

ФЕДЕРАЛЬНОЕ АГЕНТСТВО ПО РЫБОЛОВСТВУ

**Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего профессионального образования**

**«Дальневосточный государственный технический
рыбохозяйственный университет»**

(ФГБОУ ВПО «ДАЛРЫБВТУЗ»)

УТВЕРЖДЕНО: Учёным советом
ФГБОУ ВПО «Дальрыбвтуз»
2015 г.

Протокол № 28
Зам. председателя Учёного совета
П.К. Чебунин
Номер внутренней регистрации
64/116/004/2015

**ОСНОВНАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА**
высшего образования

**УРОВЕНЬ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
БАКАЛАВРИАТ**

ПРОГРАММА БАКАЛАВРИАТА

Направление подготовки

19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья»

Направленность

«Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий»

Квалификация
«Бакалавр»

Форма обучения
очная, заочная

Владивосток 2015

СОДЕРЖАНИЕ

1 Общие положения	4
1.1 Основная профессиональная образовательная программа бакалавриата, реализуемая вузом по направлению подготовки 19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья».....	4
1.2 Нормативные документы для разработки ОПОП бакалавриата по направлению подготовки 19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья».....	5
1.3 Общая характеристика основной профессиональной образовательной программы высшего образования уровня бакалавриата (программа бакалавриата).....	5
1.4 Требования к уровню подготовки, необходимому для освоения ОПОП бакалавриата	6
2 Характеристика профессиональной деятельности бакалавра по направлению подготовки 19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья».....	6
2.1 Область профессиональной деятельности бакалавра.....	6
2.2 Объекты профессиональной деятельности бакалавра	6
2.3 Виды профессиональной деятельности бакалавра.....	7
3 Требования к результатам освоения программы бакалавриата по направлению подготовки 19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья» направленности «Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий».....	8
4 Документы, регламентирующие содержание и организацию образовательного процесса при реализации ОПОП бакалавриата по направлению подготовки 19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья».....	12
4.1 Годовой календарный учебный график подготовки бакалавра по направлению подготовки 19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья» направленности «Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий».....	12
4.2 Учебный план подготовки бакалавра по направлению подготовки 19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья» направленности «Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий».....	12
4.3 Рабочие программы учебных курсов, предметов, дисциплин (модулей) подготовки бакалавра по направлению подготовки 19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья» направленности «Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий».....	13
4.4 Программы учебной, производственной (1,2) и преддипломной практик подготовки бакалавра по направлению подготовки 19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья» направленности «Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий».....	13

4.5 Программа государственной итоговой аттестации подготовки бакалавра по направлению подготовки 19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья» направленности «Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий».....	15
5 Фактическое ресурсное обеспечение ОПОП бакалавриата по направлению подготовки 19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья» направленности «Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий»	15
5.1 Общесистемное обеспечение программы бакалавриата.....	15
5.2 Кадровое обеспечение программы бакалавриата.....	16
5.3 Материально-техническое обеспечение программы бакалавриата.....	16
5.4 Учебно-методическое и информационное обеспечение программы бакалавриата.....	17
5.5 Финансовое обеспечение программы бакалавриата.....	18
6 Нормативно-методическое обеспечение системы оценки качества освоения обучающимися ОПОП бакалавриата по направлению подготовки 19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья» направленности «Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий»	18
Приложение 1 Календарный учебный график и учебный план подготовки бакалавра по направлению подготовки 19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья» направленности «Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий».....	
Приложение 2 Рабочие программы дисциплин (модулей) направления подготовки 19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья» направленности «Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий».....	
Приложение 3 Программа учебной практики.....	
Приложение 4 Программа производственной практики (1)	
Приложение 5 Программа производственной практики (2)	
Приложение 6 Программа преддипломной практики	
Приложение 7 Программа государственной итоговой аттестации.....	
Приложение 8 Кадровое обеспечение направления подготовки 19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья» направленности «Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий».....	
Приложение 9 Материально-техническое обеспечение направления 19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья» направленности «Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий».....	
Приложение 10 Учебно-методическое обеспечение направления подготовки 19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья» направленности «Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий».....	

1 Общие положения

1.1 Основная профессиональная образовательная программа высшего образования (уровень подготовки кадров высшего образования) - программа бакалавриата по направлению подготовки 19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья» разработана в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом высшего образования (ФГОС ВО) по направлению подготовки 19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья» (уровень подготовки кадров высшего образования), утвержденным приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от «11» марта 2015 г. № 193.

Для программы бакалавриата, реализуемой в федеральном государственном бюджетном образовательном учреждении высшего профессионального образования «Дальневосточный государственный технический рыбохозяйственный университет (ФГБОУ ВПО «Дальрыбвтуз»», по направлению 19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья» образовательной организацией установлена *направленность (профиль)* – «Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий».

Программа бакалавриата по названному направлению и направленности реализуется в целях создания бакалаврам (далее – обучающимся) условий для приобретения необходимого уровня знаний, умений, навыков, опыта деятельности, необходимого для осуществления профессиональной деятельности в области хранения и переработки продовольственного сырья, эксплуатации технологического оборудования пищевых предприятий, управления качеством готовой продукции и подготовки к защите выпускной квалификационной работы (ВКР).

Программа бакалавриата по данному направлению подготовки представляет собой систему документов, разработанную и утвержденную ФГБОУ ВПО «Дальрыбвтуз», и состоит из обязательной (базовой) и вариативной частей. Базовая часть является обязательной вне зависимости от направленности программы бакалавриата и обеспечивает формирование у обучающихся компетенций, установленных ФГОС ВО по данному направлению. Вариативная часть направлена на расширение и (или) углубление компетенций, установленных ФГОС ВО, а также на формирование у обучающихся компетенций, установленных ФГБОУ ВПО «Дальрыбвтуз» дополнительно в процессе реализации профильной направленности.

Программа бакалавриата представляет собой комплекс основных характеристик образования (объем, содержание, планируемые результаты), организационно-педагогических условий, форм аттестации, представленный в виде общей характеристики программы бакалавриата, учебного плана, календарного учебного графика, рабочих программ дисциплин (модулей), программ учебной, научно-исследовательской, научно-исследовательской на производстве, преддипломной практик и программу государственной итоговой аттестации.

Формы получения образования – очная, заочная.

Процесс обучения по данному направлению подготовки бакалавриата осуществляется на русском языке.

1.2 Нормативные документы для разработки программы бакалавриата по направлению подготовки 19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья» направленности «Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий».

Нормативную правовую базу разработки программы бакалавриата составляют:

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

– Федеральный государственный образовательный стандарт (ФГОС) высшего образования по направлению подготовки 19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья» (уровень подготовки высшего образования), утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от «11» марта 2015 г. № 193;

- Нормативно-методические документы Минобрнауки России;

– Устав ФГБОУ ВПО «Дальрыбвтуз»;

- Локальные нормативные документы и распорядительные акты ФГБОУ ВПО «Дальрыбвтуз».

1.3 Общая характеристика программы бакалавриата

1.3.1 Цель (миссия) программы бакалавриата

Программа бакалавриата имеет своей целью подготовку квалифицированных специалистов для пищевой и смежных отраслей промышленности, путем развития у бакалавров личностных качеств, а также формирование универсальных, общепрофессиональных и профессиональных компетенций в соответствии с требованиями ФГОС ВО по направлению подготовки 19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья».

Направленность программы бакалавриата – «Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий», особенностью которой является ее ориентация на производственно-технологическую, организационно-управленческую и расчетно-проектн, подготовку выпускников для пищевых предприятий, эффективная деятельность которых невозможна без исследований по решению комплексных задач в области переработки сырья растительного происхождения, производства пищевых продуктов, оптимизации процессов, обеспечивающих получение биологически безопасных пищевых продуктов с заданными качественными характеристиками.

1.3.2 Срок освоения программы бакалавриата:

- в очной форме - 4 года (208 недель)

- в заочной форме – 4,5 лет (234 недели)

1.3.3 Трудоемкость программы бакалавриата:

240 зачетных единиц.

1.4 Требования к уровню подготовки, необходимому для освоения программы бакалавриата по направлению подготовки 19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья» направленности «Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий»

К освоению программы бакалавриата допускаются лица, имеющие среднее образование. Зачисление на данную программу бакалавриата осуществляется по результатам единого государственного экзамена (ЕГЭ) по следующим общеобразовательным предметам: русский язык, математика, химия.

2 Характеристика профессиональной деятельности выпускника программы бакалавриата по направлению подготовки 19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья» направленности «Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий»

2.1 Область профессиональной деятельности выпускника, освоившего программу бакалавриата

Область профессиональной деятельности бакалавров включает:

- организация производства и обслуживания на пищевых предприятиях;
- хранение и переработку продовольственного сырья на пищевых предприятиях;
- эксплуатацию технологического оборудования пищевых предприятий;
- организацию входного контроля качества сырья растительного происхождения, пищевых добавок и улучшителей;
- производственный контроль качества полуфабрикатов и параметров технологического процесса;
- управление качеством готовой продукции;
- разработку новых видов продукции и технологий их производства в соответствии с государственной политикой Российской Федерации в области здорового питания населения;
- разработку нормативной и технической документации, технических регламентов;
- обеспечение контроля над соблюдением экологической чистоты производственных процессов;
- участие в подготовке проектной документации для строительства новых, реконструкции и модернизации действующих предприятий.

2.2 Объекты профессиональной деятельности выпускника

Объектами профессиональной деятельности бакалавров являются:

- продовольственное сырье растительного и животного происхождения, пищевые добавки и улучшители, пищевые продукты, пищевые предприятия, технологическое оборудование пищевых предприятий, специализированные цеха, имеющие функции пищевого производства, нормативная и техническая документация, методы и средства контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, система производственного контроля.

2.3 Виды профессиональной деятельности выпускника

Бакалавр, обучающийся по программе бакалавриата по направлению подготовки **19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья» направленности «Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий»**, готовится к выполнению следующих видов профессиональной деятельности:

производственно-технологическая;
организационно-управленческая;
экспериментально - исследовательская;
расчетно - проектная.

В зависимости от вида профессиональной деятельности, к которой готовится бакалавр, программа бакалавриата ориентируется на конкретный вид учебной деятельности и требования к результатам освоения образовательной программы:

ориентированная на научно-исследовательский и (или) педагогический вид профессиональной деятельности как основной (далее - программа академического бакалавриата);

ориентированной на практико-ориентированный, прикладной вид (виды) профессиональной деятельности как основной (основные) (далее - программа прикладного бакалавриата).

Выпускник, освоивший программу бакалавриата, в соответствии с видом (видами) профессиональной деятельности, на который (которые) ориентирована программа бакалавриата, должен быть готов решать следующие **профессиональные задачи:**

производственно-технологическая деятельность:

обеспечение входного контроля качества свойств сырья и полуфабрикатов; управление технологическими процессами производства продуктов питания из растительного сырья на предприятии; обеспечение выпуска высококачественной продукции: муки, крупы, крупяных продуктов; хлеба, кондитерских и макаронных изделий; реализация мероприятий по повышению эффективности производства, направленных на рациональное использование и сокращение расходов сырья, материалов, снижение трудоемкости производства продукции, повышение производительности труда, экономное расходование энергоресурсов; организация рационального ведения технологического процесса и осуществление контроля над соблюдением технологических параметров процесса производства продуктов питания из растительного сырья; участие в разработке новых технологий и технологических схем производства продуктов питания из растительного сырья; участие в мероприятиях по организации эффективной системы контроля и качества сырья, учет сырья и готовой продукции на базе стандартных и сертификационных испытаний; осуществление анализа проблемных производственных ситуаций и задач;

организационно-управленческая деятельность:

организация производства и эффективной работы коллектива исполнителей, принятие управленческих решений; управление работой коллектива

исполнителей на производственных участках и в цехах на предприятии; мотивация работников производства; 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 управления качеством продуктов питания из растительного сырья; осуществление связи с поставщиками сырья и менеджерами по реализации готовой продукции; организация работ по применению передовых технологий для производства продуктов питания из растительного сырья;

экспериментально - исследовательская деятельность:

изучение и анализ научно-технической информации, отечественного и зарубежного опыта применительно к сфере своей профессиональной деятельности; 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; проведение измерений; анализ и математическая обработка экспериментальных данных; использование результатов исследований; подготовка материалов для составления научных обзоров, отчетов и публикаций; использование методов математического моделирования и оптимизации технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья на базе стандартных пакетов прикладных программ;

расчетно – проектная деятельность:

участие в разработке нормативно-технической и проектной документации для проектирования производства продуктов питания из растительного сырья; участие в оценке эффективности производства и технико-экономическом обосновании строительства новых производств, реконструкции и модернизации технологических линий и участков; проведение расчетов для проектирования пищевых производств, технологических линий, цехов; отдельных участков предприятий; использование систем автоматизированного проектирования и программного обеспечения, информационных технологий при создании проектов вновь строящихся и реконструкции действующих предприятий.

3 Требования к результатам освоения программы бакалавриата по направлению подготовки 19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья» направленности «Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий»

Результаты освоения программы бакалавриата определяются приобретаемыми выпускником компетенциями, т.е. его способностью применять знания, умения и личные качества в соответствии с задачами профессиональной деятельности.

В результате освоения программы бакалавриата по направлению подготовки 19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья» направленности «Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий» у выпускника формируются:

- универсальные компетенции, не зависящие от конкретного направления подготовки *19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья»*;
- общепрофессиональные компетенции, определяемые направлением подготовки *19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья»*;
- профессиональные компетенции, определяемые направленностью программы бакалавриата *19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья»*.

Выпускник, освоивший программу бакалавриата по направлению подготовки *19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья»*, обладает:

- общекультурными компетенциями (ОК):

способностью использовать основы философских знаний, анализировать главные этапы и закономерности исторического развития для осознания социальной значимости своей деятельности (ОК-1);

способностью использовать основы экономических знаний при оценке эффективности результатов деятельности в различных сферах (ОК-2);

способностью к коммуникации в устной и письменной формах на русском и иностранном языках для решения задач межличностного и межкультурного взаимодействия (ОК-3);

способностью работать в команде, толерантно воспринимая социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия (ОК-4);

способностью к самоорганизации и самообразованию (ОК-5);

способностью использовать общеправовые знания в различных сферах деятельности (ОК-6);

способностью поддерживать должный уровень физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности (ОК-7);

способностью использовать приемы первой помощи, методы защиты в условиях чрезвычайных ситуаций (ОК-8);

способностью к коммуникации в устной и письменной формах на русском и иностранном языках для решения задач межличностного и межкультурного взаимодействия (ОК-9).

- общепрофессиональными компетенциями (ОПК):

способностью осуществлять поиск, хранение, обработку и анализ информации из различных источников и баз данных, представлять ее в требуемом формате с использованием информационных, компьютерных и сетевых технологий (ОПК-1);

способностью разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья (ОПК-2).

С учетом профильной направленности программы прикладного бакалавриата по направлению подготовки *19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья»* выпускник обладает следующими **профессиональными компетенциями (ПК):**

производственно-технологическая деятельность:

способностью определять и анализировать свойства сырья и полуфабрикатов, влияющие на оптимизацию технологического процесса и качество готовой продукции, ресурсосбережение, эффективность и надежность процессов производства (ПК-1);

способностью владеть прогрессивными методами подбора и эксплуатации технологического оборудования при производстве продуктов питания из растительного сырья (ПК-2);

способностью владеть методами технохимического контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовых изделий (ПК-3);

способностью применить специализированные знания в области технологии производства продуктов питания из растительного сырья для освоения профильных технологических дисциплин (ПК-4);

способностью использовать в практической деятельности специализированные знания фундаментальных разделов физики, химии, биохимии, математики для освоения физических, химических, биохимических, биотехнологических, микробиологических, теплофизических процессов, происходящих при производстве продуктов питания из растительного сырья (ПК-5);

способностью использовать информационные технологии для решения технологических задач по производству продуктов питания из растительного сырья (ПК-6);

способностью осуществлять управление действующими технологическими линиями (процессами) и выявлять объекты для улучшения технологии пищевых производств из растительного сырья (ПК-7);

готовностью обеспечивать качество продуктов питания из растительного сырья в соответствии с требованиями нормативной документации и потребностями рынка (ПК-8);

способностью работать с публикациями в профессиональной периодике; готовностью посещать тематические выставки и передовые предприятия отрасли (ПК-9);

способностью организовывать технологический процесс производства продуктов питания из растительного сырья и работу структурного подразделения (ПК-10);

готовностью выполнить работы по рабочим профессиям (ПК-11);

способностью владеть правилами техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда (ПК-12);

организационно-управленческая деятельность:

способностью оценивать современные достижения науки в технологии производства продуктов питания из растительного сырья и предлагать новые конкурентоспособные продукты (ПК-18);

способностью владеть методиками расчета технико-экономической эффективности при выборе оптимальных технических и организационных решений; способами организации производства и эффективной работы трудового коллектива на основе современных методов управления (ПК-19);

способностью понимать принципы составления технологических расчетов при проектировании новых или модернизации существующих производств и производственных участков (ПК-20);

способностью владеть принципами выбора рациональных способов защиты и порядка действий коллектива предприятия (цеха, отдела, лаборатории) в чрезвычайных ситуациях (ПК-21);

способностью использовать принципы системы менеджмента качества и организационно-правовые основы управленческой и предпринимательской деятельности (ПК-22);

расчетно - проектная деятельность:

способностью участвовать в разработке проектов вновь строящихся предприятий по выпуску продуктов питания из растительного сырья, реконструкции и техническому переоснащению существующих производств (ПК-23);

способностью пользоваться нормативными документами, определяющими требования при проектировании пищевых предприятий; участвовать в сборе исходных данных и разработке проектов предприятий по выпуску продуктов питания из растительного сырья (ПК-24);

готовностью к работе по технико-экономическому обоснованию и защите принимаемых проектных решений (ПК-25);

способностью использовать стандартные программные средства при разработке технологической части проектов пищевых предприятий, подготовке заданий на разработку смежных частей проектов (ПК-26);

способностью обосновывать и осуществлять технологические компоновки, подбор оборудования для технологических линий и участков производства продуктов питания из растительного сырья (ПК-27).

С учетом профильной направленности программы академического бакалавриата по направлению подготовки **19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья»** направленности **«Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий»** выпускник обладает следующими **профессиональными компетенциями (ПК)**:

экспериментально-исследовательская деятельность:

способностью изучать и анализировать научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по тематике исследования (ПК-13);

готовностью проводить измерения и наблюдения, составлять описания проводимых исследований, анализировать результаты исследований и использовать их при написании отчетов и научных публикаций (ПК-14);

готовностью участвовать в производственных испытаниях и внедрении результатов исследований и разработок в промышленное производство (ПК-15);

готовностью применять методы математического моделирования и оптимизации технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья на базе стандартных пакетов прикладных программ (ПК-16);

способностью владеть статистическими методами обработки экспериментальных данных для анализа технологических процессов при производстве продуктов питания из растительного сырья (ПК-17);

4 Документы, регламентирующие содержание и организацию образовательного процесса при реализации программы бакалавриата по направлению подготовки 19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья» направленности «Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий»

В соответствии с ФГОС ВО по направлению подготовки 19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья» содержание и организация образовательного процесса при реализации данной программы бакалавриата регламентируется календарным учебным графиком; учебным планом бакалавра с учетом ее реализуемой направленности; рабочими программами учебных дисциплин (модулей); программами учебной, производственной (1,2) и преддипломной практик; а также методическими материалами, обеспечивающими реализацию соответствующих образовательных технологий.

4.1 Календарный учебный график подготовки бакалавра по направлению подготовки 19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья» направленности «Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий»

Календарный учебный график и бюджет времени в неделях выполнен в соответствии с макетом РУП в программе GOSINSP 10.60.01 и приведен в Приложении 1.

4.2 Учебный план по направлению подготовки 19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья» направленности «Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий»

Учебный план подготовки бакалавра разработан в соответствии с федеральным государственным образовательным стандартом (ФГОС) высшего образования по направлению подготовки 19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья» направленности «Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий» и приведен в Приложении 1.

Учебный план разработан в соответствии с установленными ФГОС ВО объемами (в з.е.) каждого элемента программы бакалавриата, определенного ее структурой.

В Блок 1 «Дисциплины (модули)» включены дисциплины (модули), относящиеся к базовой части программы бакалавриата и дисциплины (модули), относящиеся к ее вариативной части. В рамках базовой части Блока 1 программы бакалавриата реализованы следующие дисциплины (модули): философия, история, иностранный язык, безопасность жизнедеятельности.

В рамках базовой части Блока 1 программы бакалавриата реализованы дисциплины (модули) физическая культура в объеме 72 академических часа (2 зачетные единицы) в очной форме обучения в форме практических занятий, а также занятий по приему нормативов физической подготовленности и прикладная физическая культура в объеме 328 академических часов в очной форме обучения в

форме практических занятий для обеспечения физической подготовленности обучающихся, в том числе профессионально-прикладного характера, и уровня физической подготовленности для выполнения ими нормативов физической подготовленности.

В Блоке 2 «Практики», относящемуся к вариативной части программы бакалавриата, определены виды практик: учебная, производственная (1,2) и преддипломная практики, способы их проведения – выездные.

В Блоке 3 «Государственная итоговая аттестация», относящийся к базовой части программы бакалавриата, определена защита выпускной квалификационной работы и завершается присвоением квалификации (уровня) бакалавриата.

В соответствии с п.9 Порядка к видам учебных занятий отнесены: лекции, консультации, семинары, практические занятия, лабораторные работы, самостоятельная работа, практики.

Рефераты, текущая и промежуточная аттестации (зачеты и экзамены) рассматриваются как вид учебных занятий по дисциплине (модулю) и выполняются в пределах трудоемкости, отводимой на ее изучение.

Формой промежуточной аттестации по всем видам практик является дифференцированный зачет.

В рамках учебных дисциплин предусмотрены встречи с представителями российских и зарубежных компаний, государственных и общественных организаций, мастер-классы профильных экспертов и специалистов.

4.3 Рабочие программы дисциплин подготовки бакалавра по направлению подготовки 19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья» направленности «Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий»

Комплект рабочих программ программы бакалавриата по 58 дисциплинам прилагается в Приложении 2.

4.4 Программы учебной, производственной (1,2) и преддипломной практик подготовки бакалавра по направлению подготовки 19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья» направленности «Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий»

Блок 2 «Практики» программы бакалавриата относится к ее вариативной части. Его выполнение является обязательным и представляет собой вид учебных занятий, непосредственно ориентированных на практическую подготовку обучающихся. Практики закрепляют знания и умения, приобретаемые обучающимися в результате освоения теоретических курсов, вырабатывают практические навыки и способствуют комплексному формированию общепрофессиональных и профессиональных компетенций обучающихся.

В процессе обучения по программе бакалавриата в соответствии с ФГОС ВО по направлению подготовки 19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья» направленности «Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий»

и учебным планом обучающиеся проходят следующие практики: учебная, производственная (1,2) и преддипломная практики.

Способы проведения практик – выездные на предприятии.

4.4.1 Программа учебной практики

Процесс прохождения педагогической учебной практики направлен на формирование элементов следующих результатов обучения (компетенций) в соответствии с ФГОС ВО по данному направлению подготовки:

общекультурных компетенций (ОК): ОК-5

общепрофессиональных компетенций (ОПК): ОПК-1

профессиональных (ПК): ПК-11,12

Программа учебной практики представлена в Приложении 3.

4.4.2 Программа производственной практики (1)

Процесс прохождения производственной практики (1) направлен на формирование элементов следующих результатов обучения (компетенций) в соответствии с ФГОС ВО по данному направлению подготовки:

общекультурных компетенций (ОК): ОК-4, 5

общепрофессиональных компетенций (ОПК): ОПК-1

профессиональных (ПК): ПК-11,12

Программа производственной практики (1) представлена в Приложении 4.

4.4.3 Программа производственной практики (2)

Процесс прохождения производственной практики (2) направлен на формирование элементов следующих результатов обучения (компетенций) в соответствии с ФГОС ВО по данному направлению подготовки:

общекультурных компетенций (ОК): ОК-4,5

общепрофессиональных (ОПК): ОПК-1

профессиональных (ПК): ПК-3,7,10

Программа производственной практики (2) представлена в Приложении 5.

4.4.4 Программа преддипломной практики

Процесс прохождения преддипломной практики направлен на формирование элементов следующих результатов обучения (компетенций) в соответствии с ФГОС ВО по данному направлению подготовки:

общекультурных компетенций (ОК): ОК-4,5

общепрофессиональных (ОПК): ОПК-1,2

профессиональных (ПК): ПК-7

Программа преддипломной практики представлена в Приложении 6.

4.5 Программа государственной итоговой аттестации подготовки бакалавра по направлению подготовки 19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья» направленности «Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий»

Блок 4 «Государственная итоговая аттестация» относится к базовой части программы бакалавриата и завершается присвоением квалификации «Бакалавр». В него входит подготовка и защита выпускной квалификационной работы, выполненной на основе результатов научно-исследовательской работы. Государственная итоговая аттестация проводится в целях определения соответствия результатов освоения обучающимися программы бакалавриата по данному направлению подготовки бакалавров, соответствующим требованиям ФГОС ВО по направлению 19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья».

Программа государственной итоговой аттестации представлена в Приложении 7.

5 Фактическое ресурсное обеспечение программы бакалавриата по направлению подготовки 19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья» направленности «Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий»

Ресурсное обеспечение программы бакалавриата по направлению подготовки 19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья» направленности «Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий» сформировано на основе требований к условиям реализации основных программы бакалавриата, определенных ФГОС ВО по данному направлению подготовки.

5.1 Общесистемное обеспечение программы бакалавриата

ФГБОУ ВПО «Дальрыбвтуз» располагает материально-технической базой, соответствующей действующим противопожарным правилам и нормам и в полном объеме обеспечивает проведение всех видов дисциплинарной и междисциплинарной подготовки, включая практическую подготовку обучающихся в полном соответствии с учебным планом по данному направлению подготовки бакалавров.

Каждый обучающийся весь период обучения обеспечивается индивидуальным неограниченным доступом из любой точки, в которой имеется доступ к информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», к электронно-библиотечной системе «Университетская библиотека online» - www.biblioclub.ru и электронной информационно-образовательной среде университета, отвечающим техническим требованиям университета, как на его территории, так и вне ее.

Электронная информационно-образовательная среда университета обеспечивает:

- доступ к учебному плану по данной программе бакалавриата, рабочим программам, программам практик и программе государственной итоговой аттестации, а также к изданиям электронной библиотечной системы и электронным

образовательным ресурсам в соответствии с рабочими программами дисциплин учебного плана;

- фиксацию хода образовательного процесса, результатов промежуточной аттестации и результатов освоения программы бакалавриата;
- формирование электронного портфолио обучающегося;
- взаимодействие между обучающимся и преподавателем, в том числе синхронное или асинхронное, посредством сети «Интернет».

Квалификация руководящих и научно-педагогических работников (далее - ННР) университета соответствует квалификационным характеристикам согласно разделу «Квалификационные характеристики должностей руководителей и специалистов высшего профессионального и дополнительного образования» Единого квалификационного справочника должностей руководителей, специалистов и служащих, утвержденного приказом Минсоцразвития РФ от 11 января 2011 г. № 1н.

Среднегодовой объем финансирования научных исследований на одного ННР (в приведенных к целочисленным значениям ставок) составляет 71,65 тыс. руб. при пороговом значении 70,1 тыс. руб., утвержденном Минобрнауки РФ.

5.2 Кадровое обеспечение программы бакалавриата

Реализация программы бакалавриата по данному направлению подготовки обеспечивается только штатными руководящими и ННР работниками.

Доля ННР (в приведенных к целочисленным значениям ставок), имеющих образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины (модулю) в общем числе ННР, реализующих программу бакалавриата составляет не менее 70%.

Доля ННР (в приведенных к целочисленным значениям ставок), имеющих ученую степень (в том числе степень, присваиваемую за рубежом и признаваемой в Российской Федерации) и (или) ученое звание (в том числе ученое звание, полученное за рубежом и признаваемое в Российской Федерации), в общем числе ННР, реализующих программу бакалавриата, составляет не менее 50 процентов.

Доля работников (в приведенных к целочисленным значениям ставок) из числа руководителей и работников организаций, деятельность которых связана с направленностью (профилем), реализуемой программы бакалавриата (имеющих стаж работы в данной профессиональной области не менее 3 лет) в общем числе работников, реализующих программу бакалавриата, должна быть не менее 10 процентов.

Сведения о кадровом обеспечении программы бакалавриата представлены в Приложении 8.

5.3 Материально-техническое обеспечение программы бакалавриата

ФГБОУ ВПО «Дальрыбвтуз» имеет специально оборудованный аудиторный фонд Учебно-лабораторного комплекса (УЛК), закрепленный за Институтом пищевых производств (ИПП), для проведения лекционных, практических и лабора-

торных занятий, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации. Весь аудиторный фонд, используемый в образовательном процессе по программе бакалавриата, оборудован специализированной мебелью и техническими средствами обучения.

Перечень материально-технического обеспечения, необходимого для реализации данной программы бакалавриата включает в себя лаборатории, оснащенные необходимым лабораторным оборудованием.

Помещения для самостоятельной работы обучающихся оснащены компьютерной техникой с возможностью подключения к сети «Интернет» и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду университета.

Сведения об обеспеченности образовательного процесса специализированным и лабораторным оборудованием представлены в Приложении 9.

5.4 Учебно-методическое и информационное обеспечение программы бакалавриата

Программа бакалавриата обеспечивается учебно-методической документацией и материалами по всем учебным дисциплинам (модулям) основной профессиональной образовательной программы. Внеаудиторная (самостоятельная) работа обучающихся сопровождается методическим обеспечением и обоснованием времени, затрачиваемого на ее выполнение.

Каждый обучающийся весь период обучения обеспечивается индивидуальным неограниченным доступом из любой точки, в которой имеется доступ к информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», к электронно-библиотечной системе «Университетская библиотека online» - www.biblioclub.ru и электронной информационно-образовательной среде университета, отвечающим техническим требованиям университета, как на его территории, так и вне ее.

При этом обеспечена одновременность индивидуального доступа к такой системе не менее 25 процентов обучающихся по программе бакалавриата.

Библиотечный фонд укомплектован печатными изданиями из расчета не менее 50 экземпляров каждого из изданий основной литературы, перечисленной в рабочих программах дисциплин (модулей), практик, и не менее 25 экземпляров дополнительной литературы на 100 обучающихся.

Университет обеспечен необходимым комплектом лицензионного программного обеспечения, определенного в рабочих программах дисциплин, ежегодно обновляется.

Базовый состав программных средств сетей включает: специальные программные средства, Web-, FTP и почтовый серверы, поддержку языка программирования PHP, поддержку сетевых систем управления базами данных, антивирусные средства, средства защиты информации.

При использовании электронных изданий каждый обучающийся во время самостоятельной подготовки обеспечен рабочим местом в компьютерном классе с выходом в Интернет в соответствии с объемом изучаемых дисциплин, не менее 5 часов в неделю.

Обучающиеся из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья обеспечены электронными или печатными образовательными ресурсами в формах, адаптированных к ограничениям их здоровья.

Сведения об учебно-методическом обеспечении программы бакалавриата представлено в Приложении 10.

5.5 Финансовое обеспечение программы бакалавриата

Финансовое обеспечение реализации программы бакалавриата осуществляется в объеме не ниже установленных Минобрнауки РФ базовых нормативных затрат на оказание государственной услуги в сфере образования для уровня образования – бакалавриат с учетом корректирующих коэффициентов, учитывающих специфику образовательных программ в соответствии с Методикой определения нормативных затрат на оказание государственных услуг по реализации имеющих государственную аккредитацию образовательных программ высшего образования по специальностям и направлениям подготовки, утвержденной приказом Минобрнауки РФ от 2 августа 2013 г. № 638 (зарегистрирован Министерством юстиции РФ 16.09.2013 г., рег. № 29967).

6 Нормативно-методическое обеспечение системы оценки качества освоения обучающимися программы бакалавриата по направлению подготовки 19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья» направленности «Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий»

В соответствии с ФГОС ВО по направлению подготовки 19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья» направленности «Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий» включает текущий контроль успеваемости, промежуточную аттестацию и государственную итоговую аттестацию обучающихся.

Текущий контроль успеваемости обеспечивает оценивание хода освоения дисциплин и прохождения практик, промежуточная аттестация обучающихся – оценивание промежуточных и окончательных результатов обучения по дисциплинам, прохождения практик.

В соответствии с требованиями ФГОС ВО для аттестации обучающихся на соответствие их персональных достижений поэтапным требованиям соответствующей программы бакалавриата созданы фонды оценочных средств для проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации. Эти фонды включают: контрольные вопросы и типовые задания для практических занятий, лабораторных и контрольных работ, зачетов и экзаменов; базы тестовых заданий и компьютерные тестирующие программы, а также иные формы контроля, позволяющие оценить степень сформированности компетенций обучающихся.

Нормативно-методическое обеспечение текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся по программе бакалавриата осуществляется в соответствии с локальными нормативными актами университета (см. п. 1.2 ОПОП).