

СОДЕРЖАНИЕ

Раздел 1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ	
1.1. Назначение примерной основной образовательной программы.....	3
1.2. Нормативные документы.....	3
1.3. Перечень сокращений.....	4
Раздел 2. ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ВЫПУСКНИКОВ.....	5
2.1. Общее описание профессиональной деятельности выпускников.....	5
2.2. Перечень профессиональных стандартов, соотнесенных с ФГОС ВО и ГОС ВО.....	5
2.3. Перечень основных задач профессиональной деятельности выпускников (по типам).....	6
Раздел 3. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫХ ПРОГРАММ, РЕАЛИЗУЕМЫХ В РАМКАХ НАПРАВЛЕНИЯ ПОДГОТОВКИ.....	8
3.1. Направленности (профили) образовательных программ в рамках направления подготовки.....	8
3.2. Квалификация, присваиваемая выпускникам образовательных программ.....	8
3.3. Объем программы.....	8
3.4. Формы обучения.....	8
3.5. Срок получения образования.....	8
Раздел 4. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ.....	8
4.1. Требования к планируемым результатам освоения образовательной программы, обеспечиваемым дисциплинами (модулями) и практиками обязательной части.....	8
4.1.1. Универсальные компетенции выпускников и индикаторы их достижения.....	8
4.1.2. Общепрофессиональные компетенции выпускников и индикаторы их достижения.....	13
4.1.3. Обязательные профессиональные компетенции выпускников и индикаторы их достижения.....	15
4.2. Рекомендуемые профессиональные компетенции выпускников и индикаторы их достижения.....	15
Раздел 5. ПРИМЕРНАЯ СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ОПОП ВО.....	15
5.1. Рекомендуемый объем обязательной части образовательной программы.....	15
5.2. Рекомендуемые типы практики.....	15
5.3. Примерный учебный план и примерный календарный учебный график.....	17
5.4. Примерные программы дисциплин (модулей) и практик.....	21
5.5. Рекомендации по разработке фондов оценочных средств для промежуточной аттестации по дисциплине (модулю) или практике.....	67
5.6. Рекомендации по разработке программы государственной итоговой аттестации....	67
Раздел 6. ПРИМЕРНЫЕ УСЛОВИЯ ОСУЩЕСТВЛЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ПО ОПОП ВО.....	68
Раздел 7. ПРИМЕРНАЯ РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ВОСПИТАНИЯ.....	69
СПИСОК РАЗРАБОТЧИКОВ ПООП	
Приложение 1.....	71

Раздел 1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1.1. Назначение примерной основной образовательной программы

Примерная основная образовательная программа бакалавриата (далее – ПООП, примерная программа) по направлению подготовки 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья представляет собой учебно-методическую документацию (примерный учебный план, примерный календарный учебный график, примерные рабочие программы учебных предметов, курсов, дисциплин (модулей), иных компонентов), определяющую рекомендуемые объем и содержание образования уровня данного образовательного уровня, планируемые результаты освоения образовательной программы, примерные условия образовательной деятельности, включая примерные расчеты нормативных затрат оказания государственных услуг по реализации образовательной программы.

1.2. Нормативные документы

Закон Донецкой Народной Республики от 19.06.2015 г. №55-ІНС «Об образовании» с учетом изменений внесенных Законами от 04.03.2016 г. № 111-ІНС, от 03.08.2018 г. № 249-ІНС, от 12.06.2019 г. № 41-ІНС, от 18.10.2019 г. № 64-ІНС, от 13.12.2019 г. №75-ІНС, от 06.03.2020 г. № 107- ІНС и от 31.03.2020 г. №116- ІНС; от 11.09.2020 № 187-ІНС; от 24.09.2020 № 197-ІНС;

- Закон Донецкой Народной Республики от 19.06.2015 г. №61-ІНС «О персональных данных»;

- Федеральный государственный образовательный стандарт высшего образования по направлению подготовки 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья, утвержденный приказом Министерства науки и высшего образования Российской Федерации от 17.08.2020г № 1041 с изменениями от 26 ноября 2020 №1456 (Приказ о внесении изменений в ФГОС ВО);

- Приказ Министерства образования и науки Донецкой Народной Республики от 24.11.2017 г. №1254 «Об утверждении Порядка формирования перечней направлений подготовки и специальностей высшего профессионального образования и сопоставлений направлений подготовки и специальностей образовательных программ высшего профессионального образования: бакалавриата, магистратуры, специалитета»;

- Приказ Министерства образования и науки Донецкой Народной Республики от 10.11.2017 №1171 «Об утверждении Порядка организации учебного процесса в образовательных организациях высшего профессионального образования Донецкой Народной Республики» с учетом изменений, внесенных Приказом от 03.05.2019 г. №567;

- Приказ Министерства образования и науки Донецкой Народной Республики от 16.12.2015 г. №911 «Об утверждении Типового положения о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы высшего профессионального образования Донецкой Народной Республики» с учетом изменений, внесенных Приказом от 22.09.2017 г. №978;

- Приказ Министерства образования и науки Донецкой Народной Республики

от 12.08.2015 г. №398 «О внедрении учебной дисциплины «Русский язык и культура речи» в образовательных организациях высшего профессионального образования»;

- Приказ Министерства образования и науки Донецкой Народной Республики от 15.02.2016 г. №140 «О внедрении дисциплин социально-гуманитарного цикла в образовательных организациях высшего профессионального образования» с учетом изменений, внесенных Приказом от 21.03.2016 г. №236;

- Приказ Министерства образования и науки Донецкой Народной Республики от 22.12.2015г. №922 «Об утверждении Порядка организации и проведения государственной итоговой аттестации выпускников образовательных организаций высшего профессионального образования Донецкой Народной Республики» с учетом изменений, внесенных Приказом от 03.10.2016 г. №1020;

- Приказ Министерства образования и науки Донецкой Народной Республики от 16.06.2017 г. №255оп «О выполнении норм приказа Министерства образования и науки Донецкой Народной Республики от 12.06.2017 г. №610 «Об изучении охраны труда»;

- Приказ Министерства образования и науки Донецкой Народной Республики от 21.03.2016 г. №236 «О внесении изменений в приказ Министерства образования и науки Донецкой Народной Республики от 15.02.2016 г. №140 «О внедрении дисциплин социально-гуманитарного цикла в образовательных организациях высшего профессионального образования».

1.3. Перечень сокращений

ГОС ВО – государственный образовательный стандарт высшего образования;

з.е. – зачетная единица;

ИДК – индикатор достижения компетенции;

ОВЗ – ограниченные возможности здоровья;

ОПОП ВО – основная профессиональная образовательная программа высшего образования;

ОПК – общепрофессиональные компетенции;

ПК – профессиональные компетенции;

УК – универсальные компетенции;

ФГОС ВО – федеральный государственный образовательный стандарт высшего образования.

Раздел 2. ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ВЫПУСКНИКОВ

2.1. Общее описание профессиональной деятельности выпускников

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

01 Образование и наука;

22 Пищевая промышленность, включая производство напитков и табака;

40 Сквозные виды профессиональной деятельности в промышленности.

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.

Типы задач профессиональной деятельности выпускников:

научно-исследовательский;

технологический;

организационно-управленческий;

проектный;

педагогический.

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;

образовательные программы и образовательные процессы в СПО и ДПО.

2.2. Перечень профессиональных стандартов (при наличии), соотнесенных с ФГОС ВО и ГОС ВО по направлению подготовки 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья, приведен в Приложении 1.

2.3. Перечень основных задач профессиональной деятельности выпускников (по типам):

Таблица 2.1

Область профессиональной деятельности (по Реестру Минтруда)	Типы задач профессиональной деятельности	Задачи профессиональной деятельности	Объекты профессиональной деятельности (или области знания) (при необходимости)
01 Образование и наука	Педагогический	Педагогическое обеспечение реализации дополнительных общеобразовательных программ	Образовательные программы и образовательные процессы в СПО и ДПО
22 Пищевая промышленность, включая производство напитков и табака	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	Продовольственное сырье растительного происхождения; технологическое оборудование

		материальных и трудовых затрат на ее изготовление, расчет экономической эффективности проектируемых технологических процессов, разработка технологических нормативов, инструкций, проверка качества продукции и технологической документации	
	Организационно-управленческий	Планирование и управление индустриальным производством продукции из растительного сырья	Продовольственное сырье растительного происхождения; 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	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

Раздел 3. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫХ ПРОГРАММ, РЕАЛИЗУЕМЫХ В РАМКАХ НАПРАВЛЕНИЯ ПОДГОТОВКИ

3.1. Направленности (профили) образовательных программ в рамках направления подготовки:

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

3.2. Квалификация, присваиваемая выпускникам образовательных программ: бакалавр.

3.3. Объем программы 240 з.е.

3.4. Формы обучения: очная, заочная.

3.5. Срок получения образования:

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

в заочной форме 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.

Раздел 4. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

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

4.1.1. Универсальные компетенции выпускников и индикаторы их достижения

Таблица 4.1

Категория 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	ИДК-1 _{УК-1} Анализирует задачу, выделяя ее базовые составляющие. ИДК-2 _{УК-1} Определяет и ранжирует информацию, требуемую для решения поставленной задачи. ИДК-3 _{УК-1} Осуществляет поиск информации для решения поставленной задачи.

		<p>ИДК-4_{УК-1} При обработке информации отличает факты от мнений, интерпретаций, оценок, формирует собственные мнения и суждения, аргументирует свои выводы.</p> <p>ИДК-5_{УК-1} Рассматривает возможные варианты решения задачи, оценивая их достоинства и недостатки.</p>
Разработка и реализация проектов	<p>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</p>	<p>ИДК-1_{УК-2} Формулирует проблему, решение которой напрямую связано с достижением цели проекта.</p> <p>ИДК-2_{УК-2} Определяет связи между поставленными задачами и ожидаемые результаты их решения.</p> <p>ИДК-3_{УК-2} Анализирует план-график реализации проекта в целом и выбирает оптимальный способ решения поставленных задач.</p> <p>ИДК-4_{УК-2} В рамках поставленных задач определяет имеющиеся ресурсы и ограничения, действующие правовые нормы.</p> <p>ИДК-5_{УК-2} Оценивает решение поставленных задач в зоне своей ответственности в соответствии с запланированными результатами контроля, при необходимости корректирует способы решения задач</p>
Командная работа и лидерство	<p>УК-3. Способен осуществлять социальное взаимодействие и реализовывать свою роль в команде</p>	<p>ИДК-1_{УК-3} Определяет свою роль в команде, исходя из стратегии сотрудничества для достижения поставленной цели.</p> <p>ИДК-2_{УК-3} При реализации своей роли в команде учитывает особенности поведения других членов команды.</p> <p>ИДК-3_{УК-3} Анализирует возможные последствия личных действий и планирует свои действия для достижения заданного результата.</p> <p>ИДК-4_{УК-3} Осуществляет обмен информацией, знаниями и опытом с членами команды, оценивает идеи других членов команды для достижения поставленной цели.</p> <p>ИДК-5_{УК-3} Соблюдает установленные нормы и правила командной работы, несет личную ответственность за общий результат.</p>

Коммуникация	УК-4. Способен осуществлять деловую коммуникацию в устной и письменной формах на государственном языке Донецкой Народной Республики и иностранном(ых) языке(ах)	ИДК-1 _{УК-4} Выбирает стиль делового общения на государственном языке Донецкой Народной Республики и иностранном языке в зависимости от цели и условий партнерства; адаптирует речь, стиль общения и язык жестов к ситуациям взаимодействия. ИДК-2 _{УК-4} Выполняет перевод профессиональных деловых текстов с иностранного языка на государственный язык Донецкой Народной Республики и с государственного языка Донецкой Народной Республики на иностранный. ИДК-3 _{УК-4} Ведет деловую переписку на государственном языке Донецкой Народной Республики и иностранном языке с учетом особенностей стилистики официальных и неофициальных писем и социокультурных различий в формате корреспонденции. ИДК-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	ИДК-1 _{УК-5} Интерпретирует историю России в контексте мирового исторического развития. ИДК-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. ИДК-3 _{УК-5} Придерживается принципов недискриминационного взаимодействия при личном и массовом общении в целях выполнения профессиональных задач и усиления социальной интеграции.
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	ИДК-1 _{УК-6} Использует инструменты и методы управления временем при выполнении конкретных задач, проектов, при достижении поставленных целей. ИДК-2 _{УК-6} Определяет задачи саморазвития и профессионального роста, распределяет их на долго-,

		<p>средне- и краткосрочные с обоснованием актуальности и определением необходимых ресурсов для их выполнения.</p> <p>ИДК-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.</p>
Самоорганизация и саморазвитие (в том числе здоровьесбережение)	<p>УК-7. Способен поддерживать должный уровень физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности</p>	<p>ИДК-1_{УК-7} Выбирает здоровьесберегающие технологии для поддержания здорового образа жизни с учетом физиологических особенностей организма.</p> <p>ИДК-2_{УК-7} Планирует свое рабочее и свободное время для оптимального сочетания физической и умственной нагрузки и обеспечения работоспособности.</p> <p>ИДК-3_{УК-7} Соблюдает и пропагандирует нормы здорового образа жизни в различных жизненных ситуациях и в профессиональной деятельности.</p>
Безопасность жизнедеятельности	<p>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</p>	<p>ИДК-1_{УК-8} Анализирует факторы вредного влияния на жизнедеятельность элементов среды обитания (технических средств, технологических процессов, материалов, зданий и сооружений, природных и социальных явлений).</p> <p>ИДК-2_{УК-8} Идентифицирует опасные и вредные факторы в рамках осуществляемой деятельности.</p> <p>ИДК-3_{УК-8} Выявляет проблемы, связанные с нарушениями техники безопасности на рабочем месте; предлагает мероприятия по предотвращению чрезвычайных ситуаций.</p> <p>ИДК-4_{УК-8} Разъясняет правила поведения при возникновении чрезвычайных ситуаций природного и техногенного происхождения; оказывает первую помощь, описывает способы участия в восстановительных мероприятиях.</p>

<p>Инклюзивная компетентность</p>	<p>УК-9. Способен использовать базовые дефектологические знания в социальной и профессиональной сферах</p>	<p>ИДК-1_{УК-9} Знает понятие инклюзивной компетентности, ее компоненты и структуру. ИДК-2_{УК-9} Знает предмет, цель, роль и место адаптивной физической культуры в социальной и профессиональной сферах. ИДК-3_{УК-9} Умеет дифференцированно использовать базовые дефектологические знания в социальной и профессиональной сферах с учетом особенностей лиц с отклонениями в состоянии здоровья. ИДК-4_{УК-9} Имеет опыт применения базовых дефектологических знаний в социальной и профессиональной сферах.</p>
<p>Экономическая культура, в том числе финансовая грамотность</p>	<p>УК-10. Способен принимать обоснованные экономические решения в различных областях жизнедеятельности</p>	<p>ИДК-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. ИДК-2_{УК-10} Умеет использовать методы экономического и финансового планирования для достижения поставленных целей. ИДК-3_{УК-10} Владеет навыками применения экономических инструментов для управления финансами, с учетом экономических и финансовых рисков в различных областях жизнедеятельности</p>
<p>Гражданская позиция</p>	<p>УК-11. Способен формировать нетерпимое отношение к коррупционному поведению</p>	<p>ИДК-1_{УК-11} Знает основные термины и понятия гражданского права, используемые в антикоррупционном законодательстве, действующее антикоррупционное законодательство и практику его применения. ИДК-2_{УК-11} Умеет правильно толковать гражданско-правовые термины, используемые в антикоррупционном законодательстве. ИДК-3_{УК-11} Умеет давать оценку коррупционному поведению и применять на практике антикоррупционное законодательство. ИДК-4_{УК-11} Владеет навыками правильного толкования гражданскоправовых терминов,</p>

		используемых в антикоррупционном законодательстве. ИДК-5 _{УК-11} Владеет навыками применения на практике антикоррупционного законодательства, правовой квалификации коррупционного поведения и его пресечения.
--	--	--

4.1.2. Общепрофессиональные компетенции выпускников и индикаторы их достижения

Таблица 4.2

Категория 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	ИДК-1 _{ОПК-1} Применяет требования информационной безопасности при осуществлении документооборота предприятия питания ИДК-2 _{ОПК-1} Применяет современные информационные технологии при взаимодействии с субъектами рынка индустрии питания, в том числе в области электронной торговли ИДК-3 _{ОПК-1} Применяет современные информационные технологии учитывая особенности взаимодействия с лицами с ограниченными возможностями здоровья ИДК-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	ИДК-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 ИДК-2 _{ОПК-2} Применяет основные физико-химические и химические методы анализа для

		разработки, исследований и экспертизы продукции из растительного сырья ИДК-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	ИДК-1 _{ОПК-3} Применяет знания инженерных наук в области эксплуатации современного технологического оборудования, приборов используемых в производстве продукции из растительного сырья ИДК-2 _{ОПК-3} Использует знания инженерных наук при проектировании предприятий пищевой промышленности ИДК-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	ИДК-1 _{ОПК-4} Владеет методиками контроля и управления качеством готовой продукции из растительного сырья ИДК-2 _{ОПК-4} Составляет программы контроля за соблюдением технических условий работы структурных подразделений, выполнением сотрудниками стандартов предприятия, обеспечением безопасности и качества продукции и услуг ИДК-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	ИДК-1 _{ОПК-5} Определяет, анализирует, оценивает основные производственно-экономические показатели. ИДК-2 _{ОПК-5} Экономически обосновывает необходимость и целесообразность внедрения новых технологий в рамках профессиональной деятельности.

		ИДК-3 _{ОПК-5} Применяет основные методы управления для повышения эффективности деятельности организации.
--	--	---

4.1.3. Обязательные профессиональные компетенции выпускников и индикаторы их достижения - не предусмотрено

4.2. Рекомендуемые профессиональные компетенции выпускников и индикаторы их достижения

Рекомендуемые профессиональные компетенции и индикаторы их достижения выпускающая кафедра, осуществляющая образовательную деятельность, устанавливает самостоятельно.

Раздел 5. ПРИМЕРНАЯ СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ОПОП ВО

5.1. Рекомендуемый объем обязательной части образовательной программы.

ПООП включает обязательную часть и часть, формируемую участниками образовательных отношений (вариативную).

К обязательной части программы бакалавриата относятся дисциплины (модули) и практики, обеспечивающие формирование общепрофессиональных компетенций, определяемых ФГОС ВО и ГОС ВО.

Объем обязательной части без учета объема государственной итоговой аттестации должен составлять не менее 40 процентов общего объема программы бакалавриата.

Программа бакалавриата должна обеспечивать реализацию дисциплин (модулей) по философии, истории (истории России, всеобщей истории), иностранному языку, безопасности жизнедеятельности, физической культуре и спорту в рамках Блока 1 «Дисциплины (модули)».

5.2. Рекомендуемые типы практики.

В программе бакалавриата по направлению подготовки 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья в рамках учебной и производственной практики устанавливаются следующие типы практик.

Типы учебной практики:

ознакомительная практика;

технологическая практика.

Типы производственной практики:

организационно-управленческая практика;

педагогическая практика;

преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа.

Образовательная организация:

выбирает один или несколько типов учебной практики и один или несколько типов производственной практики из перечня, указанного в пункте 2.4 ФГОС ВО и ГОС ВО;

вправе выбрать один или несколько типов учебной практики и (или) производственной практики из рекомендуемых ПООП (при наличии);

вправе установить дополнительный тип (типы) учебной и (или) производственной практик;

устанавливает объемы практик каждого типа.

5.3. Примерный учебный план и примерный календарный учебный график

Примерный учебный план подготовки бакалавров по направлению подготовки 19.03.02 Продукты питания растительного происхождения

Нормативный срок обучения – 4 года
очная форма обучения

№ п/п	Наименование учебной дисциплины, практики, ГИА	Трудоемкость		Примерное распределение з.е / кредитов по годам				Форма промежуточной аттестации	Коды компетенций
		з.е.	Часы	1 год	2 год	3 год	4 год		
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
Б.1	Блок 1 Дисциплины (модули)								
Б.1.Б	Базовая часть								
	Гуманитарный, социальный и экономический цикл	22	792						
Б.1.Б.1.	Философия	3	108	x				экзамен	УК-1, УК-5
Б.1.Б.2.	Иностранный язык	7	252	x	x			2 зачета, экзамен	УК-1, УК-4
Б.1.Б.3.	Менеджмент	4	144			x		экзамен	УК-1, УК-9, УК-10, ОПК-1, ОПК-4, ОПК-5
Б.1.Б.4.	Маркетинг	3	108		x			экзамен	УК-1, УК-2, УК-9, ОПК-1
Б.1.Б.5.	История (история России, всеобщая история)	3	108	x				экзамен	УК-1, УК-5
Б.1.Б.6.	Физическая культура и спорт	2	72		x			зачет	УК-7
	Математический цикл. Общенаучный цикл	49	1764						
Б.1.Б.7.	Высшая математика	5	180	x				зачет, экзамен	УК-1
Б.1.Б.8.	Информатика и компьютерная техника. Информационные системы и технологии	5	180	x				зачет, экзамен	УК-1, ОПК-1
Б.1.Б.9.	Физика	4	144	x				экзамен	УК-1, ОПК-2
Б.1.Б.10.	Неорганическая химия	3	108	x				зачет	УК-1, ОПК-2
Б.1.Б.11.	Физическая и коллоидная химия	3	108		x			экзамен	УК-1, ОПК-2
Б.1.Б.12.	Аналитическая химия и физико-химические методы исследований	4	144	x				экзамен	УК-1, ОПК-2
Б.1.Б.13.	Органическая химия	3	108	x				экзамен	УК-1, ОПК-2
Б.1.Б.14.	Биохимия	4	144		x			экзамен	УК-1, ОПК-2
Б.1.Б.15.	Прикладная механика	4	144		x			зачет	УК-1, ОПК-3
Б.1.Б.16.	Инженерная графика. Компьютерная графика	5	180	x	x			2 зачета	УК-1, ОПК-3

Б.1.Б.17	Экология	3	108			x		зачет	УК-8
Б.1.Б.18	Электротехника и электроника	3	108			x		зачет	УК-1, ОПК-2
Б.1.Б.19	Безопасность жизнедеятельности	3	108	x				зачет	УК-8
	Профессиональный цикл	46,5	1674						
Б.1.Б.20	Технология хлеба и макаронных изделий	3	108			x		экзамен	УК-2, ОПК-1, ОПК-4
Б.1.Б.21	Технология кондитерских изделий	6	216			x	x	зачет, экзамен	ОПК-1, ОПК-2, ОПК-4
Б.1.Б.22	Технология продуктов и организация мини-производств	3	108			x		экзамен	УК-2, ОПК-2, ОПК-4
Б.1.Б.23	Общие технологии пищевых производств	3	108			x		экзамен	УК-2, ОПК-1, ОПК-4
Б.1.Б.24	Физико-химические основы и общие принципы переработки растительного сырья	3	108			x		экзамен	ОПК-2, ОПК-4
Б.1.Б.25	Проектирование предприятий пищевой промышленности	3	108				x	экзамен, курсовой проект	УК-2, ОПК-3
Б.1.Б.26	Товароведение зерна, мучных и крупяных продуктов	3	108			x		экзамен	ОПК-1, ОПК-4
Б.1.Б.27	Процессы и аппараты пищевых производств	3	108			x		экзамен	ОПК-3
Б.1.Б.28	Общая технология переработки зерна	3	108			x		экзамен	ОПК-1, ОПК-4
Б.1.Б.29	Оборудование предприятий отрасли	6	216			x	x	зачет, экзамен	ОПК-2, ОПК-3
Б.1.Б.30	Тепло- и хладотехника	3	108			x		зачет	ОПК-2, ОПК-3
Б.1.Б.31	Экономика и управление предприятий отрасли	3	108				x	экзамен	УК-1, ОПК-1, ОПК-5
Б.1.Б.32	Основы охраны труда	1,5	54			x		экзамен	УК-8
Б.1.Б.33	Технология полисахаридов и их применение в пищевой промышленности	3	108			x		экзамен	ОПК-2, ОПК-3
	Всего базовая часть Блок 1	117,5	4230						
Б.1.В.	Вариативная часть								
	Гуманитарный, социальный и экономический цикл								
Б.1.В.1.									
	Математический цикл. Общенаучный цикл								
Б.1.В...									
	Профессиональный цикл								
Б.1.В...									
	Всего вариативная часть Блок 1								
Б.2	Блок 2 Практика								
Б.2.В.	Вариативная часть								
Б.2.В.1.									
	Всего вариативная часть Блок 2	113,5	4086						
Б.3.	Блок 3 Государственная итоговая аттестация								

Б.3.Б.	Базовая часть	9	324						
Б.3.Б.1.	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	54				x		
Б.3.Б.2.	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	7,5	270				x		
	Всего базовая часть Блок 3	9	324						

ПРИМЕРНЫЙ КАЛЕНДАРНЫЙ УЧЕБНЫЙ ГРАФИК
по направлению подготовки **19.03.02 Продукты питания растительного происхождения**

*Нормативный срок обучения – 4 года
очная форма обучения*

Годы обучения	Сентябрь					Октябрь					Ноябрь					Декабрь					Январь					Февраль				
	1	8	15	22	29	6	13	20	27	3	10	17	24	1	8	15	22	29	5	12	19	26	2	9	16	23				
	7	14	21	28	5	12	19	26	2	9	16	23	30	7	14	21	28	4	11	18	25	1	8	15	22	1				
	В	Н																												
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26				
I	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	К	К	ПА	ПА	Т	Т	Т	Т				
II	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	К	К	ПА	ПА	Т	Т	Т	Т				
III	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	К	К	ПА	ПА	Т	Т	Т	Т				
IV	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	К	К	ПА	ПА	Т	Т	Т	Т				

Годы обучения	Март					Апрель					Май					Июнь					Июль					Август				
	2	9	16	23	30	6	13	20	27	4	11	18	25	1	8	15	22	29	6	13	20	27	3	10	17	24				
	8	15	22	29	5	12	19	26	3	10	17	24	31	7	14	21	28	5	12	19	26	2	9	16	23	30				
	В	Н	В																											
	27	28	29	30	31	32	33	34	35	36	37	38	39	40	41	42	43	44	45	46	47	48	49	50	51	52				
I	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	ПА	ПА	К	К	К	К	К	К	У	У	У	У				
II	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	ПА	ПА	П	П	П	П	К	К	К	К	К	К				
III	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	ПА	ПА	П	П	К	К	К	К	К	К	К	К				
IV	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	ПА	ПА	П	П	ГЭ	ВКР	ВКР	ВКР	ВКР	ВКР												

Условные обозначения: теоретическое обучение [Т]; промежуточная аттестация [ПА]; каникулы [К]; учебная практика [У]; производственная практика [П]; государственный экзамен [ГЭ]; подготовка и защита выпускной квалификационной работы [ВКР]

5.4. Примерные программы дисциплин (модулей) и практик

ПРОГРАММЫ учебных дисциплин (базовая часть) по направлению подготовки 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья

Учебная дисциплина Б.1.Б.1 «Философия»

(Разработчики: Лустин Ю.М., Буланая Ю.В.)

Цель учебной дисциплины:

обеспечение фундаментальной, полноценной и всесторонней системной подготовки специалистов в философском направлении и формирование философской культуры мышления на основе целостной системы философских знаний

Задачи учебной дисциплины:

предоставление знания о предмете, круге проблем, значении и функциях философии, ее месте и роли в культуре современного общества; обеспечение фундаментального освоения содержания и смысла основных структурных разделов системы философского знания: онтологии, гносеологии, логики, истории философии, социальной философии, философской антропологии, глобалистики; обеспечение освоения основных философских категорий, т.е. категориального аппарата философии; формирование достаточных оснований неотъемлемого от философского понимания мира философского мировоззрения и философской рефлексии; обеспечение овладением обучающимися общефилософскими методами мышления и познания.

В результате освоения изучения учебной дисциплины у обучающегося должны быть сформированы **компетенции и индикаторы их достижения:**

<i>Код и наименование компетенции</i>	<i>Код и наименование индикатора достижения компетенции</i>
УК-1. Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач	ИДК-1 _{УК-1} Анализирует задачу, выделяя ее базовые составляющие. ИДК-2 _{УК-1} Определяет и ранжирует информацию, требуемую для решения поставленной задачи. ИДК-3 _{УК-1} Осуществляет поиск информации для решения поставленной задачи. ИДК-4 _{УК-1} При обработке информации отличает факты от мнений, интерпретаций, оценок, формирует собственные мнения и суждения, аргументирует свои выводы. ИДК-5 _{УК-1} Рассматривает возможные варианты решения задачи, оценивая их достоинства и недостатки.
УК-5. Способен воспринимать межкультурное разнообразие общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах	ИДК-1 _{УК-5} Интерпретирует историю России в контексте мирового исторического развития. ИДК-2 _{УК-5} Учитывает историческое наследие и социокультурные традиции различных социальных групп, этносов и конфессий, включая мировые религии, философские и этические учения. ИДК-3 _{УК-5} Придерживается принципов недискриминационного взаимодействия при личном и

массовом общении в целях выполнения профессиональных задач и усиления социальной интеграции.
--

Наименование тем учебной дисциплины:

- Тема 1. Философия как социокультурный феномен: специфика, предметная область, функции и значение.
- Тема 2. Основные исторические типы классической философии.
- Тема 3. Основные направления и концепции современной философии.
- Тема 4. Русская философская мысль: основные этапы развития, особенности и значение.
- Тема 5. Философия бытия (онтология).
- Тема 6. Философия сознания (феноменология).
- Тема 7. Философия познания (гносеология).
- Тема 8. Диалектика: принципы, категории, законы. философия глобальных проблем.
- Тема 9. Общество как предмет социальной философии.
- Тема 10. Человек и человеческое бытие как предмет философской антропологии.
- Тема 11. Культура и цивилизация в контексте социальной философии и философии культуры.
- Тема 12. Глобализация и философия глобальных проблем.

Учебная дисциплина

Б.1.Б.2 «Иностранный язык»

(Разработчики: Белан Н.В., Грицак И.В.)

Цель учебной дисциплины:

главной целью курса является овладение обучающимися коммуникативной компетенцией, которая позволяет пользоваться иностранным языком в различных сферах повседневной общекультурной деятельности, научной и практической работе, в общении с иностранными партнерами, для целей самообразования и т.д.

Задачи учебной дисциплины:

проведение вводно-фонетического курса, расширение лексического запаса и закрепление знаний базовой грамматики изучаемого иностранного языка; формирование устойчивых рецептивных и продуктивных умений, работа над автоматизацией навыков основных видов речевой деятельности (чтение, письмо, говорение, аудирование); совершенствование навыков монологической и диалогической речи, а также различных видов чтения (изучающего, просмотрового, поискового и т.д.).

В результате освоения изучения учебной дисциплины у обучающегося должны быть сформированы **компетенции и индикаторы их достижения:**

Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции
УК-1. Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять	ИДК-1 _{УК-1} Анализирует задачу, выделяя ее базовые составляющие. ИДК-2 _{УК-1} Определяет и ранжирует информацию, требуемую

<i>Код и наименование компетенции</i>	<i>Код и наименование индикатора достижения компетенции</i>
системный подход для решения поставленных задач	<p>для решения поставленной задачи.</p> <p>ИДК-3_{УК-1} Осуществляет поиск информации для решения поставленной задачи.</p> <p>ИДК-4_{УК-1} При обработке информации отличает факты от мнений, интерпретаций, оценок, формирует собственные мнения и суждения, аргументирует свои выводы.</p> <p>ИДК-5_{УК-1} Рассматривает возможные варианты решения задачи, оценивая их достоинства и недостатки.</p>
УК-4. Способен осуществлять деловую коммуникацию в устной и письменной формах на государственном языке Донецкой Народной Республики и иностранном(ых) языке(ах)	<p>ИДК-1_{УК-4} Выбирает стиль делового общения на государственном языке и иностранном языке в зависимости от цели и условий партнерства; адаптирует речь, стиль общения и язык жестов к ситуациям взаимодействия.</p> <p>ИДК-2_{УК-4} Выполняет перевод профессиональных деловых текстов с иностранного языка на государственный язык и с государственного языка на иностранный.</p> <p>ИДК-3_{УК-4} Ведет деловую переписку на государственном языке и иностранном языке с учетом особенностей стилистики официальных и неофициальных писем и социокультурных различий в формате корреспонденции.</p> <p>ИДК-4_{УК-4} Представляет свою точку зрения при деловом общении и в публичных выступлениях.</p>

Наименование тем учебной дисциплины:

Тема 1. Мой университет. Иностранные языки в моей жизни. Существительное. Глаголы to be, to have.

Тема 2. Знакомство: о себе и семье. Существительное. Глаголы to be, to have.

Тема 3. Моя специальность. There is, there are. Виды вопросов.

Тема 4. Научно-технический прогресс XXI века. Simple Tenses. Continuous Tenses.

Тема 5. Система профессионального образования в нашей стране. Perfect Tenses.

Тема 6. Новые технологии в сфере питания. Экологическая ситуация в наше время.

Тема 7. Будущее развитие технологий. Числительное.

Тема 8. Новые технологии в сфере питания. Польза и риски. Местоимения.

Тема 9. Национальные кухни разных стран. Наш край: славянская кухня. Географическое положение, климат и население нашего края. Времена глаголов.

Тема 10. Донецк - столица Донбасса. Славянская кухня. Британская кухня. Национальные особенности приготовления пищи.

Тема 11. Европейские кухни. Еда в Америке. Пищевая индустрия. Времена глаголов.

Тема 12. Ресторан и его деятельность. Времена глаголов.

Тема 13. В ресторане. Времена глаголов. Персонал ресторана. Организация кухни. Столовый этикет. Общее понятие страдательного залога.

Тема 14. Сервировка стола. Способы перевода страдательного залога. Организация кухни. Трудности перевода страдательного залога.

Тема 15. Приготовление пищи. Современные способы приготовления пищи. Числительное.

Тема 16. Особенности национальной кухни. Местоимение. Словообразование.

Учебная дисциплина
Б.1.Б.3 «Менеджмент»
(Разработчик: Дегтярёва Я.В.)

Цель учебной дисциплины:

формирование теоретических и практических знаний в области системного менеджмента предприятий общественного питания в современных условиях.

Задачи учебной дисциплины:

содействие подготовке квалифицированных специалистов, овладение ими навыками научного и практического подхода к менеджменту предприятия, овладение приемами оперативного решения управленческих задач в отдельных подразделениях предприятий общественного питания.

В результате освоения изучения учебной дисциплины у обучающегося должны быть сформированы **компетенции и индикаторы их достижения:**

<i>Код и наименование компетенции</i>	<i>Код и наименование индикатора достижения компетенции</i>
УК-1 Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач	ИДК-1 _{УК-1} Анализирует задачу, выделяя ее базовые составляющие. ИДК-2 _{УК-1} Определяет и ранжирует информацию, требуемую для решения поставленной задачи. ИДК-3 _{УК-1} Осуществляет поиск информации для решения поставленной задачи. ИДК-4 _{УК-1} При обработке информации отличает факты от мнений, интерпретаций, оценок, формирует собственные мнения и суждения, аргументирует свои выводы. ИДК-5 _{УК-1} Рассматривает возможные варианты решения задачи, оценивая их достоинства и недостатки.
УК-9. Способен использовать базовые дефектологические знания в социальной и профессиональной сферах	ИДК-1 _{УК-9} Знает понятие инклюзивной компетентности, ее компоненты и структуру. ИДК-2 _{УК-9} Знает предмет, цель, роль и место адаптивной физической культуры в социальной и профессиональной сферах. ИДК-3 _{УК-9} Умеет дифференцированно использовать базовые дефектологические знания в социальной и профессиональной сферах с учетом особенностей лиц с отклонениями в состоянии здоровья. ИДК-4 _{УК-9} Имеет опыт применения базовых дефектологических знаний в социальной и профессиональной сферах.
УК-10 Способен принимать обоснованные экономические решения в различных областях жизнедеятельности	ИДК-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. ИДК-2 _{УК-10} Умеет использовать методы экономического и финансового планирования для достижения поставленных целей. ИДК-3 _{УК-10} Владеет навыками применения экономических инструментов для управления

	финансами, с учетом экономических и финансовых рисков в различных областях жизнедеятельности
ОПК-1. Способен понимать принципы работы современных информационных технологий и использовать их для решения задач профессиональной деятельности	ИДК-1 _{ОПК-1} Применяет требования информационной безопасности при осуществлении документооборота предприятия питания ИДК-2 _{ОПК-1} Применяет современные информационные технологии при взаимодействии с субъектами рынка индустрии питания, в том числе в области электронной торговли ИДК-3 _{ОПК-1} Применяет современные информационные технологии учитывая особенности взаимодействия с лицами с ограниченными возможностями здоровья ИДК-4 _{ОПК-1} Осуществляет эффективный поиск информации, необходимой для решения задач профессиональной деятельности
ОПК-4. Способен применять принципы организации производства в условиях обеспечения технологического контроля качества готовой продукции	ИДК-1 _{ОПК-4} Владеет методиками контроля и управления качеством готовой продукции из растительного сырья ИДК-2 _{ОПК-4} Составляет программы контроля за соблюдением технических условий работы структурных подразделений, выполнением сотрудниками стандартов предприятия, обеспечением безопасности и качества продукции и услуг ИДК-3 _{ОПК-4} Составляет программы контроля за соблюдением санитарных условий работы сотрудников предприятия
ОПК-5. Способен к оценке эффективности результатов профессиональной деятельности в конкурентных условиях современной экономики	ИДК-1 _{ОПК-5} Определяет, анализирует, оценивает основные производственно-экономические показатели. ИДК-2 _{ОПК-5} Экономически обосновывает необходимость и целесообразность внедрения новых технологий в рамках профессиональной деятельности. ИДК-3 _{ОПК-5} Применяет основные методы управления для повышения эффективности деятельности организации.

Наименование тем учебной дисциплины:

Тема 1. Основные категории менеджмента. Понятие и сущность менеджмента. Методология менеджмента и управленческие решения

Тема 2. Процесс управления в организации. Процесс управления в организации. Планирование как общая функция менеджмента. Организационная деятельность как общая функция менеджмента. Мотивация как функция менеджмента. Контроль и регулирование как общие функции управления.

Тема 3. Социальные аспекты и эффективность менеджмента. Руководство и лидерство. Информация и коммуникации в менеджменте. Эффективность менеджмента.

Учебная дисциплина
Б.1.Б.4 «Маркетинг»
(Разработчик: Морозова Н.И.)

Цель учебной дисциплины:

формирование у обучающихся научного мировоззрения и специальных знаний по теории, методологии маркетинга, овладение универсальными и общепрофессиональными компетенциями, выработки умений и навыков осуществления конкретной управленческой деятельности предприятия на основе маркетинга для удовлетворения потребностей целевого рынка и обеспечения эффективной деятельности предприятия.

Задачи учебной дисциплины:

ознакомление с терминологией, понятийным аппаратом маркетинга; сущность маркетинга и его современные концепции, основные методы маркетинговых исследований, маркетинговая ценовая политика предприятия, маркетинговая политика распределения, маркетинговая политика коммуникаций; обеспечение выработки умений и навыков организации и контроля маркетинга в практике деятельности предприятий

В результате освоения изучения учебной дисциплины у обучающегося должны быть сформированы **компетенции и индикаторы их достижения:**

<i>Код и наименование компетенции</i>	<i>Код и наименование индикатора достижения компетенции</i>
УК-1. Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач	ИДК-2 _{УК-1} Определяет и ранжирует информацию, требуемую для решения поставленной задачи. ИДК-5 _{УК-1} Рассматривает возможные варианты решения задачи, оценивая их достоинства и недостатки.
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	ИДК-2 _{УК-2} Определяет связи между поставленными задачами и ожидаемые результаты их решения. ИДК-3 _{УК-2} В рамках поставленных задач определяет имеющиеся ресурсы и ограничения, действующие правовые нормы.
УК-9. Способен использовать базовые дефектологические знания в социальной и профессиональной сферах	ИДК-1 _{УК-9} Знает понятие инклюзивной компетентности, ее компоненты и структуру. ИДК-2 _{УК-9} Знает предмет, цель, роль и место адаптивной физической культуры в социальной и профессиональной сферах. ИДК-3 _{УК-9} Умеет дифференцированно использовать базовые дефектологические знания в социальной и профессиональной сферах с учетом особенностей лиц с отклонениями в состоянии здоровья. ИДК-4 _{УК-9} Имеет опыт применения базовых дефектологических знаний в социальной и профессиональной сферах.
ОПК-1. Способен понимать принципы работы современных информационных технологий и использовать их для решения задач	ИДК-1 _{ОПК-1} Применяет требования информационной безопасности при осуществлении документооборота предприятия питания ИДК-2 _{ОПК-1} Применяет современные информационные

профессиональной деятельности	технологии при взаимодействии с субъектами рынка индустрии питания, в том числе в области электронной торговли ИДК-3 _{ОПК-1} Применяет современные информационные технологии учитывая особенности взаимодействия с лицами с ограниченными возможностями здоровья ИДК-4 _{ОПК-1} Осуществляет эффективный поиск информации, необходимой для решения задач профессиональной деятельности
-------------------------------	---

Наименование тем учебной дисциплины:

- Тема 1 Актуальность, предмет, задачи и содержание дисциплины "Маркетинг"
Тема 2 Сущность маркетинга и его современные концепции
Тема 3 Маркетинговые исследования
Тема 4 Маркетинговая товарная политика предприятия
Тема 5 Маркетинговая ценовая политика предприятия
Тема 6 Маркетинговая политика распределения
Тема 7 Маркетинговая политика коммуникаций
Тема 8 Организация маркетинговой деятельности предприятия
Тема 9 Контроль маркетинговой деятельности предприятия

Учебная дисциплина

Б.1.Б.5 «История (история России, всеобщая история)»

(Разработчик: Соловьева Р.П.)

Цель учебной дисциплины:

сформировать у студентов целостное представление о прошлом России и её месте в системе мировых цивилизаций, добиваться того, чтобы знания материала курса истории России стали частью мировоззрения студентов, дать систематизированную обобщающую характеристику основных фактов и процессов истории России с эпохи первобытного общества до сегодняшних дней.

Задачи учебной дисциплины:

определить основные и принципиальные моменты исторического развития, закономерности и своеобразие российской истории; раскрыть особенности развития социальной структуры общества и формирования общественных связей; рассмотреть главные события и факты российской истории изучаемого периода; создать основу для дальнейшего углубленного изучения различных аспектов общественной жизни Российского государства: экономики, социальных отношений, внутренней и внешней политики, культуры; сформировать у студентов навыки умения самостоятельно мыслить, участвовать в дискуссиях, диспутах, отстаивать свою точку зрения, осознавать свое место и роль в обществе, права и обязанности.

В результате освоения изучения учебной дисциплины у обучающегося должны быть сформированы **компетенции и индикаторы их достижения:**

<i>Код и наименование компетенции</i>	<i>Код и наименование индикатора достижения компетенции</i>
УК-1. Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез	ИДК-1 _{УК-1} Анализирует задачу, выделяя ее базовые составляющие.

<i>Код и наименование компетенции</i>	<i>Код и наименование индикатора достижения компетенции</i>
информации, применять системный подход для решения поставленных задач	ИДК-2 _{УК-1} Определяет и ранжирует информацию, требуемую для решения поставленной задачи. ИДК-3 _{УК-1} Осуществляет поиск информации для решения поставленной задачи. ИДК-4 _{УК-1} При обработке информации отличает факты от мнений, интерпретаций, оценок, формирует собственные мнения и суждения, аргументирует свои выводы. ИДК-5 _{УК-1} Рассматривает возможные варианты решения задачи, оценивая их достоинства и недостатки.
УК-5. Способен воспринимать межкультурное разнообразие общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах	ИДК-1 _{УК-5} Интерпретирует историю России в контексте мирового исторического развития. ИДК-2 _{УК-5} Учитывает историческое наследие и социокультурные традиции различных социальных групп, этносов и конфессий (включая мировые религии, философские и этические учения) при социальном и профессиональном общении. ИДК-3 _{УК-5} Придерживается принципов недискриминационного взаимодействия при личном и массовом общении в целях выполнения профессиональных задач и усиления социальной интеграции.

Наименование тем учебной дисциплины:

Тема 1. История как наука. Земли России в древности.

Тема 2. Древнерусское государство в IX-XIII вв.

Тема 3. Русь между Востоком и Западом (XIII-XVI вв.).

Тема 4. Формирование централизованного Московского государства (конец XIII в. – XVI в.).

Тема 5. Россия на рубеже XVI – XVII вв.

Тема 6. Россия в период нового времени (XVIII в.).

Тема 7. Капиталистическая модернизация и её результаты (XIX в.).

Тема 8. Россия в начале XX века.

Тема 9. Свержение самодержавия. Революционные процессы (1917-1920 гг.) и их последствия.

Тема 10. Социально-экономические и политические преобразования в СССР в 20-30-е гг. XX в.

Тема 11. Вторая мировая война. Великая Отечественная война и послевоенное восстановление (1939-нач. 1950-х гг.).

Тема 12. Попытки трансформации советского общества в середине 1950-х – первой половине 1960-х гг. Нарастание кризисных явлений в политической и социально-экономической жизни (вторая половина 1960-х – первая половина 1980-х гг.).

Тема 13. Политические и социально-экономические процессы в СССР во второй половине 1980-х-1991 гг. Распад СССР.

Тема 14. Россия в конце XX – начале XXI вв.

Учебная дисциплина
Б.1.Б.6. «Физическая культура и спорт»

(Разработчик: Хижняк В.В.)

Цель учебной дисциплины:

укрепление здоровья, формирование физической культуры личности, воспитание ее морально-волевых качеств и необходимости в здоровом образе жизни, использование приобретенных ценностей физической культуры и спорта в личной, социальной и профессиональной деятельности, корректирование физического развития и телосложения, повышение общей и профессиональной работоспособности, овладение жизненно необходимыми умениями и навыками в достижении физического совершенства.

Задачи учебной дисциплины:

формирование понимания социальной значимости физической культуры и спорта, их роли в развитии личности и подготовке к профессиональной деятельности; знание научно-биологических, педагогических и практических основ физической культуры и спорта; формирование мотивационно-ценностного отношения к физической культуре; осуществление самоконтроля за физическим развитием и самовоспитание привычки к регулярным занятиям физическими упражнениями и спортом; овладение системой практических умений и навыков, самоопределение в физической культуре и спорте; приобретение личного опыта повышения двигательных и функциональных возможностей организма; создание основы для творческого и методически обоснованного использования физкультурно-спортивной деятельности в последующих жизненных и профессиональных достижениях.

В результате освоения изучения учебной дисциплины у обучающегося должны быть сформированы **компетенции и индикаторы их достижения:**

<i>Код и наименование компетенции</i>	<i>Код и наименование индикатора достижения компетенции</i>
УК-7. Способен поддерживать должный уровень физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности	ИДК-1 _{УК-7} Выбирает здоровьесберегающие технологии для поддержания здорового образа жизни с учетом физиологических особенностей организма. ИДК-2 _{УК-7} Планирует свое рабочее и свободное время для оптимального сочетания физической и умственной нагрузки и обеспечения работоспособности. ИДК-3 _{УК-7} Соблюдает и пропагандирует нормы здорового образа жизни в различных жизненных ситуациях и в профессиональной деятельности.

Наименование тем учебной дисциплины:

Тема 1. Упражнение общего развития и специально-подготовительные легкоатлетические упражнения.

Тема 2. Техника видов легкой атлетики. Совершенствование техники легкоатлетических прыжков.

Тема 3. Развитие скоростно-силовых качеств, формирование сложно-координационных способностей. Особенности кроссовой подготовки.

Тема 4. Развитие физических качеств средствами легкой атлетики.

Тема 5. Специально-подготовительные упражнения избранного вида спорта.

- Тема 6. Совершенствование техники избранного вида спорта.
 Тема 7. Совершенствование тактического мастерства избранного вида спорта.
 Тема 8. Развитие физических качеств средствами избранного вида спорта.

Учебная дисциплина
Б.1.Б.7. «Высшая математика»
 (Разработчики: Скрыпник С.В.)

Цель учебной дисциплины:

формирование базовых математических знаний для решения задач в профессиональной деятельности, умений аналитического мышления и математического формулирования экономических задач; воспитание у обучающихся математической культуры, которая включает в себя ясное понимание необходимости математической составляющей, выработку представления о роли и месте математики в современной цивилизации и мировой культуре, умение логически мыслить, оперировать абстрактными объектами и быть корректным в использовании математических понятий и символов для выражения количественных и качественных отношений.

Задачи учебной дисциплины:

предоставление обучающимся знаний по основным разделам математического анализа: определений, теорем, правил, доказательств основных теорем; формирование начальных умений самостоятельно углублять свои знания, развивать логическое мышление; выработка умений формулировать свои знания, решать прикладные задачи; развитие у обучающихся определенной грамотности, достаточной для самостоятельной работы с математической литературой.

В результате освоения изучения учебной дисциплины у обучающегося должны быть сформированы **компетенции и индикаторы их достижения:**

<i>Код и наименование компетенции</i>	<i>Код и наименование индикатора достижения компетенции</i>
УК-1. Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач	ИДК-1 _{УК-1} Анализирует задачу, выделяя ее базовые составляющие. ИДК-3 _{УК-1} Осуществляет поиск информации для решения поставленной задачи. ИДК-5 _{УК-1} Рассматривает возможные варианты решения задачи, оценивая их достоинства и недостатки.

Наименование тем учебной дисциплины:

- Тема 1. Элементы линейной и векторной алгебры, аналитической геометрии.
 Тема 2. Предел функции. Замечательные пределы. Непрерывность функции.
 Тема 3. Производная функции и ее свойства. Таблица производных. Использование производной.
 Тема 4. Исследование функции одной переменной и построение ее графика. Основные теоремы дифференциального исчисления. Применение производной в экономических исследованиях.
 Тема 5. Первообразная. Неопределенный интеграл. Основные методы интегрирования.

Тема 6. Определенный интеграл и его свойства. Приложения определенного интеграла.

Тема 7. Несобственный интеграл.

Тема 8. Дифференциальные уравнения.

Тема 9. Числовые и степенные ряды.

Тема 10. Знакопередающиеся числовые ряды. Условная и абсолютная сходимости. Степенные ряды. Область сходимости. Разложение элементарных функций в ряды Тейлора и Маклорена. Применение рядов в приближенных вычислениях.

Учебная дисциплина

Б.1.Б.8. «Информатика и компьютерная техника. Информационные системы и технологии»

(Разработчики: Шершнёва А.В.)

Цель учебной дисциплины: формирование у обучающихся системы знаний в области теории и практики применения информационных технологий и систем.

Задачи учебной дисциплины: формирование комплексных знаний об основных тенденциях развития информационных технологий и систем, связанных с изменениями условий в области их применения; формирование практических навыков применения информационных технологий при решении профессиональных задач.

В результате освоения изучения учебной дисциплины у обучающегося должны быть сформированы **компетенции и индикаторы их достижения:**

<i>Код и наименование компетенции</i>	<i>Код и наименование индикатора достижения компетенции</i>
УК-1. Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач	ИДК-1 _{УК-1} Анализирует задачу, выделяя ее базовые составляющие. ИДК-2 _{УК-1} Определяет и ранжирует информацию, требуемую для решения поставленной задачи. ИДК-3 _{УК-1} Осуществляет поиск информации для решения поставленной задачи. ИДК-5 _{УК-1} Рассматривает возможные варианты решения задачи, оценивая их достоинства и недостатки.
ОПК-1. Способен понимать принципы работы современных информационных технологий и использовать их для решения задач профессиональной деятельности	ИДК-1 _{ОПК-1} Применяет требования информационной безопасности при осуществлении документооборота предприятия питания ИДК-2 _{ОПК-1} Применяет современные информационные технологии при взаимодействии с субъектами рынка индустрии питания, в том числе в области электронной торговли ИДК-3 _{ОПК-1} Применяет современные информационные технологии учитывая особенности взаимодействия с лицами с ограниченными возможностями здоровья ИДК-4 _{ОПК-1} Осуществляет эффективный поиск информации, необходимой для решения задач профессиональной деятельности

Наименование тем учебной дисциплины:

- Тема 1. Информатизация общества, тенденции ее развития. Основные понятия информационных технологий и информационных систем в экономике.
- Тема 2. Использование Internet-технологий для формирования базы знаний.
- Тема 3. Технологии работы со структурированными документами
- Тема 4. Современные технологии визуализации данных.
- Тема 5. Создание документов и графический анализ данных в табличном процессоре Microsoft Excel.
- Тема 6. Обработка данных с помощью сводных таблиц, фильтрации и подведения промежуточных итогов.
- Тема 7. Создание консолидированных отчетов.
- Тема 8. Стандартные функции и условное форматирование как инструмент анализа данных для решения экономических задач.
- Тема 9. Технология использования Visual Basic for Application в Microsoft Excel для создания функций пользователя.

Учебная дисциплина

Б.1.Б.9. «Физика»

(Разработчик: Романенко И.Д.)

Цель учебной дисциплины:

расширение знаний студентов об окружающем природном мире, что способствует формированию у студентов научного мировоззрения и современного физического мышления; изучение основных физических положений, законов, необходимых для применения в конкретной предмете.

Задачи учебной дисциплины:

способствовать общему культурному росту человека, который будет занят в сфере науки и техники, а также заложить теоретические основы будущей профессии. Эта задача курса физики распределяется на две: тактическую (ближайшую), что обеспечивает возможность продолжения учебы в университете и усвоение общеинженерных и специальных дисциплин, а также стратегическую - подготовить специалиста, который творчески мыслит и способен применять в своей работе новейшие достижения науки и техники, а также специализироваться в случае необходимости в новых отраслях.

В результате освоения изучения учебной дисциплины у обучающегося должны быть сформированы **компетенции** и **индикаторы их достижения**:

<i>Код и наименование компетенции</i>	<i>Код и наименование индикатора достижения компетенции</i>
УК-1 Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач	ИДК-1 _{УК-1} Анализирует задачу, выделяя ее базовые составляющие. ИДК-2 _{УК-1} Определяет и ранжирует информацию, требуемую для решения поставленной задачи. ИДК-3 _{УК-1} Осуществляет поиск информации для решения поставленной задачи. ИДК-4 _{УК-1} При обработке информации отличает факты от мнений, интерпретаций, оценок,

	<p>формирует собственные мнения и суждения, аргументирует свои выводы.</p> <p>ИДК-5_{УК-1} Рассматривает возможные варианты решения задачи, оценивая их достоинства и недостатки.</p>
<p>ОПК-2 Способен применять основные законы и методы исследований естественных наук для решения задач профессиональной деятельности</p>	<p>ИДК-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</p> <p>ИДК-2_{ОПК-2} Применяет основные физико-химические и химические методы анализа для разработки, исследований и экспертизы продукции из растительного сырья</p> <p>ИДК-3_{ОПК-2} Выполняет трудовые действия с учетом их влияния на окружающую среду, не допуская возникновения экологической опасности</p>

Наименование тем учебной дисциплины:

Тема 1. Основы механики и молекулярной физики. Кинематика, динамика поступательного и вращательного движения материальной точки. Механическая энергия. Законы сохранения. Динамика вращательного движения твердого тела. Основы молекулярно-кинетической теории. Идеальный газ. Изопроцессы. Основное уравнение МКТ. Явления переноса. Внутренняя энергия, работа, теплота. Законы термодинамики. Энтропия. Свойства жидкостей и твердых тел

Тема 2. Электродинамика. Колебания и волны. Электростатика. Закон Кулона. Напряженность и потенциал. Вещество в электрическом поле. Постоянный электрический ток. Законы Ома, Джоуля-Ленца в интегральной и дифференциальной формах. Электромагнетизм. Законы Био-Савара-Лапласа, Ампера, Лоренца. Электромагнитная индукция, сила Лоренца. Гар-монические колебания механические и электромагнитные. Маятники. Волны

Тема 3. Оптика. Атомная и ядерная физика. Законы геометрической оптики. Интерференция света. Дифракция, дисперсия, поляризация света. Законы Брюстера, Малюса. Тепловое излучение. Внешний фотоэффект. Уравнение Эйнштейна. Эффект Комптона. Строение атома. Волновые свойства вещества. Элементы квантовой механики. Физика атомного ядра. Ра-диоактивность. Ядерные реакции. Элементарные частицы.

Учебная дисциплина

Б.1.Б.10. «Неорганическая химия»

(Разработчик: Сибирцева И.А.)

Цель учебной дисциплины:

приобретение обучающимися знаний в области общей и неорганической химии, обеспечивающей основу подготовки бакалавра, достаточной для решения производственно-технологических, организационно-управленческих, научно-исследовательских и проектных задач, в т.ч. задач по созданию веществ и материалов с заданными свойствами.

Задачи учебной дисциплины:

формирование современных представлений об электронном строении атомов и молекул; теорий химической связи в соединениях различных типов; строения веществ в различных агрегатных состояниях; основных закономерностей протекания химических процессов с целью оптимизации условий для их практической реализации; методов описания химических равновесий в растворах электролитов; особенностей строения и свойств координационных соединений; важнейших методов исследования структуры и свойств неорганических веществ; современных тенденций развития неорганической химии и неорганического материаловедения.

В результате освоения изучения учебной дисциплины у обучающегося должны быть сформированы **компетенции и индикаторы их достижения**:

<i>Код и наименование компетенции</i>	<i>Код и наименование индикатора достижения компетенции</i>
УК-1. Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач	ИДК-1 _{УК-1} Анализирует задачу, выделяя ее базовые составляющие. ИДК-3 _{УК-1} Осуществляет поиск информации для решения поставленной задачи. ИДК-5 _{УК-1} Рассматривает возможные варианты решения задачи, оценивая их достоинства и недостатки.
ОПК-2 Способен применять основные законы и методы исследований естественных наук для решения задач профессиональной деятельности	ИДК-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 ИДК-2 _{ОПК-2} Применяет основные физико-химические и химические методы анализа для разработки, исследований и экспертизы продукции из растительного сырья ИДК-3 _{ОПК-2} Выполняет трудовые действия с учетом их влияния на окружающую среду, не допуская возникновения экологической опасности

Наименование тем учебной дисциплины:

Тема 1. Основные понятия и законы химии. Строение веществ.

Тема 2. Важнейшие понятия и законы общей химии. Закон эквивалентов, определение молярных масс эквивалентов простых и сложных веществ.

Тема 3. Современные представления об электронном строении атома. Периодический закон и периодическая система элементов Д.И. Менделеева как основа для изучения химических и физических свойств простых и сложных веществ.

Тема 4. Основные типы и характеристики химической связи. Гибридизация атомных орбиталей и пространственная конфигурация молекул.

Тема 5. Растворы и их значение в пищевой промышленности. Растворы. Растворимость веществ и ее зависимость от внешних условий. Способы выражения концентрации вещества в растворе.

Тема 6. Теория электролитической диссоциации, степень и константа диссоциации, сильные и слабые электролиты. Ионные уравнения реакций. Водородный показатель и методы его практического определения. рН пищевых систем. Гидролиз солей. Произведение растворимости солей. Буферные системы и их значение в пищевой промышленности.

Тема 7. Окислительно-восстановительные реакции. Окислительно-восстановительные реакции и их виды. Метод полуреакций.

Тема 8. Важнейшие окислители и восстановители. Процессы, которые происходят при хранении и переработке пищевого сырья. Порча продуктов питания. Понятие о комплексных соединениях.

Тема 9. Химия элементов продуктов питания. Общая характеристика s-, p-, d-элементов и их типичные представители. Минеральные вещества в пищевых продуктах и их значение для жизнедеятельности человека.

Тема 10. Макро- и микроэлементы. Токсичные элементы. Пути улучшения минерального состава пищевых продуктов.

Учебная дисциплина

Б.1.Б.11. «Физическая и коллоидная химия»

(Разработчик: Ищенко А.В.)

Цель учебной дисциплины:

приобретение обучающимися знаний в области физической и коллоидной химии, освоение методов физико-химических исследований сырья и материалов, понимание взаимосвязи между химическим составом, физико-химическими свойствами сырья и материалов и технологическими характеристиками пищевой продукции.

Задачи учебной дисциплины:

формирование комплексных знаний для предсказания направления протекания химических реакций, лежащих в основе различных технологических процессов, способности проводить определенные исследования и соответствующие расчеты, делать необходимые заключения, пользоваться приемами логического мышления (анализа, синтеза, сравнения, абстрагирования, обобщения и т.п.), применять на практике полученные знания.

В результате освоения изучения учебной дисциплины у обучающегося должны быть сформированы **компетенции и индикаторы их достижения:**

<i>Код и наименование компетенции</i>	<i>Код и наименование индикатора достижения компетенции</i>
УК-1. Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач	ИДК-1 _{УК-1} Анализирует задачу, выделяя ее базовые составляющие. ИДК-3 _{УК-1} Осуществляет поиск информации для решения поставленной задачи. ИДК-5 _{УК-1} Рассматривает возможные варианты решения задачи, оценивая их достоинства и недостатки.
ОПК-2 Способен применять основные законы и методы исследований естественных наук для решения задач профессиональной деятельности	ИДК-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 ИДК-2 _{ОПК-2} Применяет основные физико-химические и химические методы анализа для разработки, исследований и экспертизы продукции из растительного сырья

	ИДК-3 _{ОПК-2} Выполняет трудовые действия с учетом их влияния на окружающую среду, не допуская возникновения экологической опасности
--	---

Наименование тем учебной дисциплины:

- Тема 1. Химическая термодинамика и фазовые равновесия. Основы химической термодинамики и термохимических методов исследования.
- Тема 2. Химическое равновесие в гомогенных и гетерогенных системах. Фазовое равновесие в однокомпонентных, двухкомпонентных и трехкомпонентных системах.
- Тема 3. Свойства растворов и окислительно-восстановительные процессы. Коллигативные свойства растворов и методы анализа, основанные на них. Растворы электролитов, окислительно-восстановительные процессы.
- Тема 4. Электрохимия и химическая кинетика. Понятие об электродвижущих силах, электрохимические методы анализа.
- Тема 5. Основы химической кинетики и катализа. Кинетические методы исследований.
- Тема 6. Основы коллоидной химии. Поверхностные явления и адсорбция.
- Тема 7. Понятие о дисперсных системах и их свойствах. Коллоидные растворы и их свойства.
- Тема 8. Микрогетерогенные системы и их свойства. Растворы ВМС, их свойства и применение в пищевой промышленности.

Учебная дисциплина

Б.1.Б.12. «Аналитическая химия и физико-химические методы исследований»

(Разработчик: Ищенко А.В.)

Цель учебной дисциплины:

приобретение обучающимися знаний в области аналитической химии, освоение методов физико-химических исследований сырья и материалов, понимание взаимосвязи между химическим составом, физико-химическими свойствами сырья и материалов и технологическими характеристиками пищевой продукции.

Задачи учебной дисциплины:

формирование способности проводить определенные исследования и соответствующие расчеты, делать необходимые заключения, пользоваться приемами логического мышления (анализа, синтеза, сравнения, абстрагирования, обобщения и т.п.), применять на практике полученные знания.

В результате освоения изучения учебной дисциплины у обучающегося должны быть сформированы **компетенции и индикаторы их достижения:**

Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции
УК-1. Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач	ИДК-1 _{УК-1} Анализирует задачу, выделяя ее базовые составляющие. ИДК-3 _{УК-1} Осуществляет поиск информации для решения поставленной задачи. ИДК-5 _{УК-1} Рассматривает возможные варианты решения задачи, оценивая их достоинства и недостатки.

<p>ОПК-2 Способен применять основные законы и методы исследований естественных наук для решения задач профессиональной деятельности</p>	<p>ИДК-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</p> <p>ИДК-2_{ОПК-2} Применяет основные физико-химические и химические методы анализа для разработки, исследований и экспертизы продукции из растительного сырья</p> <p>ИДК-3_{ОПК-2} Выполняет трудовые действия с учетом их влияния на окружающую среду, не допуская возникновения экологической опасности</p>
---	---

Наименование тем учебной дисциплины:

Тема 1. Методы качественного анализа пищевой продукции. Теоретические основы аналитической химии. Качественный анализ и его применение в пищевой промышленности.

Тема 2. Количественные методы контроля пищевой продукции. Гравиметрический метод анализа.

Тема 3. Количественный анализ пищевых продуктов. Типы гравиметрических определений и расчеты в титриметрии.

Тема 4. Количественные методы контроля пищевой продукции. Титриметрический метод анализа. Основы титриметрического метода анализа.

Тема 5. Методы кислотно-основного титрования. Методы окислительно-восстановительного титрования. Метод комплексонометрического титрования.

Тема 6. Физико-химические методы анализа сырья и материалов. Физико-химические методы контроля пищевой продукции. Применение аналитических методов в экологическом контроле пищевой продукции.

Учебная дисциплина

Б.1.Б.13. «Органическая химия»

(Разработчик: Сибирцева И.А.)

Цель учебной дисциплины:

приобретение обучающимися знаний основных закономерности протекания химических реакций между органическими веществами, свойства особо важных классов органических соединений, особенно тех, которые входят в состав пищевого сырья и продуктов питания, генетическую связь между различными классами органических соединений

Задачи учебной дисциплины:

изучение классификации, номенклатуры и изомерии органических соединений; рассмотрение строения органических соединений и химических свойств важнейших классов органических веществ; изучение важнейших промышленных и лабораторных способов получения органических соединений; овладение основными методами и приёмами экспериментальной работы, навыками сборки простейших приборов для очистки и синтеза органических веществ; формирование у студентов

основ профессионального мышления и безопасной работы при синтезе и анализе органических соединений.

В результате освоения изучения учебной дисциплины у обучающегося должны быть сформированы **компетенции и индикаторы их достижения**:

<i>Код и наименование компетенции</i>	<i>Код и наименование индикатора достижения компетенции</i>
УК-1. Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач	ИДК-1 _{УК-1} Анализирует задачу, выделяя ее базовые составляющие. ИДК-3 _{УК-1} Осуществляет поиск информации для решения поставленной задачи. ИДК-5 _{УК-1} Рассматривает возможные варианты решения задачи, оценивая их достоинства и недостатки.
ОПК-2 Способен применять основные законы и методы исследований естественных наук для решения задач профессиональной деятельности	ИДК-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 ИДК-2 _{ОПК-2} Применяет основные физико-химические и химические методы анализа для разработки, исследований и экспертизы продукции из растительного сырья ИДК-3 _{ОПК-2} Выполняет трудовые действия с учетом их влияния на окружающую среду, не допуская возникновения экологической опасности

Наименование тем учебной дисциплины:

Тема 1. Углеводороды. Теоретические основы органической химии.

Тема 2. Насыщенные углеводороды. Ненасыщенные углеводороды. Ароматические углеводороды, генетическая связь между углеводородами.

Тема 3. Кислородсодержащие соединения. Спирты и фенолы. Альдегиды и кетоны. Карбоновые кислоты, гидрокси- и кетокислоты. Эфиры. Жиры.

Тема 4. Углеводы. Моносахариды. Олигосахариды. Полисахариды.

Тема 5. Азотсодержащие и гетероциклические соединения. Амины. Аминоспирты. Аминокислоты.

Тема 6. Белки. Гетероциклические соединения.

Учебная дисциплина

Б.1.Б.14. «Биохимия»

(Разработчик: Хомутова Е.В.)

Цель учебной дисциплины:

формирование систематизированных знаний и умений в области биохимии, связанных с особенностями биохимических процессов в живых организмах как базы для развития профессиональных и специальных компетенций.

Задачи учебной дисциплины:

обеспечение условий для активизации познавательной деятельности студентов, овладение основными терминами и понятиями прикладной биохимии, формулирование основных задачи физико-химического анализа; ознакомление с

основными областями практического применения современных биохимических методов биохимии, установление области и границ применимости различных методов; получение информации о современных методах биохимических и молекулярно-биологических исследований, получивших широкое практическое применение и овладение ими.

В результате освоения изучения учебной дисциплины у обучающегося должны быть сформированы **компетенции и индикаторы их достижения:**

<i>Код и наименование компетенции</i>	<i>Код и наименование индикатора достижения компетенции</i>
УК-1. Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач	ИДК-1 _{УК-1} Анализирует задачу, выделяя ее базовые составляющие. ИДК-3 _{УК-1} Осуществляет поиск информации для решения поставленной задачи. ИДК-5 _{УК-1} Рассматривает возможные варианты решения задачи, оценивая их достоинства и недостатки.
ОПК-2 Способен применять основные законы и методы исследований естественных наук для решения задач профессиональной деятельности	ИДК-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 ИДК-2 _{ОПК-2} Применяет основные физико-химические и химические методы анализа для разработки, исследований и экспертизы продукции из растительного сырья ИДК-3 _{ОПК-2} Выполняет трудовые действия с учетом их влияния на окружающую среду, не допуская возникновения экологической опасности

Наименование тем учебной дисциплины:

Тема 1. Основы статической биохимии. Аминокислоты, белки, ферменты, витамины. Структурная организация, классификация, биологические функции. Химическая и биологическая функция аминокислот, входящих в состав белков. Строение, свойства и классификация белков.

Тема 2. Строение ферментов. Номенклатура и классификация ферментов. Механизм действия ферментов. Основы ферментативного катализа.

Тема 3. Общие понятия о витаминах и витаминоподобных веществах. Функции витаминов и их классификация.

Тема 4. Основы статической биохимии. Углеводы. Липиды. Структурная организация, классификация, биологические функции. Биологическая функция углеводов. Классификация углеводов.

Тема 5. Классификация и биологическая функция липидов.

Тема 6. Основы динамической биохимии. Обмен углеводов, липидов и белков. Основы биоэнергетики.

Тема 7. Переваривание белков в желудочно-кишечном тракте. Процессы гниения и обезвреживания продуктов распада белка в кишечнике. Катаболизм белков и аминокислот в тканях человека. Пути обмена аминокислот. Образование и обезвреживание аммиака.

Тема 8. Переваривание и всасывание липидов. Обмен липидов в тканях человека. Окисление и синтез липидов. Метаболизм кетоновых тел. Биохимические основы прогорание жиров. Расщепление полисахаридов в желудочно-кишечном тракте человека. Особенности всасывания углеводов. Синтез и распад гликогена.

Тема 9. Аэробное и анаэробное окисление глюкозы. Регуляция обмена веществ. Цикл трикарбоновых кислот.

Тема 10. Дыхательная цепь. Нейрогуморальная система. Классификация и биологическая функция гормонов.

Учебная дисциплина

Б.1.Б.15. «Прикладная механика»

(Разработчик: Соколов С.А.)

Цель учебной дисциплины:

формирование у студентов навыков проведения расчетов элементов конструкций на прочность, жесткость и устойчивость при силовых и температурных воздействиях, составления технических заданий на проектирование, модернизацию оборудования и использования их рез.

Задачи учебной дисциплины:

теоретическая и практическая подготовка инженеров технологических специальностей в области прикладной механики в такой мере, чтобы они могли использовать основные законы естественнонаучных дисциплин в профессиональной деятельности, применять методы математического анализа и моделирования, теоретического и экспериментального исследования, уметь правильно и рационально эксплуатировать механизмы и машины применяемые в области профессиональной компетенции, составлять технические задания инженерам-конструкторам на разработку механизмов и устройств для управления технологическими производственными процессами.

В результате освоения изучения учебной дисциплины у обучающегося должны быть сформированы **компетенции и индикаторы их достижения:**

<i>Код и наименование компетенции</i>	<i>Код и наименование индикатора достижения компетенции</i>
УК-1 Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач	ИДК-1 _{УК-1} Анализирует задачу, выделяя ее базовые составляющие. ИДК-2 _{УК-1} Определяет и ранжирует информацию, требуемую для решения поставленной задачи. ИДК-3 _{УК-1} Осуществляет поиск информации для решения поставленной задачи. ИДК-4 _{УК-1} При обработке информации отличает факты от мнений, интерпретаций, оценок, формирует собственные мнения и суждения, аргументирует свои выводы. ИДК-5 _{УК-1} Рассматривает возможные варианты решения задачи, оценивая их достоинства и недостатки.
ОПК-3. Способен использовать знания инженерных процессов при решении профессиональных задач	ИДК-1 _{ОПК-3} Применяет знания инженерных наук в области эксплуатации современного технологического оборудования, приборов

и эксплуатации современного технологического оборудования и приборов	используемых в производстве продукции из растительного сырья ИДК-2 _{ОПК-3} Использует знания инженерных наук при проектировании предприятий пищевой промышленности ИДК-3 _{ОПК-3} Знает и имеет практические знания по процессам, протекающим в современном технологическом оборудовании
--	---

Наименование тем учебной дисциплины:

Тема 1. Общие сведения о прикладной механике. Критерии работоспособности и расчета деталей машин.

Тема 2. Металлы и их сплавы. Стали Механические свойства некоторых сталей, Сплавы цветных металлов.

Тема 3. Соединение деталей. Резьбовые соединения. Общие понятия. Основные типы и параметры резьб. Заклепочные соединения. Сварные соединения. Сварные соединения стыковыми швами.

Тема 4. Цилиндрические зубчатые передачи. Общие сведения. Краткие сведения по геометрии и кинематике. Эвольвентное зацепление. Параметры передач. Конструкция зубчатых колес.

Тема 5. Конические зубчатые и червячные передачи. Конические зубчатые передачи. Общие сведения.

Тема 6. Червячные передачи. Общие сведения. Типы червяков. Критерии работоспособности червячных передач. Материалы червяка и червячного колеса. Основные параметры, геометрия червячных передач.

Тема 7. Силы, действующие в червячном зацеплении. Расчетная нагрузка. Коэффициент нагрузки.

Тема 8. Расчет червячной передачи по контактным напряжениям. Расчет червячной передачи по напряжениям изгиба зуба колеса. Тепловой расчет и охлаждение передач.

Тема 9. Передачи гибкой связью. Валы, оси, муфты, подшипники, пружины. Передачи гибкой связью. Цепные передачи. Общие сведения. Типы цепей. Критерии работоспособности цепных передач. Материалы и термическая обработка деталей цепей.

Тема 10. Переменность скорости движения цепи. Ременные передачи. Общие сведения. Классификация передач. Конструкция и материалы ремней. Основные геометрические соотношения. Взаимодействие ремня со шкивами, критерии расчета ременных передач.

Тема 11. Расчет клиновых и поликлиновых передач. Силы, действующие на валы передачи. Зубчато-ременная передача. Валы и оси и их опоры. Общая характеристика. Конструкции и материалы. Расчеты валов и осей на прочность. Подшипники качения и скольжения.

Тема 12. Общие сведения и материалы для изготовления. Муфты: назначение и классификация. Назначение муфт, применяемых в машинах. Муфты, постоянно соединяющие валы. Муфты сцепные управляемые. Муфты сцепные самоуправляемые. Муфты предохранительные.

Учебная дисциплина
Б.1.Б.16. «Инженерная графика. Компьютерная графика»

(Разработчик: Севаторов Н.Н.)

Цель учебной дисциплины:

развитие пространственного мышления у студентов и на основе этого практическая реализация в виде чертежей различной зависимости между геометрическими образами. Выработка знаний и навыков, необходимых студентам для выполнения и чтения технических чертежей.

Задачи учебной дисциплины:

обучения начертательной геометрии и инженерной графики является обучение способам получения определенных изображений на плоскости геометрических элементов пространства, основанные на ортогональном параллельном проецировании, и умений решать инженерные задачи графическими средствами, приобретение навыков исполнения и чтения чертежей (представление объекта по его изображению).

В результате освоения изучения учебной дисциплины у обучающегося должны быть сформированы **компетенции и индикаторы их достижения:**

<i>Код и наименование компетенции</i>	<i>Код и наименование индикатора достижения компетенции</i>
УК-1 Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач	ИДК-1 _{УК-1} Анализирует задачу, выделяя ее базовые составляющие. ИДК-2 _{УК-1} Определяет и ранжирует информацию, требуемую для решения поставленной задачи. ИДК-3 _{УК-1} Осуществляет поиск информации для решения поставленной задачи. ИДК-4 _{УК-1} При обработке информации отличает факты от мнений, интерпретаций, оценок, формирует собственные мнения и суждения, аргументирует свои выводы. ИДК-5 _{УК-1} Рассматривает возможные варианты решения задачи, оценивая их достоинства и недостатки.
ОПК-3. Способен использовать знания инженерных процессов при решении профессиональных задач и эксплуатации современного технологического оборудования и приборов	ИДК-1 _{ОПК-3} Применяет знания инженерных наук в области эксплуатации современного технологического оборудования, приборов используемых в производстве продукции из растительного сырья ИДК-2 _{ОПК-3} Использует знания инженерных наук при проектировании предприятий пищевой промышленности ИДК-3 _{ОПК-3} Знает и имеет практические знания по процессам, протекающим в современном технологическом оборудовании

Наименование тем учебной дисциплины:

Тема 1. Проекция точки и прямой. Комплексные чертежи точки. Введение. Образование проекций. Комплексные чертежи точки.

Тема 2. Проекция плоскости. Плоскость. Задача плоскости. Плоскости общего положения. Проецирующие плоскости. Особенности линии плоскости. Прямые и плоскости. Прямая параллельная плоскости.

Тема 3. Простые разрезы. Правила оформления чертежей. Сопряжение. Виды. Аксонометрические изображения. Простые разрезы.

Учебная дисциплина
Б.1.Б.17. «Экология»
(Разработчик: Зотова И.А.)

Цель учебной дисциплины:

является формирование базовых представлений об основных и прикладных направлениях экологии; получение общих представлений о структуре, свойствах и закономерностях функционирования эко- и социосистем, биосферы.

Задачи учебной дисциплины:

ознакомление студентов с современной экологией как междисциплинарным комплексом знаний, понятийно-терминологическим аппаратом, применяемым при анализе возникающих экологических проблем на локальном, региональном и глобальном уровнях; знакомство обучающихся с основными характеристиками экосистемного уровня организации биосферы; изучение экономических, правовых и политических аспектов экологии; обозначение роли международного сотрудничества в области охраны окружающей среды; разъяснение проблемы гармонизации взаимодействий общества и природы; определение роли ноосферного мышления и социально-экологического прогнозирования.

В результате освоения изучения учебной дисциплины у обучающегося должны быть сформированы **компетенции и индикаторы их достижения:**

<i>Код и наименование компетенции</i>	<i>Код и наименование индикатора достижения компетенции</i>
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	ИДК-1 _{УК-8} Анализирует факторы вредного влияния на жизнедеятельность элементов среды обитания (технических средств, технологических процессов, материалов, зданий и сооружений, природных и социальных явлений). ИДК-2 _{УК-8} Идентифицирует опасные и вредные факторы в рамках осуществляемой деятельности. ИДК-3 _{УК-8} Выявляет проблемы, связанные с нарушениями техники безопасности на рабочем месте; предлагает мероприятия по предотвращению чрезвычайных ситуаций. ИДК-4 _{УК-8} Разъясняет правила поведения при возникновении чрезвычайных ситуаций природного и техногенного происхождения; оказывает первую помощь, описывает способы участия в восстановительных мероприятиях.

Наименование тем учебной дисциплины:

Тема 1. Экология наука о естествознании. Введение в историю и развития дисциплины экология. Предмет, объект и задачи экологии. Экосистемы, их структура, свойства. Биосфера, ее структура и свойства. Законы функционирования экосистем и биосферы в целом.

Тема 2. Социально-экономические проблемы экологии. Социозкосистемы, их структура и законы функционирования. История взаимодействия общества и природы

Тема 3. Природопользование и природные ресурсы, экологические проблемы. Экономический и эколого-экономический принципы природопользования. Переход к рациональному принципу природопользования. Расчет эколого-экономической эффективности производственных процессов. Определение экономического ущерба. Плата за загрязнение окружающей среды.

Тема 4. Глобальные экологические проблемы современности: парниковый эффект, кислотные осадки, озоновые дыры, массовое уничтожение лесов, отходы производства, сельское хозяйство, энергетика. Мировая политика и международные отношения в области охраны окружающей среды.

Тема 5. Социальное прогнозирование возможных последствий человеческой деятельности. Экстраполяционные динамические и нормативные модели будущего. Поиск путей выживания человечества.

Учебная дисциплина

Б.1.Б.18. «Электротехника и электроника»

(Разработчик: Соколов С.А.)

Цель учебной дисциплины:

развитие у студентов навыков самостоятельного анализа электрических цепей и устройств, машин и оборудования, их расчёта и применимости в предприятиях отрасли.

Задачи учебной дисциплины:

теоретическая и практическая подготовка инженеров неэлектротехнических специальностей в области электротехники и электроники в такой мере, чтобы они могли выбирать необходимые электрические, электронные и микропроцессорные устройства и оснастку, уметь их правильно и рационально эксплуатировать и составлять технические задания инженерам-электрикам на разработку электрических частей автоматизированных устройств для управления технологическими производственными процессами.

В результате освоения изучения учебной дисциплины у обучающегося должны быть сформированы **компетенции и индикаторы их достижения:**

Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции
УК-1 Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач	ИДК-1 _{УК-1} Анализирует задачу, выделяя ее базовые составляющие. ИДК-2 _{УК-1} Определяет и ранжирует информацию, требуемую для решения поставленной задачи. ИДК-3 _{УК-1} Осуществляет поиск информации для решения поставленной задачи. ИДК-4 _{УК-1} При обработке информации отличает факты от мнений, интерпретаций, оценок, формирует собственные мнения и суждения, аргументирует свои выводы. ИДК-5 _{УК-1} Рассматривает возможные варианты решения задачи, оценивая их достоинства и недостатки.

<i>Код и наименование компетенции</i>	<i>Код и наименование индикатора достижения компетенции</i>
ОПК-2 Способен применять основные законы и методы исследований естественных наук для решения задач профессиональной деятельности	ИДК-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 ИДК-2 _{ОПК-2} Применяет основные физико-химические и химические методы анализа для разработки, исследований и экспертизы продукции из растительного сырья ИДК-3 _{ОПК-2} Выполняет трудовые действия с учетом их влияния на окружающую среду, не допуская возникновения экологической опасности

Наименование тем учебной дисциплины:

Тема 1. Анализ и расчёт цепей постоянного и переменного тока. Электромагнетизм. Постоянный ток. Введение, общие сведения, терминология и понятия.

Тема 2. Переменный ток. Общие понятия, термины, соотношения между различными определениями переменных величин. Цепи с активным, индуктивным и емкостным элементами.

Тема 3. Магнитные цепи. Законы магнитных цепей. Расчёт магнитной цепи. Прямая и обратная задача. Катушка с стальным сердечником в цепи переменного тока.

Тема 4. Трёхфазные цепи переменного тока. Общие сведения о трёхфазных сетях. Генерирование трёхфазной э.д.с.

Тема 5. Электрические измерения и приборы. Современная измерительная база. Определение ошибок измерения. Конструктивные решения при конструировании и создании измерительных приборов.

Тема 6. Электрические машины и трансформаторы. Электрооборудование и электропривод. Трансформаторы. Назначение трансформаторов, их устройство и принцип действия.

Тема 7. Электрические машины. Устройство и принцип работы асинхронной машины.

Тема 8. Электрооборудование для автоматического и ручного управления в электрических цепях.

Тема 9. Электрическое освещение. Расчёт и проектирование электрического освещения на предприятиях пищевой и перерабатывающей промышленности, предприятиях торговли и ресторанного бизнеса.

Тема 10. Электроника и микропроцессорная техника. Полупроводниковые приборы. Общие сведения о полупроводниках. Диоды, тиристоры, транзисторы. Схемы подключения и питания. Выпрямители. Сетевые фильтры. Усилители тока, мощности. Частотные преобразователи.

Тема 11. Микропроцессорная техника. Общие сведения об архитектуре микропроцессора. Система команд микропроцессора. Логические элементы. Создание фрагмента микропроцессорной системы для поддержания заданного значения технологического параметра объекта.

Учебная дисциплина
Б.1.Б.19. «Безопасность жизнедеятельности»
(Разработчик: Толстых А.С.)

Цель учебной дисциплины:

приобретение студентом компетенций, знаний, умений и навыков для осуществления профессиональной деятельности по направлению подготовки с учетом риска возникновения техногенных аварий и природных опасностей, которые могут повлечь чрезвычайные ситуации и пр.

Задачи учебной дисциплины:

изучения дисциплины предусматривает овладение знаниями, умениями и навыками решать профессиональные задачи с обязательным учетом отраслевых требований относительно обеспечения безопасности персонала и защиты населения в опасных и чрезвычайных ситуациях и формирования мотивации по усилению личной ответственности за обеспечение гарантированного уровня безопасности функционирования объектов отрасли, материальных и культурных ценностей в пределах научно-обоснованных критериев приемлемого риска.

В результате освоения изучения учебной дисциплины у обучающегося должны быть сформированы **компетенции и индикаторы их достижения:**

<i>Код и наименование компетенции</i>	<i>Код и наименование индикатора достижения компетенции</i>
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	ИДК-1 _{УК-8} Анализирует факторы вредного влияния на жизнедеятельность элементов среды обитания (технических средств, технологических процессов, материалов, зданий и сооружений, природных и социальных явлений). ИДК-2 _{УК-8} Идентифицирует опасные и вредные факторы в рамках осуществляемой деятельности. ИДК-3 _{УК-8} Выявляет проблемы, связанные с нарушениями техники безопасности на рабочем месте; предлагает мероприятия по предотвращению чрезвычайных ситуаций. ИДК-4 _{УК-8} Разъясняет правила поведения при возникновении чрезвычайных ситуаций природного и техногенного происхождения; оказывает первую помощь, описывает способы участия в восстановительных мероприятиях.

Наименование тем учебной дисциплины:

Тема 1. Опасности в безопасности жизнедеятельности. Категорийно-понятийный аппарат по безопасности жизнедеятельности, таксономия опасностей. Природные угрозы и характер их проявлений и действий. Техногенные опасности и их последствия. Социальные опасности.

Тема 2. Менеджмент безопасности. Применение риск-ориентированного подхода для построения моделей чрезвычайных ситуаций. Менеджмент безопасности. Управление силами и средствами ОХ во время чрезвычайных ситуаций.

Учебная дисциплина
Б.1.Б.20. «Технология хлеба и макаронных изделий»

(Разработчик: Османова Ю.В.)

Цель учебной дисциплины:

освоение технологии подготовки разнообразного сырья для производства обычных, улучшенных и сдобных хлебобулочных, макаронных изделий и хлебных консервов; технологические и биохимические процессы тестоведения обычных, улучшенных и сдобных хлебобулочных, макаронных изделий и хлебных консервов, процессы, протекающие при получении готовых продуктов, и технологические особенности изготовления различных изделий.

Задачи учебной дисциплины:

управление технологическим процессом; иметь возможность научно обосновать выбор параметров и движения технологических процессов производства продукции, которые обеспечивают высокую эффективность производства и качества готовой продукции; дать оценку технологическим процессам продукции с точки зрения возможности обеспечения их высокого качества.

В результате освоения изучения учебной дисциплины у обучающегося должны быть сформированы **компетенции и индикаторы их достижения:**

<i>Код и наименование компетенции</i>	<i>Код и наименование индикатора достижения компетенции</i>
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	ИДК-1 _{УК-2} Формулирует проблему, решение которой напрямую связано с достижением цели проекта. ИДК-2 _{УК-2} Определяет связи между поставленными задачами и ожидаемые результаты их решения. ИДК-3 _{УК-2} Анализирует план-график реализации проекта в целом и выбирает оптимальный способ решения поставленных задач. ИДК-4 _{УК-2} В рамках поставленных задач определяет имеющиеся ресурсы и ограничения, действующие правовые нормы. ИДК-5 _{УК-2} Оценивает решение поставленных задач в зоне своей ответственности в соответствии с запланированными результатами контроля, при необходимости корректирует способы решения задач
ОПК-1. Способен понимать принципы работы современных информационных технологий и использовать их для решения задач профессиональной деятельности	ИДК-1 _{ОПК-1} Применяет требования информационной безопасности при осуществлении документооборота предприятия питания ИДК-2 _{ОПК-1} Применяет современные информационные технологии при взаимодействии с субъектами рынка индустрии питания, в том числе в области электронной торговли ИДК-3 _{ОПК-1} Применяет современные информационные технологии учитывая особенности взаимодействия с лицами с ограниченными возможностями здоровья ИДК-4 _{ОПК-1} Осуществляет эффективный поиск информации, необходимой для решения задач

<i>Код и наименование компетенции</i>	<i>Код и наименование индикатора достижения компетенции</i>
	профессиональной деятельности
ОПК-4. Способен применять принципы организации производства в условиях обеспечения технологического контроля качества готовой продукции	ИДК-1 _{ОПК-4} Владеет методиками контроля и управления качеством готовой продукции из растительного сырья ИДК-2 _{ОПК-4} Составляет программы контроля за соблюдением технических условий работы структурных подразделений, выполнением сотрудниками стандартов предприятия, обеспечением безопасности и качества продукции и услуг ИДК-3 _{ОПК-4} Составляет программы контроля за соблюдением санитарных условий работы сотрудников предприятия

Наименование тем учебной дисциплины:

Тема 1. Технология производства обычных, улучшенных и сдобных хлебобулочных изделий. Хлебные консервы. Моющие дезинфицирующие и упаковочные материалы.

Тема 2. Значение разнообразных хлебобулочных изделий и хлебных консервов. Химический состав хлебобулочных и макаронных изделий. Общая технологическая схема приготовления хлеба. Сырьё хлебопекарного производства. Приготовление теста по интенсивной (холодной) технологии.

Тема 3. Технология производства макаронных изделий. Характеристика сырья макаронного производства, его подготовка и прессование. Разделка, сушка, стабилизация и охлаждение макаронных изделий. Качество, упаковка, хранение макаронных изделий и нормирование сырья. Нетрадиционные макаронные изделия.

Учебная дисциплина

Б.1.Б.21. «Технология кондитерских изделий»

(Разработчик: Попова Т.Н.)

Цель учебной дисциплины:

освоение терминологии в соответствии с ГОСТ, виды сырья, химический состав, требования к качеству в соответствии с ГОСТ и особенностями производства кондитерских изделий, требования к условиям хранения; классификацию кондитерских изделий и ассортимент; технология производства полуфабрикатов и кондитерской продукции; устройства и принцип работы технологического оборудования, механизированных и автоматизированных линий производства кондитерских изделий; правила безопасной эксплуатации оборудования; показатели качества кондитерских полуфабрикатов и готовых кондитерских изделий в соответствии с ГОСТ (органолептические, физико-химические); пищевую ценность и безвредность кондитерских изделий, новые виды кондитерских изделий (функциональные продукты, диетические изделия); направления развития инновационных технологий кондитерских изделий; виды отходов, меры по их устранению, регенерация отходов.

Задачи учебной дисциплины:

уметь пользоваться технической документацией, справочной литературой для разработки технологического процесса подбора оборудования, рассчитывать рецептуры, проводить пересчет расхода сырья с учетом фактического содержания сухих веществ; рассчитывать расход полуфабрикатов; рассчитать рабочую рецептуру и изготовить образцы кондитерских изделий, оценить качество и соответствие ГОСТ.

В результате освоения изучения учебной дисциплины у обучающегося должны быть сформированы **компетенции и индикаторы их достижения:**

<i>Код и наименование компетенции</i>	<i>Код и наименование индикатора достижения компетенции</i>
ОПК-1. Способен понимать принципы работы современных информационных технологий и использовать их для решения задач профессиональной деятельности	ИДК-1 _{ОПК-1} Применяет требования информационной безопасности при осуществлении документооборота предприятия питания ИДК-2 _{ОПК-1} Применяет современные информационные технологии при взаимодействии с субъектами рынка индустрии питания, в том числе в области электронной торговли ИДК-3 _{ОПК-1} Применяет современные информационные технологии учитывая особенности взаимодействия с лицами с ограниченными возможностями здоровья ИДК-4 _{ОПК-1} Осуществляет эффективный поиск информации, необходимой для решения задач профессиональной деятельности
ОПК-2. Способен применять основные законы и методы исследований естественных наук для решения задач профессиональной деятельности	ИДК-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 ИДК-2 _{ОПК-2} Применяет основные физико-химические и химические методы анализа для разработки, исследований и экспертизы продукции из растительного сырья ИДК-3 _{ОПК-2} Выполняет трудовые действия с учетом их влияния на окружающую среду, не допуская возникновения экологической опасности
ОПК-4. Способен применять принципы организации производства в условиях обеспечения технологического контроля качества готовой продукции	ИДК-1 _{ОПК-4} Владеет методиками контроля и управления качеством готовой продукции из растительного сырья ИДК-2 _{ОПК-4} Составляет программы контроля за соблюдением технических условий работы структурных подразделений, выполнением сотрудниками стандартов предприятия, обеспечением безопасности и качества продукции и услуг ИДК-3 _{ОПК-4} Составляет программы контроля за соблюдением санитарных условий работы сотрудников предприятия

Наименование тем учебной дисциплины:

Тема 1. Общая технология мучных и кондитерских изделий.

Тема 2. Характеристика пищевой и биологической ценности сырья, используемого при производстве мучных и кондитерских изделий.

Тема 3. Технологические аспекты приготовления дрожжевого теста, дрожжевого слоеного и ассортимент полуфабрикатов из них.

Тема 4. Технологические аспекты приготовления пресного теста, пресного сдобного и ассортимент полуфабрикатов из них.

Тема 5. Современные технологии отделочных полуфабрикатов. Способы оформления и подачи

Тема 6. Технологические аспекты приготовления заварного полуфабриката и изделий из него.

Тема 7. Технологические аспекты приготовления орехового, воздушного полуфабриката и изделий из них.

Тема 8. Технология кексов, рулетов, бисквитного полуфабриката и изделий из него.

Тема 9. Современные технологии пряничных изделий, песочного полуфабриката и изделий из него.

Учебная дисциплина

Б.1.Б.22. «Технология продуктов и организация мини-производств»

(Разработчик: Кравченко Н.В.)

Цель учебной дисциплины:

приобретение знаний основ технологий пищевых продуктов в условиях мини-производств, развитие навыков самостоятельного анализа процессов производства продуктов питания из растительного сырья в условиях мини-производств.

Задачи учебной дисциплины:

усвоение основных понятий, которые используются в технологии мини-производств, изучение характеристики сырья и сущности всех физико-химических и микробиологических процессов, которые происходят при ее технологической обработке, изучение основных этапов производства продуктов питания в условиях мини-производств, определение ассортимента продуктов питания растительного происхождения на мини-производствах, научное обоснование выбора параметров технологических процессов производств, которые обеспечивают высокую эффективность производства и качество готовой продукции.

В результате освоения изучения учебной дисциплины у обучающегося должны быть сформированы **компетенции и индикаторы их достижения:**

<i>Код и наименование компетенции</i>	<i>Код и наименование индикатора достижения компетенции</i>
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	ИДК-1 _{УК-2} Формулирует проблему, решение которой напрямую связано с достижением цели проекта. ИДК-2 _{УК-2} Определяет связи между поставленными задачами и ожидаемые результаты их решения. ИДК-3 _{УК-2} Анализирует план-график реализации проекта в целом и выбирает оптимальный способ решения поставленных задач.

	<p>ИДК-4_{УК-2} В рамках поставленных задач определяет имеющиеся ресурсы и ограничения, действующие правовые нормы.</p> <p>ИДК-5_{УК-2} Оценивает решение поставленных задач в зоне своей ответственности в соответствии с запланированными результатами контроля, при необходимости корректирует способы решения задач</p>
ОПК-2. Способен применять основные законы и методы исследований естественных наук для решения задач профессиональной деятельности	<p>ИДК-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</p> <p>ИДК-2_{ОПК-2} Применяет основные физико-химические и химические методы анализа для разработки, исследований и экспертизы продукции из растительного сырья</p> <p>ИДК-3_{ОПК-2} Выполняет трудовые действия с учетом их влияния на окружающую среду, не допуская возникновения экологической опасности</p>
ОПК-4. Способен применять принципы организации производства в условиях обеспечения технологического контроля качества готовой продукции	<p>ИДК-1_{ОПК-4} Владеет методиками контроля и управления качеством готовой продукции из растительного сырья</p> <p>ИДК-2_{ОПК-4} Составляет программы контроля за соблюдением технических условий работы структурных подразделений, выполнением сотрудниками стандартов предприятия, обеспечением безопасности и качества продукции и услуг</p> <p>ИДК-3_{ОПК-4} Составляет программы контроля за соблюдением санитарных условий работы сотрудников предприятия</p>

Наименование тем учебной дисциплины:

- Тема 1. Технология производства растительного масла и продуктов на их основе
- Тема 2. Технология производства круп, муки, хлебобулочных и макаронных изделий.
- Тема 3. Технология консервирования плодов и овощей. Характеристика овощного и плодово-ягодного сырья, средства консервирования растительного сырья, тара для консервирования, подготовительная стадия. Ассортимент и технология консервированного овощного и плодово-ягодного сырья.
- Тема 4. Технология замороженной продукции из растительного сырья.

Учебная дисциплина

Б.1.Б.23. «Общие технологии пищевых производств»

(Разработчик: Попова Т.Н.)

Цель учебной дисциплины:

изучение вопросов по технологии и организации процессов приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции, сложной горячей кулинарной продукции; устанавливать и определять приоритеты в сфере производства продукции питания, обоснованию принятия.

Задачи учебной дисциплины:

овладение технологиями продукции общественного питания, развитие навыков самостоятельного анализа технологических процессов производства продуктов питания, их соответствие требованиям с целью получения продукции высокого качества.

В результате освоения изучения учебной дисциплины у обучающегося должны быть сформированы **компетенции и индикаторы их достижения:**

<i>Код и наименование компетенции</i>	<i>Код и наименование индикатора достижения компетенции</i>
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	ИДК-1 _{УК-2} Формулирует проблему, решение которой напрямую связано с достижением цели проекта. ИДК-2 _{УК-2} Определяет связи между поставленными задачами и ожидаемые результаты их решения. ИДК-3 _{УК-2} Анализирует план-график реализации проекта в целом и выбирает оптимальный способ решения поставленных задач. ИДК-4 _{УК-2} В рамках поставленных задач определяет имеющиеся ресурсы и ограничения, действующие правовые нормы. ИДК-5 _{УК-2} Оценивает решение поставленных задач в зоне своей ответственности в соответствии с запланированными результатами контроля, при необходимости корректирует способы решения задач
ОПК-1. Способен понимать принципы работы современных информационных технологий и использовать их для решения задач профессиональной деятельности	ИДК-1 _{ОПК-1} Применяет требования информационной безопасности при осуществлении документооборота предприятия питания ИДК-2 _{ОПК-1} Применяет современные информационные технологии при взаимодействии с субъектами рынка индустрии питания, в том числе в области электронной торговли ИДК-3 _{ОПК-1} Применяет современные информационные технологии учитывая особенности взаимодействия с лицами с ограниченными возможностями здоровья ИДК-4 _{ОПК-1} Осуществляет эффективный поиск информации, необходимой для решения задач профессиональной деятельности
ОПК-4. Способен применять принципы организации производства в условиях обеспечения технологического контроля качества готовой продукции	ИДК-1 _{ОПК-4} Владеет методиками контроля и управления качеством готовой продукции из растительного сырья ИДК-2 _{ОПК-4} Составляет программы контроля за соблюдением технических условий работы структурных подразделений, выполнением сотрудниками стандартов предприятия, обеспечением безопасности и качества продукции и услуг ИДК-3 _{ОПК-4} Составляет программы контроля за соблюдением санитарных условий работы сотрудников предприятия

Наименование тем учебной дисциплины:

- Тема 1. Технологические принципы создания и производства кулинарной продукции. Характеристика производственно-технологической деятельности предприятий ресторанного хозяйства, их цель и задачи.
- Тема 2. Технология универсальных полуфабрикатов разной степени готовности, изготавливаемых в предприятиях ресторанного хозяйства.
- Тема 3. Полуфабрикаты различной степени готовности для первых блюд. Полуфабрикаты для соусов.
- Тема 4. Технология полуфабрикатов, блюд и кулинарных изделий из овощей, плодов, грибов. Характеристика функционально-технологических свойств исходного сырья.
- Тема 5. Классификация кулинарной продукции из овощей по совокупным признакам. Общая принципиальная схема технологического процесса производства кулинарной продукции из овощей, цель и задачи технологического процесса.
- Тема 6. Диагностика технологических процессов производства кулинарной продукции из овощей на основании анализа потенциальных рисков и определения критических точек контроля.
- Тема 7. Технология полуфабрикатов, блюд и кулинарных изделий из круп, бобовых и продуктов их переработки.
- Тема 8. Диагностика технологических процессов производства кулинарной продукции из круп и бобовых на основании анализа потенциальных рисков и определения критических точек контроля.
- Тема 9. Технология производства холодных блюд и закусок, вторых блюд и кулинарных изделий.
- Тема 10. Технология производства мучных блюд и десертной продукции. Технологические принципы приготовления мучных блюд.
- Тема 12. Технологические принципы приготовления десертной продукции.

Учебная дисциплина

Б.1.Б.24. «Физико-химические основы и общие принципы переработки растительного сырья»

(Разработчик: Корнийчук В.Г.)

Цель учебной дисциплины:

приобретение знаний физико-химических основ технологии пищевых продуктов, развитие навыков самостоятельного анализа физико-химических, микробиологических и биохимических процессов производства продуктов питания, освоение обучающимися теоретических знаний по общим принципам переработки растительного сырья и процессам, происходящим при технологической обработке.

Задачи учебной дисциплины:

изучить нормативно-правовые акты, обеспечивающие переработку растительного сырья; изучить современные методы санитарного контроля при переработке растительного сырья. Овладеть практическими навыками применения методов математического анализа и моделирования, овладеть навыками теоретического и

экспериментального исследования; обработки текущей производственной информации и использование данных в управлении качеством продукции.

В результате освоения изучения учебной дисциплины у обучающегося должны быть сформированы **компетенции и индикаторы их достижения**:

<i>Код и наименование компетенции</i>	<i>Код и наименование индикатора достижения компетенции</i>
ОПК-2 Способен применять основные законы и методы исследований естественных наук для решения задач профессиональной деятельности	ИДК-1 _{ОПК-2} Применяет математические методы и осуществляет математическую обработку данных, полученных в ходе разработки продукции происхождения, а также исследований и экспертизы ее качества и качества используемого сырья ИДК-2 _{ОПК-2} Применяет основные физико-химические и химические методы анализа для разработки, исследований и экспертизы продукции происхождения и используемого сырья ИДК-3 _{ОПК-2} Выполняет трудовые действия с учетом их влияния на окружающую среду, не допуская возникновения экологической опасности
ОПК-4. Способен применять принципы организации производства в условиях обеспечения технологического контроля качества готовой продукции	ИДК-1 _{ОПК-4} Владеет методиками контроля и управления качеством готовой продукции из растительного сырья ИДК-2 _{ОПК-4} Составляет программы контроля за соблюдением технических условий работы структурных подразделений, выполнением сотрудниками стандартов предприятия, обеспечением безопасности и качества продукции и услуг ИДК-3 _{ОПК-4} Составляет программы контроля за соблюдением санитарных условий работы сотрудников предприятия

Наименование тем учебной дисциплины:

Тема 1. Моделирование технологических процессов. Белки в технологиях пищевых производств. Технологические системы и процессы пищевых производств.

Тема 2. Жиры. Общая характеристика. Изменения в технологическом процессе.

Тема 3. Организация переработки растительного сырья.

Тема 4. Углеводы в технологиях пищевых производств. Характеристика и изменения углеводов в технологическом процессе.

Тема 5. Формирование вкусо-ароматического комплекса при производстве продукции из растительного сырья.

Учебная дисциплина

Б.1.Б.25. «Проектирование предприятий пищевой промышленности»

(Разработчик: Владимир С.В.)

Цель учебной дисциплины:

учебной дисциплины подготовка студентов к профессиональной деятельности, связанной с изучением теоретических и практических основ в области проектирования

объектов пищевой промышленности, основных этапов строительного и технологического проектирования.

Задачи учебной дисциплины:

освоение обучающимися правил проектирования технологических процессов, подбор аппаратов и машин, технологических линий; информировать студентов о применяемых строительных материалах, прогрессивных методах объемно – планировочных решений производственных зданий, правилах компоновки основных производственных помещений предприятий с основами строительного проектирования, о нормах и правилах проектирования промышленных предприятий.

В результате освоения изучения учебной дисциплины у обучающегося должны быть сформированы **компетенции и индикаторы их достижения:**

<i>Код и наименование компетенции</i>	<i>Код и наименование индикатора достижения компетенции</i>
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	ИДК-1 _{УК-2} Формулирует проблему, решение которой напрямую связано с достижением цели проекта. ИДК-2 _{УК-2} Определяет связи между поставленными задачами и ожидаемые результаты их решения. ИДК-3 _{УК-2} Анализирует план-график реализации проекта в целом и выбирает оптимальный способ решения поставленных задач. ИДК-4 _{УК-2} В рамках поставленных задач определяет имеющиеся ресурсы и ограничения, действующие правовые нормы. ИДК-5 _{УК-2} Оценивает решение поставленных задач в зоне своей ответственности в соответствии с запланированными результатами контроля, при необходимости корректирует способы решения задач
ОПК-3 Способен использовать знания инженерных процессов при решении профессиональных задач и эксплуатации современного технологического оборудования и приборов	ИДК-1 _{ОПК-3} Применяет знания инженерных наук в области эксплуатации современного технологического оборудования, приборов используемых в производстве продукции из растительного сырья ИДК-2 _{ОПК-3} Использует знания инженерных наук при проектировании предприятий пищевой промышленности ИДК-3 _{ОПК-3} Знает и имеет практические знания по процессам, протекающим в современном технологическом оборудовании

Наименование тем учебной дисциплины:

Тема 1. Основные положения проектирования предприятий. Роль и задачи проектирования. Внедрение научно- технических разработок через проекты строящихся и реконструируемых предприятий.

Тема 2. Проектирование технологического процесса. Выбор ассортимента и технологических схем производства..

Тема 3. Основы промышленного строительства. Промышленные здания и сооружения. Конструктивные схемы. Унификация и типизация в строительстве.

Классификация зданий по назначению, степени огнестойкости, долговечности конструкций, внутреннему режиму.

Тема 4. Назначение и основные принципы проектирования генерального плана в соответствии с технологическими, санитарными, производственными требованиями и розой ветров. Техничко-экономические показатели генерального плана.

Учебная дисциплина

Б.1.Б.26. «Товароведение зерна, мучных и крупяных продуктов»

(Разработчик: Бровка О.Г.)

Цель учебной дисциплины:

знать вопросы рационального питания; нормативную документацию; классификацию и ассортимент пищевых продуктов; химический состав, пищевую ценность продуктов, изменение их свойств под влиянием различных факторов; требования к качеству продуктов; условия и сроки хранения сырья; кулинарные свойства пищевых продуктов; использование пищевых продуктов в общественном питании с учетом требований современных направлений в производстве, использовании и потреблении;

Задачи учебной дисциплины:

способность распознавать ассортимент пищевых продуктов по внешним отличительным признакам; определять качество сырья и готовой продукции; осуществлять взаимозаменяемость пищевых продуктов; пользоваться нормативной документацией.

В результате освоения изучения учебной дисциплины у обучающегося должны быть сформированы **компетенции и индикаторы их достижения:**

<i>Код и наименование компетенции</i>	<i>Код и наименование индикатора достижения компетенции</i>
ОПК-1. Способен понимать принципы работы современных информационных технологий и использовать их для решения задач профессиональной деятельности	ИДК-1 _{ОПК-1} Применяет требования информационной безопасности при осуществлении документооборота предприятия питания ИДК-2 _{ОПК-1} Применяет современные информационные технологии при взаимодействии с субъектами рынка индустрии питания, в том числе в области электронной торговли ИДК-3 _{ОПК-1} Применяет современные информационные технологии учитывая особенности взаимодействия с лицами с ограниченными возможностями здоровья ИДК-4 _{ОПК-1} Осуществляет эффективный поиск информации, необходимой для решения задач профессиональной деятельности
ОПК-4. Способен применять принципы организации производства в условиях обеспечения технологического контроля качества готовой продукции	ИДК-1 _{ОПК-4} Владеет методиками контроля и управления качеством готовой продукции из растительного сырья ИДК-2 _{ОПК-4} Составляет программы контроля за соблюдением технических условий работы структурных подразделений, выполнением сотрудниками стандартов предприятия, обеспечением безопасности и качества продукции и услуг

Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции
	ИДК-3 _{ОПК-4} Составляет программы контроля за соблюдением санитарных условий работы сотрудников предприятия

Наименование тем учебной дисциплины:

Тема 1. Основы товароведения продовольственных товаров. Общая классификация продовольственного сырья и пищевых продуктов на группы. Классификационные признаки.

Тема 2. Состояние рынка продовольственного сырья. Актуальность проблемы обеспечения населения продуктами питания.

Тема 3. Перспективы развития рынка: преодоление спада отечественного производства, в том числе и общественного питания. Стабилизация социально-экономического положения страны, использование местных продовольственных ресурсов, направленность на достижение продовольственной независимости страны.

Тема 4. Товароведная характеристика основных групп продовольственных товаров. Состояние рынка зерна и продуктов его переработки. Классификация и ассортимент зерномучных товаров.

Тема 5. Строение зерна хлебных злаков, крупяных и бобовых культур: сравнительная характеристика по анатомо-морфологическим признакам и химическому составу. Влияние анатомо-морфологического строения на выход продуктов переработки и их пищевую ценность.

Тема 6. Оценка качества однородных групп зерномучных товаров. Нормативные документы. Общие и специфичные показатели качества. Товарные сорта и принципы деления на них.

Тема 7. Товароведная характеристика плодоовощных товаров. Состояние рынка плодоовощных товаров.

Тема 8. Товароведная характеристика вкусовых товаров.. Рынок алкогольных, слабоалкогольных и безалкогольных напитков, чая, кофе, пряностей и приправ. Классификация вкусовых товаров.

Учебная дисциплина

Б.1.Б.27. «Процессы и аппараты пищевых производств»

(Разработчик: Корнийчук В.Г.)

Цель учебной дисциплины:

изучение вопросов по разработке мероприятий и совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения, эксплуатации различных видов технологического оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности.

Задачи учебной дисциплины:

ознакомить студентов с основными принципами организации проведения процессов пищевых производств, их закономерностями и с аппаратурным оформлением процессов; обеспечить усвоение обучающимися методик расчета процессов и аппаратов; научить студентов обосновывать предложения по совершенствованию технологических процессов и аппаратов; осмысление глубины отдельных вопросов (частей) материала,

что должно заставить студента более сознательно подойти к изучению этих частей; понимание незавершенности дисциплины как в научном, так и в методическом плане, то есть ее развития.

В результате освоения изучения учебной дисциплины у обучающегося должны быть сформированы **компетенции и индикаторы их достижения:**

<i>Код и наименование компетенции</i>	<i>Код и наименование индикатора достижения компетенции</i>
ОПК-3 Способен использовать знания инженерных процессов при решении профессиональных задач и эксплуатации современного технологического оборудования и приборов	ИДК-1 _{ОПК-3} Применяет знания инженерных наук в области эксплуатации современного технологического оборудования, приборов используемых в производстве продукции из растительного сырья ИДК-2 _{ОПК-3} Использует знания инженерных наук при проектировании предприятий пищевой промышленности ИДК-3 _{ОПК-3} Знает и имеет практические знания по процессам, протекающим в современном технологическом оборудовании

Наименование тем учебной дисциплины:

Тема 1. Основные положения и научные основы дисциплины. Введение. Общие принципы анализа и расчета процессов и аппаратов. Основы рационального конструирования аппаратов. Моделирование процессов и аппаратов.

Тема 2. Механические и гидромеханические процессы. Характеристика дисперсных систем. Получение однородных и гетерогенных систем. Механические процессы.

Тема 3. Тепловые и массообменные процессы. Общие сведения о тепловых процессах. Выпаривание. Сушка пищевых материалов.

Учебная дисциплина

Б.1.Б.28. «Общая технология переработки зерна»

(Разработчик: Попова Т.Н.)

Цель учебной дисциплины:

знать вопросы переработки зерна; нормативную документацию; классификацию и ассортимент пищевых продуктов на основе переработки зерна; химический состав, пищевую ценность продуктов, изменение их свойств под влиянием различных факторов; требования к качеству продуктов; условия и сроки хранения сырья.

Задачи учебной дисциплины:

применять методы управления действующими технологическими процессами на элеваторах, мельницах, крупозаводах и комбикормовых заводах, обеспечивающими выпуск готовой продукции, отвечающей требованиям стандартов, пользоваться нормативной документацией.

В результате освоения изучения учебной дисциплины у обучающегося должны быть сформированы **компетенции и индикаторы их достижения:**

<i>Код и наименование компетенции</i>	<i>Код и наименование индикатора достижения компетенции</i>
ОПК-1. Способен понимать принципы работы современных информационных технологий и	ИДК-1 _{ОПК-1} Применяет требования информационной безопасности при осуществлении документооборота предприятия питания

использовать их для решения задач профессиональной деятельности	ИДК-2 _{ОПК-1} Применяет современные информационные технологии при взаимодействии с субъектами рынка индустрии питания, в том числе в области электронной торговли ИДК-3 _{ОПК-1} Применяет современные информационные технологии учитывая особенности взаимодействия с лицами с ограниченными возможностями здоровья ИДК-4 _{ОПК-1} Осуществляет эффективный поиск информации, необходимой для решения задач профессиональной деятельности
ОПК-4. Способен применять принципы организации производства в условиях обеспечения технологического контроля качества готовой продукции	ИДК-1 _{ОПК-4} Владеет методиками контроля и управления качеством готовой продукции из растительного сырья ИДК-2 _{ОПК-4} Составляет программы контроля за соблюдением технических условий работы структурных подразделений, выполнением сотрудниками стандартов предприятия, обеспечением безопасности и качества продукции и услуг ИДК-3 _{ОПК-4} Составляет программы контроля за соблюдением санитарных условий работы сотрудников предприятия

Учебная дисциплина

Б.1.Б.29. «Оборудование предприятий отрасли»

(Разработчик: Миронова Н.А.)

Цель учебной дисциплины:

формирование у студентов комплекса теоретических знаний, практических навыков и методических основ разработки и эксплуатации технологического оборудования предприятий по переработке продуктов из растительного сырья.

Задачи учебной дисциплины:

Создавать научно обоснованные представления о: - производственных процессах переработки продуктов из растительного сырья; - современном технологическом оборудовании по переработке продуктов из растительного сырья; - влиянии режимов работы оборудования на показатели качества продукции; - технологических основах конструирования оборудования. Знать и научиться применять полученные знания о: - квалифицированном анализе и эффективном использовании достижений науки и техники в области оборудования по переработке продуктов; - методах автоматизации технологических процессов по переработке продуктов из растительного сырья; - основах управления качеством продукции растительного происхождения.

В результате освоения изучения учебной дисциплины у обучающегося должны быть сформированы **компетенции** и **индикаторы их достижения**:

<i>Код и наименование компетенции</i>	<i>Код и наименование индикатора достижения компетенции</i>
ОПК-2 Способен применять основные законы и методы исследований естественных наук для решения задач	ИДК-1 _{ОПК-2} Применяет математические методы и осуществляет математическую обработку данных, полученных в ходе разработки продукции из растительного сырья, а также исследований и

<p>профессиональной деятельности</p>	<p>экспертизы ее качества и качества используемого сырья ИДК-2_{ОПК-2} Применяет основные физико-химические и химические методы анализа для разработки, исследований и экспертизы продукции из растительного сырья ИДК-3_{ОПК-2} Выполняет трудовые действия с учетом их влияния на окружающую среду, не допуская возникновения экологической опасности</p>
<p>ОПК-3. Способен использовать знания инженерных процессов при решении профессиональных задач и эксплуатации современного технологического оборудования и приборов</p>	<p>ИДК-1_{ОПК-3} Применяет знания инженерных наук в области эксплуатации современного технологического оборудования, приборов используемых в производстве продукции из растительного сырья ИДК-2_{ОПК-3} Использует знания инженерных наук при проектировании предприятий пищевой промышленности ИДК-3_{ОПК-3} Знает и имеет практические знания по процессам, протекающим в современном технологическом оборудовании</p>

Наименование тем учебной дисциплины:

Тема 1. Общие сведения о технологическом оборудовании. Структура, классификация, основные параметры и требования к технологическому оборудованию. Общие сведения о контрольно–измерительных приборах. Организация эксплуатации технологического оборудования. Трубопроводы, насосы и пневматические транспортные системы.

Тема 2. Транспортные цистерны и емкости хранения. Емкости технологического и межоперационного назначения. Оборудование для механической и тепловой обработки сырья. Аппараты и установки для выработки натуральных и плавленых сыров. Установки для сушки растительного сырья. Оборудование для подготовки продуктов к реализации и общезаводского назначения. Оборудование для фасовки и упаковки продуктов. Оборудование для количественного учета сырья, продукции и инспекции их качества в технологических линиях. Машины для мойки возвратной тары и системы циркуляционной мойки возвратной тары.

Тема 3. Подъемно - транспортное оборудование. Подвесное напольное и напорное транспортирование. Оборудование для отстаивания и фильтрования. Оборудование для отжима и прессования. Оборудование для измельчения. Оборудование для измельчения твердого и мягкого сырья.

Тема 4. Моечные и сортировочные машины для продукции из растительного сырья. Машины для измельчения, перемешивания, протирки.

Учебная дисциплина
Б.1.Б.30. «Тепло- и хладотехника»
(Разработчик: Карнаух В.В.)

Цель учебной дисциплины:

получение знаний по теоретическим основам холодильной техники, основам технологии обработки продуктов теплом и холодом, взаимодействии систем тепло- и хладоснабжения с другими энергетическими системами.

Задачи учебной дисциплины:

обеспечение базовой теплотехнической подготовки, включающей освоение основных законов термодинамики и методов их применения для анализа и расчета процессов, используемых в тепловых машинах и других теплотехнических установках; получение навыков работы с литературными и электронными базами справочных данных; освоение методов расчета термодинамических процессов в разнообразных теплоэнергетических и низкотемпературных установках; освоение методов термодинамического анализа и оценки эффективности процессов и циклов теплосиловых, теплонасосных и холодильных установок; котлоагрегатов.

В результате освоения изучения учебной дисциплины у обучающегося должны быть сформированы **компетенции и индикаторы их достижения:**

<i>Код и наименование компетенции</i>	<i>Код и наименование индикатора достижения компетенции</i>
ОПК-2. Способен применять основные законы и методы исследований естественных наук для решения задач профессиональной деятельности	ИДК-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 ИДК-2 _{ОПК-2} Применяет основные физико-химические и химические методы анализа для разработки, исследований и экспертизы продукции из растительного сырья ИДК-3 _{ОПК-2} Выполняет трудовые действия с учетом их влияния на окружающую среду, не допуская возникновения экологической опасности
ОПК-3. Способен использовать знания инженерных процессов при решении профессиональных задач и эксплуатации современного технологического оборудования и приборов	ИДК-1 _{ОПК-3} Применяет знания инженерных наук в области эксплуатации современного технологического оборудования, приборов используемых в производстве продукции из растительного сырья ИДК-2 _{ОПК-3} Использует знания инженерных наук при проектировании предприятий пищевой промышленности ИДК-3 _{ОПК-3} Знает и имеет практические знания по процессам, протекающим в современном технологическом оборудовании

Наименование тем учебной дисциплины:

Тема 1. Основы искусственного охлаждения и нагрева. Безмашинные способы охлаждения и нагрева. Термодинамические основы искусственного охлаждения и нагрева

Тема 2. Оборудование тепловой обработки, его планировка. Тепловой транспорт. Теплообменные аппараты Тепловые сооружения и тепловое оборудование. Планировка предприятий, требования к планировке. Тепловой транспорт. Системы кондиционирования воздуха.

Учебная дисциплина

Б.1.Б.31. «Экономика и управление предприятий отрасли»

(Разработчик: Палий Н.С.)

Цель учебной дисциплины:

углубление теоретических знаний студентов и приобретение ими практических навыков по оптимальному использованию материальных, трудовых, финансовых и других ресурсов предприятия.

Задачи учебной дисциплины:

изучить основы создания, функционирования и развития предприятия; научиться анализировать основные показатели состояния и движения ресурсов предприятия; научиться оценивать результативность и эффективность деятельности предприятия; сформировать систему теоретических и практических знаний по вопросам формирования, использования и оценки ресурсного потенциала предприятия.

В результате освоения изучения учебной дисциплины у обучающегося должны быть сформированы **компетенции и индикаторы их достижения:**

<i>Код и наименование компетенции</i>	<i>Код и наименование индикатора достижения компетенции</i>
УК-1 Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач	ИДК-1 _{УК-1} Анализирует задачу, выделяя ее базовые составляющие. ИДК-2 _{УК-1} Определяет и ранжирует информацию, требуемую для решения поставленной задачи. ИДК-3 _{УК-1} Осуществляет поиск информации для решения поставленной задачи. ИДК-4 _{УК-1} При обработке информации отличает факты от мнений, интерпретаций, оценок, формирует собственные мнения и суждения, аргументирует свои выводы. ИДК-5 _{УК-1} Рассматривает возможные варианты решения задачи, оценивая их достоинства и недостатки.
ОПК-1. Способен понимать принципы работы современных информационных технологий и использовать их для решения задач профессиональной деятельности	ИДК-1 _{ОПК-1} Применяет требования информационной безопасности при осуществлении документооборота предприятия питания ИДК-2 _{ОПК-1} Применяет современные информационные технологии при взаимодействии с субъектами рынка индустрии питания, в том числе в области электронной торговли ИДК-3 _{ОПК-1} Применяет современные информационные технологии учитывая особенности взаимодействия с лицами с ограниченными возможностями здоровья ИДК-4 _{ОПК-1} Осуществляет эффективный поиск информации, необходимой для решения задач профессиональной деятельности

Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции
ОПК-5. Способен к оценке эффективности результатов профессиональной деятельности в конкурентных условиях современной экономики	ИДК-1 _{ОПК-5} Определяет, анализирует, оценивает основные производственно-экономические показатели. ИДК-2 _{ОПК-5} Экономически обосновывает необходимость и целесообразность внедрения новых технологий в рамках профессиональной деятельности. ИДК-3 _{ОПК-5} Применяет основные методы управления для повышения эффективности деятельности организации.

Наименование тем учебной дисциплины:

Тема 1. Предприятие как объект и субъект предпринимательской деятельности; Классификация предприятий.

Тема 2. Организационно-правовые формы предприятий; Организационная структура и система управления предприятием; Планирование на предприятии;

Тема 3. Производственный процесс и типы производств; Трудовые ресурсы предприятия; Производственная мощность и производственная программа предприятия; Амортизация основных средств и нематериальных активов; Оборотные средства предприятия;

Тема 4. Экономическое содержание издержек производства и реализации продукции; Ценообразование на предприятии; Финансовые результаты деятельности предприятия; Инновационная деятельность предприятия; Хозяйственный риск и экономическая безопасность предприятия; Научно-техническая подготовка производства.

Тема 5. Предприятие как объект и субъект предпринимательской деятельности. Организационная структура и система управления предприятием. Производственный процесс и типы производств. Трудовые ресурсы предприятия.

Тема 6. Амортизация основных средств и нематериальных активов. Экономическое содержание издержек производства и реализации продукции. Инновационная деятельность предприятия. Хозяйственный риск и экономическая безопасность предприятия. Финансовые результаты деятельности предприятия.

Учебная дисциплина

Б.1.Б.32. «Основы охраны труда»

(Разработчик: Блинов В.Р.)

Цель учебной дисциплины:

обучение студентов, будущих руководителей и организаторов в сфере управления методами и способами обеспечения безопасности, сохранения здоровья и трудоспособности человека в процессе труда на предприятиях, в учреждениях, организациях, особенностях этих мероприятий для рабочего места именно этой отрасли.

Задачи учебной дисциплины:

ознакомление с основными положениями трудового законодательства, особенностями управления охраной труда на предприятиях и учреждениях, предоставление знаний, освещающих вопросы производственной санитарии в структурных подразделениях, способов нормализации санитарно-гигиенических

условий труда, методов и способов обеспечения безопасности производственного оборудования и производственных процессов, пожарной безопасности.

В результате освоения изучения учебной дисциплины у обучающегося должны быть сформированы **компетенции и индикаторы их достижения**:

<i>Код и наименование компетенции</i>	<i>Код и наименование индикатора достижения компетенции</i>
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 возникновения чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов	ИДК-1 _{УК-8} Анализирует факторы вредного влияния на жизнедеятельность элементов среды обитания (технических средств, технологических процессов, материалов, зданий и сооружений, природных и социальных явлений). ИДК-2 _{УК-8} Идентифицирует опасные и вредные факторы в рамках осуществляемой деятельностью. ИДК-3 _{УК-8} Выявляет проблемы, связанные с нарушением техники безопасности на рабочем месте; предлагает мероприятия по предотвращению чрезвычайных ситуаций.

Наименование тем учебной дисциплины:

Тема 1. Основы трудового законодательства.

Тема 2. Производственная санитария в учреждениях.

Тема 3. Техника безопасности.

Тема 4. Пожарная безопасность в учреждениях отрасли

Учебная дисциплина

Б.1.Б.33. «Технология полисахаридов и их применение в пищевой промышленности»

(Разработчик: Корнийчук В.Г.)

Цель учебной дисциплины:

приобретение знаний по технологии полисахаридов и их применение в пищевой промышленности, развитие навыков самостоятельного анализа физико-химических, микробиологических и биохимических процессов производства продуктов питания.

Задачи учебной дисциплины:

получение физико-химических знаний и практических умений студентов по организации и проведению научно-исследовательских работ и применения математического планирования эксперимента для поиска оптимальных условий проведения процесса, который исследуется.

В результате освоения изучения учебной дисциплины у обучающегося должны быть сформированы **компетенции и индикаторы их достижения**:

<i>Код и наименование компетенции</i>	<i>Код и наименование индикатора достижения компетенции</i>
ОПК-2. Способен применять основные законы и методы исследований естественных наук для решения задач профессиональной деятельности	ИДК-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 ИДК-2 _{ОПК-2} Применяет основные физико-химические и химические методы анализа для

	разработки, исследований и экспертизы продукции из растительного сырья ИДК-3 _{ОПК-2} Выполняет трудовые действия с учетом их влияния на окружающую среду, не допуская возникновения экологической опасности
ОПК-3. Способен использовать знания инженерных процессов при решении профессиональных задач и эксплуатации современного технологического оборудования и приборов	ИДК-1 _{ОПК-3} Применяет знания инженерных наук в области эксплуатации современного технологического оборудования, приборов используемых в производстве продукции из растительного сырья ИДК-2 _{ОПК-3} Использует знания инженерных наук при проектировании предприятий пищевой промышленности ИДК-3 _{ОПК-3} Знает и имеет практические знания по процессам, протекающим в современном технологическом оборудовании

Наименование тем учебной дисциплины:

Тема 1. Технологические системы и процессы пищевых производств. Основные закономерности пищевых технологий.

Тема 2. Углеводы в технологическом процессе производства продукции общественного питания

Тема 3. Изменения химического состава, цвета и формирование вкусо-ароматического комплекса при тепловой обработке продуктов

Тема 4. Физико-химические основы технологии. Структурообразование в дисперсных системах

Тема 5. Биохимические и микробиологические основы технологии. Ферменты в пищевых технологиях.

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

Рабочие программы всех видов и типов практик должны быть разработаны на основании Типового положения «О практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы высшего образования Донецкой Народной Республики», утвержденного приказом Министерства образования и науки Донецкой Народной Республики от 16.12.2015 г. №911 «Об утверждении Типового положения о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы высшего профессионального образования Донецкой Народной Республики» с учетом изменений, внесенных Приказом от 22.09.2017 г. №978.

5.5. Рекомендации по разработке фондов оценочных средств для промежуточной аттестации.

Фонды оценочных средств формируются в соответствии с Положением о фондах оценочных средств вуза.

В соответствии с требованиями ФГОС ВО и ГОС ВО должны быть разработаны фонды оценочных средств для проведения текущего контроля

успеваемости и промежуточной аттестации. В оценочные фонды рекомендуется включать: контрольные вопросы и типовые задания для практических занятий, лабораторных и контрольных работ, зачетов и экзаменов; банки тестовых заданий и компьютерные тестирующие программы; примерную тематику курсовых проектов/работ, рефератов и т.п., а также иные формы контроля, позволяющие оценить степень сформированности компетенций обучающихся.

Для оценки качества освоения образовательных программ осуществляется текущий контроль успеваемости и промежуточная аттестация студентов.

Текущий контроль успеваемости обеспечивает оценивание хода освоения дисциплин (модулей) и прохождения практик, промежуточная аттестация обучающихся (далее - промежуточная аттестация) - оценивание промежуточных и окончательных результатов обучения по дисциплинам (модулям) и прохождения практик (в том числе результатов курсового проектирования (выполнения курсовых работ)).

Организация текущего контроля осуществляется в соответствии с учебным планом направления. Предусмотрены следующие виды текущего контроля: коллоквиумы, контрольные работы, тестирование и др.

Экзамены и зачеты являются промежуточными формами контроля изученных учебных дисциплин. Прием экзаменов и зачетов производится в том порядке и объеме, который установлен учебным планом по каждой дисциплине.

5.6. Рекомендации по разработке программы государственной итоговой аттестации.

Государственная итоговая аттестация (ГИА) выпускника является обязательной и осуществляется после освоения основной образовательной программы в полном объеме. Нормативно-методическое обеспечение по ОПОП ВО осуществляется в соответствии с Положением об оценочных материалах для проведения государственной итоговой аттестации ПП 2-189/УН.

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. ПРИМЕРНЫЕ УСЛОВИЯ ОСУЩЕСТВЛЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ПО ООП ВО

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

Кадровые условия реализации образовательной программы должны соответствовать требованиям п.4.4 ФГОС ВО и ГОС ВО.

Учебно-методическое обеспечение ОПОП ВО должно содержать: рабочие программы дисциплин, рабочие программы практик, программу итоговой государственной аттестации, фонды оценочных средств для текущей и

промежуточной аттестации, для практик и государственного экзамена (если он входит в состав ГИА), методические материалы для практических (семинарских), лабораторных занятий и самостоятельной работы студентов, а также иные материалы, указанные в рабочих программах дисциплин.

Учебно-методическая обеспеченность образовательной программы должна составлять 100 процентов и предусматривать обязательную ежегодную актуализацию в части, например, рекомендуемой литературы, программного обеспечения, используемых методов или технологий преподавания, корректировки содержания дисциплин и т.п. с учетом развития науки, техники, культуры, экономики, технологий и социальной сферы.

Требования по структуре, содержанию, оформлению и утверждению учебно-методических материалов устанавливаются в локальных нормативных актах вуза.

Образовательная организация обязана ознакомить обучающихся с их правами и обязанностями при формировании ООП ВПО бакалавриата, разъяснить, что избранные обучающимися дисциплины (модули) становятся для них обязательными.

Универсальные, общепрофессиональные и профессиональные компетенции (обязательные) определяются ФГОС ВО, ГОС ВО и ПООП. Совокупность запланированных результатов обучения по дисциплинам (модулям) и практикам должна обеспечивать формирование у выпускника всех компетенций, установленных ОПОП ВО.

Форма и вид отчетности обучающихся о прохождении практики определяются локальным нормативным актом вуза. По результатам аттестации выставляется дифференцированная оценка.

Объем обязательной части, без учета объема государственной итоговой аттестации, должен составлять не менее 40 процентов общего объема программы бакалавриата.

При проведении учебных занятий образовательной организации рекомендуется обеспечивать развитие у обучающихся навыков командной работы, межличностной коммуникации, принятия решений, лидерских качеств (включая при необходимости проведение интерактивных лекций, групповых дискуссий, ролевых игр, тренингов, анализ ситуаций и имитационных моделей, преподавание дисциплин (модулей) в форме курсов, составленных на основе результатов научных исследований, проводимых организацией, в том числе с учетом региональных особенностей профессиональной деятельности выпускников и потребностей работодателей).

В образовательной организации должна быть сформирована электронная информационно-образовательная среда, отвечающая требованиям п. 4.2.2 ФГОС ВО и ГОС ВО.

Организация ведет электронные портфолио обучающихся, в состав которых рекомендовано включать: грамоты, дипломы, работы обучающихся (курсовые, контрольные, рефераты, расчетные задания и т.п.), рецензии и оценки на эти работы. Порядок ведения электронного портфолио устанавливается организацией самостоятельно.

Образовательная организация должна организовать обучение по образовательным программам для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья в соответствии с п.4.3.5 ФГОС ВО и ГОС ВО.

Организация, реализующая ОПОП подготовки 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья, должна располагать соответствующей действующим санитарно-техническим нормам, материально-технической базой, обеспечивающей проведение всех видов лабораторной, практической, дисциплинарной и междисциплинарной подготовки и научно-исследовательской работы студентов, предусмотренных примерным учебным планом.

Для проведения занятий всех типов, предусмотренных ОПОП ВО, в том числе групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации, выделяются специальные помещения (учебные аудитории). Кроме того, вуз должен предусмотреть также помещения для самостоятельной работы и лаборатории, оснащенные оборудованием и техническими средствами обучения, состав которых определяется в рабочих программах дисциплин (модулей) в соответствии с требованиями п. 4.3 ФГОС ВО и ГОС ВО.

Учебные аудитории должны быть укомплектованы специализированной учебной мебелью и техническими средствами, служащими для представления учебной информации студентам (столы, стулья, преподавательские кафедры, учебные настенные и интерактивные доски, стенды, наглядные материалы, раздаточные материалы). Проекционное оборудование должно быть предусмотрено для всех проведения лекционных занятий по всем дисциплинам учебного плана.

Для проведения занятий с использованием информационных технологий выделяются компьютерные классы, имеющие компьютеры с необходимым программным обеспечением. Требования к программному обеспечению определяются рабочими программами дисциплин.

Каждому обучающемуся по основной образовательной программе должен быть обеспечен доступ к изданиям периодической печати по профилю программы.

Финансовое обеспечение реализации программы бакалавриата должно осуществляться в соответствии с Методикой расчета ориентировочной средней стоимости подготовки одного квалифицированного рабочего, специалиста, аспиранта, докторанта, утвержденной постановлением Кабинета Министров от 20.05.2013 г. № 346.

7. ПРИМЕРНАЯ РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ВОСПИТАНИЯ

При организации воспитательной деятельности Университет, факультет, кафедра взаимодействуют с общественными организациями и объединениями, работодателями и другими социальными партнёрами, имеющими позитивные программы деятельности и совпадающие цели.

Все мероприятия, относящиеся к сфере воспитательной работы, проводятся в соответствии с Правилами внутреннего распорядка обучающихся и Правилами внутреннего распорядка общежитий Университета.

7.1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

7.1.1 Концептуально-ценностные основания и принципы организации воспитательного процесса

Реализация Рабочей программы воспитания осуществляется на основе следующих ценностных принципов:

- Принцип единства, системности и целостности, взаимосвязи всех компонентов, образующих воспитательный процесс, следствием которого является требование многосторонности воздействия на личность через систему целей, взаимосвязь воспитания и самовоспитания, разнообразие направлений, обеспечивающих богатство его содержания, а также требование необходимости применения комплекса соответствующих методов и воспитательных средств. Данный принцип предполагает не изолированное, а комплексное применение всех составляющих многогранного воспитательного процесса.
- Принцип преемственности, рассматриваемый как инструмент поэтапной конкретизации непрерывного воспитания и необходимое условие необходимое условие достижения согласованности, поступательности, плановости и интерактивности воспитательного процесса. Преемственность предполагает максимальное использование на каждом этапе воспитания достигнутого на предыдущих этапах.
- Принцип нравственной позиции означает наличие личной и профессиональной ответственности научно-педагогического работника. Личность преподавателя является нравственным ориентиром для студентов.
- Принцип природосообразности воспитания (учета возрастных, гендерных и индивидуальных особенностей) предполагает, что воспитание должно основываться на глубоком понимании взаимосвязи естественных и социальных процессов, научно-педагогический работник должен учитывать пол и возраст студента, а также развивать у него ответственность за развитие самого себя.
- Принцип культуросообразности воспитания предполагает, что воспитание должно основываться на культурно-исторических традициях страны, региона, где живет человек, в контексте общемировых тенденций развития культуры. В соответствии с принципом культуросообразности воспитания перед научно-педагогическими работниками стоит задача приобщения студенческой молодежи к различным пластам культуры этноса, общества и мира в целом.

- Принцип развития личности в процессе воспитания предполагает помощь студенческой молодежи в становлении, обогащении и совершенствовании их человеческой сущности, в создании условий для развития личности, исходящего из ее стремления к адекватному взаимодействию с разными общественными институтами. Этот принцип означает, что каждый человек на различных этапах своего развития сохраняет возможность развития и саморазвития.
- Принцип субъект-объектного взаимодействия в системах «обучающийся-обучающийся», «обучающийся-академическая группа», «обучающийся-преподаватель», «преподаватель-академическая группа». Данный принцип основан на диалогичности воспитания, воспитания в коллективе, закрепляющий признание ценностно-смыслового равенства участников воспитательного процесса, означает, что становление и развитие личности осуществляется в процессе взаимодействия всех участников воспитательного процесса, при котором происходит обмен духовно-интеллектуальным содержанием (взглядами, мировосприятием, ценностями и др.).
- Принцип приоритета инициативности, самостоятельности, самореализации обучающихся в учебной и внеучебной деятельности, социального партнёрства в совместной деятельности участников образовательного и воспитательного процессов.
- Принцип соуправления как сочетания административного управления и студенческого самоуправления.
- Информированности, полноты информации, информационного обмена, учёта единства и взаимодействия прямой и обратной связи.

7.1.2. Методологические подходы к организации воспитательной деятельности

В основу рабочей программы воспитания положен комплекс методологических подходов, включающий: аксиологический (ценностно-ориентированный), системный, системно-деятельностный, культурологический, проблемно-функциональный, научно-исследовательский, проектный, ресурсный, здоровьесберегающий и информационный подходы.

7.1.3. Цель и задачи воспитательной работы

Цели построены на основе социокультурных, духовно-нравственных ценностей и принятых в обществе правил и норм поведения в интересах человека, семьи, общества и государства, а также формирование у обучающихся чувства патриотизма, гражданственности, уважения к памяти защитников Отечества и подвигам Героев Отечества, закону и правопорядку, человеку труда и старшему поколению, взаимного уважения, бережного отношения к культурному наследию и традициям народа Донецкой Народной Республики, природе и окружающей среде.

7.2. Содержание и условия реализации воспитательной работы

7.2.1 Воспитывающая (воспитательная) среда образовательной организации высшего образования

Воспитывающая (воспитательная) среда – это среда созидательной деятельности, общения, разнообразных событий, возникающих в них отношений, демонстрации достижений.

Воспитательная среда Университета рассматривается как территориально и событийно ограниченная совокупность влияний и условий формирования личности, выступает фактором внутреннего и внешнего психосоциального и социокультурного развития личности. Вместе с тем она является интегративным механизмом взаимосвязи таких образовательных сред как: социокультурная, инновационная, акмеологическая, рефлексивная, адаптивная, киберсреда, здоровьесформирующая и здоровьесберегающая, билингвальная, этносоциальная и др.

7.2.2. Примерные направления воспитательной деятельности и воспитательной работы

К основным направлениям воспитания студенческой молодежи относятся:

- гражданское и патриотическое воспитание, направленное на формирование активной гражданской позиции, патриотизма, правовой, политической, информационной культуры;
- духовно-нравственное воспитание, направленное на приобщение к общечеловеческим и ценностям народа Донбасса, формирование нравственной культуры;
- поликультурное воспитание, направленное на формирование толерантного отношения к представителям других культур, национальностей, вероисповеданий и др.;
- экономическое воспитание, направленное на развитие функциональной грамотности, основ экономической культуры личности;
- воспитание культуры безопасности жизнедеятельности, направленное на формирование безопасного поведения в социальной и профессиональной деятельности, повседневной жизни;
- эстетическое воспитание, направленное на формирование эстетического вкуса, развитие чувства прекрасного;
- воспитание психологической культуры, направленной на развитие и саморазвитие личности, формирование психологической устойчивости;
- воспитание культуры здорового образа жизни, направленное на осознание значимости здоровья как ценности, формирование навыков здорового образа жизни, физическое совершенствование;
- экологическое воспитание, направленное на формирование экологической культуры личности;
- семейное и гендерное воспитание, направленное на формирование

ответственного отношения к семье, браку, воспитанию детей;

- трудовое и профессиональное воспитание, направленное на понимание труда как личностной и социальной ценности, формирование готовности к осознанному профессиональному выбору;

- воспитание культуры быта и досуга, направленное на формирование у студенческой молодежи ценностного отношения к материальному окружению, умения целесообразно и эффективно использовать свободное время.

7.2.3 Виды деятельности обучающихся в воспитательной системе

Основными видами реализуемых проектов являются исследовательские, стратегические, социальные, информационные и телекоммуникационные, арт-проекты;

- добровольческая (волонтерская) деятельность, которая включает в себя широкий круг созидательной деятельности, охватывающая традиционные формы само- и взаимопомощи, предоставление адресной помощи и другие формы участия;

- учебно-исследовательская и научно-исследовательская деятельность, которые реализуются в ходе образовательного процесса, когда обучающийся самостоятельно или под руководством научно-педагогических работников готовит ряд различных работ (ВКР, конкурс студенческих работ, публикация научных статей, тезисов конференций и т.п.), в ходе чего происходит не только их субъектно-объектное взаимодействие, но и осуществляется воспитательный процесс, результатом которого является профессиональное становление личности будущего специалиста, воспитание профессиональной культуры, культуры труда и этики профессионального общения;

- деятельность студенческого самоуправления;

- досуговая, творческая и социально-культурная деятельность по организации и проведению значимых событий и мероприятий;

- вовлечение обучающихся в профориентационную работу, проведение Дней открытых дверей и т.п.

7.2.4 Формы и методы воспитательной работы

В соответствии с Законом Донецкой Народной Республики «Об образовании» научно-педагогическим работникам и другим лицам, осуществляющим педагогическую деятельность, предоставляется свобода выбора и использования педагогически обоснованных форм, средств, методов обучения и воспитания, право на творческую инициативу, разработку и применение авторских программ и методов обучения и воспитания.

7.2.5 Ресурсное обеспечение реализации рабочей программы воспитания

Ресурсное обеспечение воспитательной деятельности направлено на создание условий для осуществления деятельности по воспитанию обучающихся в контексте реализации ОПОП ВО

7.2.6. Инфраструктура Университета, обеспечивающая реализацию рабочей программы воспитания

Инфраструктура и материально-техническая база воспитательной деятельности обеспечивает:

- проведение массовых мероприятий, собраний, представлений, досуга и общения обучающихся, группового просмотра кино- и видеоматериалов, организации сценической работы, театрализованных представлений;
- выпуск информационных изданий, телевизионных программ и т.д.;
- художественное творчество с использованием современных инструментов и технологий, реализации художественно-оформительских и издательских проектов;
- систематические занятия физической культурой и спортом, проведение секционных спортивных занятий, участие в физкультурно-спортивных и оздоровительных мероприятиях;
- выполнение нормативов комплекса ГТО;
- доступ к информационным ресурсам Интернета, учебной и художественной литературе, коллекциям медиаресурсов на электронных носителях, к множительной технике для тиражирования учебных и методических тексто-графических и аудио- и видеоматериалов, результатов творческой, научно-исследовательской и проектной деятельности обучающихся.

Университет, реализуя программы воспитательной деятельности, обеспечивает использование следующих инфраструктурных объектов, оборудованных средствами связи, компьютерной и мультимедийной техникой, Интернет-ресурсами и специализированным инвентарем:

- помещений для работы общественных объединений обучающихся;
- спортивных сооружений (залы и площадки, оснащённые игровым, спортивным оборудованием и инвентарём);
- помещений для проведения культурного досуга обучающихся и занятий художественным творчеством, техническое оснащение которых обеспечивает качественное воспроизведение фонограмм, звука, видеоизображений, а также световое оформление мероприятия;
- объектов социокультурной среды (музей, библиотека, студенческий центр, студенческий клуб и другие).

Для организации воспитательной деятельности в общежитиях предусматриваются соответствующие помещения (спортивные комнаты, помещения для культурно-массовых мероприятий и кружковой работы и т.п.)

Номенклатура объектов инфраструктуры, площади помещений, оборудование, режим их работы для внеучебной деятельности соответствуют действующим санитарно-эпидемиологическим требованиям.

Созданная инфраструктура в Университете обеспечивает реализацию рабочей программы воспитания по ОПОП ВО и способствует формированию у обучающихся универсальных компетенций и всестороннему развитию личности.

7.2.7 Социокультурное пространство. Сетевое взаимодействие с организациями, социальными институтами и субъектами воспитания

Социокультурное пространство – это не только географическое, но и пространство распространения определённого ареала культуры, освоенное обществом.

Социокультурное пространство является видом пространства, охватывающим человека и среду в процессе их взаимодействия, результатом которого является приращение индивидуальной культуры человека.

7.3. Управление системой воспитательной работы

7.3.1 Воспитательная система и управление системой воспитательной работы

Воспитательная деятельность обеспечивает реализацию основ государственной молодёжной политики Донецкой Народной Республики, стратегии развития воспитания в Донецкой Народной Республике, формирование универсальных компетенций в соответствии с государственными образовательными стандартами.

Управление воспитательной деятельностью осуществляется в соответствии с законодательством Донецкой Народной Республики и Уставом Университета на принципах сочетания единоначалия и коллегиальности.

7.3.2 Студенческое самоуправление в Университете

Студенческое самоуправление – это социальный институт, осуществляющий управленческую деятельность, в ходе которой обучающиеся принимают активное участие в подготовке, принятии и реализации решений, относящихся к жизни Университета и их социально-значимой деятельности.

Университет проводит подготовку обучающихся к самоуправленческой деятельности с привлечением специалистов различных профилей, экспертов, социальных партнеров.

7.3.3 Мониторинг качества организации воспитательной работы и условий реализации содержания воспитательной деятельности

Мониторинг уровня воспитанности обучающегося осуществляется систематически посредством контроля освоения учебных дисциплин, результатов практической подготовки, участия в научно-исследовательской и проектной деятельности, а также по результатам прохождения выпускником государственной итоговой аттестации.

7.3.4. Компетентностный подход реализации воспитательной работы

7.3.4. Компетентностный подход реализации воспитательной работы

Компетентностный подход реализации воспитательной работы используется для определения содержания воспитания и качества подготовки специалиста, раскрывает интегрированную характеристику качества подготовки выпускника – результата образования и совокупность взаимосвязанных качеств личности.

Список разработчиков ПООП

Зав. кафедрой технологии и
организации производства
продуктов питания имени
Коршуновой А.Ф., д-р экон.
наук, доцент



В.А. Антонова

Доцент кафедры технологии
и организации производства
продуктов питания имени
Коршуновой А.Ф., канд.
техн. наук, доцент



Н.В. Кравченко

Приложение 1

Перечень профессиональных стандартов, соотнесенных с государственным образовательным стандартом по направлению подготовки 19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья»
профиль: Технология мучных и кондитерских изделий

№ п/п	Код профессионального стандарта	Наименование области профессиональной деятельности. Наименование профессионального стандарта ¹
01 Образование и наука		
1.	01.001	Профессиональный стандарт "Педагог (педагогическая деятельность в сфере дошкольного, начального общего, основного общего, среднего общего образования) (воспитатель, учитель)", утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 18 октября 2013 г. N 544н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 6 декабря 2013 г., регистрационный N 30550), с изменением, внесенным приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 5 августа 2016 г. N 422н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 23 августа 2016 г., регистрационный N 43326)
2.	01.003	Профессиональный стандарт "Педагог дополнительного образования детей и взрослых", утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 5 мая 2018 г. N 298н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 28 августа 2018 г., регистрационный N 52016)
22 Пищевая промышленность, включая производство напитков и табака		
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		
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)

**ГОСУДАРСТВЕННАЯ ОРГАНИЗАЦИЯ
ВЫСШЕГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ
«ДОНЕЦКИЙ НАЦИОНАЛЬНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ ЭКОНОМИКИ И
ТОРГОВЛИ ИМЕНИ МИХАИЛА ТУГАН-БАРАНОВСКОГО»**



**Проректор по научно-педагогической и
воспитательной работе**

А.В. Иванченко

2021 г.

Примерная рабочая программа воспитания

Направление подготовки

**19.03.02 Продукты питания из растительного сырья, профиль Технология
мучных и кондитерских изделий**

Уровень высшего образования

Бакалавриат

2021 год

СОДЕРЖАНИЕ

Раздел 1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ.....	3
1.1. Назначение примерной рабочей программы воспитания.....	3
1.2. Нормативные документы.....	3
1.3. Перечень сокращений.....	4
Раздел 2. ХАРАКТЕРИСТИКА НАПРАВЛЕНИЙ ВОСПИТАТЕЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ И ВОСПИТАТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ.....	4
2.1. Общее описание направлений воспитательной деятельности и воспитательной работы	4
2.2. Виды деятельности обучающихся в воспитательной системе по ПРПВ.....	4
Раздел 3. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫХ ПРОГРАММ ВОСПИТАНИЯ, РЕАЛИЗУЕМЫХ В РАМКАХ НАПРАВЛЕНИЯ ПОДГОТОВКИ.....	5
3.1. Направленности (профили) образовательных программ в рамках направления подготовки.....	5
3.2. Квалификация, присваиваемая выпускникам образовательных программ.....	5
3.3. Формы обучения.....	5
3.4. Срок получения образования.....	5
Раздел 4. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ВОСПИТАНИЯ.....	5
4.1. Требования к планируемым результатам освоения рабочей программы воспитания, обеспечиваемым дисциплинами (модулями) и практиками обязательной части. Универсальные компетенции выпускников и индикаторы их достижения.....	5
4.2. Матрица универсальных компетенций в разрезе учебных дисциплин и видов воспитательной работы.....	9
Раздел 5. ПРИМЕРНАЯ СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРПВ.....	12
5.1. Рекомендуемый объем обязательной части рабочей программы воспитания.....	12
Раздел 6. ПРИМЕРНЫЕ УСЛОВИЯ ОСУЩЕСТВЛЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ПО ПРПВ.....	15

ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1.1 Назначение примерной рабочей программы воспитания

Примерная рабочая программа воспитания высшего образования (далее – ПРПВ) бакалавриата, реализуемая ГО ВПО «Донецкий национальный университет экономики и торговли имени Михаила Туган-Барановского» (далее – Университет) по направлению подготовки 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья, профиль Технология мучных и кондитерских изделий, представляет собой комплекс основных характеристик воспитательного процесса.

ПРПВ ВО по направлению подготовки 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья, профиль Технология мучных и кондитерских изделий включает в себя: примерный календарный план воспитательной работы, примерную рабочую программу воспитания.

1.2. Нормативные документы:

- Закон Донецкой Народной Республики от 19.06.2015 г. №55-ІНС «Об образовании» с учетом изменений внесенных Законами от 04.03.2016 г. № 111-ІНС, от 03.08.2018 г. № 249-ІНС, от 12.06.2019 г. № 41-ІНС, от 18.10.2019 г. № 64-ІНС, от 13.12.2019 г. №75- ІНС, от 06.03.2020 г. № 107- ІНС, от 31.03.2020 г. № 16- ІНС, от 11.09.2020 г. № 187- ІНС, от 24.09.2020 г. №197- ІНС, от 24.09.2020 г. № 198- ІНС, от 05.02.2021 г. № 245- ІНС, от 05.03. .2021 г. № 261- ІНС, от 26.03.2021 г. № 265- ІНС, от 30.06.2021 г. № 305- ІНС, от 06.08.2021 г. № 306-ІНС;

- Федеральный государственный образовательный стандарт высшего образования по направлению подготовки 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья, утвержденный приказом Министерства науки и высшего образования Российской Федерации от 17.08.2020г № 1041 с изменениями от 26 ноября 2020 №1456 (Приказ о внесении изменений в ФГОС ВО);

- Государственный образовательный стандарт высшего образования по направлению подготовки 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья, утвержденный приказом Министерства образования и науки Донецкой Народной Республики;

- - Приказ Министерства образования и науки Донецкой Народной Республики от 10 ноября 2017 г. № 1171 «Об утверждении Порядка организации учебного процесса в образовательных организациях высшего профессионального образования Донецкой Народной Республики», с изменениями, внесенными приказами Министерства образования и науки Донецкой Народной Республики от 03.05.2019 № 567;

- Примерная основная образовательная программа по направлению подготовки 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья, профиль

Технология мучных и кондитерских изделий, утвержденная Ученым советом Университета 31.08.2021 г. (Протокол №1);

- Устав ГО ВПО «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;

- иные локальные акты Университета.

1.3. Перечень сокращений

ГОС ВО – государственный образовательный стандарт высшего образования;

ИДК – индикатор достижения компетенции;

ОВЗ – ограниченные возможности здоровья;

ПРПВ – примерная рабочая программа воспитания;

УК – универсальная компетенция;

ФГОС ВО – федеральный государственный образовательный стандарт высшего образования.

Раздел 2. ХАРАКТЕРИСТИКА НАПРАВЛЕНИЙ ВОСПИТАТЕЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ И ВОСПИТАТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ

2.1. Общее описание направлений воспитательной деятельности и воспитательной работы

К основным направлениям воспитания студенческой молодежи относятся:

- гражданское и патриотическое воспитание;
- духовно-нравственное воспитание;
- поликультурное воспитание;
- экономическое воспитание;
- воспитание культуры безопасности жизнедеятельности;
- эстетическое воспитание;
- воспитание психологической культуры;
- воспитание культуры здорового образа жизни;
- экологическое воспитание;
- семейное и гендерное воспитание;
- трудовое и профессиональное воспитание;
- воспитание культуры быта и досуга.

Указанные направления воспитательной работы отражаются в соответствующих темах и разделах учебных дисциплин в ходе реализации ОПОП ВО.

2.2. Виды деятельности обучающихся в воспитательной системе по ПРПВ

Приоритетными видами деятельности обучающихся в воспитательной системе в рамках ОПОП ВП выступают:

- проектная деятельность;
- добровольческая (волонтерская) деятельность;
- учебно-исследовательская и научно-исследовательская деятельность;
- деятельность студенческого самоуправления;
- досуговая, творческая и социально-культурная деятельность по организации и проведению значимых событий и мероприятий;
- вовлечение обучающихся в профориентационную работу.

Раздел 3. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫХ ПРОГРАММ ВОСПИТАНИЯ, РЕАЛИЗУЕМЫХ В РАМКАХ НАПРАВЛЕНИЯ ПОДГОТОВКИ

3.1. Направленности (профили) образовательных программ в рамках направления подготовки: 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья, профиль Технология мучных и кондитерских изделий

3.2. Квалификация, присваиваемая выпускникам образовательных программ: бакалавр.

3.3. Формы обучения: очная, заочная.

3.4. Срок получения образования:

- при очной форме обучения 4 года;
- при заочной форме обучения от 4 лет 6 месяцев до 5 лет.

Раздел 4. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ВОСПИТАНИЯ

4.1. Требования к планируемым результатам освоения рабочей программы воспитания, обеспечиваемым дисциплинами (модулями) и практиками обязательной части. Универсальные компетенции выпускников и индикаторы их достижения

Таблица 4.1

Категория 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	ИДК-1 _{УК-1} Анализирует задачу, выделяя ее базовые составляющие, осуществляет декомпозицию задачи находит и критически анализирует информацию, необходимую для

Категория универсальных компетенций	Код и наименование универсальной компетенции	Код и наименование индикатора достижения универсальной компетенции
	информации, применять системный подход для решения поставленных задач	<p>решения поставленной задачи. ИДК-2_{УК-1} Рассматривает возможные варианты решения задачи, оценивая их достоинства и недостатки ИДК-3_{УК-1} Грамотно, логично, аргументировано формирует собственные суждения и оценки. ИДК-4_{УК-1} Отличает факты от мнений, интерпретаций, оценок и т.д. в рассуждениях других участников деятельности ИДК-5_{УК-1} Определяет и оценивает последствия возможных решений задачи</p>
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	<p>ИДК-1_{УК-2} Формулирует в рамках поставленной цели проекта совокупность взаимосвязанных задач, обеспечивающих ее достижение. ИДК-2_{УК-2} Определяет ожидаемые результаты решения выделенных задач ИДК-3_{УК-2} Проектирует решение конкретной задачи проекта, выбирая оптимальный способ ее решения, исходя из действующих правовых норм и имеющихся ресурсов и ограничений ИДК-4_{УК-2} Решает конкретные задачи проекта заявленного качества и за установленное время Публично представляет результаты решения конкретной задачи проекта</p>
Командная работа и лидерство	УК-3 Способен осуществлять социальное взаимодействие и реализовывать свою роль в команде	<p>ИДК-1_{УК-3} Понимает эффективность использования стратегии сотрудничества для достижения поставленной цели, определяет свою роль в команде ИДК-2_{УК-3} Понимает особенности поведения выделенных групп людей, с которыми работает/взаимодействует, учитывает их в своей деятельности (выбор категорий групп людей осуществляется образовательной организацией в зависимости от целей подготовки – по возрастным особенностям, по этническому или религиозному признаку, социально незащищенные слои населения и т.п). ИДК-3_{УК-3} Предвидит результаты (последствия) личных действий и планирует последовательность шагов для достижения заданного результата ИДК-4_{УК-3} Эффективно взаимодействует с другими членами команды, в т.ч. участвует в обмене информацией, знаниями и опытом, и презентации результатов работы команд</p>
Коммуникация	УК-4 Способен	ИДК-1 _{УК-4} Выбирает на государственном и

Категория универсальных компетенций	Код и наименование универсальной компетенции	Код и наименование индикатора достижения универсальной компетенции
	<p>осуществлять деловую коммуникацию в устной и письменной формах на государственном и иностранном(ых) языке</p>	<p>иностранном (-ых) языках коммуникативно приемлемые стиль делового общения, вербальные и невербальные средства взаимодействия с партнерами. ИДК-2_{УК-4} Использует информационно-коммуникационные технологии при поиске необходимой информации в процессе решения стандартных коммуникативных задач на государственном и иностранном (-ых) языках ИДК-3_{УК-4} Ведет деловую переписку, учитывая особенности стилистики официальных и неофициальных писем, социокультурные различия в формате корреспонденции на государственном и иностранном (-ых) языках. ИДК-4_{УК-4} Демонстрирует интегративные умения использовать диалогическое общение для сотрудничества в академической коммуникации общения: внимательно слушая и пытаясь понять суть идей других, даже если они противоречат собственным воззрениям; уважая высказывания других как в плане содержания, так и в плане формы; критикуя аргументировано и конструктивно, не задевая чувств других; адаптируя речь и язык жестов к ситуациям взаимодействия. ИДК-5_{УК-4} Демонстрирует умение выполнять перевод профессиональных текстов с иностранного (-ых) на государственный язык и обратно.</p>
Межкультурное взаимодействие	<p>УК-5 Способен воспринимать межкультурное разнообразие общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах</p>	<p>ИДК-1_{УК-5} Находит и использует необходимую для саморазвития и взаимодействия с другими информацию о культурных особенностях и традициях различных социальных групп. ИДК-2_{УК-5} Демонстрирует уважительное отношение к историческому наследию и социокультурным традициям различных социальных групп, опирающееся на знание этапов исторического развития России (включая основные события, основных исторических деятелей) в контексте мировой истории и ряда культурных традиций мира (в зависимости от среды и задач образования), включая мировые религии, философские и этические учения. ИДК-3_{УК-5} Умеет недискриминационно и конструктивно взаимодействовать с людьми с учетом их социокультурных особенностей в целях успешного выполнения</p>

Категория универсальных компетенций	Код и наименование универсальной компетенции	Код и наименование индикатора достижения универсальной компетенции
		профессиональных задач и усиления социальной интеграции.
Самоорганизация и саморазвитие (в т.ч. здоровьесбережение)	УК-6 Способен управлять своим временем, выстраивать и реализовывать траекторию саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни	ИДК-1 _{УК-6} Применяет знание о своих ресурсах и их пределах (личностных, ситуативных, временных и т.д.), для успешного выполнения порученной работы. ИДК-2 _{УК-6} Понимает важность планирования перспективных целей собственной деятельности с учетом условий, средств, личностных возможностей, этапов карьерного роста, временной перспективы развития деятельности и требований рынка труда. ИДК-3 _{УК-6} Реализует намеченные цели деятельности с учетом условий, средств, личностных возможностей, этапов карьерного роста, временной перспективы развития деятельности и требований рынка труда. ИДК-4 _{УК-6} Критически оценивает эффективность использования времени и других ресурсов при решения поставленных задач, а также относительно полученного результата. ИДК-5 _{УК-6} Демонстрирует интерес к учебе и использует предоставляемые возможности для приобретения новых знаний и навыков
	УК-7 Способен поддерживать должный уровень физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности	ИДК-1 _{УК-7} Поддерживает должный уровень физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности и соблюдает нормы здорового образа жизни ИДК-2 _{УК-7} Использует основы физической культуры для осознанного выбора здоровьесберегающих технологий с учетом внутренних и внешних условий реализации конкретной 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	ИДК-1 _{УК-8} Обеспечивает безопасные и/или комфортные условия труда на рабочем месте, в т.ч. с помощью средств защиты. ИДК-2 _{УК-8} Выявляет и устраняет проблемы, связанные с нарушениями техники безопасности на рабочем месте. ИДК-3 _{УК-8} Осуществляет действия по предотвращению возникновения чрезвычайных ситуаций (природного и техногенного происхождения) на рабочем месте, в т.ч. с помощью средств защиты. ИДК-4 _{УК-8} Принимает участие в спасательных и неотложных аварийно-восстановительных мероприятиях в случае возникновения

Категория универсальных компетенций	Код и наименование универсальной компетенции	Код и наименование индикатора достижения универсальной компетенции
	том числе при угрозе и возникновении чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов	чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов.
Экономическая культура, в том числе финансовая грамотность	УК-9 Способен принимать обоснованные экономические решения в различных областях жизнедеятельности	ИДК-1 _{УК-9} Понимает базовые принципы функционирования экономики и экономического развития, цели формы участия республики в экономике ИДК-2 _{УК-9} Применяет методы личного экономического и финансового планирования для достижения текущих и долгосрочных финансовых целей, использует финансовые инструменты для управления личными финансами (личным бюджетом), контролирует собственные экономические и финансовые риски
Гражданская позиция	УК-10 Способен формировать нетерпимое отношение к коррупционному поведению	ИДК-1 _{УК-10} Анализирует действующие правовые нормы, обеспечивающие борьбу с коррупцией в различных областях жизнедеятельности, а также способы профилактики коррупции и формирования нетерпимого отношения к ней ИДК-2 _{УК-10} Планирует, организует и проводит мероприятия, обеспечивающие формирование гражданской позиции и предотвращение коррупции в обществе ИДК-3 _{УК-10} Соблюдает правила общественного взаимодействия на основе нетерпимого отношения к коррупции

4.2. Матрица универсальных компетенций в разрезе учебных дисциплин и видов воспитательной работы.

Таблица 4.2

№ п/п	Наименование учебной дисциплины	Код универсальной компетенции	Реализуемые виды воспитательной деятельности
1.	Философия	УК-1, УК-5	гражданское, патриотическое, духовно-нравственное, научно-образовательное, культурно-просветительское
2.	Иностранный язык	УК-1, УК-4	гражданское, патриотическое,

			духовно-нравственное, научно-образовательное
3.	Менеджмент	УК-1, УК-9, УК-10	гражданское, научно-образовательное, научно-мировоззренческое, воспитание психологической культуры, профессионально-трудовое
4.	Маркетинг	УК-1, УК-2, УК-9	гражданское, научно-образовательное, научно-мировоззренческое, воспитание психологической культуры, профессионально-трудовое
5.	История (история России, всеобщая история)	УК-1, УК-5	гражданское, патриотическое, поликультурное
6.	Физическая культура и спорт	УК-7	воспитание культуры безопасности жизнедеятельности, воспитание культуры здорового образа жизни, семейное и гендерное, воспитание культуры быта и досуга
7.	Высшая математика	УК-1	научно-образовательное, научно-мировоззренческое, экономическое
8.	Информатика и компьютерная техника. Информационные системы и технологии	УК-1	научно-образовательное, научно-мировоззренческое, экономическое, профессионально-трудовое
9.	Физика	УК-1	воспитание культуры безопасности жизнедеятельности, воспитание культуры здорового образа жизни, экологическое

			профессионально- трудовое
10.	Неорганическая химия	УК-1	духовно-нравственное, воспитание культуры безопасности жизнедеятельности, воспитание культуры здорового образа жизни, экологическое
11.	Физическая и коллоидная химия	УК-1	духовно-нравственное, воспитание культуры безопасности жизнедеятельности, воспитание культуры здорового образа жизни, экологическое
12.	Аналитическая химия и физико- химические методы исследований	УК-1	духовно-нравственное, воспитание культуры безопасности жизнедеятельности, воспитание культуры здорового образа жизни, экологическое
13.	Органическая химия	УК-1	духовно-нравственное, воспитание культуры безопасности жизнедеятельности, воспитание культуры здорового образа жизни, экологическое
14.	Биохимия	УК-1	духовно-нравственное, воспитание культуры безопасности жизнедеятельности, воспитание культуры здорового образа жизни, экологическое
15.	Прикладная механика	УК-1	духовно-нравственное, воспитание культуры безопасности жизнедеятельности, воспитание культуры здорового образа жизни, экологическое
16.	Инженерная графика.	УК-1	духовно-нравственное,

	Компьютерная графика		воспитание культуры безопасности жизнедеятельности, воспитание культуры здорового образа жизни, экологическое
17.	Экология	УК-8	духовно-нравственное, воспитание культуры безопасности жизнедеятельности, воспитание культуры здорового образа жизни, экологическое
18.	Электротехника и электроника	УК-1	духовно-нравственное, воспитание культуры безопасности жизнедеятельности, воспитание культуры здорового образа жизни, экологическое
19.	Безопасность жизнедеятельности	УК-8	воспитание культуры безопасности жизнедеятельности, воспитание культуры здорового образа жизни, экологическое профессионально-трудовое
20.	Технология хлеба и макаронных изделий	УК-2	научно-мировоззренческое, воспитание психологической культуры
21.	Технология продуктов и организация мини-производств	УК-2	научно-мировоззренческое, воспитание психологической культуры
22.	Общие технологии пищевых производств	УК-2	научно-мировоззренческое, воспитание психологической культуры
23.	Проектирование предприятий пищевой промышленности	УК-2	научно-мировоззренческое, воспитание психологической культуры

24.	Экономика и управление предприятий отрасли	УК-1	научно-образовательное, экономическое, профессионально-трудовое
25.	Основы охраны труда	УК-8	воспитание культуры безопасности жизнедеятельности, воспитание культуры здорового образа жизни, экологическое профессионально-трудовое
26.	Учебная ознакомительная практика	УК-1, УК-2, УК-3, УК-4, УК-6	гражданское, научно-образовательное, научно-мировоззренческое, профессионально-трудовое
27.	Производственная технологическая практика	УК-1, УК-2, УК-3, УК-4, УК-6	гражданское, научно-образовательное, научно-мировоззренческое, профессионально-трудовое
28.	Производственная организационно-управленческая практика	УК-2	гражданское, научно-образовательное, научно-мировоззренческое, профессионально-трудовое
29.	Производственная преддипломная практика, в т.ч. НИР	УК-2	гражданское, научно-образовательное, научно-мировоззренческое, профессионально-трудовое

Раздел 5. ПРИМЕРНАЯ СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРПВ

5.1. Рекомендуемый объем обязательной части рабочей программы воспитания.

В обязательную часть программы воспитания бакалавриата включаются мероприятия, обеспечивающие формирование универсальных компетенций, в том числе:

- общевоспитательные и организационные мероприятия;
- гражданское и патриотическое воспитание;
- духовно-нравственное, в том числе семейное воспитание;
- поликультурное, эстетическое воспитание, воспитание культуры быта и досуга;
- трудовое, профессиональное и экономическое воспитание;
- воспитание культуры безопасности жизнедеятельности;
- развитие студенческого самоуправления, воспитание психологической культуры;
- воспитание культуры здорового образа жизни;
- экологическое воспитание.

Раздел 6. ПРИМЕРНЫЕ УСЛОВИЯ ОСУЩЕСТВЛЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ПО РППВ

Управление воспитательной деятельностью обеспечивается кадровым составом, включающим следующие должности: проректор по научно-педагогической и воспитательной работе, декан факультета ресторанно-гостиничного бизнеса, заместитель декана по воспитательной работе, заведующие кафедрами, кураторы учебных групп Факультета ресторанно-гостиничного бизнеса, которые реализуют ОПОП ВО.

Реализация воспитательной деятельности обеспечивается научно-педагогическими работниками, имеющими базовое образование, соответствующее профилю преподаваемой учебной дисциплины, и ученую степень или опыт деятельности в соответствующей профессиональной сфере и систематически занимающихся научной, методической, организационной, воспитательной деятельностью.

Информационное обеспечение воспитательной работы реализуется через предоставление информации об организации воспитательной работы Факультета ресторанно-гостиничного бизнеса для студентов на стендах и в сети интернет.

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

Инфраструктура и материально-техническая база воспитательной деятельности обеспечивает:

- проведение массовых мероприятий, собраний, представлений, досуга и общения обучающихся, группового просмотра кино- и видеоматериалов, организации сценической работы, театрализованных представлений;
- выпуск информационных изданий, телевизионных программ и т.д.;
- художественное творчество с использованием современных инструментов и технологий, реализации художественно-оформительских и издательских проектов;
- систематические занятия физической культурой и спортом, проведение секционных спортивных занятий, участие в физкультурно-спортивных и оздоровительных мероприятиях;
- выполнение нормативов комплекса ГТО;
- доступ к информационным ресурсам Интернета, учебной и художественной литературе, коллекциям медиаресурсов на электронных носителях, к множительной технике для тиражирования учебных и методических тексто-графических и аудио- и видеоматериалов, результатов творческой, научно-исследовательской и проектной деятельности обучающихся.

В Университете создана благоприятная социокультурная среда, обеспечивающая возможность формирования универсальных компетенций и всестороннего развития личности, а также непосредственно способствующая освоению образовательной программы воспитания.



УТВЕРЖДАЮ

Проректор по научно-педагогической
и воспитательной работе

А.В. Иванченко

« 31 » « 08 » 2021 г.

**Примерный календарный план воспитательной работы по направлению подготовки
19.03.02 Продукты питания из растительного сырья,
профиль Технология кондитерских и макаронных изделий**

№ п/п	Мероприятия	Сроки исполнения	Исполнители
1. ОБЩЕВОСПИТАТЕЛЬНЫЕ И ОРГАНИЗАЦИОННЫЕ МЕРОПРИЯТИЯ			
1.1	Обновление содержания воспитательной работы, внедрение форм и методов, основанных на лучшем педагогическом опыте в сфере воспитания, способствующих эффективной реализации воспитательного компонента государственных образовательных стандартов	постоянно	Декан факультета ресторанным-гостиничного бизнеса
1.2	Проведение собраний кураторов факультета ресторанным-гостиничного бизнеса по вопросам организации воспитательной работы среди обучающихся	постоянно	Заместитель декана факультета ресторанным-гостиничного бизнеса по воспитательной работе, старший куратор факультета
1.3	Проведение собраний первокурсников, академических групп, с обучающимися проживающими в общежитии №4 относительно традиций университета, правил поведения, бытовых условий проживания в общежитиях	сентябрь, февраль	Декан факультета ресторанным-гостиничного бизнеса, заместитель декана факультета ресторанным-гостиничного бизнеса, ответственный по работе в общежитии, органы студенческого самоуправления

№ п/п	Мероприятия	Сроки исполнения	Исполнители
1.4	Проведение заседаний органов студенческого самоуправления ресторано-гостиничного бизнеса, встречи студенческого актива с ректором Университета, деканом ресторано-гостиничного бизнеса	в течение года	Декан факультета ресторано-гостиничного бизнеса, органы студенческого самоуправления
1.5	Утверждение планов кураторских часов, проверка отчетов о выполненной работе	2 раза в год	Декан факультета ресторано-гостиничного бизнеса, заведующая кафедрой технологии и организации производства продуктов питания имени А.Ф. Коршуновой
1.6	Проведение кураторских часов (по отдельным планам (кураторов))	постоянно	Заместитель декана факультета ресторано-гостиничного бизнеса по воспитательной работе, старший куратор факультета, кураторы
1.7	Мониторинг проведения кураторских часов	постоянно	Декан факультета ресторано-гостиничного бизнеса, заместитель декана ресторано-гостиничного бизнеса по воспитательной работе, старший куратор факультета
1.8	Заслушивание отчетов кураторов на заседаниях кафедры технологии и организации производства продуктов питания имени А.Ф. Коршуновой	2 раза в год	Декан факультета ресторано-гостиничного бизнеса, заведующая кафедрой технологии и организации производства продуктов питания имени А.Ф. Коршуновой
1.9	Проведение конкурса «Лучший куратор»	1 раз в год	Декан факультета ресторано-гостиничного бизнеса, заместитель декана факультета ресторано-гостиничного бизнеса по воспитательной работе, старший куратор факультета

№ п/п	Мероприятия	Сроки исполнения	Исполнители
1.10	Вынесение вопросов социально-воспитательной работы на каждое заседание Ученого совета факультета	постоянно	Декан факультета ресторанным-гостиничного бизнеса
1.11	Развитие традиций Университета, (студенческое самоуправление, символика, музей истории, информационные стенды об известных выпускниках, ежегодные воспитательные мероприятия, мероприятия и др.)	постоянно	Органы студенческого самоуправления
1.12	Размещение актуальной информации для участников воспитательного процесса на стендах, сайтах, в социальных сетях, распространение тематических памяток	постоянно	Органы студенческого самоуправления
1.13	Применение разнообразных средств защиты студенческой молодежи от информации, причиняющей вред их здоровью и развитию	постоянно	Органы студенческого самоуправления
1.14	Ознакомление обучающихся 1-го курса с сайтом университета и факультета, «Студенческим порталом», со страницами студенческого самоуправления в социальных сетях	сентябрь	Декан факультета ресторанным-гостиничного бизнеса, органы студенческого самоуправления
2. ГРАЖДАНСКОЕ И ПАТРИОТИЧЕСКОЕ ВОСПИТАНИЕ			
Направлено на формирование активной гражданской позиции, патриотизма, правовой, политической информационной культуры			
Цель: создание условий для воспитания у студенческой молодежи активной гражданской позиции, гражданской ответственности, основанной на традиционных культурных, духовных и нравственных ценностях общества			
2.1	Подготовка и проведение мероприятий (конкурсы, фестивали, слеты, конференции, выставки) по патриотическому воспитанию студенческой молодежи	ежегодно	Декан факультета ресторанным-гостиничного бизнеса, органы студенческого самоуправления
2.2	Участие в проведении республиканских мероприятиях патриотической направленности	постоянно	Заместитель декана факультета ресторанным-гостиничного бизнеса по воспитательной работе, профсоюзный комитет студентов, органы студенческого самоуправления
2.3	Ознакомление первокурсников с Книгой Памяти ДонНУЭТ.	сентябрь – октябрь	Заместитель декана факультета ресторанным-гостиничного бизнеса по воспитательной работе, кураторы

№ п/п	Мероприятия	Сроки исполнения	Исполнители
2.4	Ознакомление первокурсников с музеем ДонНУЭТ (по отдельному графику).	сентябрь	Заместитель декана факультета ресторанно-гостиничного бизнеса по воспитательной работе, кураторы
2.5	Проведение образовательных и творческих мероприятий, посвященных годовщине освобождения Донбасса от немецко-фашистских захватчиков, Дню Победы в Великой Отечественной войне, Дню Республики, Дню государственного флага, Дню защитника Отечества, Дню вывода войск из Афганистана и т. д., в том числе с приглашением участников войны Донецкой Народной Республики за независимость 2014-2021 гг., участников Великой Отечественной войны, детей войны, воинов-интернационалистов, других заинтересованных представителей общественности	постоянно	Декан ресторанно-гостиничного бизнеса, профсоюзный комитет студентов, органы студенческого самоуправления
2.6	Формирование самосознания молодежи на лучших образцах истории: проведение бесед, лекций, «круглых столов», посещение выставок, театральных постановок	постоянно	Заместитель декана факультета ресторанно-гостиничного бизнеса по воспитательной работе, старший куратор факультета, кураторы
2.7	Организация экскурсий в краеведческий музей, в музей Великой Отечественной войны	ежегодно	Заместитель декана факультета ресторанно-гостиничного бизнеса по воспитательной работе, старший куратор факультета, кураторы
2.8	Анализ и распространение лучших практик и технологий формирования у студенческой молодежи устойчивой гражданской позиции	постоянно	Декан факультета ресторанно-гостиничного бизнеса, заместитель декана факультета
2.9	Организация работы клуба историко-патриотического воспитания	в течение года (по отдельному плану)	Декан ресторанно-гостиничного бизнеса, преподаватели кафедры туризма, органы студенческого самоуправления
2.10	Проведения открытых кураторских часов, приуроченных Дню народного единства	ноябрь	Декан факультета ресторанно-гостиничного бизнеса, заместитель декана факультета

№ п/п	Мероприятия	Сроки исполнения	Исполнители
2.11	Проведение общефакультетской акции «Бессмертный полк»	апрель-май	Декан факультета ресторанно-гостиничного бизнеса, заместитель декана факультета
3. ДУХОВНО-ПРАВСТВЕННОЕ, В ТОМ ЧИСЛЕ СЕМЕЙНОЕ ВОСПИТАНИЕ Направлено на приобщение к общечеловеческим и национальным ценностям, формирование нравственной культуры, формирование ответственного отношения к семье, браку, воспитанию детей			
Цель: создание условий для воспитания у студенческой молодежи чувства достоинства, чести и честности, уважения к родителям, педагогам, старшему поколению, сверстникам, другим людям; развитие в молодежной среде ответственности, принципов коллективизма и солидарности, духа милосердия и сострадания; поддержка семейного воспитания, направленного на формирование ответственного отношения к семье, браку, воспитанию детей			
3.1	Проведение концертов, театральных представлений для детей, находящихся в детских домах и интернатах	ежегодно	Заместитель декана факультета ресторанно-гостиничного бизнеса по воспитательной работе, старший куратор факультета, кураторы, профсоюзный комитет студентов, органы студенческого самоуправления
3.2	Работа с обучающимися по воспитанию почтительного отношения к людям преклонного возраста, людям с физическими недостатками.	постоянно	Заместитель декана факультета ресторанно-гостиничного бизнеса по воспитательной работе, старший куратор факультета, кураторы
3.3	Организация и проведение мероприятий, приуроченных ко Дню семьи, Дню матери, Дню защиты детей	ежегодно	Заместитель декана факультета ресторанно-гостиничного бизнеса по воспитательной работе, кураторы, профсоюзный комитет студентов, органы студенческого самоуправления
3.4	Анализ и распространение лучших практик и технологий духовно-нравственного, в том числе семейного воспитания обучающихся	постоянно	Заместитель декана факультета ресторанно-гостиничного бизнеса по воспитательной работе, старший куратор факультета, кураторы

№ п/п	Мероприятия	Сроки исполнения	Исполнители
3.5	Встречи обучающихся со знаменитыми людьми Донбасса (писателями, спортсменами, художниками, музыкантами и т.п.)	в течение года	Заместитель декана факультета ресторанно-гостиничного бизнеса по воспитательной работе, кураторы
3.6	Вовлечение студенческой молодежи в волонтерское движение	постоянно	Заместитель декана факультета ресторанно-гостиничного бизнеса по воспитательной работе, кураторы, органы студенческого самоуправления
3.7	Проведение ежегодных благотворительных ярмарок («Золотая осень», «Масленица», «Пасхальная»)	октябрь, март	Декан факультета ресторанно-гостиничного бизнеса, органы студенческого самоуправления
<p align="center">4. ПОЛИКУЛЬТУРНОЕ, ЭСТЕТИЧЕСКОЕ ВОСПИТАНИЕ, ВОСПИТАНИЕ КУЛЬТУРЫ БЫТА И ДОСУГА</p> <p align="center">Направлено на формирование толерантного отношения к представителям других культур, национальностей, вероисповеданий и др.; формирование эстетического вкуса, чувства прекрасного; формирование ценностного отношения к материальному окружению, умения целесообразно и эффективно использовать свободное время</p>			
<p>Цель: создание условий для успешной социализации обучающихся; создание равных для всех обучающихся возможностей доступа к культурным ценностям; поддержка мер по созданию и распространению произведений искусства и культуры, проведению культурных мероприятий, направленных на популяризацию традиционных культурных, нравственных ценностей</p>			
4.1	Проведение собраний на факультете, учебных группах, общежитиях с обучающимися относительно традиций Университета, правил поведения, бытовых условий проживания в общежитиях	в течение года	Декан факультета ресторанно-гостиничного бизнеса, органы студенческого самоуправления
4.2	Принятие мер по улучшению быта обучающихся, проживающих в общежитии.	в течение года	Декан факультета ресторанно-гостиничного бизнеса, органы студенческого самоуправления
4.3	Освещение традиций Университета, правил поведения, бытовых условий проживания в общежитиях, а также решений, принятых в отношении нарушителей дисциплины через стенгазету, объявления, сообщения в общежитии, на информационных стендах деканата	в течение года	Декан факультета ресторанно-гостиничного бизнеса, органы студенческого самоуправления

№ п/п	Мероприятия	Сроки исполнения	Исполнители
4.4	Реализация Плана мероприятий по противодействию экстремизму и терроризму	постоянно	Декан факультета ресторанно-гостиничного бизнеса, заместитель декана факультета, кураторы
4.5	Проведение бесед, лекций, тематических кураторских часов с обучающимися о морально-этических ценностях, культуре общения, толерантности.	в течение года	Заместитель декана факультета ресторанно-гостиничного бизнеса по воспитательной работе, старший куратор факультета, кураторы
4.6	Посещение обучающимися театров, музеев, филармонии иных объектов культуры.	в течение года	Заместитель декана факультета ресторанно-гостиничного бизнеса по воспитательной работе, старший куратор факультета, кураторы
4.7	Организация работы «Литературной гостиной», «Клуба любителей поэзии» (по отдельным планам)	в течение года	Декан факультета ресторанно-гостиничного бизнеса, заведующая кафедрой лингводидактики
	<p>Подготовка и проведение традиционных студенческих мероприятий:</p> <ul style="list-style-type: none"> - торжественная церемония «Посвящение в студенты», - фестивали «Студенческая осень» и «Студенческая кухня», - конкурсы «Freshman you can» и «Дебют первокурсника», - конкурсы «Студенческий Start Up» и «Битва полов», <li style="padding-left: 20px;">- олимпиада «Серебряный поднос» <li style="padding-left: 20px;">- конкурса «Юморина», - торжественной церемонии вручения дипломов лучшим выпускникам 	в течение года	Декан факультета ресторанно-гостиничного бизнеса, заместитель декана факультета, органы студенческого самоуправления
4.8	Участие в межвузовских культурно-массовых мероприятиях	в течении года	Декан факультета ресторанно-гостиничного бизнеса, заместитель декана факультета, органы студенческого самоуправления

№ п/п	Мероприятия	Сроки исполнения	Исполнители
5. ТРУДОВОЕ, ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ И ЭКОНОМИЧЕСКОЕ ВОСПИТАНИЕ			
Направлено на понимание труда как личностной и социальной ценности, формирование готовности к осознанному профессиональному выбору, развитие функциональной грамотности, основ экономической культуры личности			
Цель: воспитание у студенческой молодежи уважения к труду, людям труда, трудовым достижениям и подвигам; формирование у обучающихся актуальной мотивационной структуры труда, содействие их профессиональному росту			
5.1	Создание условий для воспитания конкурентоспособного специалиста, в том числе приобщение к традициям трудовых коллективов организаций и учреждений; проведение практической подготовки, выездных занятий, мастер-классов в организациях и на предприятиях с целью ознакомления обучающихся со спецификой профессиональной деятельности, современной технологией организации производства	постоянно	Декан факультета ресторано-гостиничного бизнеса, заведующая кафедрой технологии и организации производства продуктов питания имени А.Ф. Коршуновой
5.2	Развитие у обучающихся, особенно проживающих в общежитиях, умений и навыков самообслуживания, выполнения домашних обязанностей, потребности трудиться, добросовестного, ответственного и творческого отношения к разным видам трудовой деятельности	постоянно	Заместитель декана факультета ресторано-гостиничного бизнеса по воспитательной работе, старший куратор факультета, кураторы
5.3	Организация и проведение студенческих научных, научно-практических конференций	в течение года	Декан факультета ресторано-гостиничного бизнеса, заведующая кафедрой технологии и организации производства продуктов питания имени А.Ф. Коршуновой
5.4	Совершенствование профориентационной работы в Университете, в том числе проведение дней открытых дверей, «Форума абитуриентов», «нобелевской недели», различных профессиональных конкурсов для учащихся общеобразовательных организаций и др.	постоянно	Декан факультета ресторано-гостиничного бизнеса, заведующая кафедрой технологии и организации производства продуктов питания имени А.Ф. Коршуновой
5.5	Проведение встреч, открытых диалогов с передовиками производства, ведущими специалистами – выпускниками	постоянно	Декан факультета ресторано-гостиничного бизнеса, заведующая кафедрой технологии и организации производства продуктов питания имени А.Ф. Коршуновой

№ п/п	Мероприятия	Сроки исполнения	Исполнители
5.6	Размещение материалов по профессиональной ориентации на стендах, сайтах; распространение тематических памяток	постоянно	Декан факультета ресторанно-гостиничного бизнеса, заведующая кафедрой технологии и организации производства продуктов питания имени А.Ф. Коршуновой, органы студенческого самоуправления
6. ВОСПИТАНИЕ КУЛЬТУРЫ БЕЗОПАСНОСТИ ЖИЗНЕДЕЯТЕЛЬНОСТИ			
Направлено на формирование безопасного поведения в социальной и профессиональной деятельности, в повседневной жизни			
Цель: привитие культуры безопасной жизнедеятельности, профилактика вредных привычек			
6.1	Проведение профилактических, психолого-педагогических мероприятий по обеспечению психологической, социальной, антикриминальной, антинаркотической, техногенной, и иной безопасности с привлечением специалистов соответствующей отрасли.	в течение года	Кураторы
6.2	Проведение мероприятий по вопросам профилактики правонарушений, суицидоопасного поведения и иных негативных явлений в молодёжной среде; мероприятий направленных на оказание помощи обучающимся, оказавшимся в сложной жизненной ситуации, социально-опасном положении с приглашением специалистов-психологов, врачей, сотрудников правоохранительных органов.	в течение года	Заместитель декана факультета ресторанно-гостиничного бизнеса по воспитательной работе, кураторы
6.3	Совершенствование форм воспитательной работы с обучающимися по вопросам обеспечения безопасности жизнедеятельности населения, обучения навыкам безопасного поведения.	постоянно	Заместитель декана факультета ресторанно-гостиничного бизнеса по воспитательной работе, кураторы
6.4	Проведение тематических воспитательных мероприятий по безопасности в сети Интернет	в течение года	Кураторы
7. РАЗВИТИЕ СТУДЕНЧЕСКОГО САМОУПРАВЛЕНИЯ, ВОСПИТАНИЕ ПСИХОЛОГИЧЕСКОЙ КУЛЬТУРЫ			
Направлено на развитие и саморазвитие личности, формирование психологической устойчивости			
Цель: содействие всестороннему и гармоничному развитию социально зрелой, творческой личности, усвоению обучающимися гуманистических ценностей, идеологии Донецкой Народной Республики, культурных и духовных традиций своего многонационального народа			

№ п/п	Мероприятия	Сроки исполнения	Исполнители
7.1	Создание на факультете гуманной воспитывающей среды и образовательного пространства; условий, направленных на развитие эмоционально-ценностной сферы личности, формирование умений и навыков эффективной адаптации к изменяющимся условиям жизнедеятельности; развитие коммуникативных способностей; коррекция личностного развития и поведения; стимулирование процессов самопознания и самосовершенствования, стремления к самореализации, в том числе проведение интерактивных тренингов, деловых и ролевых игр, дискуссий и т.п.; проведение психологического просвещения и диагностики, способствующих самопознанию и саморазвитию	постоянно	Декан факультета ресторанным-гостиничного бизнеса, профсоюзный комитет студентов, органы студенческого самоуправления
7.2	Проведение встреч и бесед с родителями первокурсников об индивидуальных особенностях каждого обучающегося, творческих способностях, чертах характера; проведение анкетирования первокурсников, анализ анкет. Формирование студактива учебных группа первокурсников	сентябрь	Декан факультета ресторанным-гостиничного бизнеса, заместитель декана факультета по воспитательной работе, органы студенческого самоуправления, кураторы
7.3	Проведение встреч декана факультета со студенческим активом	ежесеместрово	Декан факультета ресторанным-гостиничного бизнеса
7.4	Индивидуальная работа кураторов с обучающимися учебных групп и их родителями.	в течение года	Заместитель декана факультета ресторанным-гостиничного бизнеса по воспитательной работе, кураторы
7.5	Широкое привлечение студенческой молодежи к участию в деятельности социально значимых познавательных, творческих, культурных, краеведческих, благотворительных организациях и объединениях.	постоянно	Декан факультета ресторанным-гостиничного бизнеса, профсоюзный комитет студентов, органы студенческого самоуправления
7.6	Работа по формированию лидерских качеств представителей студенческого самоуправления (участие в тренингах, семинарах и т.п.).	в течение года	Декан факультета ресторанным-гостиничного бизнеса, органы студенческого самоуправления
<p align="center">8. ВОСПИТАНИЕ КУЛЬТУРЫ ЗДОРОВОГО ОБРАЗА ЖИЗНИ</p> <p>Направлено на осознание значимости здоровья как ценности, формирование навыков здорового образа жизни, физическое совершенствование</p>			

№ п/п	Мероприятия	Сроки исполнения	Исполнители
Цель: формирование у молодого поколения ответственного отношения к своему здоровью и потребности в здоровом образе жизни; создание равных условий для занятий физической культурой и спортом, для развивающего отдыха и оздоровления студенческой молодежи, включая обучающихся с ограниченными возможностями здоровья, обучающихся, находящихся в трудной жизненной ситуации			
8.1	Проведение мероприятий, направленных на формирование культуры здорового образа жизни и безопасного поведения, в том числе формирование антинаркотического барьера, профилактику употребления наркотических, токсических, психоактивных веществ и курительных смесей с приглашением специалистов – психологов, врачей, сотрудников правоохранительных органов	постоянно	Заместитель декана ресторanno-гостиничного бизнеса по воспитательной работе, кураторы
8.2	Размещение информации о последствиях употребления психоактивных веществ, курительных смесей на стендах, сайтах; распространение тематических памяток	постоянно	Заместитель декана факультета ресторanno-гостиничного бизнеса по воспитательной работе, кураторы
8.3	Проведение открытых лекций и мастер-классов по формированию культуры здорового питания.	постоянно	Декан факультета ресторanno-гостиничного бизнеса, заведующая кафедрой технологии и организации производства продуктов питания имени А.Ф. Коршуновой
9. ЭКОЛОГИЧЕСКОЕ ВОСПИТАНИЕ Направлено на формирование экологической культуры личности			
Цель: содействие становлению и развитию у студенческой молодежи экологической культуры, бережного отношения к родной земле; формирование у подрастающего поколения экологической картины мира, развитие у него стремления беречь и охранять природу; воспитание чувства ответственности за состояние природных ресурсов и разумное их использование			
9.1	Создание условий для становления и развития у студенческой молодежи экологической культуры, бережного отношения к родной земле	постоянно	Декан факультета ресторanno-гостиничного бизнеса
9.2	Привлечение обучающихся к проведению мероприятий по озеленению и уборке территории, прилегающей к корпусам, общежитиям, закрепленным территориям	в течение года	Заместитель декана ресторanno-гостиничного бизнеса по воспитательной работе, кураторы

СПИСОК РАЗРАБОТЧИКОВ

Декан факультета ресторанно-гостиничного бизнеса,
канд. техн. наук, доцент



Л.В. Крылова

Зав. кафедрой технологии и организации производства
продуктов питания имени А.Ф. Коршуновой,
д-р экон. наук, доцент



В.А. Антонова