ФЕДЕРАЛЬНОЕ АГЕНТСТВО ПО РЫБОЛОВСТВУ

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования

«Дальневосточный государственный технический рыбохозяйственный университет»

(ФГБОУ ВО «ДАЛЬРЫБВТУЗ»)

УТВЕРЖДЕНО: Учёным советом
ФГБОУ ВО «Дальрыбвтуз»
«15» июня 2021 г.
Протокол № 12/42
Председатель Учёного совета
_____ О.Л. Щека
Номер внутривузовской регистрации
128-ПБ-2021

ОСНОВНАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ

Направление подготовки
19.03.02 – Продукты питания из растительного сырья

Уровень высшего образования
БАКАЛАВРИАТ

Профиль подготовки
Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий

Квалификация
БАКАЛАВР

Форма обучения
Заочная

Владивосток, 2021 год

ПРЕДИСЛОВИЕ

1 РАЗРАБОТАНА рабочей группой в составе:

Кращенко В.В. – заведующий кафедрой «Пищевая биотехнология»;

Клочкова И.С.- доцент кафедры «Пищевая биотехнология»;

Давидович В.В. - доцент кафедры «Пищевая биотехнология»;

2 РАССМОТРЕНА и ОДОБРЕНА на заседании кафедры «Пищевая биотехнология» «21» июня 2021 г. протокол № 11.

Заведующий кафедрой Кращенко В.В.

3 РАССМОТРЕНА и ОДОБРЕНА на заседании Ученого совета института Пищевых производств «21» июня 2021 г. протокол № 11

Директор Института Лаптева Е.П.

4 СОГЛАСОВАНО:

Представитель работодателя

ООО «Приморский кондитер»

Директор по производству Мухандинов А.С.

СОДЕРЖАНИЕ

ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ОСНОВНОЙ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ (ОПИСАТЕЛЬНАЯ ЧАСТЬ) 4
1 ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ 4
2 ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ВЫПУСКНИКОВ..... 6
2.1 Общее описание профессиональной деятельности выпускников 6
2.2 Перечень профессиональных стандартов, соответствующих профессиональной деятельности выпускников, освоивших программу бакалавриата 6
2.3 Перечень основных задач профессиональной деятельности выпускников 9
3 ХАРАКТЕРИСТИКА, СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ОСНОВНОЙ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ 10
3.1 Квалификация, присваиваемая выпускникам программы бакалавриата 10
3.2 Объем программы бакалавриата 10
3.3 Формы обучения 10
3.4 Срок получения образования 11
3.5 Применяемые образовательные технологии 11
3.6 Язык, на котором реализуется программа бакалавриата 11
3.7 Структура программы бакалавриата 11
4 ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ОСНОВНОЙ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ 12
4.1 Требования к планируемым результатам освоения образовательной программы, обеспечиваемым дисциплинами (модулями) и практиками 12
4.1.1 Универсальные компетенции выпускников и индикаторы их достижения 12
4.1.2 Общепрофессиональные компетенции выпускников и индикаторы их достижения 16
4.1.3 Профессиональные компетенции выпускников и индикаторы их достижения .. 18
5 УСЛОВИЯ ОСУЩЕСТВЛЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ПО ОСНОВНОЙ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЕ 20
ЛИСТ ОЗНАКОМЛЕНИЯ..... **Ошибка! Закладка не определена.**
ЛИСТ УЧЁТА ПЕРИОДИЧЕСКИХ ПРОВЕРОК.. **Ошибка! Закладка не определена.**
ЛИСТ РЕГИСТРАЦИИ ИЗМЕНЕНИЙ ..... **Ошибка! Закладка не определена.**

ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ОСНОВНОЙ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ (ОПИСАТЕЛЬНАЯ ЧАСТЬ)

1 ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1.1 Основная профессиональная образовательная программа высшего образования (уровень бакалавриата) по направлению подготовки *19.03.02 – Продукты питания из растительного сырья* (далее соответственно – программа бакалавриата, направление подготовки) представляет собой комплекс основных характеристик образования (объем, содержание, планируемые результаты), организационно-педагогические условия, формы аттестации, который представлен в виде учебного плана, календарного учебного графика, рабочих программ дисциплин (модулей), рабочих программ практик, программы ГИА, а также оценочных и методических материалов.

1.2 Программа бакалавриата разработана в соответствии с федеральным государственным образовательным стандартом высшего образования – бакалавриат по направлению подготовки *19.03.02 – Продукты питания из растительного сырья,* утвержденного приказом Минобрнауки России от 17 августа 2020 года № 1041, зарегистрированного в Минюсте России 9 сентября 2020 года, регистрационный номер 59718.

1.3 В программе бакалавриата установлена направленность (профиль):
«Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий».

Направленность (профиль) программы конкретизирует содержание программы бакалавриата в рамках направления подготовки путем ориентации ее на:

– область (области) профессиональной деятельности и сферу (сферы) профессиональной деятельности выпускников;

– тип (типы) задач и задачи профессиональной деятельности выпускников;

– на объекты профессиональной деятельности выпускников или область (области) знания.

1.4 Нормативные документы, используемые при разработке программы бакалавриата:

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

– Федеральный государственный образовательный стандарт по направлению подготовки 19.03.02 – Продукты питания из растительного сырья, утвержденного приказом Минобрнауки России от 17 августа 2020 года № 1041, зарегистрированного в Минюсте России 9 сентября 2020 года, регистрационный номер 59718 (далее – ФГОС ВО);

- «О внесении изменений в федеральные государственные образовательные стандарты высшего образования» утвержденных приказом Минобрнауки России от 26 ноября 2020 г. № 1456, зарегистрированного в Минюсте России 27 мая 2021 г. регистрационный номер 63650;

– Профессиональный стандарт «Специалист по технологии продуктов питания из растительного сырья», утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 28 октября 2019 года, № 694н, зарегистрированного в Минюсте России 1 июня 2020 года, регистрационный номер 58531;

– Порядок организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам высшего образования – программам бакалавриата, программам магистратуры, программам специалитета, утвержденный приказом Минобрнауки России от 05 декабря 2017 года №301 (далее – Порядок организации образовательной деятельности);

– Порядок проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам высшего образования – программам бакалавриата, программам специалитета и программам магистратуры, утвержденный приказом Минобрнауки России от 29 июня 2015 г. № 636;

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

– Устав ФГБОУ ВО «Дальрыбвтуз»;

– Локальные нормативные акты ФГБОУ ВО «Дальрыбвтуз».

1.5 Перечень сокращений

з.е.	–	зачетная единица;
ОПК	–	общепрофессиональная компетенция;
ОПОП	–	основная профессиональная образовательная программа высшего образования;
ОС	–	оценочные средства
ОТФ	–	обобщенная трудовая функция;
ПД	–	профессиональная деятельность;
ПК	–	профессиональная компетенция;
ПС	–	профессиональный стандарт;
УК	–	универсальная компетенция;
ФГОС ВО	–	Федеральный государственный образовательный стандарт высшего образования.

2 ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ВЫПУСКНИКОВ

2.1 Общее описание профессиональной деятельности выпускников

Область (и) профессиональной деятельности и сферы профессиональной деятельности, в которых выпускники, освоившие программу бакалавриата по направлению подготовки 19.03.02 – Продукты питания из растительного сырья (далее соответственно – 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);

В рамках освоения программы бакалавриата выпускники готовятся к решению задач профессиональной деятельности следующих типов:

– технологический;

– организационно-управленческий.

Перечень основных объектов профессиональной деятельности выпускников:

– продовольственное сырье растительного и животного происхождения;

– пищевые добавки и улучшители;

– пищевые продукты;

– технологические процессы производства продуктов питания из растительного сырья;

– технологическое оборудование пищевых предприятий;

– нормативная и техническая документация

– методы и средства контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции;

– система производственного контроля;

– работа коллектива на производственных участках и в цехах на предприятии;

– организация производства, в т.ч. на автоматизированных технологических линиях.

2.2 Перечень профессиональных стандартов, соответствующих профессиональной деятельности выпускников, освоивших программу бакалавриата

Перечень профессиональных стандартов, соответствующих профессиональной деятельности выпускников, приведен в таблице 2.1.

Таблица 2.1

№ п/п	Код профессионального стандарта	Наименование профессионального стандарта
22 Пищевая промышленность, включая производство напитков и табака		
1	22.003	Профессиональный стандарт «Специалист по технологии продуктов питания из растительного сырья», утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 28 октября 2019 г. № 694н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 01 июня 2020 г., регистрационный № 58531)

Перечень обобщённых трудовых функций и трудовых функций, имеющих отношение к профессиональной деятельности выпускника программы бакалавриата, представлен в таблице 2.2.

Таблица 2.2- Перечень обобщённых трудовых функций и трудовых функций, имеющих отношение к профессиональной деятельности выпускника программы бакалавриата

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

2.3 Перечень основных задач профессиональной деятельности выпускников

Перечень основных задач профессиональной деятельности выпускников в соответствии с типами задач, областью и объектами профессиональной деятельности приведен в табл. 2.3.

Таблица 2.3 – Область, типы, задачи и объекты профессиональной деятельности выпускников

Область профессиональной деятельности (по реестру Минтруда)	Типы задач профессиональной деятельности	Задачи профессиональной деятельности	Объекты профессиональной деятельности (или области знания)
22.003 Специалист по технологии продуктов питания из растительного сырья	технологический	- обеспечение входного контроля качества сырья и полуфабрикатов; - управление технологическими процессами производства; - обеспечение выпуска высококачественной продукции; - реализация мероприятий по повышению эффективности производства; - осуществление контроля технологических параметров процессов производства; - участие в мероприятиях по организации системы контроля, учета и качества сырья и готовой продукции	– продовольственное сырье растительного и животного происхождения; – пищевые добавки и улучшители; – пищевые продукты; – технологические процессы производства продуктов питания из растительного сырья; – технологическое оборудование пищевых предприятий; – нормативная и техническая документация
22.003 Специалист по технологии продуктов питания из растительного сырья	организационно-управленческий	- организация производства и эффективной работы коллектива на производственных участках и в цехах на предприятии; - управление работой коллектива исполнителей на производственных участках и в цехах на предприятии и принятие управленческих решений; - участие в разработке и совершенствовании	– методы и средства контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции; – нормативная и техническая документация; – система производственного контроля; – работа коллектива на производственных участках и в цехах на предприятии – организация производства, в т.ч. на автоматизированных

		системы управления качеством на предприятии; - оценка производственных и непроизводственных затрат для обеспечения высокого качества готовой продукции; - участие в составлении технологической и отчетной документации; - осуществление технического контроля и управление качеством продуктов питания из растительного сырья; - осуществление связи с поставщиками сырья и менеджерами по реализации готовой продукции	технологических линиях.

3 ХАРАКТЕРИСТИКА, СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ОСНОВНОЙ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

3.1 Квалификация, присваиваемая выпускникам программы бакалавриата

Квалификация, присваиваемая выпускникам программ бакалавриата: **бакалавр**.

3.2 Объем программы бакалавриата

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

Объем программы бакалавриата, реализуемый за один учебный год, вне зависимости от применяемых образовательных технологий, реализации программы бакалавриата с использованием сетевой формы, составляет:

- при заочной форме обучения – не более 70 з.е.:

- при реализации программы бакалавриата по индивидуальному учебному плану (за исключением ускоренного обучения) – не более 70 з.е.

3.3 Формы обучения

Обучение по программе бакалавриата осуществляется в следующих фор-

мах: заочная.

3.4 Срок получения образования

Срок получения образования в заочной форме обучения, включая каникулы, предоставляемые после прохождения государственной итоговой аттестации, составляет –5 лет.

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

3.5 Применяемые образовательные технологии

Программа бакалавриата может предусматривать применение электронного обучения и дистанционных образовательных технологий по отдельным дисциплинам (модулям) программы.

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

3.6 Язык, на котором реализуется программа бакалавриата

Программа бакалавриата реализуется на государственном языке Российской Федерации.

3.7 Структура программы бакалавриата

Структура программы бакалавриата включает следующие блоки.

Блок 1 «Дисциплины (модули)».

Блок 2 «Практика».

Блок 3 «Государственная итоговая аттестация».

Таблица 3.1 – Структура и объем программы бакалавриата

Структура программы бакалавриата		Объем программы бакалавриата и ее блоков, з.е.
Блок 1	Дисциплины (модули)	не менее 162
Блок 2	Практика	не менее 18
Блок 3	Государственная итоговая аттестация	6-9
Объем программы бакалавриата		240

Структура программы бакалавриата включает обязательную часть и часть, формируемую участниками образовательных отношений самостоятельно.

В обязательную часть программы бакалавриата входят:

– дисциплины (модули) по философии, истории (истории России, всеобщей истории), иностранному языку, безопасности жизнедеятельности, по физической культуре и спорту (в объеме не менее 2 з.е.).

Дисциплины (модули) и практики, обеспечивающие формирование универ-

сальных компетенций, включены как в обязательную часть программы бакалавриата, так и в часть, формируемую участниками образовательных отношений самостоятельно.

Дисциплины (модули) и практики, обеспечивающие формирование общепрофессиональных компетенций, определяемых ФГОС ВО, включены в обязательную часть программы бакалавриата.

Дисциплины (модули) и практики, обеспечивающие формирование профессиональных компетенций, установленных самостоятельно, включены в часть, формируемую участниками образовательных отношений самостоятельно.

Объем обязательной части Блока 1 «Дисциплины (модули)» и Блока 2 «Практики» составляет 166 з.е., что соответствует 69,2 % общего объема программы бакалавриата (ФГОС ВО – не менее 40 %).

Программа бакалавриата обеспечивает реализацию элективных дисциплин (модулей) по физической культуре и спорту в объеме не менее 328 академических часов, которые не переводятся в з.е. и не включены в объем программы бакалавриата.

Инвалидам и лицам с ограниченными возможностями здоровья (по их заявлению) предоставляется возможность обучения по программе бакалавриата, учитывающей особенности их психофизического развития, индивидуальных возможностей и, при необходимости, обеспечивающей коррекцию нарушений развития и социальную адаптацию указанных лиц.

В Блок 2 «Практика» входят учебная и производственная практики. В программе бакалавриата практика реализуется в форме практической подготовки. Типы практик, цели и задачи, практические навыки, компетенции, приобретаемые обучающимися, место и время прохождения практик, а также формы отчетности по практикам, методические материалы для прохождения практик, оценочные материалы и т.д. определяются в рабочих программах практик.

В Блок 3 «Государственная итоговая аттестация» входит выполнение и защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты. Формы проведения ГИА, вид выпускной квалификационной работы, требования к выполнению ВКР, ее структуре и содержанию, методические материалы для проведения ГИА, оценочные средства и т.д. определяются в программе государственной итоговой аттестации

4 ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ОСНОВНОЙ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

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

В результате освоения программы бакалавриата у выпускника формируются универсальные, общепрофессиональные и профессиональные компетенции.

4.1.1 Универсальные компетенции выпускников и индикаторы их достижения

В программе бакалавриата установлены следующие универсальные компетенции:

Таблица 4.1 – Универсальные компетенции и индикаторы их достижения

Категория универсальных компетенций	Код и наименование универсальной компетенции	Код и наименование индикатора достижения универсальной компетенции
Системное и критическое мышление	УК-1. Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач	УК-1.1. Грамотно, логично, аргументированно формирует собственные суждения и оценки; отличает факты от мнений, интерпретаций, оценок и т.д. в рассуждениях других участников деятельности. УК-1.2. Применяет системный подход при проведении сенсорного анализа и формулирует выводы в соответствии с поставленными задачами УК-1.3 Осуществляет поиск, хранение, обработку и анализ информации из различных источников и баз данных, представляет ее в требуемом формате
Разработка и реализация проектов	УК-2 Способен определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений	УК-2.1 Проектирует решение конкретной задачи проекта, выбирая оптимальный способ ее решения, исходя из действующих правовых норм и имеющихся ресурсов и ограничений. УК-2.2 Выбирает способы решения профессиональных задач исходя из действующих правовых норм УК-2.3 Способен определять круг задач и проводить исследования по разработке технологий обогащенных и функциональных продуктов питания УК-2.4 Решает задачи по контролю качества продукции исходя из действующих норм и ресурсов
Командная работа и лидерство	УК-3 Способен осуществлять социальное взаимодействие и реализовывать свою роль в команде	УК-3.1 Способен эффективно управлять персоналом, используя личностный, поведенческий и ситуационный подход УК-3.2 Способен работать в команде, толерантно воспринимая социальные и культурные различия
Коммуникация	УК-4 Способен осуществлять деловую коммуникацию в устной и письменной формах на	УК-4.1 Осуществляет перевод профессиональных текстов с иностранного(ых) на государ-

	государственном языке Российской Федерации и иностранном(ых) языке(ах)	ственный язык УК-4.2 Способен вести обмен деловой информацией в устной и письменной формах на государственном языке Российской Федерации.
Межкультурное взаимодействие	УК-5 Способен воспринимать межкультурное разнообразие общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах	УК-5.1 Демонстрирует уважительное отношение к историческому наследию и социокультурным традициям различных социальных групп, включая мировые религии, философские и этические учения УК-5.2 Использует необходимую для саморазвития и взаимодействия с другими информацию о культурных особенностях и традициях различных социальных групп УК-5.3 Взаимодействует с людьми с учетом их социокультурных особенностей в целях успешного выполнения профессиональных задач и социальной интеграции
Самоорганизация и саморазвитие (в том числе здоровьесбережение)	УК-6 Способен управлять своим временем, выстраивать и реализовывать траекторию саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни	УК-6.1 Демонстрирует интерес к учебе и использует предоставляемые возможности для приобретения новых знаний и навыков УК-6.2 Способен к самоорганизации и саморазвитию на основе принципов образования в течение всей жизни
	УК-7 Способен поддерживать должный уровень физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности	УК-7.1 Поддерживает должный уровень физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности и соблюдает нормы здорового образа жизни УК-7.2 Использует основы физической культуры для осознанного выбора здоровьесберегающих технологий с учетом внутренних и внешних условий реализации конкретной профессиональной деятельности УК-7.3 Владеет принципами организации питания человека для обеспечения полноценной социальной и 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	УК-8.1 Обеспечивает безопасные и/или комфортные условия труда на рабочем месте, выявляет и устраняет проблемы, связанные с нарушениями техники безопасности УК-8.2 Выявляет угрозы от производственной деятельности предприятия для сохранения природной среды УК-8.3 Выявляет возможные угрозы для жизни и здоровья человека, в т.ч. при возникновении чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов
Инклюзивная компетентность	УК-9 Способен использовать базовые дефектологические знания в социальной и профессиональной сферах	УК-9.1 Планирует и осуществляет профессиональную деятельность с лицами, имеющими инвалидность или ограниченные возможности здоровья УК-9.2 Владеет инклюзивной компетентностью, применяет дефектологические знания в социальной и профессиональной сферах с учетом нормативно-правовых актов
Экономическая культура, в том числе финансовая грамотность	УК-10 Способен принимать обоснованные экономические решения в различных областях жизнедеятельности	УК-10.1 Использует базовые принципы функционирования экономики, экономического развития и организации производства УК-10.2 Владеет методиками расчета технико-экономической эффективности при выборе оптимальных технических и организационных решений
Гражданская позиция	УК-11 Способен формировать нетерпимое отношение к коррупционному поведению	УК-11.1 Формирует гражданскую позицию и нетерпимое отношение к коррупции в различных областях жизнедеятельности УК-11.2 Использует правовые нормы, обеспечивающие борьбу с коррупцией в различных областях жизнедеятельности

4.1.2 Общепрофессиональные компетенции выпускников и индикаторы их достижения

Таблица 4.2 – Общепрофессиональные компетенции и индикаторы их достижения

Категория общепрофессиональных компетенций	Код и наименование общепрофессиональной компетенции	Код и наименование индикатора достижения общепрофессиональной компетенции
Информационно-коммуникационные технологии	ОПК-1. Способен понимать принципы работы современных информационных технологий и использовать их для решения задач профессиональной деятельности	ОПК-1.1 Способен понимать принципы работы информационных технологий для решения задач профессиональной деятельности ОПК-1.2. Использует современные информационные технологии при поиске информации и обработке результатов исследований
Естественнонаучные принципы и методы	ОПК-2 Способен применять основные законы и методы исследований естественных наук для решения задач профессиональной деятельности	ОПК-2.1 Применяет физические законы и математические методы для решения задач профессиональной деятельности ОПК-2.2 Способен осуществлять микробиологический и санитарно-гигиенический контроль производства продуктов питания из растительного сырья ОПК-2.3 Использует основные законы естественных наук в профессиональной деятельности ОПК-2.4 Использует физико-химические методы исследований в профессиональной деятельности
Инженерные процессы	ОПК-3 Способен использовать знания инженерных процессов при решении профессиональных задач и эксплуатации современного технологического оборудования и приборов	ОПК-3.1 Понимает и объясняет принцип действия, характеристики и условия эксплуатации технологического оборудования и приборов при производстве продуктов питания из растительного сырья ОПК-3.2 Осуществляет технологическое проектирование с использованием системы автоматизированного проектирования ОПК-3.3 Использует знания инженерных наук для понимания процессов, происходящих при переработке сырья и хранении готовой продукции
Организация производства и контроль качества готовой продукции	ОПК-4 Способен применять принципы организации производства в условиях обеспечения технологического контроля качества готовой продукции	ОПК-4.1 Проводит органолептическую оценку сырья, полуфабрикатов и готовой продукции для обеспечения технологического контроля качества ОПК-4.2 Осуществляет товароведческую экспертизу продуктов питания из растительного сырья ОПК-4.3 Обеспечивает безопасность и контроль каче-

		ства продуктов питания из растительного сырья в условиях производства
Экономические основы	ОПК-5 Способен к оценке эффективности результатов профессиональной деятельности в конкурентных условиях современной экономики	ОПК-5.1 Участвует в анализе экономической эффективности производственно-хозяйственной деятельности предприятия при наименьших затратах ОПК-5.2 Участвует в технико-экономическом и оперативно-производственном планировании в конкурентных условиях

4.1.3 Профессиональные компетенции выпускников и индикаторы их достижения

Обязательные и рекомендуемые профессиональные компетенции выпускников по направлению подготовки 19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья» не установлены.

Таблица 4.3 – Профессиональные компетенции выпускников, определяемые самостоятельно, 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)
1	2	3	4	5
Профиль Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий				
Тип задач профессиональной деятельности: технологический				
- обеспечение входного контроля качества сырья и полуфабрикатов; - управление технологическими процессами производства; - обеспечение выпуска высококачественной продукции; - реализация мероприятий по повышению эффективности производства; - осуществление контроля технологических параметров процессов производства; - участие в мероприятиях по организации системы контроля, учета и качества сырья и готовой продукции	– продовольственное сырье растительного и животного происхождения; – пищевые добавки и улучшители; – пищевые продукты; – технологические процессы производства продуктов питания из растительного сырья; – технологическое оборудование пищевых предприятий; – нормативная и техническая документация	ПКС-1 Способен управлять производством продуктов питания из растительного сырья	ПКС-1.1. Осуществляет технологический процесс производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с нормативной и технической документацией ПКС-1.2. Участвует в подборе технологического оборудования для автоматизированных технологических линий по производству продуктов питания из растительного сырья	ПС 22.003

Тип задач профессиональной деятельности: организационно-управленческий				
- организация производства и эффективной работы коллектива на производственных участках и в цехах на предприятии; - управление работой коллектива исполнителей на производственных участках и в цехах на предприятии и принятие управленческих решений; - участие в разработке и совершенствовании системы управления качеством на предприятии; - оценка производственных и непроизводственных затрат для обеспечения высокого качества готовой продукции; - участие в составлении технологической и отчетной документации; - осуществление технического контроля и управление качеством продуктов питания из растительного сырья; - осуществление связи с поставщиками сырья и менеджерами по реализации готовой продукции	– методы и средства контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции; – нормативная и техническая документация; – система производственного контроля; – работа коллектива на производственных участках и в цехах на предприятии – организация производства, в т.ч. на автоматизированных технологических линиях.	ПКС-2 Способен оперативно управлять автоматизированными технологическими линиям по производству продуктов питания из растительного сырья	ПКС-2.1. Осуществляет управление качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продуктов питания из растительного сырья ПКС-2.2. Осуществляет оперативное управление автоматизированными технологическими линиями по производству продуктов питания из растительного сырья	ПС 22.003

5 УСЛОВИЯ ОСУЩЕСТВЛЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ПО ОСНОВНОЙ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЕ

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

5.1 Общесистемные требования к реализации программы бакалавриата

5.1.1 Для реализации программы бакалавриата по Блоку 1 «Дисциплины (модули)» и Блоку 3 «Государственная итоговая аттестация» в соответствии с учебным планом в университете имеются учебные корпуса и учебные аудитории на праве оперативного управления, а также учебное оборудование на праве собственности.

5.1.2 Каждый обучающийся в течение всего периода обучения обеспечен индивидуальным неограниченным доступом к электронной информационно-образовательной среде из любой точки, в которой имеется доступ к информационно-телекоммуникационной сети "Интернет" (далее - сеть "Интернет"), как на территории университета, так и вне ее.

Электронная информационно-образовательная среда обеспечивает:

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

– формирование электронного портфолио обучающегося, в том числе сохранение его работ и оценок за эти работы.

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.

5.2 Требования к материально-техническому и учебно-методическому обеспечению программы бакалавриата

5.2.1 Помещения представляют собой учебные аудитории для проведения учебных занятий, предусмотренных программой бакалавриата, оснащенные оборудованием и техническими средствами обучения, состав которых определяется в рабочих программах дисциплин (модулей).

Помещения для самостоятельной работы обучающихся оснащены компьютерной техникой с возможностью подключения к сети "Интернет" и

обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду.

Допускается замена оборудования его виртуальными аналогами.

5.2.2 Университет обеспечен необходимым комплектом лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения, в том числе отечественного производства (состав определен в рабочих программах дисциплин (модулей) и подлежит обновлению при необходимости).

5.2.3 Библиотечный фонд укомплектован печатными изданиями из расчета не менее 0,25 экземпляра каждого из изданий, указанных в рабочих программах дисциплин (модулей), практик, на одного обучающегося из числа лиц, одновременно осваивающих соответствующую дисциплину (модуль), проходящих соответствующую практику.

5.2.4 Обучающимся обеспечен доступ (удаленный доступ) к современным профессиональным базам данных и информационным справочным системам, состав которых определен в рабочих программах дисциплин (модулей) и подлежит обновлению (при необходимости).

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

5.3 Требования к кадровым условиям реализации программы бакалавриата

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

5.3.2 Квалификация педагогических работников отвечает квалификационным требованиям, указанным в квалификационных справочниках и (или) профессиональных стандартах (при наличии).

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

5.3.4 Не менее 5 процентов численности педагогических работников, участвующих в реализации программы бакалавриата, и лиц, привлекаемых 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).

5.3.5 Не менее 50 процентов численности педагогических работников и лиц, привлекаемых к образовательной деятельности на иных условиях (исходя из количества замещаемых ставок, приведенного к целочисленным значе-

ниям), 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).

5.4 Требования к финансовым условиям реализации программы бакалавриата

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.

5.5 Требования к применяемым механизмам оценки качества образовательной деятельности и подготовки обучающихся по программе бакалавриата

5.5.1 Качество образовательной деятельности и подготовки обучающихся по программе бакалавриата определено в рамках системы внутренней оценки, а также системы внешней оценки университета.

5.5.2 В целях совершенствования программы бакалавриата при проведении регулярной внутренней оценки качества образовательной деятельности и подготовки обучающихся по программе бакалавриата привлекаются работодатели и (или) их объединения, а также педагогические работники университета.

5.5.3 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 с учетом соответствующей ПООП.

5.5.4 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) и (или) требованиям рынка труда к специалистам соответствующего профиля.

Одобрен Ученым советом
ФГБОУ ВО «Дальрыбвтуз»

Протокол № 11/53

30 июня 2022 г.

Утверждаю

Ректор _____ Щека О.Л.

30 июня 2022 г.

Лист обновлений
основной профессиональной образовательной программы

ОПОП19.03.02 Продукты питания из растительного сырья
Профиль: Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий

Наименование структурного элемента ОПОП	2022-2023 уч.г.
Основная профессиональная образовательная программа	Утверждена на Учёном совете, протокол № 12/42 от 15.07.2021
Учебный план	Учебные планы 2021 года набора протокол № 9/39 от 29.04.2021 (заочная форма обучения) - без изменений. Утверждение учебных планов 2022 года набора протокол № 6/48 от 24.02.2021 (заочная форма обучения).
КРПД	Актуализация проведена, утверждена на заседаниях соответствующих кафедр и на Ученых советах соответствующих институтов
Государственная итоговая аттестация	Программа государственной итоговой аттестации – без изменений
Практика	Программа Учебной практики (ознакомительная практика) – без изменений Программа Учебной практики (технологическая практика) – без изменений Программа Производственной практики (организационно-управленческая практика) – без изменений Программа Производственной практики (преддипломная практика) - без изменений
Рабочая программа воспитания	Утверждение календарного плана воспитательной работы на 2022-2023 уч. г.

Одобрен Ученым советом
ФГБОУ ВО «Дальрыбвтуз»

Протокол № 13/66

29 июня 2023 г.

Утверждаю

Ректор _____ Щека О.Л.

29 июня 2023 г.

Лист обновлений
основной профессиональной образовательной программы

ОПОП 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья
Профиль: Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий

Наименование структурного элемента ОПОП	2023-2024 уч.г.
Основная профессиональная образовательная программа	Утверждена на Учёном совете, протокол № 12/42 от 15.07.2021
	Изменение компетенций и индикаторов достижений по дисциплинам: правоведение, безопасность жизнедеятельности, история России (п.4.1.1).
Учебный план	Учебные планы 2021 года набора протокол № 9/39 от 29.04.2021 (заочная форма обучения), 2022 года набора протокол № 6/48 от 24.02.2021 (заочная форма обучения) - без изменений. Утверждение учебного плана 2023 года набора протокол № 7/60 от 16.02.2023 (заочная форма обучения).
КРПД	Актуализация проведена, утверждена на заседаниях соответствующих кафедр и на Ученых советах соответствующих институтов
Государственная итоговая аттестация	Программа государственной итоговой аттестации – без изменений
Практика	Программа Учебной практики (ознакомительная практика) – без изменений Программа Учебной практики (технологическая практика) – без изменений Программа Производственной практики (организационно-управленческая практика) – без изменений Программа Производственной практики (преддипломная практика) - без изменений
Рабочая программа воспитания	Утверждение календарного плана воспитательной работы на 2023-2024 уч. г.