

Документ подписан простой электронной подписью  
Информация о владельце:  
ФИО: Дрожжина Светлана Владимировна  
Должность: Ректор  
Дата подписания: 01.09.2026 07:58:57  
Уникальный программный ключ:  
7bfbf7f58f4af5b6ed3db5d34de97abcba6ff48e

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

УТВЕРЖДАЮ

Ректор ФГБОУ ВО «ДОННУЭТ»

С.В. Дрожжина

Приказ от «25» 09 2026 г. № 1330н

**ОСНОВНАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ  
ПРОГРАММА ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ**

**УКРУПНЕННАЯ ГРУППА НАПРАВЛЕНИЙ ПОДГОТОВКИ  
19.00.00 ПРОМЫШЛЕННАЯ ЭКОЛОГИЯ И БИОТЕХНОЛОГИИ**

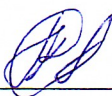
**НАПРАВЛЕНИЕ ПОДГОТОВКИ  
19.03.02 ПРОДУКТЫ ПИТАНИЯ ИЗ РАСТИТЕЛЬНОГО СЫРЬЯ**

**ПРОФИЛЬ  
ТЕХНОЛОГИЯ МУЧНЫХ И КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ**

**ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА  
ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ  
БАКАЛАВРИАТ**

**РАЗРАБОТЧИКИ ОСНОВНОЙ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ  
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ ПО  
НАПРАВЛЕНИЮ ПОДГОТОВКИ  
19.03.02 ПРОДУКТЫ ПИТАНИЯ ИЗ РАСТИТЕЛЬНОГО СЫРЬЯ  
ПРОФИЛЬ  
ТЕХНОЛОГИЯ МУЧНЫХ И КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ**

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



К.А. Антошина

Доцент кафедры технологии и  
организации производства  
продуктов питания  
имени А.Ф. Коршуновой

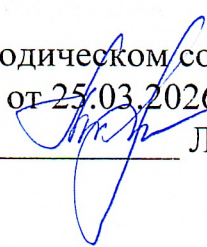


Н.В. Кравченко

Рассмотрено на заседании кафедры технологии и организации  
производства продуктов питания имени А.Ф. Коршуновой  
(протокол № 26 от «24» февраля 2026 г.)

Рассмотрено на заседании Ученого совета  
факультета ресторанно-гостиничного бизнеса  
(протокол № 7 от 24.02.2026 г.)

ОДОБРЕНО  
на Учебно-методическом совете ФГБОУ ВО «ДОННУЭТ»  
(протокол № 8 от 25.03.2026 г.)

Председатель  Л.В. Крылова

© Коллектив авторов, 2026  
© ФГБОУ ВО «ДОННУЭТ», 2026

# СОДЕРЖАНИЕ

|                                                                                                                                                                                                                                    |           |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|
|                                                                                                                                                                                                                                    | С.        |
| <b>РАЗДЕЛ 1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ</b>                                                                                                                                                                                                   | <b>6</b>  |
| 1.1. Назначение основной профессиональной образовательной программы высшего образования (ОПОП ВО)                                                                                                                                  | 6         |
| 1.2. Нормативные документы, регламентирующие разработку основной профессиональной образовательной программы бакалавриата                                                                                                           | 6         |
| 1.3. Перечень сокращений                                                                                                                                                                                                           | 8         |
| <b>РАЗДЕЛ 2. ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ВЫПУСКНИКОВ</b>                                                                                                                                                          | <b>8</b>  |
| 2.1. Общее описание профессиональной деятельности выпускников                                                                                                                                                                      | 8         |
| 2.1.1. Область профессиональной деятельности и сферы профессиональной деятельности выпускника                                                                                                                                      | 8         |
| 2.1.2. Типы задач профессиональной деятельности выпускников                                                                                                                                                                        | 9         |
| 2.1.3. Объекты (или области знаний) профессиональной деятельности выпускников                                                                                                                                                      | 9         |
| 2.2. Перечень основных задач профессиональной деятельности выпускников (по типам)                                                                                                                                                  | 9         |
| 2.3. Перечень профессиональных стандартов, соотнесенных с ФГОС ВО                                                                                                                                                                  | 11        |
| 2.4. Описание трудовых функций в соответствии с профессиональными стандартами                                                                                                                                                      | 12        |
| <b>РАЗДЕЛ 3. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ОПОП ВО</b>                                                                                                                                                                                      | <b>12</b> |
| 3.1. Цель (миссия) и задачи ОПОП ВО                                                                                                                                                                                                | 12        |
| 3.2. Требования к уровню подготовки, необходимому для освоения образовательной программы бакалавриата по направлению подготовки 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья, профиль Технология мучных и кондитерских изделий | 13        |
| 3.3. Направленность (профиль) образовательной программы в рамках направления подготовки                                                                                                                                            | 13        |
| 3.4. Квалификация, присваиваемая выпускникам образовательных программ                                                                                                                                                              | 13        |
| 3.5. Объем (трудоемкость) программы                                                                                                                                                                                                | 13        |
| 3.6. Формы обучения                                                                                                                                                                                                                | 14        |
| 3.7. Срок получения образования                                                                                                                                                                                                    | 14        |
| 3.8. Язык реализации программы                                                                                                                                                                                                     | 14        |
| 3.9. Использование сетевой формы реализации образовательной программы (при наличии)                                                                                                                                                | 14        |
| 3.10. Применение электронного обучения, дистанционных                                                                                                                                                                              | 15        |

|                                                                                                                                                      |    |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|
| образовательных технологий (при наличии)                                                                                                             |    |
| 3.11. Адаптация образовательной программы для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья (при наличии)                                   | 14 |
| <b>РАЗДЕЛ 4 ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ОПОП ВО</b>                                                                                              | 15 |
| 4.1. Требования к планируемым результатам освоения образовательной программы, обеспечиваемым дисциплинами (модулями) и практиками обязательной части | 15 |
| 4.1.1. Универсальные компетенции выпускников и индикаторы их достижения                                                                              | 15 |
| 4.1.2. Общепрофессиональные компетенции выпускников и индикаторы их достижения                                                                       | 20 |
| 4.1.3. Обязательные профессиональные компетенции выпускников и индикаторы их достижения (при наличии)                                                | 23 |
| 4.1.4. Рекомендуемые профессиональные компетенции выпускников и индикаторы их достижения                                                             | 23 |
| 4.2. Матрица соответствия компетенций и составных частей ОПОП ВО                                                                                     | 29 |
| <b>РАЗДЕЛ 5. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ОПОП ВО</b>                                                                                                      | 30 |
| 5.1. Структура и объем программы                                                                                                                     | 30 |
| 5.2. Объем обязательной части образовательной программы                                                                                              | 30 |
| 5.3. Документы, регламентирующие содержание и организацию образовательного процесса                                                                  | 31 |
| 5.3.1. Учебный план                                                                                                                                  | 31 |
| 5.3.2. Календарный учебный график                                                                                                                    | 32 |
| 5.3.3. Рабочие программы учебных дисциплин (модулей)                                                                                                 | 32 |
| 5.3.4. Программы практик                                                                                                                             | 32 |
| 5.3.5. Оценочные материалы для проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации                                                  | 33 |
| 5.3.6. Программа государственной итоговой аттестации                                                                                                 | 34 |
| <b>РАЗДЕЛ 6. УСЛОВИЯ ОСУЩЕСТВЛЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ПО ОПОП ВО</b>                                                                       | 34 |
| 6.1. Требования к материально-техническому и учебно-методическому обеспечению программы бакалавриата                                                 | 34 |
| 6.1.1. Материально-технические условия реализации ОПОП ВО                                                                                            | 34 |
| 6.1.2. Учебно-методическое и информационное обеспечение образовательного процесса при реализации ОПОП ВО                                             | 35 |
| 6.2. Кадровые условия реализации ОПОП ВО                                                                                                             | 42 |
| 6.3. Характеристика социально-культурной среды ФГБОУ ВО «ДОННУЭТ», обеспечивающей формирование универсальных компетенций                             | 43 |
| 6.4. Финансовые условия реализации ОПОП ВО                                                                                                           | 45 |
| 6.5. Рабочая программа воспитания                                                                                                                    | 46 |

|                                              |                                |           |
|----------------------------------------------|--------------------------------|-----------|
| <b>РАЗДЕЛ 7. ДРУГИЕ</b>                      | <b>НОРМАТИВНО-МЕТОДИЧЕСКИЕ</b> | <b>49</b> |
| <b>ДОКУМЕНТЫ И МАТЕРИАЛЫ, ОБЕСПЕЧИВАЮЩИЕ</b> |                                |           |
| <b>КАЧЕСТВО ПОДГОТОВКИ ОБУЧАЮЩИХСЯ</b>       |                                |           |
| <b>ПРИЛОЖЕНИЯ</b>                            |                                | <b>51</b> |

## **РАЗДЕЛ 1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ**

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

Основная профессиональная образовательная программа высшего образования (далее – ОПОП ВО) бакалавриата, реализуемая федеральным государственным бюджетным образовательным учреждением высшего образования «Донецкий национальный университет экономики и торговли имени Михаила Туган-Барановского» (далее – ФГБОУ ВО «ДОННУЭТ») по направлению подготовки 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья, профиль Технология мучных и кондитерских изделий, представляет собой систему документов, разработанную и утвержденную ФГБОУ ВО «ДОННУЭТ» с учетом требований рынка труда на основе Федерального государственного образовательного стандарта высшего образования (далее – ФГОС ВО) по соответствующему направлению подготовки, с учетом требований профессиональных стандартов.

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

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

### **1.2. Нормативные документы, регламентирующие разработку образовательной программы бакалавриата**

Нормативно-правовую базу разработки ОПОП ВО составляют:

- Федеральный закон от 29 декабря 2012 г. №273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» (с изменениями и дополнениями);
- Федеральный государственный образовательный стандарт высшего образования по направлению подготовки 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья (уровень бакалавриат), утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 17.08.2020 г. № 1041 с учетом изменений, внесенных Приказом Министерства науки и высшего образования Российской Федерации от 27.02.2023 г.;

- Приказ Министерства науки и высшего образования Российской Федерации от 26 ноября 2020 г. № 1456 «О внесении изменений в федеральные государственные образовательные стандарты высшего образования»;
- Приказ Министерства науки и высшего образования Российской Федерации от 8 февраля 2021 г. № 83 «О внесении изменений в федеральные государственные образовательные стандарты высшего образования - бакалавриат по направлениям подготовки»;
- Приказ Министерства науки и высшего образования Российской Федерации от 19 июля 2022 г. № 662 «О внесении изменений в федеральные государственные образовательные стандарты высшего образования»;
- Приказ Министерства науки и высшего образования Российской Федерации от 27 февраля 2023 г. № 208 «О внесении изменений в федеральные государственные образовательные стандарты высшего образования»;
- Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 12 сентября 2013 г. № 1061 «Об утверждении перечней специальностей и направлений подготовки высшего образования» (с изменениями и дополнениями);
- Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 6 апреля 2021 г. № 245 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам высшего образования – программам бакалавриата, программам специалитета, программам магистратуры» (с изменениями и дополнениями);
- Приказ Министерства науки и высшего образования Российской Федерации и Министерства просвещения Российской Федерации от 5 августа 2020 г. № 885/390 «О практической подготовке обучающихся» (с изменениями и дополнениями);
- Приказа Министерства науки и высшего образования Российской Федерации от 25 апреля 2025 г. № 384 «Об утверждении Порядка обеспечения условий доступности для инвалидов объектов и предоставляемых услуг в сфере науки и высшего образования, а также оказания им при этом необходимой помощи»;
- Приказ Министерства науки и высшего образования Российской Федерации от 29 июня 2015 г. № 636 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам высшего образования – программам бакалавриата, программам специалитета и программам магистратуры» (с изменениями и дополнениями);
- Письмо Минобрнауки России от 21 апреля 2023 г. №МН-11/1516-ПК «О направлении проекта модуля»;
- Письмо Минобрнауки России от 14 июня 2023 г. №МН-5/179660 «О направлении модуля»;
- Устав федерального государственного бюджетного образовательного учреждения высшего образования «Донецкий национальный университет экономики и торговли имени Михаила Туган-Барановского», утвержденный

приказом Министерства науки и высшего образования Российской Федерации от 30 марта 2023 г. № 344;

– локальные акты ФГБОУ ВО «ДОННУЭТ».

### **1.3. Перечень сокращений**

ФГОС ВО – федеральный государственный образовательный стандарт высшего образования;

з.е. – зачетная единица;

ИДК – индикатор достижения;

НИР – научно-исследовательская работа;

ОВЗ – ограниченные возможности здоровья;

ОПК – общепрофессиональная компетенция;

ОТФ – обобщенная трудовая функция;

ОПОП ВО – основная профессиональная образовательная программа высшего образования;

ПК – профессиональная компетенция;

ТД – трудовые действия;

ТФ – трудовая функция;

УК – универсальная компетенция;

ЭИОС – электронная информационно-образовательная среда.

## **РАЗДЕЛ 2. ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ВЫПУСКНИКОВ**

### **2.1. Общее описание профессиональной деятельности выпускников**

#### **2.1.1. Область профессиональной деятельности и сферы профессиональной деятельности выпускника**

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

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

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

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

### 2.1.2. Типы задач профессиональной деятельности выпускников

Типы задач профессиональной деятельности выпускников:

научно-исследовательский;

технологический;

организационно-управленческий;

проектный.

### 2.1.3. Объекты (или области знаний) профессиональной деятельности выпускников

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

продовольственное сырье растительного происхождения;

продукция питания различного назначения;

процесс производства продуктов питания из растительного сырья на разных этапах;

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

технологическое оборудование;

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;

## 2.2 Перечень основных задач профессиональной деятельности выпускников (по типам)

| Область профессиональной деятельности (по Реестру Минтруда)                                                                                                                                                             | Типы задач профессиональной деятельности | Задачи профессиональной деятельности                                                                                                                 | Объекты профессиональной деятельности (или области знания) (при необходимости)                                                                                                                                         |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 22 Пищевая промышленность, включая производство напитков и табака (в сфере применения технологий комплексной переработки растительного сырья для производства полуфабрикатов и готовой продукции различного назначения) | Научно-исследовательский                 | Проведение научно-исследовательских разработок по качеству и безопасности продукции из растительного сырья в соответствии с утвержденными методиками | Продовольственное сырье растительного происхождения; методы и средства испытаний и контроля качества сырья и готовой продукции питания; процесс производства продуктов питания из растительного сырья на разных этапах |
|                                                                                                                                                                                                                         | Технологический                          | Организация и осуществление технологического процесса                                                                                                | Продовольственное сырье растительного происхождения;                                                                                                                                                                   |

|                                                                                                                  |                               |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |                                                                                                                                        |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                                                                  |                               | производства продукции в сфере пищевых производств, разработка и внедрение прогрессивных технологических процессов, подбор оптимальных режимов производства, обеспечение производство конкурентоспособной продукцией и сокращение материальных и трудовых затрат на ее изготовление, расчет экономической эффективности проектируемых технологических процессов, разработка технологических нормативов, инструкций, проверка качества продукции и технологической документации | технологическое оборудование                                                                                                           |
|                                                                                                                  | 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 (в сфере обеспечения экологической безопасности) | 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                     |

|                                                                                 |           |                                                                                                            |                                                                                 |
|---------------------------------------------------------------------------------|-----------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------|
| производства, качества и безопасности продуктов питания из растительного сырья) |           |                                                                                                            | патентного поиска и анализа                                                     |
|                                                                                 | Проектный | Разработка проектов по коммерциализации интеллектуальных прав на результаты исследовательской деятельности | Право собственности на технологии производства продукции из растительного сырья |

### 2.3. Перечень профессиональных стандартов, соотнесенных с ФГОС ВО

| № п/п                                                                                                                                                                                                                   | Код профессионального стандарта | Наименование области профессиональной деятельности. Наименование профессионального стандарта                                                                                                                                                                                                                                                       |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 22 Пищевая промышленность, включая производство напитков и табака (в сфере применения технологий комплексной переработки растительного сырья для производства полуфабрикатов и готовой продукции различного назначения) |                                 |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
| 1.                                                                                                                                                                                                                      | 22.003                          | Профессиональный стандарт «Специалист по технологии продуктов питания из растительного сырья» утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 28 октября 2019 г. N693н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 1 июня 2020 г., регистрационный N 58531)                                   |
| 2.                                                                                                                                                                                                                      | 22.004                          | Профессиональный стандарт «Специалист в области биотехнологий продуктов питания» утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 24 сентября 2019 г. N 633н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 21 октября 2019 г., регистрационный N56285)                                           |
| 3.                                                                                                                                                                                                                      | 22.008                          | Профессиональный стандарт «Специалист по маркетинговым исследованиям в области пищевой и перерабатывающей промышленности» утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 2 сентября 2020 г. N 557н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 24 сентября 2020 г., регистрационный N 60007) |
| 40 Сквозные виды профессиональной деятельности в промышленности (в сфере обеспечения экологической безопасности производства, качества и безопасности продуктов питания из растительного сырья)                         |                                 |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
| 5.                                                                                                                                                                                                                      | 40.206                          | Профессиональный стандарт «Специалист по управлению интеллектуальной собственностью и трансферу технологий» утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 07 сентября 2020 г. N 577н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 06 октября 2020 г., регистрационный N60270)                |

## **2.4. Описание трудовых функций в соответствии с профессиональными стандартами**

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

## **РАЗДЕЛ 3. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ОПОП ВО**

### **3.1. Цель (миссия) и задачи ОПОП ВО**

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

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

В области обучения целью ОПОП ВО является:

- формирование у выпускников компетенций, установленных ФГОС ВО и настоящей ОПОП ВО, необходимых для успешного выполнения профессиональной деятельности в области пищевой промышленности;
- формирование способности приобретать новые знания, готовности к самосовершенствованию и непрерывному профессиональному образованию и саморазвитию;
- обеспечение многообразия образовательных возможностей обучающихся;
- обеспечение подготовки выпускников, способных активно выстраивать гибкую индивидуальную траекторию профессиональной карьеры, учитывающую специфику и изменчивость условий рынка труда для областей деятельности по направлению подготовки 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья.

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

- направленность на многоуровневую систему образования и

непрерывность профессионального развития;

- обеспечение обучающимися выбора индивидуальной образовательной траектории;

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

- формирование готовности выпускников ФГБОУ ВО «ДОННУЭТ» к активной профессиональной и социальной деятельности.

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

Абитуриент должен иметь документ установленного образца о полученном ранее образовании.

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

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

### **3.4. Квалификация, присваиваемая выпускникам образовательных программ**

Квалификация, присваиваемая выпускникам образовательной программы бакалавриата - бакалавр.

### **3.5. Объем (трудоемкость) программы**

Объем программы бакалавриата составляет 240 зачетных единиц (далее - з.е.) вне зависимости от формы обучения, применяемых образовательных технологий, реализации программы бакалавриата с использованием сетевой формы, реализации программы бакалавриата по индивидуальному учебному плану и включает все виды контактной (аудиторной, практики, НИР и др.) и самостоятельной работы обучающихся и время, отводимое на контроль качества освоения обучающимся ОПОП ВО.

Объем программы бакалавриата, реализуемый за один учебный год, составляет не более 70 з.е. вне зависимости от формы обучения, применяемых образовательных технологий, реализации программы бакалавриата с использованием сетевой формы, реализации программы бакалавриата по индивидуальному учебному

плану (за исключением ускоренного обучения), а при ускоренном обучении - не более 80з.е.

### **3.6. Формы обучения**

Формы обучения по образовательной программе бакалавриата - очная, заочная.

Использование сетевой формы реализации образовательной программы бакалавриата *нет*.

Применение электронного обучения и дистанционных образовательных технологий *допускается*.

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

### **3.7. Срок получения образования**

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;

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

Ускоренное обучение реализуется по индивидуальному плану и в соответствии с Положением об ускоренном обучении при реализации образовательных программ высшего образования – программ бакалавриата, программ специалитета.

### **3.8. Язык реализации программы**

Образовательная программа бакалавриата реализуется на государственном языке Российской Федерации.

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

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

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

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

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

Основная образовательная программа частично адаптирована для инвалидов и лиц с ОВЗ.

## **РАЗДЕЛ 4. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ОПОП ВО**

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

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

Совокупность компетенций, установленных образовательной программой, обеспечивает выпускнику способность осуществлять профессиональную деятельность в области профессиональной деятельности: 22 Пищевая промышленность, включая производство напитков и табака (в сфере применения технологий комплексной переработки растительного сырья для производства полуфабрикатов и готовой продукции различного назначения); 40 Сквозные виды профессиональной деятельности в промышленности (в сфере обеспечения экологической безопасности производства, качества и безопасности продуктов питания из растительного сырья).

#### **4.1.1. Универсальные компетенции выпускников и индикаторы их достижения**

| <b>Наименование категории универсальных компетенций</b> | <b>Код и наименование универсальной компетенции</b>                                                                                  | <b>Код и наименование индикатора достижения универсальной компетенции</b>                                                                                                                                                                            |
|---------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Системное и критическое мышление                        | УК-1. Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач | ИДК-1 <sub>УК-1</sub> Анализирует задачу, выделяя ее базовые составляющие.<br>ИДК-2 <sub>УК-1</sub> Определяет и ранжирует информацию, требуемую для решения поставленной задачи.<br>ИДК-3 <sub>УК-1</sub> Осуществляет поиск информации для решения |

|                                  |                                                                                                                                                                                         |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
|----------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                  |                                                                                                                                                                                         | <p>поставленной задачи.</p> <p>ИДК-4<sub>УК-1</sub> При обработке информации отличает факты от мнений, интерпретаций, оценок, формирует собственные мнения и суждения, аргументирует свои выводы.</p> <p>ИДК-5<sub>УК-1</sub> 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<sub>УК-2</sub> Формулирует проблему, решение которой напрямую связано с достижением цели проекта.</p> <p>ИДК-2<sub>УК-2</sub> Определяет связи между поставленными задачами и ожидаемые результаты их решения.</p> <p>ИДК-3<sub>УК-2</sub> Анализирует план-график реализации проекта в целом и выбирает оптимальный способ решения поставленных задач.</p> <p>ИДК-4<sub>УК-2</sub> В рамках поставленных задач определяет имеющиеся ресурсы и ограничения, действующие правовые нормы.</p> <p>ИДК-5<sub>УК-2</sub> 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<sub>УК-3</sub> Определяет свою роль в команде, исходя из стратегии сотрудничества для достижения поставленной цели.</p> <p>ИДК-2<sub>УК-3</sub> При реализации своей роли в команде учитывает особенности поведения других членов команды.</p> <p>ИДК-3<sub>УК-3</sub> Анализирует возможные последствия личных действий и планирует свои действия для достижения заданного результата.</p> <p>ИДК-4<sub>УК-3</sub> Осуществляет обмен информацией, знаниями и опытом с членами команды, оценивает идеи других членов команды для достижения поставленной цели.</p> <p>ИДК-5<sub>УК-3</sub> Соблюдает установленные нормы и правила</p>                                                                 |

|                              |                                                                                                                                                         |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
|------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                              |                                                                                                                                                         | командной работы, несет личную ответственность за общий результат.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
| Коммуникация                 | УК-4. Способен осуществлять деловую коммуникацию в устной и письменной формах на государственном языке Российской Федерации и иностранном(ых) языке(ах) | <p>ИДК-1<sub>УК-4</sub> Выбирает стиль делового общения на государственном языке Российской Федерации и иностранном языке в зависимости от цели и условий партнерства; адаптирует речь, стиль общения и язык жестов к ситуациям взаимодействия.</p> <p>ИДК-2<sub>УК-4</sub> Выполняет перевод профессиональных деловых текстов с иностранного языка на государственный язык Российской Федерации и с государственного языка Российской Федерации на иностранный.</p> <p>ИДК-3<sub>УК-4</sub> Ведет деловую переписку на государственном языке Российской Федерации и иностранном языке с учетом особенностей стилистики официальных и неофициальных писем и социокультурных различий в формате корреспонденции.</p> <p>ИДК-4<sub>УК-4</sub> Представляет свою точку зрения при деловом общении и в публичных выступлениях.</p> |
| Межкультурное взаимодействие | УК-5. Способен воспринимать межкультурное разнообразие общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах                            | <p>ИДК-1<sub>УК-5</sub> Интерпретирует историю России в контексте мирового исторического развития.</p> <p>ИДК-2<sub>УК-5</sub> Учитывает при социальном и профессиональном общении историческое наследие и социокультурные традиции различных социальных групп, этносов и конфессий, включая мировые религии, философские и этические учения.</p> <p>ИДК-3<sub>УК-5</sub> Придерживается принципов недискриминационного взаимодействия при личном и массовом общении в целях выполнения профессиональных задач и усиления социальной интеграции.</p> <p>ИДК-4<sub>УК-5</sub> Демонстрирует толерантное восприятие социальных и культурных различий, уважительное и бережное</p>                                                                                                                                                |

|                                                                 |                                                                                                                                                   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
|-----------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                 |                                                                                                                                                   | <p>отношению к историческому наследию и культурным традициям.</p> <p>ИДК-5<sub>УК-5</sub> Находит и использует необходимую для саморазвития и взаимодействия с другими людьми информацию о культурных особенностях и традициях различных социальных групп.</p> <p>ИДК-6<sub>УК-5</sub> Проявляет в своём поведении уважительное отношение к историческому наследию и социокультурным традициям различных социальных групп, опирающееся на знание этапов исторического развития России в контексте мировой истории и культурных традиций мира.</p> <p>ИДК-7<sub>УК-5</sub> Сознательно выбирает ценностные ориентиры и гражданскую позицию; аргументировано обсуждает и решает проблемы мировоззренческого, общественного и личного характера</p> |
| 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 | <p>ИДК-1<sub>УК-6</sub> Использует инструменты и методы управления временем при выполнении конкретных задач, проектов, при достижении поставленных целей.</p> <p>ИДК-2<sub>УК-6</sub> Определяет задачи саморазвития и профессионального роста, распределяет их на долго-, средне- и краткосрочные с обоснованием актуальности и определением необходимых ресурсов для их выполнения.</p> <p>ИДК-3<sub>УК-6</sub> 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) | УК-7. Способен поддерживать должный уровень физической подготовленности для                                                                       | ИДК-1 <sub>УК-7</sub> Выбирает здоровьесберегающие технологии для поддержания здорового образа жизни с учетом физиологических                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |

|                                |                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
|--------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                | обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности                                                                                                                                                                                                                               | особенностей организма.<br>ИДК-2 <sub>ук-7</sub> Планирует свое рабочее и свободное время для оптимального сочетания физической и умственной нагрузки и обеспечения работоспособности.<br>ИДК-3 <sub>ук-7</sub> Соблюдает и пропагандирует нормы здорового образа жизни в различных жизненных ситуациях и в профессиональной деятельности                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
| Безопасность жизнедеятельности | УК-8. Способен создавать и поддерживать в повседневной жизни и в профессиональной деятельности безопасные условия жизнедеятельности для сохранения природной среды, обеспечения устойчивого развития общества, в том числе при угрозе и возникновении чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов | ИДК-1 <sub>ук-8</sub> Анализирует факторы вредного влияния на жизнедеятельность элементов среды обитания (технических средств, технологических процессов, материалов, зданий и сооружений, природных и социальных явлений).<br>ИДК-2 <sub>ук-8</sub> Идентифицирует опасные и вредные факторы в рамках осуществляемой деятельности.<br>ИДК-3 <sub>ук-8</sub> Выявляет проблемы, связанные с нарушениями техники безопасности на рабочем месте; предлагает мероприятиях по предотвращению чрезвычайных ситуаций.<br>ИДК-4 <sub>ук-8</sub> Разъясняет правила поведения при возникновении чрезвычайных ситуаций природного и техногенного происхождения; оказывает первую помощь, описывает способы участия в восстановительных мероприятиях. |
| Инклюзивная компетентность     | УК-9. Способен использовать базовые дефектологические знания в социальной и профессиональной сферах                                                                                                                                                                                              | ИДК-1 <sub>ук-9</sub> Знает понятие инклюзивной компетентности, ее компоненты и структуру.<br>ИДК-2 <sub>ук-9</sub> Знает предмет, цель, роль и место адаптивной физической культуры в социальной и профессиональной сферах.<br>ИДК-3 <sub>ук-9</sub> Умеет дифференцированно использовать базовые дефектологические знания в социальной и профессиональной сферах с учетом особенностей лиц с                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |

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

#### 4.1.2 Общепрофессиональные компетенции выпускников и индикаторы их достижения

| Наименование категории (группы) общепрофессиональных компетенций | Код и наименование общепрофессиональной компетенции                                                                | Код и наименование индикатора достижения общепрофессиональной компетенции                                                                                             |
|------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Информационно-коммуникационные технологии                        | ОПК-1. Способен понимать принципы работы современных информационных технологий и использовать их для решения задач | ИДК-1 <sub>ОПК-1</sub> Применяет требования информационной безопасности при осуществлении документооборота предприятия питания<br>ИДК-2 <sub>ОПК-1</sub> Осуществляет |

|                                      |                                                                                                                                                                  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
|--------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                      | профессиональной деятельности                                                                                                                                    | <p>эффективный поиск информации, необходимой для решения задач профессиональной деятельности</p> <p>ИДК-3<sub>ОПК-1</sub> Использует методы и способы формализации, алгоритмизации и решения поставленных задач профессиональной деятельности с использованием информационных технологий</p> <p>ИДК-4<sub>ОПК-1</sub> Обоснованно выбирает современные инструментальные средства обработки и визуализации информации, проведения анализа текущей деятельности предприятий питания</p> <p>ИДК-5<sub>ОПК-1</sub> Использует основы искусственного интеллекта для решения задач профессиональной деятельности</p> |
| Естественнонаучные принципы и методы | ОПК-2. Способен применять основные законы и методы исследований естественных наук для решения задач профессиональной деятельности                                | <p>ИДК-1<sub>ОПК-2</sub> 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<sub>ОПК-2</sub> Применяет основные физико-химические и химические методы анализа для разработки, исследований и экспертизы продукции из растительного сырья</p> <p>ИДК-3<sub>ОПК-2</sub> Выполняет трудовые действия с учетом их влияния на окружающую среду, не допуская возникновения экологической опасности</p>                          |
| Инженерные процессы                  | ОПК-3. Способен использовать знания инженерных процессов при решении профессиональных задач и эксплуатации современного технологического оборудования и приборов | <p>ИДК-1<sub>ОПК-3</sub> Применяет знания инженерных наук в области эксплуатации современного технологического оборудования, приборов используемых в производстве продукции из растительного сырья</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |

|                                                                |                                                                                                                                         |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
|----------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                |                                                                                                                                         | <p>ИДК-2<sub>ОПК-3</sub> Использует знания инженерных наук при проектировании предприятий пищевой промышленности</p> <p>ИДК-3<sub>ОПК-3</sub> Знает и имеет практические знания по процессам, протекающим в современном технологическом оборудовании</p>                                                                                                                                                                                                                                     |
| Организация производства и контроль качества готовой продукции | ОПК-4. Способен применять принципы организации производства в условиях обеспечения технологического контроля качества готовой продукции | <p>ИДК-1<sub>ОПК-4</sub> Владеет методиками контроля и управления качеством готовой продукции из растительного сырья</p> <p>ИДК-2<sub>ОПК-4</sub> 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<sub>ОПК-4</sub> Составляет программы контроля за соблюдением санитарных условий работы сотрудников предприятия</p> |
| Экономические основы                                           | ОПК-5. Способен к оценке эффективности результатов профессиональной деятельности в конкурентных условиях современной экономики          | <p>ИДК-1<sub>ОПК-5</sub> Определяет, анализирует, оценивает основные производственно-экономические показатели.</p> <p>ИДК-2<sub>ОПК-5</sub> Экономически обосновывает необходимость и целесообразность внедрения новых технологий в рамках профессиональной деятельности.</p> <p>ИДК-3<sub>ОПК-5</sub> Применяет основные методы управления для повышения эффективности деятельности организации.</p>                                                                                        |

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

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

### 4.1.4. Рекомендуемые профессиональные компетенции выпускников и индикаторы их достижения

| Задача ПД                                                                                                                                            | Объект или область знания                                                                                                                                                                                      | Код и наименование профессиональной компетенции                                                                                                                            | Код и наименование индикатора достижения профессиональной компетенции                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      | Основание (ПС, анализ опыта)                                                                                                                                                                                                          |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>22 Пищевая промышленность, включая производство напитков и табака</b>                                                                             |                                                                                                                                                                                                                |                                                                                                                                                                            |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |                                                                                                                                                                                                                                       |
| <b>Тип задач профессиональной деятельности – научно-исследовательский</b>                                                                            |                                                                                                                                                                                                                |                                                                                                                                                                            |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |                                                                                                                                                                                                                                       |
| 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 процесса производства продуктов питания из растительного сырья на разных этапах | ПК-1<br>Выполняет лабораторный контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья | ИДК-1 <sub>ПК-1</sub> Организует проведение лабораторных исследований качества и безопасности сырья, микробиологический и химико-бактериологический анализ состава и параметров сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья;<br>ИДК-2 <sub>ПК-1</sub> Проводит организационно-технических мероприятий для обеспечения лабораторного контроля качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья;<br>ИДК-3 <sub>ПК-1</sub> Проводит лабораторные исследования качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из | ПС<br>«Специалист по технологии продуктов питания из растительного сырья», инновационный процесс развития общества, отраслей, в частности индустрии питания; имеющий опыт и потребность в разработке со стороны рынка и работодателей |

|                                                                                                         |                                                                                                            |                                                                                                                                                                                                              |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |                                                                                                                  |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                                                         |                                                                                                            |                                                                                                                                                                                                              | растительного сырья;                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |                                                                                                                  |
|                                                                                                         |                                                                                                            | <p>ПК-2</p> <p>Осуществляет информационно-аналитическую поддержку принятия управленческих решений по обеспечению конкурентоспособности и организации на рынках пищевой и перерабатывающей промышленности</p> | <p>ИДК-1<sub>ПК-2</sub></p> <p>Применяет знания по основам маркетинговой информационной системы организации для поддержки принятия управленческих решений по обеспечению конкурентоспособности и организации на рынках пищевой и перерабатывающей промышленности;</p> <p>ИДК-2<sub>ПК-2</sub></p> <p>Формирует маркетинговую стратегию организации на основе мониторинга, анализа и прогнозирования товарных рынков и рынков факторов производства в области пищевой и перерабатывающей промышленности;</p> <p>ИДК-3<sub>ПК-2</sub></p> <p>Осуществляет мониторинг, анализ и прогнозирование товарных рынков и рынков факторов производства в области пищевой и перерабатывающей промышленности;</p> | <p>ПС</p> <p>«Специалист по маркетинговым исследованиям в области пищевой и перерабатывающей промышленности»</p> |
| <b>Тип задач профессиональной деятельности – технологический</b>                                        |                                                                                                            |                                                                                                                                                                                                              |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |                                                                                                                  |
| Организация и осуществление технологического процесса индустриального производства кулинарной продукции | Продовольственное сырье растительного происхождения; технологическое оборудование, технологический процесс | <p>ПК-3</p> <p>Способен оперативно управлять технологическим процессом производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных</p>                                                       | <p>ИДК-1<sub>ПК-3</sub></p> <p>Осуществляет технологические операции хранения и переработки зерна и семян в соответствии с технологическими инструкциями;</p> <p>ИДК-2<sub>ПК-3</sub></p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            | <p>ПС</p> <p>«Специалист по технологиям продуктов питания из растительного сырья»</p>                            |

|  |  |                                                                                                                                                                        |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |                                                                                   |
|--|--|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|
|  |  | технологических линиях                                                                                                                                                 | <p>Осуществляет контроль технологических операций производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий в соответствии с технологическими инструкциями;<br/>ИДК-3<sub>ПК-3</sub></p> <p>Осуществляет контроль технологических операций производства солода, продукции бродильных производств и виноделия, безалкогольных напитков в соответствии с технологическими инструкциями;<br/>ИДК-4<sub>ПК-3</sub></p> <p>Осуществляет контроль технологических операций производства консервов и пищеконцентратов в соответствии с технологическими инструкциями;<br/>ИДК-5<sub>ПК-3</sub></p> <p>Осуществляет контроль технологических операций производства растительных масел, жиров и жиροзаменителей в соответствии с технологическими инструкциями</p> |                                                                                   |
|  |  | ПК-4<br>Способен управлять организационно-технологическим процессом производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях | <p>ИДК-1<sub>ПК-4</sub><br/>Осуществляет контроль технологического процесса хранения и переработки зерна и семян;<br/>ИДК-2<sub>ПК-4</sub><br/>Осуществляет контроль технологического процесса производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   | <p>ПС<br/>«Специалист по технологии продуктов питания из растительного сырья»</p> |

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

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

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

|                                                                                                            |                                                                                 |                                                                                                                                                                                   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |                                                                                      |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                                                            |                                                                                 |                                                                                                                                                                                   | существующих объектах интеллектуальной собственности<br>ИДК-3 <sub>ПК-9</sub> Консультирует по способам и механизмам трансфера результатов интеллектуальной деятельности, правовым и экономическим последствиям трансфера                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |                                                                                      |
| <b>Тип задач профессиональной деятельности – проектный</b>                                                 |                                                                                 |                                                                                                                                                                                   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |                                                                                      |
| Разработка проектов по коммерциализации интеллектуальных прав на результаты исследовательской деятельности | Право собственности на технологии производства продукции из растительного сырья | ПК-10 Разрабатывает справочные и вспомогательные материалы по трансферу технологий, коммерциализации прав на результаты исследовательской деятельности и средств индивидуализации | ИДК-1 <sub>ПК-10</sub> Разрабатывает бизнес-планы коммерциализации прав на результаты интеллектуальной деятельности в области науки и техники и средств индивидуализации и их согласование<br>ИДК-2 <sub>ПК-10</sub> Осуществляет подготовку предложений по проведению рекламных компаний, акций и методов информирования заинтересованных организаций и лиц, направленных на коммерциализацию прав на РИД в области науки и техники и СИ<br>ИДК-3 <sub>ПК-10</sub> Осуществляет справочную и методическую помощь при подготовке и ведении заявок на гранты и механизмы финансирования деятельности в сфере науки и техники | ПС «Специалист по управлению интеллектуальной собственностью и трансферу технологий» |

#### 4.2. Матрица соответствия компетенций и составных частей ОПОП ВО

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

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

Матрица компетенций представлена в Приложениях 2-4.

## РАЗДЕЛ 5. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ОПОП ВО

### 5.1. Структура и объем программы

| Структура программы    |                                                                          | Объем программы и ее блоков в з.е. |
|------------------------|--------------------------------------------------------------------------|------------------------------------|
| <b>БЛОК 1</b>          | Дисциплины (модули)                                                      | <i>не менее 162 з.е.</i>           |
|                        | Обязательная часть:                                                      | 106 з.е.                           |
|                        | Часть ОПОП ВО, формируемая участниками образовательных отношений         | 104 з.е.                           |
| <b>БЛОК 2</b>          | Практика                                                                 | <i>не менее 18 з.е.</i>            |
|                        | Обязательная часть:                                                      | 21 з.е.                            |
|                        | Часть ОПОП ВО, формируемая участниками образовательных отношений         | -                                  |
| <b>БЛОК 3</b>          | Государственная итоговая аттестация:                                     | 6-9 з.е.                           |
|                        | Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы | 9 з.е.                             |
| <b>Объем программы</b> |                                                                          | <b>240 з.е.</b>                    |

### 5.2. Объем обязательной части образовательной программы

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

| Учебные дисциплины и практики, составляющие обязательную часть образовательной программы | Объем в з.е./%                                                            |
|------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------|
| Основы научных исследований                                                              | 4 з.е./ 1,67%                                                             |
| Интеллектуальная собственность                                                           | 3 з.е./ 1,25%                                                             |
| Социология                                                                               | 2 з.е./ 0,83%                                                             |
| Экология                                                                                 | 2 з.е./ 0,83%                                                             |
| Неорганическая химия                                                                     | 4 з.е./ 1,67%                                                             |
| Физическая и коллоидная химия                                                            | 4 з.е./ 1,67%                                                             |
| Аналитическая химия и физико-химические методы исследований                              | 4 з.е./ 1,67%                                                             |
| Органическая химия                                                                       | 4 з.е./ 1,67%                                                             |
| Биохимия                                                                                 | 3 з.е./ 1,25%                                                             |
| Педагогика                                                                               | 3 з.е./ 1,25%                                                             |
| Системы искусственного интеллекта                                                        | 2 з.е./ 0,83%                                                             |
|                                                                                          |                                                                           |
| Учебная ознакомительная практика                                                         | 6 з.е./ 2,5%                                                              |
| Учебная технологическая практика                                                         | 6 з.е./ 2,5%                                                              |
| Производственная организационно-управленческая практика                                  | 6 з.е./ 2,5%                                                              |
| Производственная преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа     | 3 з.е./ 1,25%                                                             |
| Объем обязательной части, без учета объема государственной итоговой аттестации           | 127 з.е./ 52,92%                                                          |
| Объем контактной работы обучающихся с педагогическими работниками                        | <i>В соответствии с ФГОС<br/>объем контактной<br/>работы не менее 60%</i> |

### 5.3. Документы, регламентирующие содержание и организацию образовательного процесса

Содержание и организация образовательного процесса при реализации ОПОП ВО бакалавриата регламентируется: учебным планом, календарным учебным графиком, дисциплин (модулей), программами практик, другими материалами, иными компонентами, включенными в состав образовательной программы по решению Учебно-методического совета ФГБОУ ВО «ДОННУЭТ», обеспечивающими качество подготовки и воспитания обучающихся; а также оценочными и методическими материалами.

#### 5.3.1. Учебный план

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

объем контактной работы в аудиторных часах.

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

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

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

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

Факультативные дисциплины модули не включаются в объем программы бакалавриата.

### **5.3.2. Календарный учебный график**

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

### **5.3.3. Рабочие программы учебных дисциплин (модулей)**

В целях организации и проведения учебного процесса по программе бакалавриата разработаны и утверждены 75 рабочих программ учебных дисциплин, в том числе элективных и факультативных.

### **5.3.4. Программы практик**

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

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

1. Учебная ознакомительная практика – 6,0 з.е., направленная на формирование УК-1, УК-2, УК-3, УК-4, УК-6, ПК-1, ПК-2, ПК-3, ПК-4, ПК-5, ПК-6, ПК-8.

2. Учебная технологическая практика – 6,0 з.е., направленная на формирование УК-1, УК-2, УК-3, УК-4, УК-6, ПК-1, ПК-2, ПК-3, ПК-4, ПК-5, ПК-6, ПК-8.

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

1. Производственная организационно-управленческая практика – 6,0 з.е., направленная на формирование УК-2, ПК-5, ПК-6, ПК-7;

2. Производственная преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа – 3,0 з.е., направленная на формирование УК-2, ПК-5, ПК-8.

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

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

### **5.3.5. Оценочные материалы для проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации**

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

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

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

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

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

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

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

### **5.3.6. Программа государственной итоговой аттестации**

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

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

Государственная итоговая аттестация по образовательной программе высшего образования – программе бакалавриата включает подготовку к процедуре защиты и защиту выпускной квалификационной работы.

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

Программа государственной итоговой аттестации определяет требования к содержанию, объему и структуре выпускных квалификационных работ.

## **РАЗДЕЛ 6. УСЛОВИЯ ОСУЩЕСТВЛЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ПО ОПОП ВО**

Требования к условиям реализации программы бакалавриата включают в себя требования к материально-техническому и учебно-методическому обеспечению, требования к кадровым и финансовым условиям реализации программы, а также требования к применяемым механизмам оценки качества образовательной деятельности и подготовки обучающихся по программе.

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

#### **6.1.1. Материально-технические условия реализации ОПОП ВО**

Материально-техническое обеспечение реализации ОПОП ВО соответствует требованиям ФГОС ВО.

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

Для проведения учебных занятий используется современное мультимедийное оборудование, которое способствует качественному осуществлению образовательного процесса.

Для формирования у обучающихся практических навыков имеются специально оборудованные аудитории, компьютерные классы, лаборатории в соответствии с направленностью (профилем, магистерской программой, специализацией) образовательной программы.

В ФГБОУ ВО «ДОННУЭТ» имеется подключение к сети «Интернет» через 2 канала со скоростью передачи данных 200 Мбит/сек, функционирует единая компьютерная сеть, объединяющая 6 учебных корпусов и 4 общежития, хостинг с технической поддержкой сайтов структурных подразделений ФГБОУ ВО «ДОННУЭТ». Технологическая сеть ФГБОУ ВО «ДОННУЭТ» постоянно модернизируется и расширяется, в том числе в связи с запуском СКУД (системы контроля и управления доступом) по всем учебным корпусам и общежитиям университета.

ФГБОУ ВО «ДОННУЭТ» в рамках перехода на импортозамещение изучает рынок российского лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения, а также компьютерной и оргтехники российских производителей для обеспечения образовательной деятельности по направлению подготовки 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья, профилю Технология мучных и кондитерских изделий.

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

Развернуты зоны бесплатного и авторизованного Wi-Fi доступа, которые обеспечиваются 70 точками доступа во всех корпусах и общежитиях ФГБОУ ВО «ДОННУЭТ».

Материально-техническая база ФГБОУ ВО «ДОННУЭТ» соответствует действующим санитарным и противопожарным правилам и нормам.

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

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

Учебно-методический комплекс дисциплины (УМКД) создается под руководством ведущих преподавателей.

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

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

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

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

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

Общий фонд Научной библиотеки насчитывает более 1 млн. 592 тыс. док., в т.ч. собственный фонд составляет 601 тыс. документов.

Электронные документы насчитывают 970 тыс. документов, в т.ч. более 72 тыс. электронных документов собственной генерации.

Научные издания составляют 41,7 %, учебная литература – 43,3 %.

Ежегодно в Научную библиотеку поступает около 6 тыс. новых документов, в том числе: интегрированные учебники и учебные пособия, монографии, методические разработки преподавателей Университета, конспекты лекций, диссертации и авторефераты диссертаций, стандарты и другие печатные и электронные документы.

Каждый обучающийся обеспечен основной учебной и учебно-методической литературой, методическими пособиями, необходимыми для организации образовательного процесса по всем учебным дисциплинам (модулям) ОПОП ВО в соответствии с нормативами, установленными ФГОС ВО и имеет доступ к современным информационным базам данных в соответствии с направлениями подготовки.

Фонд дополнительной литературы, помимо учебной и учебно-методической литературы, включает официальные справочные и нормативные документы.

Фонд периодики представлен современными профессиональными печатными и электронными документами, изданными за последние 5 лет, которые отвечают потребностям образовательного процесса Университета.

Фонд научной литературы представлен монографиями, сборниками научных трудов, материалами конференций, периодическими научными

изданиями по направленности ОПОП ВО.

В Научной библиотеке накоплен банк авторских полнотекстовых электронных конспектов лекций преподавателей и рабочих программ учебных дисциплин, которые доступны студентам через Электронную библиотеки 24 часа в сутки. По состоянию на 01.01.2026 г. банк авторских полнотекстовых конспектов лекций насчитывает 4128 документов, рабочих программ учебных дисциплин – 8260 полнотекстовых электронных документов.

В составе фонда Научной библиотеки около 38 тыс. полнотекстовых электронных документов, созданных учеными Университета, среди них 1873 учебников и учебных пособий, 7055 учебно-методических пособий собственной генерации.

Наряду с учебной, научной, справочной литературой в фонде Научной библиотеки содержатся отчеты о научно-исследовательской работе кафедр с 1959 г.

С 1993 г. в Научную библиотеку поступают диссертации, защищенные в Университете, с 2016г. – выпускные квалификационные работы студентов, фонд которых насчитывает 16766 документов.

С 2018/2019 учебного года в образовательный процесс Университета внедрен цифровой сервис ВКР-СМАРТ. Цифровой сервис ВКР-СМАРТ предназначен для проверки на объем заимствования и системного хранения электронных версий выпускных квалификационных работ обучающихся. В настоящее время БД электронных выпускных квалификационных работ насчитывает 9280 электронных документов.

Научная библиотека имеет фонд редких книг 1880-1945 гг. издания, который насчитывает 3367 тыс. документов.

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

Ежегодно Научную библиотеку посещают более 7 тыс. пользователей, которым выдается более 500 тыс. документов.

С целью повышения качества учебно-методического обеспечения учебного процесса в Университете применяются «Карты книгообеспеченности дисциплин учебной литературой, содержащейся в фондах Научной библиотеки» в соответствии с локальным нормативным актом СУК ПП 2-205/УН «Порядок обеспечения дисциплин учебно-методической литературой» (введен в действие приказом №77оп от 15.05.20240.)

При составлении «Карт книгообеспеченности дисциплин учебной литературой» активно используются контент электронной библиотеки и подписных электронно-библиотечных систем. Согласно «Карт книгообеспеченности дисциплин учебной литературой, содержащейся в фондах Научной библиотеки», «Тематического плана комплектования малообеспеченных

дисциплин» проводится анализ обеспеченности дисциплин учебно-методическими документами на всех образовательных уровнях по нормативным и выборочным дисциплинам.

Научная библиотека оснащена современной компьютерной техникой, мультимедийными информационными ресурсами, телекоммуникационными средствами. Компьютерный парк Научной библиотеки насчитывает 99 компьютеров, которые объединены в локальную сеть и имеют выход в локальную сеть Университета, из них 24 компьютера – АРМ библиотекарей, 74 компьютера – АРМ пользователей, в т.ч. 56 компьютеров имеют выход в Internet; 5 принтеров; 22 МФУ (многофункциональное устройство); демонстрационный экран; 1 сервер; 2 блока бесперебойного питания. Для пользователей организован бесплатный доступ к ресурсам Интернет, зона Wi-Fi.

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

Взаимодействуя с агрегаторами цифровых ресурсов, Научная библиотека последовательно расширяет доступ к информации и знаниям для своих пользователей. Расширены возможности пользователей при работе с ЭБС, к которым Научная библиотека обеспечивает доступ: обеспечивается доступ без дополнительной регистрации к более 80 тыс. полнотекстовым электронным документам, реализован дополнительный бесплатный доступ к платным издательским коллекциям и коллекциям ведущих университетов РФ, запущена процедура бесшовной интеграции ЭБС с электронными образовательными ресурсами Научной библиотеки, открыта удаленная регистрация пользователей в ЭБС с домашних компьютеров.

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

Библиотечный фонд имеет необходимый перечень современных профессиональных изданий, которые отвечают потребностям направлений подготовки Университета.

Информационное обеспечение образовательного процесса по ОПОП ВО включает следующие виды электронных образовательных ресурсов:

- **Автоматизированная интегрированная - библиотечная система**

«МегаПро», составной частью которой являются Электронная библиотека. Условия доступа: регистрация по логину и паролю, что позволяет удаленно пользоваться ЭБС с любой точки, имеющей доступ к сети Интернет;

- **полнотекстовая база данных «Учебно-методические документы преподавателей ФГБОУ ВО «ДОННУЭТ»»**. Объем БД - 9501 документов. Условия доступа: с любого компьютера с выходом в Internet через сайт Научной библиотеки;

- **полнотекстовая база данных «Лекции преподавателей ФГБОУ ВО «ДОННУЭТ»»**. Объем БД – 4128 документов. Условия доступа: с любого компьютера с выходом в Internet через сайт Научной библиотеки;

- **полнотекстовая база данных «Рабочие программы образовательных дисциплин»**. Объем БД – 8260 документов. Условия доступа: с любого компьютера с выходом в Internet через сайт Научной библиотеки;

- **полнотекстовая база данных «Периодические издания ФГБОУ ВО «ДОННУЭТ»»**. Объем БД - 69 документов. Условия доступа: с любого компьютера с выходом в Internet через сайт Научной библиотеки;

- **полнотекстовая база данных «Диссертации, защищенные в ФГБОУ ВО «ДОННУЭТ»»**. Объем БД – 465 документов. Условия доступа: автоматизированные рабочие места в читальных залах без права копирования;

- **полнотекстовая база данных «Авторефераты диссертаций, защищенных в ФГБОУ ВО «ДОННУЭТ»»**. Объем БД – 475 документов. Условия доступа: с любого компьютера с выходом в Internet через сайт Научной библиотеки;

- **полнотекстовая БД «Электронные выпускные квалификационные работы студентов ФГБОУ ВО «ДОННУЭТ»»**. Объем БД - 9280 документов. Условия доступа: автоматизированные рабочие места в читальных залах без права копирования;

- **полнотекстовая БД «Стандарты»**. Объем БД - 3112 документов. Условия доступа: с любого компьютера с выходом в Internet через сайт Научной библиотеки;

- **полнотекстовая БД «Патенты»**. Объем БД - 151 документов. Условия доступа: с любого компьютера с выходом в Internet через сайт Научной библиотеки;

- **полнотекстовая БД «Ресурсы свободного доступа»**. Объем БД -

111079 документов. Условия доступа: с любого компьютера с выходом в Internet через сайт Научной библиотеки;

- **полнотекстовая БД «Законы ДНР».** Объем БД - 157 документов. Условия доступа: с любого компьютера с выходом в Internet через сайт Научной библиотеки;

Научная библиотека обеспечивает доступ к удаленным информационным ресурсам:

- **электронная библиотечная система IPRsmart** – полнотекстовая база данных, объединяющая новейшие информационные технологии и учебную лицензионную литературу. Объем базы более 75 тыс. документов, в т. ч. учебные документы по различным дисциплинам, научные документы, российские и зарубежные журналы, аудио и видео документы. Контент ЭБС IPRsmart представлен изданиями федеральных, региональных, вузовских издательств, научно-исследовательских институтов, ведущих авторских коллективов, содержание которых соответствует требованиям федеральных образовательных стандартов высшего профессионального и дополнительного профессионального образования. Регистрация - по IP-адресам в локальной сети Университета или Научной библиотеки. Условия доступа: со всех компьютеров Научной библиотеки и внутренней сети Университета, с домашних компьютеров пользователей через сайт Научной библиотеки;

- **электронная библиотечная система «ЛАНЬ».** Объем базы: около 129 тыс. документов. Пользователям доступны классические научные труды, электронные учебные издания, электронные версии периодических изданий в тематических разделах: экономика и менеджмент, право, социально-гуманитарные науки, сельское хозяйство, технологии легкой промышленности и пищевых производств. Условия доступа: со всех компьютеров Научной библиотеки и внутренней сети Университета, с домашних компьютеров для зарегистрированных пользователей через сайт Научной библиотеки;

- **сетевая электронная библиотека издательства «Лань».** В рамках участия ФГБОУ ВО «ДОННУЭТ» в консорциуме сетевых электронных библиотек пользователям доступно 95,5 тыс. наименований учебных и научных документов от ведущих вузов Российской Федерации. Данный проект объединяет в своем фонде учебную и научную литературу, изданную вузами-участниками, для совместного бесплатного использования. На платформе СЭБ «ЛАНЬ» размещено 783 учебных документов преподавателей Университета. Условия доступа: со всех компьютеров Научной библиотеки и внутренней сети Университета, с домашних компьютеров для зарегистрированных пользователей через сайт Научной библиотеки;

библиотеки;

– **электронная библиотечная система «Университетская библиотека онлайн».** Контент ЭБС представлен учебниками, учебными пособиями, монографиями, периодическими изданиями, справочниками, словарями, энциклопедиями, видео- и аудиоматериалами, иллюстрированными изданиями по искусству, литературой нон-фикшн, художественной литературой. Объем базы более 145 тыс. документов по всем отраслям знаний. Более 400 издательств, представленных в ЭБС, обеспечивают обучающихся изданиями по основным и узкопрофильным предметам. Регистрация по IP-адресам в локальной сети Научной библиотеки. Условия доступа: со всех компьютеров Научной библиотеки и внутренней сети Университета через сайт Научной библиотеки;

– **электронная библиотечная система «Znanium».** Контент ЭБС представлен учебниками, учебными пособиями, монографиями, периодическими изданиями, справочниками, словарями, энциклопедиями, художественной литературой. Объем базы более 62.2 тыс. документов по всем отраслям знаний. Более 200 издательств, представленных в ЭБС, обеспечивают обучающихся изданиями по основным и узкопрофильным предметам. Для профессорско-преподавательского состава Университета есть возможность размещения и публикации своих научных трудов. Публикациям присваивается ISBN, осуществляется их размещение в РИНЦ, электронная версия публикации размещается в ЭБС «Znanium». Регистрация по IP-адресам в локальной сети Научной библиотеки. Условия доступа: со всех компьютеров Научной библиотеки и внутренней сети Университета через сайт Научной библиотеки;

– **средство массовой информации «Информио»** - В Справочнике содержится более 89 тыс. документов, содержащих: нормативные документы в сфере образования, новые федеральные документы с обзорами и пояснениями, актуальные региональные документы в сфере образования (более 80 тыс.); рабочие программы учебных курсов, предметов, дисциплин (модулей); учебно-методическое сопровождение различных видов учебной деятельности обучающихся; документационное сопровождение системы менеджмента качества образовательной организации; программы сопровождения первокурсников в адаптационный период; учебники, учебные и учебно-методические пособия (УМК дисциплин, модулей), разработанные педагогическими работниками (более 9 тыс.). Условия доступа: со всех компьютеров Научной библиотеки и внутренней сети Университета, с домашних компьютеров для зарегистрированных пользователей через сайт Научной библиотеки.

- **электронная библиотечная система «Book on Lime»** издательства ООО «Книжный Дом Университета». В ЭБС включено более 1500 учебников, учебно-методических пособий, монографий, сборников и статей преподавателей высших учебных заведений, ученых и специалистов из различных регионов

Российской Федерации, и ближнего зарубежья. Сервис для online-обучения позволяет вести занятия с группой, давать задания, вести переписку, подбирать литературу. Для профессорско-преподавательского состава Университета есть возможность размещения и публикации своих научных трудов. Электронной публикации присваивается ISBN и осуществляется размещение в РИНЦ. Условия доступа: со всех компьютеров Научной библиотеки и внутренней сети Университета через сайт Научной библиотеки;

– **электронная библиотека Научно-информационного библиотечного центра имени академика Л. И. Абалкина РЭУ им. Плеханова.** В соответствии с Соглашением о взаимодействии с «Российским экономическим университетом имени Г.В. Плеханова» пользователям ФГБОУ ВО «ДОННУЭТ» предоставлен доступ к электронным ресурсам электронной библиотеки НИБЦ имени академика Л.И. Абалкина, это коллекция электронных версий изданий современной научной, учебной и научно-методической литературы и периодических изданий издательства РЭУ имени Г.В. Плеханова, а также редких книг и периодических изданий из библиотечного фонда.

Для пользователей Научной библиотеки предоставлен доступ к электронным документам в количестве 2565 изданий.

Электронные ресурсы предназначены для online-чтения текстов (без возможности скачивания). Доступ к электронным ресурсам осуществляется по логину и паролю.

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

– **электронная библиотека Зональной научной библиотеки имени Ю.А. Жданова Южного федерального университета** - предоставляет доступ к коллекциям учебных и научных ресурсов, изданных ЮФУ. Объем базы более 30,9 тыс. документов. Доступ к коллекциям осуществляется по логину и паролю в отделах обслуживания Научной библиотеки;

– **медиакомплекс «Русская история».** Объем - более 2184 книг, включая дореволюционные издания, научную и учебную литературу, альбомы исторической живописи и иные издания, необходимые при проведении уроков истории, краеведческих мероприятий, а также патриотического воспитания молодежи. Доступ к коллекциям осуществляется по логину и паролю в отделах обслуживания Научной библиотеки;

– **электронно-библиотечной системе Polpred.** Является источником полнотекстовых публикаций информационных агентств и деловой прессы по отраслям за 20 лет. Объем архива – более 5 млн. сюжетов. В рубрикаторе ЭБС: 110 отраслей и подотраслей; 8 Федеральных округов Российской Федерации; 250 стран, территорий и регионов; 600 источников; 190 000 материалов в «Главном», в том числе 90 000 авторских статей и интервью 30 000 персон. Регистрация по IP-адресам в локальной сети ФГБОУ ВО «ДОННУЭТ» или Научной библиотеки. Условия доступа: со всех компьютеров Научной библиотеки и внутренней сети ДОННУЭТ, с домашних компьютеров пользователей через сайт Научной библиотеки;

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

– Федеральная государственная информационная система на платформе свободного доступа, объединяющая фонды публичных библиотек РФ, библиотек научных и образовательных учреждений. Содержит переведенные в электронную форму книги, включая редкие и ценные издания, рукописи, диссертации, авторефераты, монографии, издательства, ноты, картографические издания, патенты и периодическую литературу. Объем БД: 5,5 млн – электронных документов; 44,5 млн. – записей. Доступ к базе для зарегистрированных пользователей – свободный.

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

Все электронные библиотечные системы, на которые подписана Научная библиотека, адаптированы для работы с мобильными устройствами.

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

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

## **6.2. Кадровые условия реализации ОПОП ВО**

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

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

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

Не менее 70 процентов численности педагогических работников ФГБОУ ВО «ДОННУЭТ», участвующих в реализации программы бакалавриата, и лиц, привлекаемых ФГБОУ ВО «ДОННУЭТ» к реализации программы бакалавриата на иных условиях (исходя из количества замещаемых ставок, приведенного к целочисленным значениям), ведут научную, учебно-методическую и (или) практическую работу, соответствующую профилю преподаваемой дисциплины (модуля).

Не менее 5 процентов численности педагогических работников ФГБОУ ВО «ДОННУЭТ», участвующих в реализации программы бакалавриата, и лиц, привлекаемых ФГБОУ ВО «ДОННУЭТ» к реализации программы бакалавриата на иных условиях (исходя из количества замещаемых ставок, приведенного к целочисленным значениям), являются руководителями и (или) работниками иных организаций, осуществляющими трудовую деятельность в профессиональной сфере, соответствующей профессиональной деятельности, к которой готовятся выпускники (иметь стаж работы в данной профессиональной сфере не менее 3 лет).

Не менее 60 процентов численности педагогических работников ФГБОУ ВО «ДОННУЭТ» и лиц, привлекаемых к образовательной деятельности ФГБОУ ВО «ДОННУЭТ» на иных условиях (исходя из количества замещаемых ставок, приведенного к целочисленным значениям), имеют ученую степень (в том числе ученую степень, полученную в иностранном государстве и признаваемую в Российской Федерации) и (или) ученое звание (в том числе ученое звание, полученное в иностранном государстве и признаваемое в Российской Федерации).

## **6.3. Характеристика социально-культурной среды ФГБОУ ВО «ДОННУЭТ», обеспечивающей формирование универсальных компетенций**

В ФГБОУ ВО «ДОННУЭТ» создана благоприятная социокультурная среда, обеспечивающая возможность формирования универсальных компетенций и всестороннего развития личности, а также непосредственно способствующая

освоению ОПОП ВО по направлению 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья, профиль Технология мучных и кондитерских изделий.

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

ФГБОУ ВО «ДОННУЭТ» постоянно работает по таким направлениям:

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

Международная деятельность ФГБОУ ВО «ДОННУЭТ» развивается по следующим направлениям:

- участие в редколлегиях научных журналов;
- проведение и участие научно-педагогических работников ФГБОУ ВО «ДОННУЭТ» в научных мероприятиях;
- разработка и выполнение совместных с вузами-партнерами научно-исследовательских программ;
- повышение квалификации научно-педагогических работников;
- участие в спортивных соревнованиях;
- членство в профессиональных ассоциациях и объединениях и др.

В период с 2014 г. по 2025 г. были заключены двусторонние договоры (соглашения) о сотрудничестве с 107 образовательными организациями и промышленными партнерами, из них 94 двухсторонних договора с ведущими университетами и институтами Российской Федерации, такими как:

- ФГБОУ ВПО «Российский экономический университет имени Г.В. Плеханова»;
- ФГБОУ ВПО «Кубанский государственный технологический университет»;
- ФГБОУ ВО «Орловский государственный университет имени И.С. Тургенева»;
- Оренбургский институт путей сообщения – филиал федерального государственного бюджетного образовательного учреждения высшего образования «Самарский государственный университет путей сообщения»;
- ФГБОУ ВО «Самарский государственный экономический университет»;
- ФГБОУ ВО «Воронежский государственный университет инженерных

технологий»;

- ФГБОУ ВО «Белгородский государственный технологический университет им. В.Г. Шухова»;

- ФГАОУВО «Самарский национальный исследовательский университет имени академика С.П. Королева»;

- ФГБОУ «Саратовский Национальный исследовательский государственный университет имени Н.Г. Чернышевского»;

- ФГБОУ ВО «Сочинский государственный университет»;

- ФГБОУ ВО «Ухтинский государственный технический университет»;

- ФГБОУ ВО «Государственный аграрный университет Северного Зауралья»;

- ГБОУ ВО «Нижегородский государственный инженерно-экономический университет»;

- ФГБОУ ВО «Керченский государственный морской технологический университет»;

- ФГБОУ ВО «Ростовский государственный экономический университет (РИНХ)»;

- ФГБОУ ВО «Тюменский государственный институт культуры»;

- БУВО Ханты-Мансийского автономного округа – Югры «Сургутский государственный университет»;

- ФГБОУ ВО «Владивостокский государственный университет»;

- ФГБОУ ВО «Самарский государственный технический университет»;

- 4 договора с университетами Луганской Народной Республики;

- 1 договор с университетом Республики Южная Осетия, 1 договор с университетом Республики Абхазия;

- 2 договора с Республикой Беларусь и другие.

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

Следует отметить, что, как и в предыдущие года продолжается практика сотрудничества без официального оформления договоров с такими университетами, как: Евразийский национальный университет им. Л. Н. Гумилева (г. Астана, Республика Казахстан); Евразийский технологический университет (г. Алматы, Республика Казахстан); Витебский государственный технологический университет (г. Витебск, Республика Беларусь) и др.

Значительная часть соглашений предусматривает возможности для сотрудничества по широкому спектру направлений: академическая мобильность, стажировки, совместные исследования, организация и проведение конференций, вебинаров, семинаров, культурно-патриотических мероприятий.

Дальнейшее развитие международных и интеграционных связей ФГБОУ ВО «ДОННУЭТ» предполагает: углубление сотрудничества с зарубежными вузами, развитие образовательных связей со странами Центральной и Восточной Азии, странами СНГ; развитие академической мобильности обучающихся и

преподавателей ФГБОУ ВО «ДОННУЭТ»; участие в международных грантовых программах; продолжение практики переподготовки кадров, повышение квалификации, а также участия в конгрессно-выставочных мероприятиях (offline и online) на базах университетов ближнего и дальнего зарубежья, направленных на получение опыта и выработку устойчивых партнерских связей.

#### **6.4. Финансовые условия реализации ОПОП ВО**

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

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

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

#### **6.5. Рабочая программа воспитания**

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

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

Основными направлениями воспитательной работы в ФГБОУ ВО «ДОННУЭТ» являются:

- 1) проведение культурно-массовых, физкультурно-спортивных, научно-просветительных мероприятий, организация досуга обучающихся;
- 2) организация гражданского и патриотического воспитания обучающихся;
- 3) содействие работе студенческим общественным организациям, клубам и объединениям;
- 4) работа в общежитиях;
- 5) создание системы морального и материального стимулирования преподавателей и обучающихся, активно участвующих в организации воспитательной работы;
- 6) информационное обеспечение обучающихся, поддержка и развитие студенческих средств массовой информации.

Управление воспитательной деятельностью обеспечивает:

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

В ФГБОУ ВО «ДОННУЭТ» действует Совет студенческого самоуправления. В его состав входят общественные директоры институтов /деканов факультетов и председатель студенческого научного общества ФГБОУ ВО «ДОННУЭТ». Возглавляет Совет студенческого самоуправления председатель. Совет определяет стратегические пути развития студенческого самоуправления в ФГБОУ ВО «ДОННУЭТ», принимает решения по наиболее

важным вопросам студенческой жизни, координирует работу всех структурных подразделений. Руководители студенческого самоуправления всех уровней избираются на альтернативной основе путем тайного голосования студентов ФГБОУ ВО «ДОННУЭТ».

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

Под руководством Совета студенческого самоуправления и профсоюза обучающихся работают кружки художественной самодеятельности, проводятся вечера отдыха, различные конкурсы, праздничные концерты. К наиболее значимым мероприятиям относятся: «Посвящение в студенты», «Дебют первокурсника», «Юморина», «Мисс и Мистер ДонНУЭТ».

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

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

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

1. Порядок организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам высшего образования – программам бакалавриата, программам специалитета, программам магистратуры (ПП 2-248/УН);
2. Порядок организации учебного процесса с применением электронного обучения и дистанционных образовательных технологий (ПП 2-181/УН);
3. Порядок разработки и утверждения основных профессиональных образовательных программ высшего образования – программ бакалавриата (магистратуры, специалитета) (ПП 2-143/УН);
4. Положение об ускоренном обучении при реализации образовательных программ высшего образования – программ бакалавриата, программ специалитета, программам магистратуры (ПП 2-148/УН);
5. Положение, устанавливающее язык (языки) образования по реализуемым

образовательным программам (ПП 2-280/УН);

6. Порядок разработки и утверждения учебных планов (ПП 2-269/УН);

7. Порядок формирования элективных учебных дисциплин (ПП 2-146/УН);

8. Положение о контактной работе обучающихся с преподавателем (ПП 2-145/УН);

9. Положение о самостоятельной работе обучающихся (ПП 2-160/УН);

10. Порядок организации учебного процесса по факультативным учебным дисциплинам (ПП 2-221/УН);

11. Положение об оценивании учебной деятельности обучающихся (ПП 2-157/УН);

12. Порядок проведения текущего (модульного) контроля успеваемости (ПП 2-151/УН);

13. Порядок проведения промежуточной аттестации обучающихся в ФГБОУ ВО «ДОННУЭТ» (ПП 2-144/УН);

14. Положение о практической подготовке обучающихся, осваивающих основные образовательные программы высшего образования (ПП 2-229/УН);

15. Регламент организации практической подготовки при проведении практики обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы высшего образования (ПП 2-230/УН);

16. Порядок проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам высшего образования – программам бакалавриата, программам специалитета и программам магистратуры (ПП 2-150/УН);

17. Положение о выпускной квалификационной работе по основным образовательным программам высшего образования – программам бакалавриата, специалитета, магистратуры (ПП 2-154/УН);

18. Положение о комплекте оценочных материалов по основной профессиональной образовательной программе высшего образования (ПП 2-291/УН);

19. Порядок организации образовательного процесса для обучения инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья (ПП 2-175/УН);

20. Положение об организации учебно-методической работы (ПП 2-161/УН);

21. Порядок обеспечения дисциплин учебно-методической литературой (ПП 2-205/УН);

22. Положение о формировании библиотечного фонда (ПП 2-164/УН);

23. Порядок книгообеспеченности пользователей (ПП 2-165/УН);

24. Положение об электронной информационно-образовательной среде (ПП 2-188/УН);

25. Положение об официальном веб-сайте Университета (ПП 2-121/УН).

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

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

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

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

**Матрица соответствия универсальных и общепрофессиональных компетенций и составных частей ОПОП  
ВО**

| Структура учебного плана ОПОП ВО                                  | КОМПЕТЕНЦИИ/ ИНДИКАТОРЫ   |        |          |          |         |          |          |          |          |          |          |
|-------------------------------------------------------------------|---------------------------|--------|----------|----------|---------|----------|----------|----------|----------|----------|----------|
|                                                                   | Универсальные компетенции |        |          |          |         |          |          |          |          |          |          |
|                                                                   | УК-1                      | УК-2   | УК-3     | УК-4     | УК-5    | УК-6     | УК-7     | УК-8     | УК-9     | УК-10    | УК-11    |
| <b>Блок 1 Дисциплины (модули)</b>                                 |                           |        |          |          |         |          |          |          |          |          |          |
| <b>Обязательная часть</b>                                         |                           |        |          |          |         |          |          |          |          |          |          |
| Б.1.О.01. История России. Основы российской государственности     |                           |        |          |          |         |          |          |          |          |          |          |
| Б.1.О.01.01 История России                                        |                           |        |          |          | ИДК-1-3 |          |          |          |          |          |          |
| Б.1.О.01.02 Основы российской государственности                   |                           |        |          |          | ИДК-4-7 |          |          |          |          |          |          |
| Б.1.О.2. Основы охраны труда                                      |                           |        |          |          |         |          |          | ИДК- 1-4 |          |          |          |
| Б.1.О.3. Правоведение                                             |                           |        |          |          |         |          |          |          |          |          | ИДК- 1-3 |
| Б.1.О.4. Естественнаучная картина мира                            | ИДК-1                     |        |          |          |         |          |          |          |          |          |          |
| Б.1.О.5. Иностранный язык                                         |                           |        |          | ИДК- 1-4 |         |          |          |          |          |          |          |
| Б.1.О.6. Русский язык и культура речи                             |                           |        |          | ИДК- 1-4 |         |          |          |          |          |          |          |
| Б.1.О.7. Психология                                               |                           |        |          |          |         |          |          |          | ИДК- 1-4 |          |          |
| Б.1.О.8. Экономическая теория. Экономика                          |                           |        |          |          |         |          |          |          |          |          |          |
| Б.1.О.9. Информатика и компьютерная техника.                      |                           |        |          |          |         |          |          |          |          |          |          |
| Б.1.О.10. Информационные системы и технологии                     |                           |        |          |          |         |          |          |          |          |          |          |
| Б.1.О.11 Высшая математика                                        | ИДК- 1,3,5                |        |          |          |         |          |          |          |          |          |          |
| Б.1.О.12. Этика и эстетика                                        |                           |        |          |          | ИДК- 2  |          |          |          |          |          |          |
| Б.1.О.13. Философия                                               | ИДК- 5                    |        |          |          |         |          |          |          |          |          |          |
| Б.1.О.14. Безопасность жизнедеятельности                          |                           |        |          |          |         |          |          | ИДК- 1-4 |          |          |          |
| Б.1.О.15. Физическая культура и спорт                             |                           |        |          |          |         |          |          |          |          |          |          |
| Б.1.О.15. 01Физическая культура и спорт                           |                           |        |          |          |         |          | ИДК- 1-3 |          |          |          |          |
| Б.1.О.15.02 Элективная дисциплина по физической культуре и спорту |                           |        |          |          |         | ИДК- 1-3 |          |          |          |          |          |
| Б.1.О.16. Менеджмент                                              |                           |        | ИДК- 1-5 |          |         |          |          |          |          | ИДК- 1-3 |          |
| Б.1.О.17. Маркетинг                                               |                           | ИДК- 2 |          |          |         |          |          |          |          |          |          |
| Б.1.О.18. Физика                                                  |                           |        |          |          |         |          |          |          |          |          |          |
| Б.1.О.19. Электротехника и электроника                            |                           |        |          |          |         |          |          |          |          |          |          |

| Структура учебного плана ОПОП ВО                                                       | КОМПЕТЕНЦИИ/ ИНДИКАТОРЫ   |          |      |      |          |      |      |          |      |       |       |
|----------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------|----------|------|------|----------|------|------|----------|------|-------|-------|
|                                                                                        | Универсальные компетенции |          |      |      |          |      |      |          |      |       |       |
|                                                                                        | УК-1                      | УК-2     | УК-3 | УК-4 | УК-5     | УК-6 | УК-7 | УК-8     | УК-9 | УК-10 | УК-11 |
| Б.1.О.20. Политология                                                                  |                           |          |      |      | ИДК- 1-3 |      |      |          |      |       |       |
| Б.1.О.21. Основы научных исследований                                                  | ИДК-1-5                   |          |      |      |          |      |      |          |      |       |       |
| Б.1.О.22. Интеллектуальная собственность                                               |                           | ИДК- 1-5 |      |      |          |      |      |          |      |       |       |
| Б.1.О.23. Социология                                                                   | ИДК- 4                    |          |      |      |          |      |      |          |      |       |       |
| Б.1.О.24. Экология                                                                     |                           |          |      |      |          |      |      | ИДК- 1-4 |      |       |       |
| Б.1.О.25. Неорганическая химия                                                         |                           |          |      |      |          |      |      |          |      |       |       |
| Б.1.О.26. Физическая и коллоидная химия                                                |                           |          |      |      |          |      |      |          |      |       |       |
| Б.1.О.27. Аналитическая химия и физико-химические методы исследований                  |                           |          |      |      |          |      |      |          |      |       |       |
| Б.1.О.28. Органическая химия                                                           |                           |          |      |      |          |      |      |          |      |       |       |
| Б.1.О.29. Биохимия                                                                     |                           |          |      |      |          |      |      |          |      |       |       |
| Б.1.О.30. Педагогика                                                                   | ИДК- 3                    |          |      |      |          |      |      |          |      |       |       |
| Б.1.О.31. Системы искусственного интеллекта                                            |                           |          |      |      |          |      |      |          |      |       |       |
| <b>Часть, формируемая участниками образовательных отношений</b>                        |                           |          |      |      |          |      |      |          |      |       |       |
| Б.1.В.01. Микробиология пищевых продуктов                                              |                           |          |      |      |          |      |      |          |      |       |       |
| Б.1.В.02. Общая технология переработки зерна                                           |                           |          |      |      |          |      |      |          |      |       |       |
| Б.1.В.03. Системы менеджмента качества пищевой продукции                               |                           |          |      |      |          |      |      |          |      |       |       |
| Б.1.В.04. Автоматизация производственных процессов                                     |                           |          |      |      |          |      |      |          |      |       |       |
| Б.1.В.05. Основы промышленного строительства и санитарной техники пищевых предприятий  |                           |          |      |      |          |      |      |          |      |       |       |
| Б.1.В.06. Организация и управление технологическими процессами на предприятиях отрасли |                           |          |      |      |          |      |      |          |      |       |       |
| Б.1.В.07. Технология полисахаридов и их применение в пищевой промышленности            |                           |          |      |      |          |      |      |          |      |       |       |
| Б.1.В.08. Товароведение зерна, мучных и крупяных продуктов                             |                           |          |      |      |          |      |      |          |      |       |       |
| Б.1.В.09. Методы исследования сырья и продуктов растительного происхождения            |                           |          |      |      |          |      |      |          |      |       |       |

| Структура учебного плана ОПОП ВО                                                            | КОМПЕТЕНЦИИ/ ИНДИКАТОРЫ   |      |      |      |      |      |      |      |      |         |       |
|---------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------|------|------|------|------|------|------|------|------|---------|-------|
|                                                                                             | Универсальные компетенции |      |      |      |      |      |      |      |      |         |       |
|                                                                                             | УК-1                      | УК-2 | УК-3 | УК-4 | УК-5 | УК-6 | УК-7 | УК-8 | УК-9 | УК-10   | УК-11 |
|                                                                                             |                           |      |      |      |      |      |      |      |      |         |       |
| Б.1.В.10. Учёт и отчетность в предприятиях отрасли                                          |                           |      |      |      |      |      |      |      |      | идк-1,3 |       |
| Б.1.В.11. Стандартизация, метрология, сертификация продуктов питания                        | идк-1-5                   |      |      |      |      |      |      |      |      |         |       |
| Б.1.В.12. Оборудование предприятий отрасли                                                  |                           |      |      |      |      |      |      |      |      |         |       |
| Б.1.В.13. Холодильное оборудование пищевых предприятий                                      |                           |      |      |      |      |      |      |      |      |         |       |
| Б.1.В.14. Технология кондитерских изделий                                                   |                           |      |      |      |      |      |      |      |      |         |       |
| Б.1.В.15. Тепло- и хладотехника                                                             |                           |      |      |      |      |      |      |      |      |         |       |
| Б.1.В.16. Проектирование предприятий пищевой промышленности                                 |                           |      |      |      |      |      |      |      |      |         |       |
| Б.1.В.17. Технология хлеба и макаронных изделий                                             |                           |      |      |      |      |      |      |      |      |         |       |
| Б.1.В.18. Общие технологии пищевых производств                                              |                           |      |      |      |      |      |      |      |      |         |       |
| Б.1.В.19. Технология продуктов растительного происхождения и организация мини-производств   |                           |      |      |      |      |      |      |      |      |         |       |
| Б.1.В.20. Прикладная механика                                                               |                           |      |      |      |      |      |      |      |      |         |       |
| Б.1.В.21. Физико-химические основы и общие принципы переработки                             |                           |      |      |      |      |      |      |      |      |         |       |
| Б.1.В.22. Процессы и аппараты пищевых производств                                           |                           |      |      |      |      |      |      |      |      |         |       |
| Б.1.В.23. Основы технологии отрасли                                                         |                           |      |      |      |      |      |      |      |      |         |       |
| Б.1.В.24. Инженерная графика. Компьютерная графика                                          |                           |      |      |      |      |      |      |      |      |         |       |
| Б.1.В.25. Экономика и управление предприятий отрасли                                        | идк-1-5                   |      |      |      |      |      |      |      |      |         |       |
| Б.1.В.ДВ.01.01 Технологические основы безопасности продуктов питания из растительного сырья |                           |      |      |      |      |      |      |      |      |         |       |
| Б.1.В.ДВ.01.02 Безопасность продовольственного сырья и продуктов                            |                           |      |      |      |      |      |      |      |      |         |       |

| Структура учебного плана ОПОП ВО                                                  | КОМПЕТЕНЦИИ/ ИНДИКАТОРЫ   |         |         |         |         |         |         |         |         |         |         |
|-----------------------------------------------------------------------------------|---------------------------|---------|---------|---------|---------|---------|---------|---------|---------|---------|---------|
|                                                                                   | Универсальные компетенции |         |         |         |         |         |         |         |         |         |         |
|                                                                                   | УК-1                      | УК-2    | УК-3    | УК-4    | УК-5    | УК-6    | УК-7    | УК-8    | УК-9    | УК-10   | УК-11   |
| питания                                                                           |                           |         |         |         |         |         |         |         |         |         |         |
| Б.1.В.ДВ.02.01 Оптимизация технологических процессов                              |                           |         |         |         |         |         |         |         |         |         |         |
| Б.1.В.ДВ.02.02 Математические модели в технологии отрасли                         |                           |         |         |         |         |         |         |         |         |         |         |
| Б.1.В.ДВ.03.01 Технология оздоровительных пищевых продуктов                       |                           |         |         |         |         |         |         |         |         |         |         |
| Б.1.В.ДВ.03.02 Технология продуктов функционального назначения                    |                           |         |         |         |         |         |         |         |         |         |         |
| Б.1.В.ДВ.04.01 Современные технологии продуктов из растительного сырья            |                           |         |         |         |         |         |         |         |         |         |         |
| Б.1.В.ДВ.04.02 Конструирование продуктов питания из растительного сырья           |                           |         |         |         |         |         |         |         |         |         |         |
| Б.1.В.ДВ.05.01 Пищевые и диетические добавки                                      |                           |         |         |         |         |         |         |         |         |         |         |
| Б.1.В.ДВ.05.02 Нутрициология                                                      |                           |         |         |         |         |         |         |         |         |         |         |
| Б.1.В.ДВ.06.01 Реология пищевых масс                                              |                           |         |         |         |         |         |         |         |         |         |         |
| Б.1.В.ДВ.06.02 Физико-механические свойства продуктов растительного происхождения |                           |         |         |         |         |         |         |         |         |         |         |
| Б.1.В.ДВ.07.01 Информационные технологии в инженерных расчетах отрасли            |                           |         |         |         |         |         |         |         |         |         |         |
| Б.1.В.ДВ.07.02 Компьютерное моделирование и конструирование                       |                           |         |         |         |         |         |         |         |         |         |         |
| <b>Блок 2. Практика</b>                                                           |                           |         |         |         |         |         |         |         |         |         |         |
| Б.2.О.01 (У). Учебная ознакомительная практика                                    | идк-1-5                   | идк-1-5 | идк-1-5 | идк-1-4 |         | идк-1-3 |         |         | идк-1-4 |         |         |
| Б.2.В.02 (П). Учебная технологическая практика                                    | идк-1-5                   | идк-1-5 | идк-1-5 | идк-1-4 |         | идк-1-3 |         |         | идк-1-4 |         |         |
| Б.2.В.03 (П). Производственная организационно-управленческая практика             |                           | идк-1-5 |         |         |         |         |         |         |         |         |         |
| Б.2.В.04 (Пд). Производственная преддипломная практика, в т.ч. НИР                |                           | идк-1-5 |         |         |         |         |         |         |         |         |         |
| <b>Блок 3. Государственная итоговая аттестация</b>                                |                           |         |         |         |         |         |         |         |         |         |         |
| Б.3.01. Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной         | идк-1-5                   | идк-1-5 | идк-1-5 | идк-1-4 | идк-1-7 | идк-1-3 | идк-1-3 | идк-1-4 | идк-1-4 | идк-1-3 | идк-1-3 |

| Структура учебного плана ОПОП ВО      | КОМПЕТЕНЦИИ/ ИНДИКАТОРЫ   |      |      |      |      |      |      |      |      |       |       |
|---------------------------------------|---------------------------|------|------|------|------|------|------|------|------|-------|-------|
|                                       | Универсальные компетенции |      |      |      |      |      |      |      |      |       |       |
|                                       | УК-1                      | УК-2 | УК-3 | УК-4 | УК-5 | УК-6 | УК-7 | УК-8 | УК-9 | УК-10 | УК-11 |
| работы                                |                           |      |      |      |      |      |      |      |      |       |       |
| <b>ФТД. Факультативные дисциплины</b> |                           |      |      |      |      |      |      |      |      |       |       |
| ФТД.01 Технология продуктов питания   |                           |      |      |      |      |      |      |      |      |       |       |
| ФТД.02 Основы диетологии              |                           |      |      |      |      |      |      |      |      |       |       |

**Матрица соответствия универсальных и общепрофессиональных компетенций и составных частей  
ОПОП ВО**

| Структура учебного плана ОПОП<br>ВО                                  | КОМПЕТЕНЦИИ/ ИНДИКАТОРЫ          |       |       |       |          |
|----------------------------------------------------------------------|----------------------------------|-------|-------|-------|----------|
|                                                                      | Общепрофессиональные компетенции |       |       |       |          |
|                                                                      | ОПК-1                            | ОПК-2 | ОПК-3 | ОПК-4 | ОПК-5    |
| <b>Блок 1 Дисциплины (модули)</b>                                    |                                  |       |       |       |          |
| <b>Обязательная часть</b>                                            |                                  |       |       |       |          |
| Б.1.О.01. История России. Основы<br>российской государственности     |                                  |       |       |       |          |
| Б.1.О.01.01 История России                                           |                                  |       |       |       |          |
| Б.1.О.01.02 Основы российской<br>государственности                   |                                  |       |       |       |          |
| Б.1.О.2. Основы охраны труда                                         |                                  |       |       |       |          |
| Б.1.О.3. Правоведение                                                |                                  |       |       |       |          |
| Б.1.О.4. Естественнаучная картина<br>мира                            |                                  |       |       |       |          |
| Б.1.О.5. Иностранный язык                                            |                                  |       |       |       |          |
| Б.1.О.6. Русский язык и культура речи                                |                                  |       |       |       |          |
| Б.1.О.7. Психология                                                  |                                  |       |       |       |          |
| Б.1.О.8. Экономическая теория.<br>Экономика                          |                                  |       |       |       | ИДК- 1-3 |
| Б.1.О.9. Информатика и компьютерная<br>техника.                      | ИДК- 1-4                         |       |       |       |          |
| Б.1.О.10. Информационные системы и<br>технологии                     | ИДК- 1-4                         |       |       |       |          |
| Б.1.О.11 Высшая математика                                           |                                  |       |       |       |          |
| Б.1.О.12. Этика и эстетика                                           |                                  |       |       |       |          |
| Б.1.О.13. Философия                                                  |                                  |       |       |       |          |
| Б.1.О.14. Безопасность<br>жизнедеятельности                          |                                  |       |       |       |          |
| Б.1.О.15. Физическая культура и спорт                                |                                  |       |       |       |          |
| Б.1.О.15. 01Физическая культура и<br>спорт                           |                                  |       |       |       |          |
| Б.1.О.15.02 Элективная дисциплина по<br>физической культуре и спорту |                                  |       |       |       |          |
| Б.1.О.16. Менеджмент                                                 |                                  |       |       |       |          |

| Структура учебного плана ОПОП<br>ВО                                                   | КОМПЕТЕНЦИИ/ ИНДИКАТОРЫ          |          |          |          |       |
|---------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------|----------|----------|----------|-------|
|                                                                                       | Общепрофессиональные компетенции |          |          |          |       |
|                                                                                       | ОПК-1                            | ОПК-2    | ОПК-3    | ОПК-4    | ОПК-5 |
| Б.1.О.17. Маркетинг                                                                   |                                  |          |          |          |       |
| Б.1.О.18. Физика                                                                      |                                  | ИДК- 1-3 |          |          |       |
| Б.1.О.19. Электротехника и электроника                                                |                                  |          | ИДК- 1-3 |          |       |
| Б.1.О.20. Политология                                                                 |                                  |          |          |          |       |
| Б.1.О.21. Основы научных исследований                                                 |                                  |          |          |          |       |
| Б.1.О.22. Интеллектуальная собственность                                              |                                  |          |          |          |       |
| Б.1.О.23. Социология                                                                  |                                  |          |          |          |       |
| Б.1.О.24. Экология                                                                    |                                  |          |          |          |       |
| Б.1.О.25. Неорганическая химия                                                        |                                  | ИДК- 1-3 |          |          |       |
| Б.1.О.26. Физическая и коллоидная химия                                               |                                  | ИДК- 1-3 |          |          |       |
| Б.1.О.27 Аналитическая химия и физико-химические методы исследований                  |                                  |          |          | ИДК- 1-3 |       |
| Б.1.О.28. Органическая химия                                                          |                                  | ИДК- 1-3 |          |          |       |
| Б.1.О.29. Биохимия                                                                    |                                  | ИДК- 1-3 |          |          |       |
| Б.1.О.30. Педагогика                                                                  |                                  |          |          |          |       |
| Б.1.О.31. Системы искусственного интеллекта                                           | ИДК- 5                           |          |          |          |       |
| <b>Часть, формируемая участниками образовательных отношений</b>                       |                                  |          |          |          |       |
| Б.1.В.01. Микробиология пищевых продуктов                                             |                                  |          |          |          |       |
| Б.1.В.02. Общая технология переработки зерна                                          |                                  |          |          |          |       |
| Б.1.В.03. Системы менеджмента качества пищевой продукции                              |                                  |          |          |          |       |
| Б.1.В.04. Автоматизация производственных процессов                                    |                                  |          |          |          |       |
| Б.1.В.05. Основы промышленного строительства и санитарной техники пищевых предприятий |                                  |          |          |          |       |

| Структура учебного плана ОПОП<br>ВО                                                       | КОМПЕТЕНЦИИ/ ИНДИКАТОРЫ          |       |       |       |       |
|-------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------|-------|-------|-------|-------|
|                                                                                           | Общепрофессиональные компетенции |       |       |       |       |
|                                                                                           | ОПК-1                            | ОПК-2 | ОПК-3 | ОПК-4 | ОПК-5 |
|                                                                                           |                                  |       |       |       |       |
| Б.1.В.06. Организация и управление технологическими процессами на предприятиях отрасли    |                                  |       |       |       |       |
| Б.1.В.07. Технология полисахаридов и их применение в пищевой промышленности               |                                  |       |       |       |       |
| Б.1.В.08. Товароведение зерна, мучных и крупяных продуктов                                |                                  |       |       |       |       |
| Б.1.В.09. Методы исследования сырья и продуктов растительного происхождения               |                                  |       |       |       |       |
| Б.1.В.10. Учёт и отчетность в предприятиях отрасли                                        |                                  |       |       |       |       |
| Б.1.В.11. Стандартизация, метрология, сертификация                                        |                                  |       |       |       |       |
| Б.1.В.12. Оборудование предприятий отрасли                                                |                                  |       |       |       |       |
| Б.1.В.13. Холодильное оборудование пищевых предприятий                                    |                                  |       |       |       |       |
| Б.1.В.14. Технология кондитерских изделий                                                 |                                  |       |       |       |       |
| Б.1.В.15. Тепло- и хладотехника                                                           |                                  |       |       |       |       |
| Б.1.В.16. Проектирование предприятий пищевой промышленности                               |                                  |       |       |       |       |
| Б.1.В.17. Технология хлеба и макаронных изделий                                           |                                  |       |       |       |       |
| Б.1.В.18. Общие технологии пищевых производств                                            |                                  |       |       |       |       |
| Б.1.В.19. Технология продуктов растительного происхождения и организация мини-производств |                                  |       |       |       |       |
| Б.1.В.20. Прикладная механика                                                             |                                  |       |       |       |       |
| Б.1.В.21. Физико-химические основы и общие принципы переработки                           |                                  |       |       |       |       |
| Б.1.В.22. Процессы и аппараты                                                             |                                  |       |       |       |       |

| Структура учебного плана ОПОП<br>ВО                                                               | КОМПЕТЕНЦИИ/ ИНДИКАТОРЫ          |       |       |       |       |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------|-------|-------|-------|-------|
|                                                                                                   | Общепрофессиональные компетенции |       |       |       |       |
|                                                                                                   | ОПК-1                            | ОПК-2 | ОПК-3 | ОПК-4 | ОПК-5 |
| пищевых производств                                                                               |                                  |       |       |       |       |
| Б.1.В.23. Основы технологии отрасли                                                               |                                  |       |       |       |       |
| Б.1.В.24. Инженерная графика.<br>Компьютерная графика                                             |                                  |       |       |       |       |
| Б.1.В.25. Экономика и управление<br>предприятий отрасли                                           |                                  |       |       |       |       |
| Б.1.В.ДВ.01.01 Технологические основы<br>безопасности продуктов питания из<br>растительного сырья |                                  |       |       |       |       |
| Б.1.В.ДВ.01.02 Безопасность<br>продовольственного сырья и продуктов<br>питания                    |                                  |       |       |       |       |
| Б.1.В.ДВ.02.01 Оптимизация<br>технологических процессов                                           |                                  |       |       |       |       |
| Б.1.В.ДВ.02.02 Математические модели<br>в технологии отрасли                                      |                                  |       |       |       |       |
| Б.1.В.ДВ.03.01 Технология<br>оздоровительных пищевых продуктов                                    |                                  |       |       |       |       |
| Б.1.В.ДВ.03.02 Технология продуктов<br>функционального назначения                                 |                                  |       |       |       |       |
| Б.1.В.ДВ.04.01 Современные технологии<br>продуктов из растительного сырья                         |                                  |       |       |       |       |
| Б.1.В.ДВ.04.02 Конструирование<br>продуктов питания из растительного<br>сырья                     |                                  |       |       |       |       |
| Б.1.В.ДВ.05.01 Пищевые и диетические<br>добавки                                                   |                                  |       |       |       |       |
| Б.1.В.ДВ.05.02 Нутрициология                                                                      |                                  |       |       |       |       |
| Б.1.В.ДВ.06.01 Реология пищевых масс                                                              |                                  |       |       |       |       |
| Б.1.В.ДВ.06.02 Физико-механические<br>свойства продуктов растительного<br>происхождения           |                                  |       |       |       |       |
| Б.1.В.ДВ.07.01 Информационные<br>технологии в инженерных расчетах<br>отрасли                      |                                  |       |       |       |       |
| Б.1.В.ДВ.07.02 Компьютерное                                                                       |                                  |       |       |       |       |

| Структура учебного плана ОПОП<br>ВО                                              | КОМПЕТЕНЦИИ/ ИНДИКАТОРЫ          |         |         |         |         |
|----------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------|---------|---------|---------|---------|
|                                                                                  | Общепрофессиональные компетенции |         |         |         |         |
|                                                                                  | ОПК-1                            | ОПК-2   | ОПК-3   | ОПК-4   | ОПК-5   |
| моделирование и конструирование                                                  |                                  |         |         |         |         |
| <b>Блок 2. Практика</b>                                                          |                                  |         |         |         |         |
| Б.2.О.01 (У). Учебная ознакомительная практика                                   |                                  |         |         |         |         |
| Б.2.В.02 (П). Учебная технологическая практика                                   |                                  |         |         |         |         |
| Б.2.В.03 (П). Производственная организационно-управленческая практика            |                                  |         |         |         |         |
| Б.2.В.04 (Пд). Производственная преддипломная практика, в т.ч. НИР               |                                  |         |         |         |         |
| <b>Блок 3. Государственная итоговая аттестация</b>                               |                                  |         |         |         |         |
| Б.3.01. Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы | идк-1-5                          | идк-1-3 | идк-1-3 | идк-1-3 | идк-1-3 |
| <b>ФТД. Факультативные дисциплины</b>                                            |                                  |         |         |         |         |
| ФТД.01 Технология продуктов питания                                              |                                  |         |         |         |         |
| ФТД.02 Основы диетологии                                                         |                                  |         |         |         |         |

| Структура учебного плана<br>ОПОП ВО                               | КОМПЕТЕНЦИИ/ ИНДИКАТОРЫ      |      |      |      |      |      |      |      |      |       |
|-------------------------------------------------------------------|------------------------------|------|------|------|------|------|------|------|------|-------|
|                                                                   | Профессиональные компетенции |      |      |      |      |      |      |      |      |       |
|                                                                   | ПК-1                         | ПК-2 | ПК-3 | ПК-4 | ПК-5 | ПК-6 | ПК-7 | ПК-8 | ПК-9 | ПК-10 |
| <b>Блок 1. Дисциплины (модули)</b>                                |                              |      |      |      |      |      |      |      |      |       |
| <i>Обязательная часть</i>                                         |                              |      |      |      |      |      |      |      |      |       |
| Б.1.О.01. История России. Основы российской государственности     |                              |      |      |      |      |      |      |      |      |       |
| Б.1.О.01.01 История России                                        |                              |      |      |      |      |      |      |      |      |       |
| Б.1.О.01.02 Основы российской государственности                   |                              |      |      |      |      |      |      |      |      |       |
| Б.1.О.2. Основы охраны труда                                      |                              |      |      |      |      |      |      |      |      |       |
| Б.1.О.3. Правоведение                                             |                              |      |      |      |      |      |      |      |      |       |
| Б.1.О.4. Естественнаучная картина мира                            |                              |      |      |      |      |      |      |      |      |       |
| Б.1.О.5. Иностранный язык                                         |                              |      |      |      |      |      |      |      |      |       |
| Б.1.О.6. Русский язык и культура речи                             |                              |      |      |      |      |      |      |      |      |       |
| Б.1.О.7. Психология                                               |                              |      |      |      |      |      |      |      |      |       |
| Б.1.О.8. Экономическая теория. Экономика                          |                              |      |      |      |      |      |      |      |      |       |
| Б.1.О.9. Информатика и компьютерная техника.                      |                              |      |      |      |      |      |      |      |      |       |
| Б.1.О.10. Информационные системы и технологии                     |                              |      |      |      |      |      |      |      |      |       |
| Б.1.О.11. Высшая математика                                       |                              |      |      |      |      |      |      |      |      |       |
| Б.1.О.12. Этика и эстетика                                        |                              |      |      |      |      |      |      |      |      |       |
| Б.1.О.13. Философия                                               |                              |      |      |      |      |      |      |      |      |       |
| Б.1.О.14. Безопасность жизнедеятельности                          |                              |      |      |      |      |      |      |      |      |       |
| Б.1.О.15. 01 Физическая культура и спорт                          |                              |      |      |      |      |      |      |      |      |       |
| Б.1.О.15.02 Элективная дисциплина по физической культуре и спорту |                              |      |      |      |      |      |      |      |      |       |
| Б.1.О.16. Менеджмент                                              |                              |      |      |      |      |      |      |      |      |       |
| Б.1.О.17. Маркетинг                                               |                              |      |      |      |      |      |      |      |      |       |
| Б.1.О.18. Физика                                                  |                              |      |      |      |      |      |      |      |      |       |

| Структура учебного плана<br>ОПОП ВО                                                    | КОМПЕТЕНЦИИ/ ИНДИКАТОРЫ      |      |          |          |          |      |      |          |      |          |
|----------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------|------|----------|----------|----------|------|------|----------|------|----------|
|                                                                                        | Профессиональные компетенции |      |          |          |          |      |      |          |      |          |
|                                                                                        | ПК-1                         | ПК-2 | ПК-3     | ПК-4     | ПК-5     | ПК-6 | ПК-7 | ПК-8     | ПК-9 | ПК-10    |
| Б.1.О.19. Электротехника и электроника                                                 |                              |      |          |          |          |      |      |          |      |          |
| Б.1.О.20. Политология                                                                  |                              |      |          |          |          |      |      |          |      |          |
| Б.1.О.21. Основы научных исследований                                                  |                              |      |          |          |          |      |      |          |      |          |
| Б.1.О.22. Интеллектуальная собственность                                               |                              |      |          |          |          |      |      |          |      |          |
| Б.1.О.23. Социология                                                                   |                              |      |          |          |          |      |      |          |      |          |
| Б.1.О.24. Экология                                                                     |                              |      |          |          |          |      |      |          |      |          |
| Б.1.О.25. Неорганическая химия                                                         |                              |      |          |          |          |      |      |          |      |          |
| Б.1.О.26. Физическая и коллоидная химия                                                |                              |      |          |          |          |      |      |          |      |          |
| Б.1.О.27. Аналитическая химия и физико-химические методы исследований                  |                              |      |          |          |          |      |      |          |      |          |
| Б.1.О.28. Органическая химия                                                           |                              |      |          |          |          |      |      |          |      |          |
| Б.1.О.29. Биохимия                                                                     |                              |      |          |          |          |      |      |          |      |          |
| Б.1.О.30. Педагогика                                                                   |                              |      |          |          |          |      |      |          |      |          |
| Б.1.О.31. Системы искусственного интеллекта                                            |                              |      |          |          |          |      |      |          |      |          |
| <b>Часть, формируемая участниками образовательных отношений</b>                        |                              |      |          |          |          |      |      |          |      |          |
| Б.1.В.01. Микробиология пищевых продуктов                                              | идк- 1-3                     |      |          |          |          |      |      |          |      |          |
| Б.1.В.02. Общая технология переработки зерна                                           |                              |      | идк- 1-5 |          |          |      |      |          |      |          |
| Б.1.В.03. Системы менеджмента качества пищевой продукции                               |                              |      |          | идк- 1-5 |          |      |      |          |      |          |
| Б.1.В.04. Автоматизация производственных процессов                                     |                              |      |          |          | идк- 1-3 |      |      |          |      |          |
| Б.1.В.05. Основы промышленного строительства и санитарной техники пищевых предприятий  |                              |      |          |          |          |      |      | идк- 1-3 |      |          |
| Б.1.В.06. Организация и управление технологическими процессами на предприятиях отрасли |                              |      |          |          |          |      |      |          |      | идк- 1-3 |

| Структура учебного плана<br>ОПОП ВО                                                       | КОМПЕТЕНЦИИ/ ИНДИКАТОРЫ      |      |          |          |          |          |          |          |      |       |
|-------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------|------|----------|----------|----------|----------|----------|----------|------|-------|
|                                                                                           | Профессиональные компетенции |      |          |          |          |          |          |          |      |       |
|                                                                                           | ПК-1                         | ПК-2 | ПК-3     | ПК-4     | ПК-5     | ПК-6     | ПК-7     | ПК-8     | ПК-9 | ПК-10 |
| Б.1.В.07. Технология полисахаридов и их применение в пищевой промышленности               |                              |      |          |          |          |          | ИДК- 1-3 |          |      |       |
| Б.1.В.08. Товароведение зерна, мучных и крупяных продуктов                                |                              |      |          | ИДК- 1-5 |          |          |          |          |      |       |
| Б.1.В.09. Методы исследования сырья и продуктов растительного происхождения               | ИДК- 1-3                     |      |          |          |          |          |          |          |      |       |
| Б.1.В.10. Учёт и отчетность в предприятиях отрасли                                        |                              |      |          |          |          |          |          |          |      |       |
| Б.1.В.11. Стандартизация, метрология, сертификация                                        |                              |      |          |          |          |          |          |          |      |       |
| Б.1.В.12. Оборудование предприятий отрасли                                                |                              |      |          |          |          |          |          | ИДК- 1-3 |      |       |
| Б.1.В.13. Холодильное оборудование пищевых предприятий                                    |                              |      |          |          |          |          |          | ИДК- 1-3 |      |       |
| Б.1.В.14. Технология кондитерских изделий                                                 |                              |      |          | ИДК- 2   |          |          |          |          |      |       |
| Б.1.В.15. Тепло- и хладотехника                                                           |                              |      |          |          |          |          |          | ИДК- 1-3 |      |       |
| Б.1.В.16. Проектирование предприятий пищевой промышленности                               |                              |      |          |          |          |          |          | ИДК- 1-3 |      |       |
| Б.1.В.17. Технология хлеба и макаронных изделий                                           |                              |      |          | ИДК- 1,2 |          |          |          |          |      |       |
| Б.1.В.18. Общие технологии пищевых производств                                            |                              |      |          |          |          | ИДК- 1-3 |          |          |      |       |
| Б.1.В.19. Технология продуктов растительного происхождения и организация мини-производств |                              |      | ИДК- 2-5 |          |          |          |          |          |      |       |
| Б.1.В.20. Прикладная механика                                                             |                              |      |          | ИДК- 1-5 |          |          |          |          |      |       |
| Б.1.В.21. Физико-химические основы и общие принципы переработки                           | ИДК- 1-3                     |      |          |          |          |          |          |          |      |       |
| Б.1.В.22. Процессы и аппараты пищевых производств                                         |                              |      |          |          | ИДК- 1-3 |          |          |          |      |       |

| Структура учебного плана<br>ОПОП ВО                                                               | КОМПЕТЕНЦИИ/ ИНДИКАТОРЫ      |             |             |             |      |      |      |          |             |       |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------|-------------|-------------|-------------|------|------|------|----------|-------------|-------|
|                                                                                                   | Профессиональные компетенции |             |             |             |      |      |      |          |             |       |
|                                                                                                   | ПК-1                         | ПК-2        | ПК-3        | ПК-4        | ПК-5 | ПК-6 | ПК-7 | ПК-8     | ПК-9        | ПК-10 |
| Б.1.В.23. Основы технологии отрасли                                                               |                              |             |             | ИДК- 1-5    |      |      |      |          |             |       |
| Б.1.В.24. Инженерная графика.<br>Компьютерная графика                                             |                              |             |             |             |      |      |      | ИДК- 1-3 |             |       |
| Б.1.В.25. Экономика и управление<br>предприятий отрасли                                           |                              |             |             |             |      |      |      |          |             |       |
| Б.1.В.ДВ.01.01 Технологические основы<br>безопасности продуктов питания из<br>растительного сырья | ИДК-<br>1-3                  |             |             |             |      |      |      |          |             |       |
| Б.1.В.ДВ.01.02 Безопасность<br>продовольственного сырья и продуктов<br>питания                    | ИДК-<br>1-3                  |             |             |             |      |      |      |          |             |       |
| Б.1.В.ДВ.02.01 Оптимизация технологических<br>процессов                                           |                              |             |             |             |      |      |      |          | ИДК-<br>1-3 |       |
| Б.1.В.ДВ.02.02 Математические модели в<br>технологии отрасли                                      |                              |             |             |             |      |      |      |          | ИДК-<br>1-3 |       |
| Б.1.В.ДВ.03.01 Технология оздоровительных<br>пищевых продуктов                                    |                              |             | ИДК-<br>1-5 |             |      |      |      |          |             |       |
| Б.1.В.ДВ.03.02 Технология продуктов<br>функционального назначения                                 |                              |             | ИДК-<br>1-5 |             |      |      |      |          |             |       |
| Б.1.В.ДВ.04.01 Современные технологии<br>продуктов из растительного сырья                         |                              |             | ИДК-<br>1-5 |             |      |      |      |          |             |       |
| Б.1.В.ДВ.04.02 Конструирование продуктов<br>питания из растительного сырья                        |                              |             | ИДК-<br>2-5 |             |      |      |      |          |             |       |
| Б.1.В.ДВ.05.01 Пищевые и диетические<br>добавки                                                   |                              |             |             | ИДК-<br>1-5 |      |      |      |          |             |       |
| Б.1.В.ДВ.05.02 Нутрициология                                                                      |                              |             |             | ИДК-<br>1-5 |      |      |      |          |             |       |
| Б.1.В.ДВ.06.01 Реология пищевых масс                                                              | ИДК-<br>1-3                  |             |             |             |      |      |      |          |             |       |
| Б.1.В.ДВ.06.02 Физико-механические свойства<br>продуктов растительного происхождения              | ИДК-<br>1-3                  |             |             |             |      |      |      |          |             |       |
| Б.1.В.ДВ.07.01 Информационные технологии<br>в инженерных расчетах отрасли                         |                              | ИДК-<br>1-3 |             |             |      |      |      |          |             |       |

| Структура учебного плана<br>ОПОП ВО                                              | КОМПЕТЕНЦИИ/ ИНДИКАТОРЫ      |         |         |         |         |         |         |         |         |         |
|----------------------------------------------------------------------------------|------------------------------|---------|---------|---------|---------|---------|---------|---------|---------|---------|
|                                                                                  | Профессиональные компетенции |         |         |         |         |         |         |         |         |         |
|                                                                                  | ПК-1                         | ПК-2    | ПК-3    | ПК-4    | ПК-5    | ПК-6    | ПК-7    | ПК-8    | ПК-9    | ПК-10   |
| Б.1.В.ДВ.07.02 Компьютерное моделирование и конструирование                      |                              | идк-1-3 |         |         |         |         |         |         |         |         |
| <b>Блок 2. Практика</b>                                                          |                              |         |         |         |         |         |         |         |         |         |
| Б.2.О.01 (У). Учебная ознакомительная практика                                   | идк-1-3                      | идк-1-3 | идк-15  | идк-1-5 | идк-1-3 | идк-1-3 |         | идк-1-3 |         |         |
| Б.2.О.02 (П). Учебная технологическая практика                                   | идк-1-3                      | идк-1-3 | идк-1-5 | идк-1-5 | идк-1-3 | идк-1-3 |         | идк-1-3 |         |         |
| Б.2.О.03 (П). Производственная организационно-управленческая практика            |                              |         |         |         | идк-1-3 | идк-1-3 | идк-1-3 |         |         |         |
| Б.2.О.04 (Пд). Производственная преддипломная практика, в т.ч. НИР               |                              |         |         |         | идк-1-3 |         |         | идк-1-3 |         |         |
| <b>Блок 3. Государственная итоговая аттестация</b>                               |                              |         |         |         |         |         |         |         |         |         |
| Б.3.01. Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы | идк-1-3                      | идк-1-3 | идк-1-5 | идк-1-5 | идк-1-3 | идк-1-3 | идк-1-3 | идк-1-3 | идк-1-3 | идк-1-3 |
| <b>ФТД. Факультативные дисциплины</b>                                            |                              |         |         |         |         |         |         |         |         |         |
| ФТД.01 Технология продуктов питания                                              |                              |         |         |         |         |         |         | идк-1-3 |         |         |
| ФТД.02 Основы диетологии                                                         |                              |         |         |         | идк-1-3 |         |         |         |         |         |