

Автономное образовательное учреждение  
высшего образования Ленинградской области  
«Государственный институт экономики, финансов, права и технологий»

ОДОБРЕНО  
Ученым советом ГИЭФПТ  
Протокол №1

«30» января 2023 г.



## **ОСНОВНАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ**

**Направление подготовки**  
**19.03.02 Продукты питания из растительного сырья**  
(уровень бакалавриата)

Направленность (профиль) образовательной программы  
Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий

Нормативный срок освоения программы – 4 года

Форма обучения – очная

Год набора 2023-2024

Гатчина  
2023

Разработчики образовательной программы высшего образования (уровень бакалавриата) по направлению **19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья»**, направленность (профиль) образовательной программы – Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий:

Ружьев В.А., кандидат технических наук, доцент

Образовательная программа высшего образования (уровень бакалавриата) по направлению **19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья»**, направленность (профиль) образовательной программы – Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий рекомендована кафедрой технологического образования протокол № 01 от «27» января 2023 года.

И.О. Заведующего кафедрой \_\_\_\_\_ кандидат экономических наук,  
доктор технологических наук, профессор Драбенко В.А.

**СОГЛАСОВАНО:**

Заведующая  
учебно-методическим  
отделом ГИЭФПТ

Председатель  
учебно-методического  
совета

кандидат  
психологических наук  
Ковязина М.Г.

кандидат  
экономических наук,  
доцент Чумаков В.Н.

## СОДЕРЖАНИЕ

	Стр.
<b>1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ .....</b>	<b>5</b>
1.1 Назначение основной профессиональной образовательной программы высшего образования .....	5
1.2 Нормативные документы .....	6
1.3 Принятые сокращения .....	7
<b>2. ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ВЫПУСКНИКОВ ОСВОИВШИХ ОПОП .....</b>	<b>8</b>
2.1 Общее описание основной образовательной программы .....	8
2.2 Перечень профессиональных стандартов (при наличии).....	9
2.3 Перечень основных задач профессиональной деятельности выпускников (по типам) .....	10
<b>3. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ.....</b>	<b>12</b>
3.1 Направленность (профиль) образовательной программы.....	12
3.2 Квалификация, присваиваемая выпускникам образовательных программ .....	12
3.3 Трудоемкость основной профессиональной образовательной программы .....	12
3.4 Формы обучения.....	12
3.5 Срок получения образования.....	12
<b>4. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ.....</b>	<b>13</b>
4.1 Требования к планируемым результатам освоения образовательной программы, установленные ФГОС ВО .....	13
4.2 Требования к планируемым результатам освоения образовательной программы, установленные ГИЭФПТ .....	20
<b>5. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ.....</b>	<b>22</b>
5.1 Структура ОПОП.....	22
5.2 Учебный план и календарный график.....	22
5.3 Практическая подготовка.....	23
5.4 Рабочие программы дисциплин.....	24
5.5 Практики основной профессиональной образовательной программы..	25
5.6 Государственная итоговая аттестация .....	26
5.7 Оценочные средства, определяющие сформированность компетенций обучающихся .....	27
<b>6. ХАРАКТЕРИСТИКА УСЛОВИЙ РЕАЛИЗАЦИИ ОСНОВНОЙ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ ....</b>	<b>30</b>
6.1 Общесистемные требования к реализации образовательной программы .....	30
6.2 Кадровые условия реализации образовательной программы .....	31

6.3 Материально-техническое и учебно-методическое обеспечение образовательного процесса при реализации образовательной программы	32
6.4 Рабочая программа воспитания и календарный график воспитательной работы.....	34
6.5 Особенности реализации ОПОП для лиц с ограниченными возможностями здоровья .....	34
6.6 Финансовое обеспечение реализации программы.....	35
<b>7 ОЦЕНКА КАЧЕСТВА ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ.....</b>	<b>36</b>
7.1 Внутренняя система оценки качества освоения образовательной программы .....	36
7.2 Внешняя система оценки качества освоения образовательной программы .....	36

# 1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

## 1.1 Назначение основной профессиональной образовательной программы высшего образования

Основная профессиональная образовательная программа высшего образования, реализуемая по направлению подготовки 19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья» (уровень бакалавриата), профиль «Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий» (далее - «ОПОП», «ОПОП ВО»), представляет собой систему документов, разработанную и утвержденную в Автономном образовательном учреждении высшего образования Ленинградской области «Государственный институт экономики, финансов, права и технологий» (далее - «ГИЭФПТ», «Институт») с учетом потребностей регионального рынка труда на основе федерального государственного образовательного стандарта высшего образования по направлению подготовки 19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья» (уровень бакалавриата), а также с учетом рекомендованной примерной основной образовательной программой и с учетом профессионального стандарта, сопряженных с профессиональной деятельностью выпускника:

- 22.003 «Производство продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях».

ОПОП регламентирует цели, ожидаемые результаты обучения, содержание, условия и технологии реализации образовательного процесса, оценку качества подготовки выпускников по данному направлению подготовки включает в себя: учебно-методическую документацию (учебный план с календарным учебным графиком, рабочие программы дисциплин (модулей), включая оценочные средства) рабочие программы практики государственной итоговой аттестации, методические указания для самостоятельной работы и методические указания для выполнения ВКР, утвержденные на заседании кафедры.

ОПОП имеет своей целью развитие у обучающихся личностных качеств, а также формирование общепрофессиональных и профессиональных компетенций в соответствии с требованиями образовательного стандарта по данному направлению подготовки.

В области обучения целью ОПОП является формирование общепрофессиональных и профессиональных компетенций, позволяющих выпускнику успешно решать профессиональные задачи в соответствии с видом (видами) профессиональной деятельности, на который (которые) ориентирована программа.

В области воспитания целью ОПОП является оказание содействия формированию личности обучающегося на основе присущей российскому обществу системы ценностей, развитие у студентов личностных качеств, способствующих их творческой активности, общекультурному росту и социальной мобильности, целеустремленности, организованности,

трудолюбия, ответственности, самостоятельности, гражданственности, толерантности.

Основная профессиональная образовательная программа в составе общей характеристики, учебных планов, рабочих программ учебных дисциплин, календарного учебного графика, рабочих программ практик, методических и иных материалов подлежат размещению на официальном Интернет-сайте института в разделе «Сведения об образовательной организации» подразделе «Образование» (согласно Приказу Рособнадзора от 14.08.2020г № 831 «Об утверждении Требований к структуре официального сайта образовательной организации в информационно-телекоммуникационной сети «Интернет» и формату представления информации).

Уровень образования: бакалавриат.

Направленность (профиль) образовательной программы: Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий.

Объем программы: 240 з.е.

Форма обучения: заочная.

Нормативный срок освоения программы – 4 года.

Язык реализации ОПОП ВО – русский.

## **1.2 Нормативные документы**

Нормативно-правовую базу разработки ОПОП ВО составляют:

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

- Федеральный государственный образовательный стандарт высшего образования по направлению подготовки 19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья» (уровень бакалавриата), утвержденный приказом Министерства науки и высшего образования Российской Федерации от 17 августа 2020 г. № 1041, далее - «ФГОС ВО»;

- Профессиональный стандарт 22.003 «Производство продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях», утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 28 октября 2019 г. №694н;

- Федеральный закон от 31 июля 2020 года №304-ФЗ «О внесении изменений в Федеральный закон «Об образовании в Российской Федерации» по вопросам воспитания обучающихся»;

- Порядок организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам высшего образования – программам бакалавриата, программам магистратуры, программам специалитета, утвержденный приказом Минобрнауки России от 6 апреля 2021 года № 245;

- Приказ Министерства науки и высшего образования Российской Федерации, Министерства просвещения Российской Федерации от 05.08.2020 № 885/390 «О практической подготовке обучающихся»;

- Приказ Министерства образования и науки РФ 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»;

- Требования к структуре официального сайта образовательной организации в информационно-телекоммуникационной сети «Интернет» и формату представления информации, утвержденные приказом Федеральной службы по надзору в сфере образования и науки от 14 августа 2020 года № 831;

- Нормативно-методические документы Министерства науки и высшего образования Российской Федерации;

- Устав АОУ ВО ЛО «ГИЭФПТ» и иные локальные нормативные акты образовательной организации.

### **1.3 Принятые сокращения**

ВКР - выпускная квалификационная работа;

ВО - высшее образование;

ГИА - государственная итоговая аттестация;

з.е. - зачетная единица;

НИОКР - научно-исследовательские и опытно-конструкторские работы;

НИРС - научно-исследовательская работа студента;

ОВЗ - ограниченные возможности здоровья;

ОПК - общепрофессиональная компетенция;

ОПОП ВО - основная профессиональная образовательная программа высшего образования;

ПК - профессиональная компетенция;

ПООП ВО - примерная основная образовательная программа высшего образования;

РПД - рабочая программа дисциплины;

РПП - рабочая программа практик;

УК - универсальная компетенция;

ЭИОС - электронная информационно-образовательная среда;

ФГОС ВО - федеральный государственный образовательный стандарт высшего образования;

ФОС - фонд оценочных средств;

Институт, АОУ ВО ЛО «ГИЭФПТ» - Автономное образовательное учреждение высшего образования Ленинградской области «Государственный институт экономики, финансов, права и технологий».

## **2. ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ВЫПУСКНИКОВ ОСВОИВШИХ ОПОП**

### **2.1 Общее описание основной образовательной программы**

Основная образовательная программа по направлению подготовки **19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья»** (уровень бакалавриата) имеет своей целью:

- развитие у студентов личностных качеств, а также формирование универсальных, общепрофессиональных и профессиональных компетенций в соответствии с требованиями ФГОС ВО;

- формирование ответственной, организованной, самостоятельной личности, способной брать на себя ответственность за свои решения и психологически готовой для профессиональной трудовой деятельности и / или для продолжения образования в магистратуре.

В области воспитания целью по направлению подготовки **19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья»** (уровень бакалавриата) является формирование социально-личностных качеств обучающихся: целеустремленности, организованности, трудолюбия, ответственности, гражданственности, коммуникативности, толерантности.

В области обучения целью ОПОП по направлению подготовки **19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья»** (уровень бакалавриата) является обеспечение качественной подготовки конкурентоспособных специалистов современного рынка труда в области **пищевой промышленности**, обладающих достаточным объемом знаний и уровнем компетенций для решения профессиональных задач.

Области профессиональной деятельности и / или сферы профессиональной деятельности, в которых выпускники, освоившие программу бакалавриата, могут осуществлять профессиональную деятельность:

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

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

#### **Типы задач профессиональной деятельности выпускников**

В рамках программы бакалавриата выпускники готовятся к решению задач профессиональной деятельности следующего типа: научно-исследовательский, технологический.

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

- продовольственное сырье растительного происхождения;
- пищевые добавки и улучшители для производства хлеба, кондитерских и макаронных изделий функционального и специализированного назначения;
- разработка пищевых продуктов функционального и специализированного назначения;
- технологическое оборудование пищевых предприятий для производства хлеба, кондитерских и макаронных изделий функционального и специализированного назначения;
- специализированные цеха, имеющие функции пищевого производства;
- нормативная и техническая документация;
- методы и средства контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, система производственного контроля.

## 2.2 Перечень профессиональных стандартов (при наличии)

Перечень профессиональных стандартов (при наличии), соотнесенных с федеральным государственным образовательным стандартом по направлению подготовки 19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья» (уровень бакалавриата)

№ п/п	Код профессионального стандарта	Наименование профессионального стандарта
<b>22. Пищевая промышленность, включая производство напитков и табака</b>		
1	22.003 Специалист по технологии продуктов питания из растительного сырья	Профессиональный стандарт «Специалист по технологии продуктов питания из растительного сырья», утвержденный приказом Минтруда России № 694н от 28.10.2019 г.

Перечень обобщённых трудовых функций и трудовых функций, отнесенных к профессиональной деятельности выпускника (уровень бакалавриата) по направлению подготовки 19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья» (уровень бакалавриата)

Обобщенные трудовые функции	Трудовые функции
Код Д	Код Д/02/6
Оперативное управление производством продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях	Управление качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях

## 2.3 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 знаний) (при необходимости)
1	2	3	4
22. Пищевая промышленность, включая производство напитков и табака	Научноисследовательский	<ul style="list-style-type: none"> <li>- изучение и анализ научнотехнической информации, отечественного и зарубежного опыта применительно к сфере своей профессиональной деятельности;</li> <li>- применение современных методов исследования и моделирования для повышения эффективности использования сырьевых ресурсов, внедрения безотходных и малоотходных технологий переработки растительного и других видов сырья; участие в исследовании технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья;</li> <li>- проведение измерений;</li> <li>- анализ и математическая обработка экспериментальных данных;</li> <li>- использование результатов исследований; подготовка материалов для составления научных обзоров, отчетов и публикаций;</li> <li>- использование методов математического моделирования и оптимизации технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья на базе стандартных пакетов прикладных программ</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- продовольственное сырье растительного происхождения;</li> <li>- пищевые добавки и улучшители для производства хлеба, кондитерских и макаронных изделий функционального и специализированного назначения;</li> <li>- разработка пищевых продуктов функционального и специализированного назначения;</li> <li>- технологическое оборудование пищевых предприятий для производства хлеба, кондитерских и макаронных изделий функционального и специализированного назначения;</li> <li>- специализированные цеха, имеющие функции пищевого производства;</li> <li>- нормативная и техническая документация;</li> <li>- методы и средства контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, система производственного контроля.</li> </ul>
	Технологический	<ul style="list-style-type: none"> <li>- входной и технологический контроль качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции для организации рационального ведения технологического процесса производства в целях разработки мероприятий по повышению эффективности производства;</li> <li>- учет сырья и готовой продукции на базе стандартных и сертификационных испытаний производства продуктов питания из растительного сырья в целях обеспечения нормативов выхода готовой продукции в соответствии с</li> </ul>	

		<p>технологическими инструкциями;</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- контроль технологических параметров и режимов производства продуктов питания из растительного сырья на соответствие требованиям технологической и эксплуатационной документации;</li><li>- внедрение систем управления качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях в целях обеспечения требований технических регламентов к видам пищевой продукции;</li><li>- разработка мероприятий по предупреждению и устранению причин брака продукции на основе данных технологического контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья;</li><li>- контроль над соблюдением технологической дисциплины в цехах и правильной эксплуатацией технологического оборудования по производству продуктов питания из растительного сырья;</li><li>- разработка методов технического контроля и испытания готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях</li></ul>	
--	--	---	--

### **3. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ**

#### **3.1 Направленность (профиль) образовательной программы**

Направленность (профиль) образовательной программы конкретизирует ориентацию ОПОП по направлению подготовки *19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья»* (уровень бакалавриата) область или сферу профессиональной деятельности, и (или) тип задач профессиональной деятельности и (или) объект профессиональной деятельности.

Направленность (профиль) ОПОП по направлению подготовки *19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья»* (уровень бакалавриата) – *«Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий»*.

#### **3.2 Квалификация, присваиваемая выпускникам образовательных программ**

Квалификация, присваиваемая выпускникам образовательной программы: «бакалавр».

#### **3.3 Трудоемкость основной профессиональной образовательной 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.

#### **3.4 Формы обучения**

Форма обучения - очная

#### **3.5 Срок получения образования**

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

Срок обучения по индивидуальному плану, в т.ч. при ускоренном обучении – устанавливается в соответствии с требованиями пп. 1.8, 1.9 ФГОС ВО.

## 4. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

### 4.1 Требования к планируемым результатам освоения образовательной программы, установленные ФГОС ВО

В соответствии с ФГОС ВО по направлению подготовки 19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья» (уровень бакалавриата) выпускник, освоивший программу бакалавриата, должен обладать следующими универсальными компетенциями:

Категория УК	Код УК	Формулировка компетенции	Код и наименование индикатора достижения универсальной компетенции
1	2	3	4
<b>Системное и критическое мышление</b>	<b>УК-1</b>	Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач	УК-1.1 Знает принципы сбора, отбора и обобщения информации, методики системного подхода для решения профессиональных задач
			УК-1.2 Умеет анализировать и систематизировать разнородные данные, оценивать эффективность процедур анализа проблем и принятия решений в профессиональной деятельности
			УК-1.3 Владеет навыками научного поиска и практической работы с информационными источниками; методами принятия решений
<b>Разработка и реализация проектов</b>	<b>УК-2</b>	Способен определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений	УК-2.1 Знает необходимые для осуществления профессиональной деятельности правовые нормы и методологические основы принятия управленческого решения
			УК-2.2 Умеет анализировать альтернативные варианты решений для достижения намеченных результатов; разрабатывать план, определять целевые этапы и основные направления работ
			УК-2.3 Владеет методиками разработки цели и задач проекта; методами оценки продолжительности и стоимости проекта, а также потребности в ресурсах
<b>Командная работа и лидерство</b>	<b>УК-3</b>	Способен осуществлять социальное взаимодействие и реализовывать свою роль в команде	УК-3.1 Знает типологию и факторы формирования команд, способы социального взаимодействия; имеет представление о природе конфликта и способах их регулирования
			УК-3.2 Умеет действовать в духе сотрудничества; принимать решения с соблюдением этических принципов их реализации; умеет преодолевать стрессовые состояния и управлять эмоциями; проявлять уважение к мнению и культуре других; определять цели и работать в направлении личностного, образовательного и профессионального

			роста УК-3.3 Владеет навыками распределения ролей в условиях командного взаимодействия; методами оценки своих действий, планирования и управления временем; владеет технологиями ненасильственного общения
<b>Коммуникация</b>	<b>УК-4</b>	Способен осуществлять деловую коммуникацию в устной и письменной формах на государственном языке Российской Федерации и иностранном(ых) языке(ах)	УК-4.1 Знает принципы построения устного и письменного высказывания на государственном и иностранном языках; требования к деловой устной и письменной коммуникации УК-4.2 Умеет применять на практике устную и письменную деловую коммуникацию УК-4.3 Владеет методикой составления суждения в межличностном деловом общении на государственном и иностранном языках, с применением адекватных языковых форм и средств
<b>Межкультурное взаимодействие</b>	<b>УК-5</b>	Способен воспринимать межкультурное разнообразие общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах	УК-5.1 Знает основные категории философии, законы исторического развития, основы межкультурной коммуникации УК-5.2 Умеет вести коммуникацию в мире культурного многообразия и демонстрировать взаимопонимание между обучающимися - представителями различных культур с соблюдением этических и межкультурных норм УК-5.3 Владеет практическими навыками анализа философских и исторических фактов, оценки явлений культуры; способами анализа и пересмотра своих взглядов в случае разногласий и конфликтов в межкультурной коммуникации
<b>Самоорганизация и саморазвитие (в том числе здоровьесбережение)</b>	<b>УК-6</b>	Способен управлять своим временем, выстраивать и реализовывать траекторию саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни	УК-6.1 Знает основные принципы самовоспитания и самообразования, исходя из требований рынка труда УК-6.2 Умеет демонстрировать умение самоконтроля и рефлексии, позволяющие самостоятельно корректировать обучение по выбранной траектории УК-6.3 Владеет способами управления своей познавательной деятельностью и удовлетворять образовательные интересы и потребности
<b>Самоорганизация и саморазвитие (в том числе здоровьесбережение)</b>	<b>УК-7</b>	Способен поддерживать должный уровень физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности	УК-7.1 Знает виды физических упражнений; научно-практические основы физической культуры и здорового образа и стиля жизни УК-7.2 Умеет применять на практике разнообразные средства физической культуры, спорта и туризма для сохранения и укрепления здоровья, психофизической подготовки и

			<p>самоподготовки к будущей жизни и профессиональной деятельности; использовать творчески средства и методы физического воспитания для профессионально-личностного развития физического самосовершенствования, формирования здорового образа и стиля жизни</p> <p>УК-7.3 Владеет средствами и методами укрепления индивидуального здоровья, физического самосовершенствования</p>
Безопасность жизнедеятельности	УК-8	<p>Способен создавать и поддерживать в повседневной жизни и в профессиональной деятельности безопасные условия жизнедеятельности для сохранения природной среды, обеспечения устойчивого развития общества, в том числе при угрозе и возникновении чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов</p>	<p>УК-8.1 Знает основы физиологии и рациональные условия деятельности; анатомофизиологические последствия воздействия на человека травмирующих, вредных и поражающих факторов; методы исследования устойчивости функционирования объектов и технических систем в чрезвычайных ситуациях; методы прогнозирования чрезвычайных ситуаций и разработки моделей их последствий; организацию и ведение гражданской обороны на объекте</p>
			<p>УК-8.2 Умеет проводить контроль параметров и уровня негативных воздействий на соответствие нормативным требованиям; эффективно применять средства защиты от негативных воздействий; разрабатывать мероприятия по повышению безопасности и экологичности профессиональной деятельности; осуществлять безопасную и экологичную эксплуатацию систем и объектов; планировать мероприятия по защите в чрезвычайных ситуациях и (при необходимости) принимать участие в проведении спасательных и других неотложных работ при ликвидации последствий чрезвычайных ситуаций</p>
			<p>УК-8.3 Владеет правовыми, нормативно-техническими и организационными основами безопасности жизнедеятельности</p>
Инклюзивная компетентность	УК-9	<p>Способен использовать базовые дефектологические знания в социальной и профессиональной сферах</p>	<p>УК-9.1 Знает понятие инклюзивной компетентности, ее компоненты и структуру; особенности применения базовых дефектологических знаний в социальной и профессиональной сферах</p>
			<p>УК-9.2 Умеет планировать и осуществлять профессиональную деятельность с лицами с ограниченными возможностями здоровья и инвалидами</p>
			<p>УК-9.3 Владеет навыками взаимодействия в социальной и профессиональной сферах с лицами с ограниченными возможностями здоровья и инвалидами</p>

Экономическая культура, в том числе финансовая грамотность	УК-10	Способен принимать обоснованные экономические решения в различных областях жизнедеятельности	УК-10.1 Знает принципы функционирования системы хозяйствования, основные экономические понятия, источники экономического роста, границы вмешательства государства в экономику
			УК-10.2 Умеет анализировать информацию, необходимую для принятия обоснованных экономических решений и критически оценивать возможности экономического развития страны и отдельных секторов её экономики
			УК-10.3 Владеет способами поиска и использования источников информации о правах и обязанностях потребителя финансовых услуг, методикой анализа основных положений договора с финансовыми организациями
Гражданская позиция	УК-11	Способен формировать нетерпимое отношение к коррупционному поведению	УК-11.1 Знает перечень основных нормативных правовых актов о противодействии коррупции и их общих положений; понятие состава коррупционного правонарушения и ответственность за его совершение
			УК-11.2 Умеет ориентироваться в системе противодействия коррупции; находить эффективные решения в профессиональной деятельности с целью профилактики коррупции и борьбы с ней
			УК-11.3 Владеет навыками применения мер по профилактике коррупции

В соответствии с ФГОС ВО по направлению подготовки 19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья» (уровень бакалавриата) выпускник, освоивший программу бакалавриата, должен обладать следующими общепрофессиональными компетенциями:

Категория общепрофессиональных компетенций	Код ОПК	Формулировка компетенции	Код и наименование индикатора достижения общепрофессиональной компетенции
Информационно-коммуникационные технологии	ОПК-1	Способен понимать принципы работы современных информационных технологий и использовать их для решения задач профессиональной деятельности	ОПК-1.1 - Знает процессы, методы поиска, сбора, хранения, обработки, представления, распространения информации и способы осуществления таких процессов и методов (информационные технологии); современные инструментальные среды, программно-технические платформы и программные средства, в том числе системы искусственного интеллекта, используемые для решения задач профессиональной деятельности, и принципы их работы

			<p>ОПК-1.2 - Умеет выбирать и использовать современные информационно-коммуникационные и интеллектуальные технологии, инструментальные среды, программно-технические платформы и программные средства для решения задач профессиональной деятельности; анализировать профессиональные задачи, выбирать и использовать подходящие информационные технологии</p> <p>ОПК-1.3 - Владеет навыками работы с данными с помощью информационных технологий; навыками применения современных информационно-коммуникационных и интеллектуальных технологий, инструментальных сред, программно-технических платформ и программных средств для решения задач профессиональной деятельности</p>
<p>Естественнонаучные принципы и методы</p>	<p>ОПК-2</p>	<p>Способен применять основные законы и методы исследований естественных наук для решения задач профессиональной деятельности</p>	<p>ОПК-2.1 - Знает фундаментальные законы физики, биохимии, органической, неорганической, аналитической, физической и коллоидной химии, пищевой химии и современные физико-химические методы анализа</p> <p>ОПК-2.2 - Умеет использовать базовые знания в области естественнонаучных дисциплин для управления процессом производства продуктов питания на основе прогнозирования превращений основных структурных компонентов</p> <p>ОПК-2.3 - Владеет методами исследований естественных наук для решения задач профессиональной деятельности; навыками использования в практической деятельности специализированных знаний для освоения физических, химических, биохимических, биотехнологических, микробиологических, теплофизических процессов, происходящих при производстве продуктов питания</p>

<p style="text-align: center;"><b>Инженерные процессы</b></p>	<p style="text-align: center;"><b>ОПК-3</b></p>	<p style="text-align: center;">Способен использовать знания инженерных процессов при решении профессиональных задач и эксплуатации современного технологического оборудования и приборов</p>	<p>ОПК-3.1 - Знает теоретические основы прикладной механики, механические свойства материалов; основы инженерной графики для выполнения и чтения технических чертежей; технологические процессы, происходящие при производстве продуктов питания; методы и средства измерения и контроля</p>
		<p>ОПК-3.2 - Умеет пользоваться знаниями прикладной механики при проектировании оборудования и выборе расчетных моделей механических систем; разрабатывать технологические процессы с обеспечением высокого уровня энергосбережения, используя новейшие достижения науки и техники при проектировании технологических линий и выбора оборудования; применять современные приборы и средства измерения</p>	
		<p>ОПК-3.3 - Владеет методиками прочностных расчетов и проектирования механизмов типового технологического оборудования с учетом знаний инженерных процессов; навыками эксплуатации и управления режимами работы технологического оборудования</p>	
<p style="text-align: center;"><b>Организация производства и контроль качества готовой продукции</b></p>	<p style="text-align: center;"><b>ОПК-4</b></p>	<p style="text-align: center;">Способен применять принципы организации производства в условиях обеспечения технологического контроля качества готовой продукции</p>	<p>ОПК-4.1 - Знает основы метрологии, стандартизации и сертификации, основные требования к созданию систем менеджмента качества и безопасности пищевой продукции; медикобиологические требования и санитарные нормы безопасности пищевых продуктов, требования стандартов к качеству продуктов питания из растительного сырья и экологические требования к их производству</p>

			<p>ОПК-4.2 - Умеет обеспечивать технологический контроль качества продукции на всех этапах производства; оптимизировать действующие технологические процессы на базе системного подхода к анализу качества сырья, свойств полуфабрикатов и требований к качеству готовой продукции; использовать стандарты и другие нормативные документы при оценке, контроле качества и сертификации пищевых продуктов; вести документирование всех процедур системы, форм и способов регистрации данных, относящихся к системам обеспечения безопасности</p> <p>ОПК-4.3 - Владеет основными приёмами и способами производства продуктов питания из растительного сырья; навыками контроля основных показателей качества, безопасности и микробиологических показателей пищевой продукции; методами проведения анализа деятельности предприятия питания в рамках системы менеджмента качества с целью обеспечения его постоянной пригодности, адекватности, результативности</p>
<b>Экономические основы</b>	<b>ОПК-5</b>	Способен к оценке эффективности результатов профессиональной деятельности в конкурентных условиях современной экономики	<p>ОПК-5.1 - Знает принципы системы менеджмента качества и безопасности пищевой продукции; показатели и методы оценки эффективности результатов профессиональной деятельности</p> <p>ОПК-5.2 - Умеет пользоваться методами оценки качества и безопасности пищевой продукции в соответствии с требованиями нормативной документации и потребностями рынка, собирать и анализировать финансовую и экономическую информацию, осуществлять постановку целей и формировать задачи, связанные с реализацией профессиональных функций</p> <p>ОПК-5.3 - Владеет навыками разработки мероприятий по внедрению систем управления качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продуктов питания из растительного сырья, методами экономического планирования и реализации основных управленческих функций</p>

## 4.2 Требования к планируемым результатам освоения образовательной программы, установленные ГИЭФПТ

Профессиональные компетенции направленности (профиля) сформированы на основе профессионального стандарта 04.015 «Специалист в области перевода», утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 18.03.2021г. № 134н», соответствующего профессиональной деятельности выпускников, путем отбора соответствующих обобщенных трудовых функций, относящихся к уровню квалификации, требующего освоение программы *бакалавриата* по направлению подготовки 19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья».

Код и наименование профессиональных компетенций направленности (профиля) (ПКС)	Индикаторы достижения профессиональных компетенций направленности (профиля)
1	2
<p>ПК-1. Способен проводить измерения и наблюдения, составлять описания проводимых исследований, анализировать результаты исследований и использовать их при написании отчетов и научных публикаций, внедрять результаты исследований и разработок в промышленное производство</p>	<p>ПК-1.1 - Знает профессиональные периодические издания и научно-техническую литературу, отражающие разработки технологий продуктов питания функционального, специализированного и персонализированного назначения; перечень нормативных документов, необходимых для внедрения результатов научных исследований; требования к проведению, анализу, обработке и описанию результатов эксперимента; принципы выбора методик проведения измерений и наблюдений</p> <p>ПК-1.2 - Умеет работать с профессиональными публикациями, осуществляя обработку, анализ и оценку систематизированной научно-технической информации; применять опыт передовых предприятий отрасли для решения собственных задач; разрабатывать планы экспериментальных исследований, проводить измерения и фиксировать наблюдения; проводить обработку данных, полученных в ходе эксперимента, и полученные результаты оформлять в соответствии с нормативной документацией и представлять в виде научных отчетов, публикаций, презентаций; планировать ход производственных испытаний.</p> <p>ПК-1.3 - Владеет навыками письма в профессиональной области, методами получения и анализа информации из отечественных и зарубежных источников и подготовки данных для оформления обзоров, отчетов и научных публикаций; методами планирования хода производственных испытаний и проведения измерений, экспериментов и наблюдений с применением стандартных и специализированных методик</p>
<p>ПК-2. Способен определять и</p>	<p>ПК-2.1 - Знает нормативные требования,</p>

<p>анализировать свойства сырья и полуфабрикатов, влияющие на оптимизацию технологического процесса и качество готовой продукции, ресурсосбережение, эффективность и надежность процессов хлебопекарного, макаронного и кондитерского производства обеспечивать качество продуктов питания хлебопекарной, макаронной и кондитерской промышленности в соответствии с требованиями нормативной документации и потребностями рынка</p>	<p>предъявляемые к качеству сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, стандартные и специальные методы исследования показателей качества, безопасности, нормы теххимического контроля; физико-химические основы и общие принципы производства продуктов хлебобулочной, макаронной и кондитерской промышленности, биотехнологические и научные аспекты их производства</p>
	<p>ПК-2.2 - Умеет пользоваться стандартными и специальными методами исследования, приборами и другим оборудованием для проведения анализов; использовать методы теххимического контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовых изделий на практике</p>
	<p>ПК-2.3 - Владеет навыками работы на приборах, проведения исследований, определения показателей качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции</p>
<p>ПК-3. Способен осуществлять управление действующими технологическими линиями (процессами) и выявлять объекты для улучшения технологии хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий</p>	<p>ПК-3.1 - Знает стандартные технологические процессы и схемы, а также новейшие достижения в области производства хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий; методы подбора и оценки эффективности применяемого оборудования на предприятиях отрасли</p>
	<p>ПК-3.2 - Умеет осуществлять на практике технологический процесс производства хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий; находить критические точки в ходе технологического процесса, требующие оптимизации и совершенствования</p>
	<p>ПК-3.3 - Владеет навыками управления и совершенствования технологических процессов производства продуктов питания хлебопекарного, макаронного и кондитерского производств</p>

Профессиональные компетенции направленности (профиля) формируются в ходе освоения дисциплин, входящих в часть, формируемую участниками образовательных отношений Блока 1 «Дисциплины (модули)», а также в период прохождения практики Блока 2 «Практики».

## 5. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

### 5.1 Структура ОПОП

ОПОП включает обязательную часть и часть, формируемую участниками образовательных отношений (вариативную). Объем обязательной части, без учета объема государственной итоговой аттестации, составляет не менее 40 % общего объема программы *бакалавриата* по направлению подготовки 19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья» (уровень *бакалавриата*).

В соответствии с ФГОС ВО структура программы *бакалавриата* по направлению подготовки 19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья» (уровень *бакалавриата*) включает следующие блоки:

Блок 1 «Дисциплины (модули)»;

Блок 2 «Практика»;

Блок 3 «Государственная итоговая аттестация».

Основная образовательная программа *бакалавриата* по направлению подготовки 19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья» обеспечивает реализацию дисциплин (модулей) по философии, истории (истории России, всеобщей истории), иностранному языку, безопасности жизнедеятельности в рамках Блока 1 «Дисциплины (модули)».

ОПОП *бакалавриата* по направлению подготовки 19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья» обеспечивает реализацию дисциплин (модулей) по физической культуре и спорту:

в рамках Блока 1 «Дисциплины (модули)» в объеме не менее 2 з.е.;

в рамках элективных дисциплин (модулей) в очной форме обучения в объеме не менее 328 академических часов, которые являются обязательными для освоения, не переводятся в з.е. и не включаются в объем программы *бакалавриата*.

В Блок 2 «Практика» входят учебная и производственная практики.

Тип учебной практики: ознакомительная и технологическая практика.

Тип производственной практики: технологическая практика.

В программу *бакалавриата* включена преддипломная практика в части, формируемой участниками образовательных отношений.

В Блок 3 «Государственная итоговая аттестация» входит:

подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы.

### 5.2 Учебный план и календарный график

В календарном учебном графике указываются периоды осуществления видов учебной деятельности, нерабочие праздничные дни и

периоды каникул. Указывается последовательность реализации ОП по годам, включая теоретическое обучение, практики, промежуточную и государственную итоговую аттестации.

Годовой календарный учебный график по образовательной программе 19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья», направленность (профиль) образовательной программы – «Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий» представлен в приложении 2.

В учебном плане указывается перечень дисциплин, практик, аттестационных испытаний государственной итоговой аттестации обучающихся, других видов учебной деятельности с указанием их объема в зачетных единицах, последовательности и распределения по периодам обучения. В учебном плане выделяется объем работы обучающихся во взаимодействии с преподавателями (далее – контактная работа обучающегося с преподавателем) (по видам учебных занятий) и самостоятельной работы обучающихся в академических часах. Для каждой дисциплины (модуля) и практики указывается форма промежуточной аттестации.

Учебный план, отображающий логическую последовательность освоения дисциплин (модулей), практик ОП бакалавриата, обеспечивающих формирование компетенций, представлен в приложении 3 данной образовательной программы.

### **5.3 Практическая подготовка**

Практическая подготовка – форма организации образовательной деятельности при освоении образовательной программы в условиях выполнения обучающимися определенных видов работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью и направленных на формирование, закрепление, развитие практических навыков и компетенций по профилю соответствующей образовательной программы.

Образовательная деятельность в форме практической подготовки может быть организована при реализации учебных предметов, курсов, дисциплин (модулей), практики, иных компонентов образовательных программ, предусмотренных учебным планом.

Практическая подготовка при реализации учебных предметов, курсов, дисциплин (модулей) организуется путем проведения практических занятий, практикумов, лабораторных работ и иных аналогичных видов учебной деятельности, предусматривающих участие непосредственное выполнение обучающимися определённых видов работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью.

ОПОП по направлению подготовки 19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья», направленность (профиль) образовательной программы – «Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий» предусматривает реализацию следующих компонентов в форме практической подготовки:

Практическая подготовка по направлению подготовки 19.03.02

«Продукты питания из растительного сырья» организована при реализации дисциплин (модулей):

- Основы информационных технологий (4 ч);
- Специализированные пакеты профессиональной деятельности (4 часа);
- Системы искусственного интеллекта (4 ч);
- Проектирование (4 ч);
- Технология макаронных изделий (4 часа);
- Ознакомительная практика (216 часов);
- Технологическая практика (216 часов);
- Технологическая практика (216 часов);
- Преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская 27 работа (792 часа).

#### **5.4 Рабочие программы дисциплин**

Основная образовательная программа по направлению подготовки 19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья» (уровень бакалавриата) обеспечена рабочими программами всех учебных дисциплин, как обязательной части, так и части, формируемой участниками образовательных отношений.

Рабочая программа дисциплины (модуля) (РПД) включает в себя:

- наименование дисциплины (модуля);
- пояснительную записку;
- перечень планируемых результатов обучения по дисциплине (модулю), соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы;
- указание места дисциплины (модуля) в структуре ОП;
- объем дисциплины (модуля) в зачетных единицах с указанием количества академических или астрономических часов, выделенных на контактную работу обучающихся с преподавателем (по видам учебных занятий) и на самостоятельную работу обучающихся;
- содержание дисциплины (модуля), структурированное по темам (разделам) с указанием отведенного на них количества академических или астрономических часов и видов учебных занятий;
- перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся по дисциплине (модулю);
- фонд оценочных и методических материалов для проведения промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине;
- перечень основной и дополнительной учебной литературы, ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимых для освоения дисциплины (модуля);
- методические указания для обучающихся по освоению дисциплины (модуля);
- особенности освоения дисциплины для инвалидов и лиц с ОВЗ;

- перечень информационных технологий, профессиональных баз данных, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине (модулю), включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем

- описание материально-технической базы, необходимой для осуществления образовательного процесса по дисциплине (модулю).

Рабочие программы дисциплин обязательной части, части, формируемой участниками образовательных отношений, а также факультативов приведены в приложении 4.

### **5.5 Практики основной профессиональной образовательной программы**

В соответствии с ФГОС ВО практика является обязательной частью ОПОП по направлению подготовки 19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья» (уровень бакалавриата) и представляет собой вид учебных занятий, непосредственно ориентированных на профессионально-практическую подготовку обучающихся. Практики закрепляют знания и умения, приобретаемые обучающимися в результате освоения теоретических курсов, вырабатывают практические навыки и способствуют комплексному формированию универсальных, общепрофессиональных и профессиональных компетенций обучающихся.

Практика обучающихся по основной профессиональной образовательной программы по направлению подготовки 19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья» (уровень бакалавриата) организовывается и осуществляется в соответствии с локальным нормативным актом в Автономном образовательном учреждении высшего образования Ленинградской области «Государственный институт экономики, финансов, права и технологий» в действующей редакции.

В Блок 2 «Практика» входят учебная и производственная практика.

В программе бакалавриата по направлению подготовки 19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья», направленность (профиль) образовательной программы – «Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий» в рамках учебной и производственной практики устанавливаются следующие типы практик:

а) учебная практика:

- ознакомительная практика;
- технологическая практика.

б) производственная практика:

- технологическая практика;
- преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа.

Программа практики разрабатывается на каждый тип практики, предусмотренный учебным планом, и определяет общие организационные,

учебные, методические и материально-технические условия и характеристики ее проведения.

Программа практики включает в себя:

- указание вида практики, способа (выездная, стационарная) и формы ее проведения;
- перечень планируемых результатов обучения при прохождении практики, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы с указанием формируемых компетенций;
- указание места практики в структуре ОП;
- указание объема практики в зачетных единицах и ее продолжительности в неделях либо академических или астрономических часах;
- содержание практики;
- указание форм отчетности по практике;
- фонд оценочных и методических материалов для проведения промежуточной аттестации обучающихся по практике;
- перечень основной и дополнительной учебной литературы и ресурсов сети «Интернет», необходимой для проведения практики;
- особенности освоения практики для инвалидов и лиц с ОВЗ;
- перечень информационных технологий, используемых при проведении практики;
- описание материально-технической базы, необходимой для проведения практики.

Программы практик в соответствии с учебным планом ОП представлены в Приложении 5.

## **5.6 Государственная итоговая аттестация**

Государственная итоговая аттестация (далее - «ГИА») осуществляется после освоения обучающимися в полном объеме учебного плана / индивидуального учебного плана по основной образовательной программе.

Блок 3 «Государственная итоговая аттестация» включает в себя: выполнение и защиту выпускной квалификационной работы.

Цель государственной итоговой аттестации заключается в установлении соответствия уровня профессиональной подготовленности выпускника к решению профессиональных задач, а также требованиям к результатам освоения основной профессиональной образовательной программы по направлению подготовки 19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья» (уровень бакалавриата), установленным ФГОС ВО и разработанной на его основе настоящей основной образовательной программы.

Выпускная квалификационная работа представляет собой самостоятельно выполненную выпускником письменную работу, содержащую решение задачи либо результаты анализа проблемы, имеющей

значение для соответствующей области профессиональной деятельности.

Выполнение и защита выпускной квалификационной работы демонстрирует уровень сформированности следующих компетенций: УК-1; УК-2; УК-3; УК-4; УК-5; УК-6; УК-7; УК-8; УК-9; УК-10; УК-11; ОПК-1; ОПК-2; ОПК-3; ОПК-4; ОПК-5; ОПК-6; ПК-1; ПК-2; ПК-3.

Примерные темы выпускных квалификационных работ содержатся в Программе государственной итоговой аттестации выпускников основной образовательной программы *по направлению подготовки 19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья»*, направленность (профиль) образовательной программы – «Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий». Программа ГИА представлена в Приложении 6 к настоящей образовательной программе.

Выпускник основной профессиональной образовательной программы направлению подготовки 19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья» (уровень бакалавриата), подтвердивший в рамках государственной итоговой аттестации необходимый уровень сформированности соответствующих компетенций, необходимых для решения профессиональных задач, оканчивает обучение по указанной программе уровня образования с получением диплома *бакалавра*.

### **5.7 Оценочные средства, определяющие сформированность компетенций обучающихся**

В соответствии с требованиями ФГОС ВО по направлению подготовки *19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья» (уровень бакалавриата)* разработаны фонды оценочных и методических материалов по основной профессиональной образовательной программе *по направлению подготовки 19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья» (уровень бакалавриата)*.

Оценочные средства представлены в виде фондов оценочных и методических материалов для проведения текущего контроля, промежуточной аттестации и ГИА. Нормативно-методическое обеспечение текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся по ОП осуществляется в соответствии с Положением о проведении текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации студентов ГИЭФПТ и Положением о формировании фонда оценочных и методических материалов.

ФОММ для промежуточной аттестации по дисциплинам (модулям) и практикам создается в целях установления соответствия учебных достижений обучающихся требованиям ОПОП на различных этапах обучения и включает в себя:

- комплект оценочных средств текущего контроля успеваемости;
- комплект оценочных средств промежуточной аттестации обучающихся;
- методические материалы.

Комплект оценочных средств текущего контроля успеваемости предназначен для оценивания хода освоения учебных дисциплин (модулей) и прохождения практик. Комплект оценочных средств промежуточной аттестации обучающихся предназначен для оценивания результатов освоения учебных дисциплин (модулей), прохождения практик.

Оценочные средства, входящие в состав ФОММ, разрабатываются на основе следующих принципов:

- валидности: получаемые с помощью ФОММ результаты должны адекватно отражать качество освоения учебной дисциплины (образовательной программы);

- надежности: демонстрировать относительное постоянство, устойчивость, согласованность результатов при неоднократном использовании ФОММ с одинаковыми категориями обучающихся;

- предметной направленности: соответствие объему и содержанию конкретной учебной дисциплины, практики.

Оценочные средства (контрольные измерительные материалы) в ФОММ разрабатываются в соответствии с формами проведения текущего контроля, промежуточной аттестации.

Для осуществления текущего контроля, проводимого в форме тестирования, контрольных работ, письменных и устных опросов, подготовки эссе, рефератов, аналитических обзоров, выполнения творческих и научных работ, индивидуального собеседования, коллоквиумов, итоговых занятий и других форм контроля по разделам (модулям) учебных дисциплин, преподавателями разрабатываются следующие оценочные средства:

- тестовые задания для проведения тестирования знаний обучаемых после

освоения отдельных тем (разделов) учебных дисциплин;

- задания для проведения контрольных работ;

- материалы для проведения письменных и устных опросов;

- тематика и требования к эссе и рефератам, аналитическим обзорам, научным работам по дисциплине;

- вопросы, выносимые для индивидуального собеседования, а также другие необходимые оценочные средства.

При проведении интерактивных форм занятий, в которых текущий контроль осуществляется с помощью имитационных упражнений, ролевых и деловых игр, предоставления портфолио и других, преподаватель разрабатывает методические рекомендации по их проведению и критерии оценки учебных достижений обучающегося.

Оценочные средства, разрабатываемые для проведения промежуточной аттестации по дисциплинам и практикам, включают в себя:

- вопросы для экзамена/ зачета (зачета с оценкой)/ курсовой работы и критерии оценки знаний обучаемых;

- практико-ориентированные задания.

Программа ГИА по направлению подготовки 19.03.02 «*Продукты питания из растительного сырья*» включает в себя обязательную защиту ВКР по одной из тем, отражающих актуальную проблематику профессиональной деятельности.

Фонд оценочных и методических материалов для ГИА включают в себя:

- перечень компетенций, которыми должны овладеть обучающиеся в результате освоения образовательной программы;

- описание показателей и критериев оценивания компетенций, а также шкал оценивания;

- типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки освоения образовательной программы;

- методические материалы, определяющие процедуры оценивания результатов освоения образовательной программы.

Фонд оценочных и методических материалов для ГИА представлен в составе программы ГИА в Приложении 6.

## **6. ХАРАКТЕРИСТИКА УСЛОВИЙ РЕАЛИЗАЦИИ ОСНОВНОЙ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ**

Ресурсное обеспечение основной образовательной программы по направлению подготовки 19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья» (уровень бакалавриата) формируется на основе требований к условиям реализации ОПОП, определяемых ФГОС ВО.

### **6.1 Общесистемные требования к реализации образовательной программы**

Материально-техническое обеспечение формируется на основе требований к условиям реализации ОП, определяемых ФГОС ВО по направлению подготовки 19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья» (уровень бакалавриата), направленность (профиль) образовательной программы – «Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий» и соответствуют действующим санитарным и противопожарным нормам, которая обеспечивает проведение всех видов дисциплинарной и междисциплинарной подготовки, лабораторной, практической и научно-исследовательской работ обучающихся, предусмотренных учебным планом.

В течение всего периода обучения каждый обучающийся из любой точки, в которой имеется доступ к информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», обеспечивается доступом к одной или нескольким электронно-библиотечным системам и электронной информационно-образовательной среде, как на территории организации, так и вне ее.

Электронная информационно-образовательная среда обеспечивают возможность доступа не менее 25 % обучающихся из любой точки, в которой имеется доступ к информационно - телекоммуникационной сети «Интернет». Электронная информационно-образовательная среда Института обеспечивает:

- доступ к учебным планам, рабочим программам дисциплин (модулей), практик и к изданиям электронных библиотечных систем и электронным образовательным ресурсам, указанным в рабочих программах;

- фиксацию хода образовательного процесса, результатов промежуточной аттестации и результатов освоения основной образовательной программы;

- формирование электронного портфолио обучающегося, в том числе сохранение работ обучающегося, рецензий и оценок на эти работы со стороны любых участников образовательного процесса;

- взаимодействие между участниками образовательного процесса, в том числе синхронное и (или) асинхронное взаимодействие посредством сети «Интернет».

Функционирование электронной информационно-образовательной среды обеспечивается соответствующими средствами информационно-коммуникационных технологий и квалификацией работников, ее использующих и поддерживающих. Функционирование электронной информационно-образовательной среды соответствует законодательству Российской Федерации.

В учебном процессе используется 7 компьютерных классов, а также 1 электронный читальный зал. В учебных аудиториях установлено и поддерживается более 20 программных продуктов, в т.ч. специализированные для направленности образовательной программы – Продукты питания из растительного сырья.

## **6.2 Кадровые условия реализации образовательной программы**

Реализация программы *бакалавриата* обеспечивается педагогическими работниками образовательной организации, а также лицами, привлекаемыми к реализации *бакалавриата* на иных условиях. Квалификация педагогических работников отвечает квалификационным требованиям, указанным в квалификационных справочниках, и (или) профессиональных стандартах.

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

Не менее 5 процентов численности педагогических работников Организации, участвующих в реализации программы бакалавриата, и лиц, привлекаемых Организацией к реализации программы бакалавриата на иных условиях (исходя из количества замещаемых ставок, приведенного к целочисленным значениям), должны являться 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 50 процентов численности педагогических работников Организации и лиц, привлекаемых к образовательной деятельности Организации на иных условиях (исходя из количества замещаемых ставок, приведенного к целочисленным значениям), должны иметь 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 Материально-техническое и учебно-методическое обеспечение образовательного процесса при реализации образовательной программы**

Перечень материально-технического обеспечения представлен:

- специализированными аудиториями для проведения занятий лекционного типа, занятий семинарского типа, курсового проектирования (выполнения курсовых работ), групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации, а также помещениями для самостоятельной работы;
- помещением для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования;
- специализированной мебелью и техническими средствами обучения, которые служат для представления учебной информации большой аудитории;
- наборами демонстрационного оборудования и учебно-наглядных пособий, обеспечивающих тематические иллюстрации, если это предусмотрено соответствующими РПД;
- помещениями для самостоятельной работы обучающихся, оборудованные компьютерной техникой с возможностью подключения к сети «Интернет» и наличием доступа в электронную информационно-образовательную среду.

Перечень материально-технического обеспечения, необходимый для реализации ОП по направлению подготовки 19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья» включает в себя межкафедральные лаборатории, оснащенные лабораторным оборудованием. По направлению подготовки 19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья» используются следующие межкафедральные лаборатории: лаборатория социально-экономических исследований, лаборатория сервисных и социальных технологий, которые созданы для обеспечения преподавания дисциплин (модулей), проведения практик.

Учебно-методическое обеспечение ОП содержится в РП дисциплин, программ практик и государственной итоговой аттестации, обеспечивая необходимый уровень и объём образования, включая и самостоятельную работу студентов, контроль качества освоения студентами ОП в целом и отдельных её компонентов.

Каждый обучающийся имеет возможность доступа к современным профессиональным базам данных и информационным справочным системам, состав которых определяется в РПД и подлежит ежегодному обновлению. Среди них:

1. Электронно-библиотечная система издательства «Инфра-М» (znanium.com)
2. Электронная библиотечная система BOOK.ru
3. Национальная электронная библиотека
4. Научная электронная библиотека (eLIBRARY.RU)

5. Справочно-правовая система «Консультант-Плюс»

6. Электронный справочник «Информиио»

7. Университетская информационная система РОССИЯ

Электронные библиотечные системы ZNANIUM.com. и BOOK.ru обеспечивают возможность индивидуального доступа каждого обучающегося из любой точки, в которой имеется доступ к сети Интернет.

Библиотечный фонд укомплектован печатными и электронными изданиями основной учебной литературы, перечисленной в рабочих программах по дисциплинам, практик из расчёта не менее 50 экземпляров данных изданий на 100 обучающихся и дополнительной литературой - не менее 25 экземпляров на 100 обучающихся.

Библиотека ГИЭФПТ обеспечивает широкий доступ обучающихся к работе с периодическими изданиями.

В электронных базах данных znanium.com и BOOK.ru свыше 500 названий периодических изданий, из них около 200 изданий, входящих в перечень ВАК.

В учебном процессе используются материалы профессионально-ориентированных периодических изданий. Доступна работа с фондом Научной электронной библиотеки eLIBRARY.RU.

Большое внимание в вузе уделяется развитию современной информационно-технической базы для обеспечения образовательного процесса. Обслуживание студентов учебной литературой осуществляется на абонементе и в читальном зале, с использованием Автоматизированной информационной библиотечной системы MARK-SQL 1.18.7, которая обеспечивает поиск необходимых изданий из фонда библиотеки и их выдачу читателям на руки. Для обучающихся в читальном зале библиотеки ГИЭФПТ обеспечен доступ к Нормативно-правовой базе «Консультант Плюс», Электронному читальному залу Президентской библиотеки им. Б.Н. Ельцина.

Все издания, выходящие в ГИЭФПТ, имеются в библиотеке в печатном и электронном виде. Ведется картотека книгообеспеченности по дисциплинам. Фонд библиотеки ежегодно обновляется, приобретаются новые издания, в соответствии с требованиями Минобрнауки РФ.

ГИЭФПТ обеспечен необходимым комплектом лицензионного программного обеспечения, в т.ч. отечественного, состав которого определен в рабочих программах дисциплин (модулей) и подлежит ежегодному обновлению.

Электронно-библиотечная система (электронная библиотека) и электронная информационно-образовательная среда обеспечивают возможность одновременного доступа не менее 25 % обучающихся из любой точки, в которой имеется доступ к информационно - телекоммуникационной сети «Интернет».

Обучающимся обеспечен доступ (в т.ч. удаленный доступ) к современным профессиональным базам данных и информационным

справочным системам, состав которых определен в рабочих программах дисциплин (модулей) и подлежит ежегодному обновлению.

#### **6.4 Рабочая программа воспитания и календарный график воспитательной работы**

Рабочая программа воспитания ГИЭФПТ направлена на развитие личности, создание условий для самоопределения и социализации обучающихся на основе социокультурных, духовно-нравственных ценностей народов РФ и принятых в российском обществе правил и норм поведения. Методы воспитания строятся на сочетании разных форм индивидуальной, групповой и массовой работы в воспитательных мероприятиях, способах влияния организатора воспитательной деятельности на поведение обучающихся с целью формирования у них устойчивых убеждений и определенных норм поведения через разъяснение, убеждение, совет, пример, требование, упражнение, соревнование, контроль и другие формы.

Основные направления воспитательной работы направлены на:

- развитие личности обучающегося на основе социокультурных, духовно-нравственных ценностей;
- формирование у обучающихся уважения к закону и правопорядку;
- формирование у обучающихся чувства патриотизма и гражданственности, уважение к памяти защитников Отечества;
- формирование у обучающихся уважения к человеку труда и старшему поколению;
- формирование у обучающихся уважения к культурному наследию и традициям народов РФ;
- реализацию научно-образовательных профессиональных проектов и инициатив обучающихся;
- формирование физической культуры обучающихся;
- формирование у обучающихся бережного отношения к природе и окружающей среде;
- формирование у обучающихся правил и норм поведения в интересах человека, семьи, общества;
- профилактику деструктивного поведения обучающихся.

Инструментом реализации программы является Календарный план воспитательной работы (Приложение 7).

#### **6.5 Особенности реализации ОПОП для лиц с ограниченными возможностями здоровья**

При наличии в контингенте обучающихся по ОПОП лиц с ограниченными возможностями здоровья, ГИЭФПТ предоставляет

инвалидам и лицам с ОВЗ (по их заявлению) возможность обучения по ОПОП, учитывающей особенности их психофизического развития, индивидуальных возможностей и, при необходимости, обеспечивающей коррекцию нарушений развития и социальную адаптацию указанных лиц.

Срок получения образования по ОПОП (вне зависимости от применяемых образовательных технологий) 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, установленным для соответствующей формы обучения.

Обучающиеся из числа инвалидов и лиц с ОВЗ обеспечиваются печатными и (или) электронными образовательными ресурсами в формах, адаптированных к ограничениям их здоровья.

Для инвалидов и лиц с ОВЗ устанавливается особый порядок освоения дисциплин по физической культуре и спорту с учетом состояния их здоровья

## **6.6 Финансовое обеспечение реализации программы**

Финансовое обеспечение реализации программы *бакалавриата* осуществляется в объеме не ниже значений базовых нормативов затрат на оказание государственных услуг по реализации образовательных программ высшего образования - программ *бакалавриата* и значений корректирующих коэффициентов к базовым нормативам затрат, определяемых Министерством науки и высшего образования Российской Федерации.

## **7 ОЦЕНКА КАЧЕСТВА ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ**

### **7.1 Внутренняя система оценки качества освоения образовательной программы**

В целях совершенствования программы бакалавриата ГИЭФПТ при проведении регулярной внутренней оценки качества образовательной деятельности и подготовки обучающихся по программе бакалавриата привлекает работодателей и (или) их объединения, иных юридических и (или) физических лиц, включая педагогических работников ГИЭФПТ. В рамках внутренней системы оценки качества образовательной деятельности по программе бакалавриата обучающимся предоставляется возможность оценивания условий, содержания, организации и качества образовательного процесса.

### **7.2 Внешняя система оценки качества освоения образовательной программы**

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

Внешняя оценка качества образовательной деятельности и подготовки обучающихся по программе бакалавриата может осуществляться в рамках профессионально-общественной аккредитации, проводимой работодателями, их объединениями, а также уполномоченными ими организациями, в том числе иностранными организациями, либо авторизованными национальными профессионально-общественными организациями, входящими в международные структуры, с целью признания качества и уровня подготовки выпускников отвечающими требованиям профессиональных стандартов (при наличии), требованиям рынка труда к специалистам соответствующего профиля

Пронумеровано и  
пришито 36 листов

Зав. УМО



**М.Г. Ковалева**

