разных форм студенческого самоуправления, содействие деятельности студенческих объединений;
- участие обучающихся в районных, городских, республиканских и международных программах, проектах, конкурсах;
- организационно-методическое обеспечение сопровождение воспитательной деятельности и студенческих инициатив;
- создание необходимой для воспитательной деятельности инфраструктуры;
- развитие сотрудничества с социальными партнерами;
- стимулирование активной воспитательной деятельности преподавателей.

В ДОННУЭТ действует Совет студенческого самоуправления. В его состав входят общественные директоры институтов /деканы факультетов и председатель студенческого научного общества ДОННУЭТ. Возглавляет Совет студенческого самоуправления председатель. Совет определяет стратегические пути развития студенческого самоуправления в ДОННУЭТ, принимает решения по наиболее важным вопросам студенческой жизни, координирует работу всех структурных подразделений. Руководители студенческого самоуправления всех уровней избираются на альтернативной основе путем тайного голосования студентов ДОННУЭТ.

Представители органов студенческого самоуправления входят в состав приемной и стипендиальной комиссий, избираются в общее собрание трудового коллектива ДОННУЭТ, институтов /факультетов, Ученый совет ДОННУЭТ и ученые советы институтов/факультетов в количестве не менее чем 10 % от состава соответствующего органа. Председатель Совета студенческого самоуправления принимает участие в работе ректората ДОННУЭТ.

Под руководством Совета студенческого самоуправления и профсоюза обучающихся работают кружки художественной самодеятельности, проводятся вечера отдыха, различные конкурсы, праздничные концерты. К наиболее

значимым мероприятиям относятся: «Посвящение в студенты», «Дебют первокурсника», «Юморина», «Мисс и Мистер ДонНУЭТ».

Идеалом воспитания является духовно богатый, интеллигентный, гармонично развитый, высокообразованный социально активный человек, наделенный глубокой гражданской ответственностью, интеллектуально-творческими и физическими качествами, семейными и патриотическими чувствами, трудолюбием, гуманизмом, милосердием, справедливостью, взаимопомощью и коллективизмом.

6.5. Финансовые условия реализации ОПОП ВО

Финансовое обеспечение реализации программы бакалавриата осуществляется в соответствии с Общими требованиями к определению нормативных затрат на оказание государственных (муниципальных) услуг в сфере высшего образования и дополнительного профессионального образования для лиц, имеющих или получающих высшее образование, молодежной политики, применяемых при расчете объема субсидии на финансовое обеспечение выполнения государственного (муниципального) задания на оказание государственных (муниципальных) услуг (выполнение работ) государственным (муниципальным) учреждением, утвержденными приказом Министерства науки и высшего образования Российской Федерации от 26 марта 2021 г. №209.

Определение значений составляющих базовых нормативов затрат на оказание государственных (муниципальных) услуг осуществляется с учетом натуральных показателей трудовых, материальных и технических ресурсов, используемых для оказания государственной (муниципальной) услуги.

Значения натуральных показателей ресурсов устанавливаются нормативными правовыми актами Российской Федерации, в том числе нормативными правовыми актами органов государственной власти субъектов Российской Федерации, муниципальными правовыми актами, а также межгосударственными, национальными (государственными) стандартами Российской Федерации, строительными нормами и правилами, санитарными нормами и правилами, стандартами, порядками и регламентами оказания государственных (муниципальных) услуг.

РАЗДЕЛ 7. ДРУГИЕ НОРМАТИВНО-МЕТОДИЧЕСКИЕ ДОКУМЕНТЫ И МАТЕРИАЛЫ, ОБЕСПЕЧИВАЮЩИЕ КАЧЕСТВО ПОДГОТОВКИ ОБУЧАЮЩИХСЯ

При реализации настоящей образовательной программы в полном объеме применяются все механизмы функционирования системы менеджмента качества в ДОННУЭТ:

1. Порядок организации учебного процесса в Университете (СМК ПП 2-97/УН

от 17.11.2020г. – редакция 8).

2. Положение о контактной работе обучающихся с преподавателем в Университете (СМК ПП 2-145/УН от 01.03.2019г. – редакция 2).
3. Положение о самостоятельной работе студентов (СМК ПП 2-160/УН от 26.12.2018г.)
4. Порядок проведения текущего контроля успеваемости (СМК ПП 2-151/УН от 10.01.2019г.)
5. Порядок проведения промежуточной аттестации студентов в Университете (СМК ПП 2-144/УН от 18.12.2018г.)
6. Порядок организации и проведения государственной итоговой аттестации в ДОННУЭТ (СМК ПП 2-150/УН от 28.05.2020 г. – редакция 2).
7. Положение об оценивании учебной деятельности студентов (СМК ПП 2-157/УН от 10.01.2019г.)
8. Положение об оценочных материалах (СМК ПП 2-185/УН от 31.05.2021г. – редакция 3)
9. Положение об оценочных материалах для проведения государственной итоговой аттестации (СМК ПП 2-189/УН от 06.05.2019г.)
10. Положение о выпускной квалификационной работе по основным образовательным программам высшего профессионального образования – программам бакалавриата, специалитета, магистратуры (СМК ПП 2-154/УН от 10.01.2019г.).
11. Порядок проверки текстов выпускных квалификационных работ обучающихся на объем заимствования и размещения на платформе ВКР-ВУЗ и в автоматизированной информационно-библиотечной системе UNILIB Университета (СМК ПП 2-171/УН от 26.12.2019г.)
12. Положение об индивидуальном обучении студентов в Университете (СМК ПП 2-105/УН от 17.11.2020 г. – редакция 5).
13. Положение об ускоренном обучении по образовательным программам высшего профессионального образования (СМК ПП 2-148/УН от 28.11.2018г.)
14. Порядок организации образовательного процесса для обучения инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья (СМК ПП 2-175/УН от 15.03.2019г.)
15. Положение об организации учебно-методической работы в ГО ВПО «Донецкий национальный университет экономики и торговли имени Михаила Туган-Барановского» (СМК ПП 2-161/УН от 26.12.2018г.)
16. Положение о рабочей программе учебной дисциплины (СМК ПП 2-172/УН от 24.05.2021г. – редакция 3).
17. Положение о формировании библиотечного фонда (СМК ПП 2-164/УН от 05.03.2019г.)
18. Порядок книгообеспеченности пользователей (СМК ПП 2-165/УН от 05.03.2019г.)

19.Положение о Web-каталоге (СМК ПП 2-167/УН от 05.03.2019г.)
20.Положение об электронном каталоге (СМК ПП 2-168/УН от 05.03.2019г.)

Приложение 1

Перечень
обобщённых трудовых функций и трудовых функций, имеющих отношение к профессиональной деятельности выпускника программы бакалавриата по направлению подготовки 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья

Код и наименование профессионального стандарта	**Обобщенные трудовые функции**			**Трудовые функции**		
	код	наименование	уровень квалификации	наименование	код	уровень (подуровень) квалификации
22.003 Специалист по технологии продуктов питания из растительного сырья	D	Оперативное управление производством продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях	6	Организация ведения технологического процесса в рамках принятой в организации технологии производства продуктов питания из растительного сырья	D/01.6	6
				Управление качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях	D/02.6	6
				Разработка системы мероприятий по повышению эффективности технологических процессов производства высококачественных безопасных продуктов питания из растительного сырья	D/03.6	6

22.004 Специалист в области биотехнологий продуктов питания	D	Оперативное управление производством биотехнологической продукции для пищевой промышленности	6	Организация ведения технологического процесса в рамках принятой в организации технологии производства биотехнологической продукции для пищевой промышленности	D/01.6	6
				Управление качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства биотехнологической продукции для пищевой промышленности	D/02.6	6
				Разработка системы мероприятий по повышению эффективности технологических процессов производства биотехнологической продукции для пищевой промышленности	D/03.6	6
22.008 Специалист по маркетинговым исследований в области пищевой и перерабатывающей промышленности	B	Оперативный анализ и прогнозирование товарных рынков и рынков факторов производства в области пищевой и перерабатывающей промышленности на основе эксплуатации маркетинговой информационной системы	6	Разработка программы маркетинговых исследований товарных рынков и рынков факторов производства в области пищевой и перерабатывающей промышленности в соответствии с маркетинговой стратегией организации	B/01.6	6
				Формирование аналитико-прогностических моделей товарных рынков и рынков факторов производства в	B/02.6	6

				области пищевой и перерабатывающей промышленности на основе автоматизированной обработки маркетинговой информации для поддержки принятия управленческих решений		
40.206 Специалист по управлению интеллектуальной собственностью и трансферу технологий	А	Информационное сопровождение процесса создания результатов интеллектуальной деятельности и средств индивидуализации	6	Проведение патентного поиска и построение патентных ландшафтов с целью выявления технологических направлений развития	А/01.6	6
				Оказание информационной поддержки специалистам, осуществляющим научно-исследовательские, опытно-конструкторские и технологические работы	А/02.6	6
				Разработка справочных и вспомогательных материалов по трансферу технологий, коммерциализации прав на РИД и СИ	А/03.6	6
				Создание и информационное наполнение базы данных по РИД и СИ в области науки и техники, а также показателям инновационной деятельности организации	А/04.6	6

Приложение 2

Матрица соответствия универсальных и общепрофессиональных компетенций и составных частей ОПОП ВО

Структура учебного плана ОПОП ВО	КОМПЕТЕНЦИИ/ ИНДИКАТОРЫ															
	Универсальные компетенции											Общепрофессиональные компетенции				
	УК-1	УК-2	УК-3	УК-4	УК-5	УК-6	УК-7	УК-8	УК-9	УК-10	УК-11	ОПК-1	ОПК-2	ОПК-3	ОПК-4	ОПК-5
Блок 1 Дисциплины (модули)																
Б.1.Б Обязательная часть																
Б.1.О.01. История России. Основы российской государственности																
Б.1.О.01.01 История России	ИД-1-5				ИД-1-3											
Б.1.О.01.02 Основы российской государственности					ИД-4-7											
Б.1.О.2. Основы охраны труда								ИД-1-3								
Б.1.О.3. Правоведение		ИД-1-5									ИД-1-3					
Б.1.О.4. Естественнонаучная картина мира	ИД-1-5															
Б.1.О.5. Иностранный язык	ИД-3-5			ИД-1-4												
Б.1.О.6. Русский язык и культура речи				ИД-1-4												
Б.1.О.7. Психология			ИД-1-3			ИД-1-3			ИД-1-3							
Б.1.О.8. Экономическая теория. Экономика	ИД-1-5															
Б.1.О.9. Информатика и компьютерная техника. Информационные системы и технологии	ИД-1-3,5											ИД-1-4				
Б.1.О.10 Высшая математика	ИД-1,3,5															
Б.1.О.11. Этика и эстетика					ИД-1-3											
Б.1.О.12. Философия	ИД-1-5				ИД-1-3											

Структура учебного плана ОПОП ВО	КОМПЕТЕНЦИИ/ ИНДИКАТОРЫ															
	Универсальные компетенции											Общепрофессиональные компетенции				
	УК-1	УК-2	УК-3	УК-4	УК-5	УК-6	УК-7	УК-8	УК-9	УК-10	УК-11	ОПК-1	ОПК-2	ОПК-3	ОПК-4	ОПК-5
Б.1.О.13. Безопасность жизнедеятельности								ИД-1-4								
Б.1.О.14. 01Физическая культура и спорт							ИД-1-3									
Б.1.О.14.02 Элективная дисциплина по физической культуре и спорту						ИД-1-3	ИД-1-3									
Б.1.О.15. Менеджмент	ИД-1-5								ИД-1-4	ИД-1-3		ИД-1-4			ИД-1-3	ИД-1-3
Б.1.О.16. Маркетинг	ИД-2,5	ИД-2,3							ИД-1-4			ИД-1-4				
Б.1.О.17. Инженерная графика. Компьютерная графика	ИД-1-5													ИД-1-3		
Б.1.О.18. Физика	ИД-1-5												ИД-1-3			
Б.1.О.19. Электротехника и электроника	ИД-1-5												ИД-1-3			
Б.1.О.20. Экономика и управление предприятий отрасли	ИД-1-5											ИД-1-4				ИД-1-3
Б.1.О.21. Политология	ИД-1-5				ИД-1-3											
Б.1.О.22. Технология хлеба и макаронных изделий		ИД-1-5											ИД-1-3		ИД-1-3	
Б.1.О.23. Технология кондитерских изделий												ИД-1-4	ИД-1-3		ИД-1-3	
Б.1.О.24. Технология продуктов и организация мини-производств		ИД-1-5											ИД-1-3		ИД-1-3	
Б.1.О.25. Общая технология переработки зерна												ИД-1-4			ИД-1-3	
Б.1.О.26. Физико-химические основы и общие принципы переработки													ИД-1-3		ИД-1-3	
Б.1.О.27. Проектирование предприятий пищевой промышленности		ИД-1-5												ИД-1-3		
Б.1.О.28. Интеллектуальная собственность		ИД-1-5									ИД-1-3					

Структура учебного плана ОПОП ВО	КОМПЕТЕНЦИИ/ ИНДИКАТОРЫ															
	Универсальные компетенции											Общепрофессиональные компетенции				
	УК-1	УК-2	УК-3	УК-4	УК-5	УК-6	УК-7	УК-8	УК-9	УК-10	УК-11	ОПК-1	ОПК-2	ОПК-3	ОПК-4	ОПК-5
Б.1.О.29. Социология	ИД-1,3,4		ИД-1,3-5		ИД-1-3											
Б.1.О.30. Экология								ИД-1-4								
Б.1.О.31. Неорганическая химия	ИД-1,3,5												ИД-1-3			
Б.1.О.32. Физическая и коллоидная химия	ИД-1,3,5												ИД-1-3			
Б.1.О.33 Аналитическая химия и физико-химические методы исследований	ИД-1,3,5												ИД-1-3			
Б.1.О.34. Органическая химия	ИД-1,3,5												ИД-1-3			
Б.1.О.35. Биохимия	ИД-1,3,5												ИД-1-3			
Б.1.О.36. Прикладная механика	ИД-1-5													ИД-1-3		
Б.1.О.37. Педагогика	ИД-1-4		ИД-1-3			ИД-1-3					ИД-1-3					
Часть, формируемая участниками образовательных отношений																
Б.1.В.01. Микробиология пищевых продуктов	ИД-1-5															
Б.1.В.02. Общие технологии пищевых производств		ИД-1-5										ИД-1-4			ИД-1-3	
Б.1.В.03. Системы менеджмента качества пищевой продукции		ИД-1-5														
Б.1.В.04. Автоматизация производственных процессов		ИД-1-5	ИД-1-5													
Б.1.В.05. Основы промышленного строительства и сантехники пищевых предприятий	ИД-1-5															
Б.1.В.06. Организация и управление технологическими процессами на предприятиях отрасли		ИД-1-5														

Структура учебного плана ОПОП ВО	КОМПЕТЕНЦИИ/ ИНДИКАТОРЫ															
	Универсальные компетенции											Общепрофессиональные компетенции				
	УК-1	УК-2	УК-3	УК-4	УК-5	УК-6	УК-7	УК-8	УК-9	УК-10	УК-11	ОПК-1	ОПК-2	ОПК-3	ОПК-4	ОПК-5
Б.1.В.07. Технология полисахаридов и их применение в пищевой промышленности													ИД-1-3	ИД-1-3		
Б.1.В.08. Товароведение зерна, мучных и крупяных продуктов												ИД-1-4			ИД-1-3	
Б.1.В.09. Методы исследования сырья и продуктов растительного происхождения	ИД-1-5															
Б.1.В.10. Учёт и отчетность в предприятиях отрасли										ИД-1,3						
Б.1.В.11. Стандартизация, метрология, сертификация	ИД-1-5															
Б.1.В.12. Процессы и аппараты пищевых производств														ИД-1-3		
Б.1.В.13. Оборудование предприятий отрасли													ИД-1-3	ИД-1-3		
Б.1.В.14. Тепло- и хладотехника													ИД-1-3	ИД-1-3		
Б.1.В.ДВ. ***Дисциплины (модули) по выбору***																
Б.1.В.ДВ.01.01 Основы научных исследований	ИД-1-5															
Б.1.В.ДВ.01.02 Патентоведение																
Б.1.В.ДВ.02.01Технологические основы безопасности продуктов питания из растительного сырья	ИД-1-5															
Б.1.В.ДВ.02.02Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания	ИД-1-5															
Б.1.В.ДВ.03.01 Оптимизация технологических процессов	ИД-1-5															
Б.1.В.ДВ.03.02Математические модели в технологии отрасли	ИД-1-5															
Б.1.В.ДВ.04.01Основы технологии	ИД-															

Структура учебного плана ОПОП ВО	КОМПЕТЕНЦИИ/ ИНДИКАТОРЫ															
	Универсальные компетенции											Общепрофессиональные компетенции				
	УК-1	УК-2	УК-3	УК-4	УК-5	УК-6	УК-7	УК-8	УК-9	УК-10	УК-11	ОПК-1	ОПК-2	ОПК-3	ОПК-4	ОПК-5
отрасли	1-5															
Б.1.В.ДВ.04.02 Введение в специальность	ИД-1-5															
Б.1.В.ДВ.05.01Технология оздоровительных пищевых продуктов		ИД-1														
Б.1.В.ДВ.05.02 Технология продуктов функционального назначения		ИД-1														
Б.1.В.ДВ.06.01 Современные технологии продуктов из растительного сырья		ИД-1														
Б.1.В.ДВ.06.02 Конструирование продуктов питания из растительного сырья		ИД-1,3														
Б.1.В.ДВ.07.01 Пищевые и диетические добавки	ИД-1-5															
Б.1.В.ДВ.07.02 Нутрициология	ИД-1-5															
Б.1.В.ДВ.08.01 Реология пищевых масс	ИД-1-5															
Б.1.В.ДВ.08.02 Физико-механические свойства продуктов растительного происхождения		ИД-1-5														
Б.1.В.ДВ.09.01 Информационные технологии в инженерных расчетах отрасли	ИД-1-5															
Б.1.В.ДВ.09.02 Компьютерное моделирование и конструирование	ИД-1-5															
Блок 2. Практика																
Б.2.О.01 (У). Учебная ознакомительная практика	ИД-1-5	ИД-1-5	ИД-1-5	ИД-1-5		ИД-1-5										
Б.2.В.02 (П). Учебная технологическая практика	ИД-1-5	ИД-1-5	ИД-1-5	ИД-1-5		ИД-1-5										
Б.2.В.03 (П). Производственная организационно-управленческая практика		ИД-1-5														
Б.2.В.04 (Пд). Производственная преддипломная практика, в т.ч. НИР		ИД-1-5														

Структура учебного плана ОПОП ВО	КОМПЕТЕНЦИИ/ ИНДИКАТОРЫ															
	Универсальные компетенции											Общепрофессиональные компетенции				
	УК-1	УК-2	УК-3	УК-4	УК-5	УК-6	УК-7	УК-8	УК-9	УК-10	УК-11	ОПК-1	ОПК-2	ОПК-3	ОПК-4	ОПК-5
Блок 3. Государственная итоговая аттестация																
Б.3.01. Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена (Физико-химические основы и общие принципы переработки растительного сырья, Общая технология переработки зерна, Технология хлеба и макаронных изделий, Технология кондитерских изделий)	ИД-1-5	ИД-1-5	ИД-1-5	ИД-1-5	ИД-1-3	ИД-1-5	ИД-1-3	ИД-1-4	ИД-1-4	ИД-1-3	ИД-1-3	ИД-1-4	ИД-1-3	ИД-1-3	ИД-1-3	ИД-1-3
Б.3.02. Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	ИД-1-5	ИД-1-5	ИД-1-5	ИД-1-5	ИД-1-3	ИД-1-5	ИД-1-3	ИД-1-4	ИД-1-4	ИД-1-3	ИД-1-3	ИД-1-4	ИД-1-3	ИД-1-3	ИД-1-3	ИД-1-3
ФТД. Факультативные учебные дисциплины																
ФТД.01 Технология продуктов питания														ИД-1-3	ИД-1-3	
ФТД.02 Основы диетологии	ИД-1-5														ИД-1-3	
ФТД.03 Системы искусственного интеллекта																

Приложение 3

Структура учебного плана ОПОП ВО	**КОМПЕТЕНЦИИ/ ИНДИКАТОРЫ**											
	Профессиональные компетенции											
	ПК-1	ПК-2	ПК-3	ПК-4	ПК-5	ПК-6	ПК-7	ПК-8	ПК-9	ПК-10	ПК-11	ПК-12
Блок 1. Дисциплины (модули)												
Обязательная часть												
Б.1.О.01. История России. Основы российской государственности												
Б.1.О.01.01 История России												
Б.1.О.01.02 Основы российской государственности												
Б.1.О.2. Основы охраны труда		ИД-1-3										
Б.1.О.3. Правоведение												
Б.1.О.4. Естественнонаучная картина мира												
Б.1.О.5. Иностранный язык												
Б.1.О.6. Русский язык и культура речи												
Б.1.О.7. Психология												
Б.1.О.8. Экономическая теория. Экономика												
Б.1.О.9. Информатика и компьютерная техника. Информационные системы и технологии												
Б.1.О.10. Высшая математика												
Б.1.О.11. Этика и эстетика												
Б.1.О.12. Философия												
Б.1.О.13. Безопасность жизнедеятельности												
Б.1.О.14. 01 Физическая культура и спорт												
Б.1.О.14.02 Элективная дисциплина по физической культуре и спорту												
Б.1.О.15. Менеджмент												
Б.1.О.16. Маркетинг												
Б.1.О.17. Инженерная графика. Компьютерная графика								ИД-1-3				
Б.1.О.18. Физика												

Структура учебного плана ОПОП ВО	КОМПЕТЕНЦИИ/ ИНДИКАТОРЫ											
	Профессиональные компетенции											
	ПК-1	ПК-2	ПК-3	ПК-4	ПК-5	ПК-6	ПК-7	ПК-8	ПК-9	ПК-10	ПК-11	ПК-12
Б.1.О.19. Электротехника и электроника												
Б.1.О.20. Экономика и управление предприятий отрасли												
Б.1.О.21. Политология												
Б.1.О.22. Технология хлеба и макаронных изделий	ИД-1-3	ИД-1	ИД-1,2	ИД-1,2	ИД-1	ИД-1		ИД-1				
Б.1.О.23. Технология кондитерских изделий	ИД-1-3		ИД-1,2		ИД-1	ИД-1		ИД-1				
Б.1.О.24. Технология продуктов и организация мини-производств			ИД-1-5									
Б.1.О.25. Общая технология переработки зерна	ИД-1-3		ИД-1-5									
Б.1.О.26. Физико-химические основы и общие принципы переработки												
Б.1.О.27. Проектирование предприятий пищевой промышленности												
Б.1.О.28. Интеллектуальная собственность												
Б.1.О.29. Социология												
Б.1.О.30. Экология												
Б.1.О.31. Неорганическая химия												
Б.1.О.32. Физическая и коллоидная химия												
Б.1.О.33 Аналитическая химия и физико-химические методы исследований												
Б.1.О.34. Органическая химия												
Б.1.О.35. Биохимия												
Б.1.О.36. Прикладная механика				ИД-1-5								
Б.1.О.37. Педагогика												
Часть, формируемая участниками образовательных отношений												
Б.1.В.01. Микробиология пищевых продуктов	ИД-1-3											

Структура учебного плана ОПОП ВО	КОМПЕТЕНЦИИ/ ИНДИКАТОРЫ											
	Профессиональные компетенции											
	ПК-1	ПК-2	ПК-3	ПК-4	ПК-5	ПК-6	ПК-7	ПК-8	ПК-9	ПК-10	ПК-11	ПК-12
Б.1.В.02. Общие технологии пищевых производств	ид-1-3		ид-1-5	ид-1-5								
Б.1.В.03. Системы менеджмента качества пищевой продукции				ид-1-5	ид-1-3							
Б.1.В.04. Автоматизация производственных процессов					ид-1-3	ид-1-3						
Б.1.В.05. Основы промышленного строительства и сантехники пищевых предприятий								ид-1-3				
Б.1.В.06. Организация и управление технологическими процессами на предприятиях отрасли				ид-1-5	ид-1-3							
Б.1.В.07. Технология полисахаридов и их применение в пищевой промышленности							ид-1-3					
Б.1.В.08. Товароведение зерна, мучных и крупяных продуктов	ид-1-3			ид-1-5								
Б.1.В.09. Методы исследования сырья и продуктов растительного происхождения	ид-1-3			ид-1-5								
Б.1.В.10. Учёт и отчетность в предприятиях отрасли												
Б.1.В.11. Стандартизация, метрология, сертификация												
Б.1.В.12. Процессы и аппараты пищевых производств			ид-1,3-5									
Б.1.В.13. Оборудование предприятий отрасли			ид-1-5	ид-1-5								
Б.1.В.14. Тепло- и хладотехника			ид-1-5									
Б.1.В.ДВ ***Дисциплины (модули) по выбору***												
Б.1.В.ДВ.01.01 Основы научных исследований									ид-1-3			
Б.1.В.ДВ.01.02 Патентоведение									ид-1-3			

Структура учебного плана ОПОП ВО	КОМПЕТЕНЦИИ/ ИНДИКАТОРЫ											
	Профессиональные компетенции											
	ПК-1	ПК-2	ПК-3	ПК-4	ПК-5	ПК-6	ПК-7	ПК-8	ПК-9	ПК-10	ПК-11	ПК-12
Б.1.В.ДВ.02.01Технологические основы безопасности продуктов питания из растительного сырья	ид-1-3			ид-1-5	ид-1-3							
Б.1.В.ДВ.02.02Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания	ид-1-3											
Б.1.В.ДВ.03.01 Оптимизация технологических процессов									ид-1-3			
Б.1.В.ДВ.03.02 Математические модели в технологии отрасли									ид-1-3			
Б.1.В.ДВ.04.01Основы технологии отрасли				ид-1-5	ид-1-3							
Б.1.В.ДВ.04.02 Введение в специальность												
Б.1.В.ДВ.05.01Технология оздоровительных пищевых продуктов	ид-1-3	ид-1	ид-1-5	ид-1-5	ид-1	ид-1		ид-1				
Б.1.В.ДВ.05.02 Технология продуктов функционального назначения	ид-1-3	ид-1-	ид-1-5	ид-1-5	ид-1	ид-1		ид-1				
Б.1.В.ДВ.06.01 Современные технологии продуктов из растительного сырья	ид-1-3	ид-1	ид-1-5	ид-1-5	ид-1	ид-1		ид-1				
Б.1.В.ДВ.06.02 Конструирование продуктов питания из растительного сырья	ид-3		ид-2-5	ид-2-5	ид-1-3	ид-1-3		ид-1				
Б.1.В.ДВ.07.01 Пищевые и диетические добавки				ид-1-5	ид-1-3							
Б.1.В.ДВ.07.02 Нутрициология												
Б.1.В.ДВ.08.01Реология пищевых масс	ид-1-3											
Б.1.В.ДВ.08.02 Физико-механические свойства продуктов растительного происхождения			ид-1-5									
Б.1.В.ДВ.09.01 Информационные технологии в инженерных расчетах отрасли								ид-1-3				

Структура учебного плана ОПОП ВО	КОМПЕТЕНЦИИ/ ИНДИКАТОРЫ											
	Профессиональные компетенции											
	ПК-1	ПК-2	ПК-3	ПК-4	ПК-5	ПК-6	ПК-7	ПК-8	ПК-9	ПК-10	ПК-11	ПК-12
Б.1.В.ДВ.09.02 Компьютерное моделирование и конструирование								ид-1,3				
Блок 2. Практика												
Б.2.О.01 (У). Учебная ознакомительная практика	ид-1-3	ид-1-3	ид-15	ид-1-5	ид-1-3	ид-1-3		ид-1-3				
Б.2.О.02 (П). Учебная технологическая практика	ид-1-3	ид-1-3	ид-1-5	ид-1-5	ид-1-3	ид-1-3		ид-1-3				
Б.2.О.03 (П). Производственная организационно-управленческая практика					ид-1-3	ид-1-3	ид-1-3					
Б.2.О.04 (Пд). Производственная преддипломная практика, в т.ч. НИР					ид-1-3			ид-1-3				
Блок 3. Государственная итоговая аттестация												
Б.3.01. Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена (Физико-химические основы и общие принципы переработки растительного сырья, Общая технология переработки зерна, Технология хлеба и макаронных изделий, Технология кондитерских изделий)	ид-1-3	ид-1-3	ид-1-5	ид-1-5	ид-1-3	ид-1-3	ид-1-3	ид-1-3	ид-1-3	ид-1-3		
Б.3.02. Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	ид-1-3	ид-1-3	ид-1-5	ид-1-5	ид-1-3	ид-1-3	ид-1-3	ид-1-3	ид-1-3	ид-1-3		
ФТД. Факультативные учебные дисциплины												
ФТД.01 Технология продуктов питания								ид-1-3				
ФТД.02 Основы диетологии				ид-2,4	ид-1-3							
ФТД.03 Системы искусственного интеллекта											ид-1-2	ид-1-2