

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»
«1» сентября 2017 г.
Протокол № 1
Председатель Ученого совета
Н.К. Зорченко
Номер внутривузовской регистрации



**ОСНОВНАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ
ПРОГРАММА ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ**

ПРОГРАММА АКАДЕМИЧЕСКОГО БАКАЛАВРИАТА

Направление подготовки

19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья»

Профиль подготовки

«Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий»

Квалификация

Бакалавр

Форма обучения

заочная

Владивосток 2017

ПРЕДИСЛОВИЕ

1 РАЗРАБОТАНА рабочей группой в составе:

Лаптева Е.П. – и.о. директора Института пищевых производств;

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

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

Шадрина Е.В. – документовед кафедры «Пищевая биотехнология».

2 РАССМОТРЕНА и ОДОБРЕНА на заседании Совета кафедры «Пищевая биотехнология» 01 сентября 2017 г. протокол № 1.

Заведующий кафедрой «Пищевая
биотехнология»



В.В. Кращенко

3 РАССМОТРЕНА и ОДОБРЕНА на заседании Совета Института пищевых производств 01 сентября 2017 г. протокол № 1.

И.о. директора Института пищевых производств



Е.П. Лаптева

4 СОГЛАСОВАНО:

Представитель работодателя

Начальник технологического отдела
ООО «Приморский кондитер»



О.Н. Уханова

СОДЕРЖАНИЕ

1 Общие положения	4
1.1 Нормативные документы для разработки ОПОП.....	4
1.2 Общая характеристика ОПОП.....	5
1.3 Требования к абитуриенту.....	6
2 Характеристика профессиональной деятельности выпускника по ОПОП академического бакалавриата по направлению подготовки 19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья»	6
2.1 Область профессиональной деятельности.....	7
2.2 Объекты профессиональной деятельности.....	7
2.3 Виды профессиональной деятельности	7
2.4 Задачи профессиональной деятельности	7
3 Компетенции выпускника, формируемые в результате освоения ОПОП академического бакалавриата по направлению подготовки 19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья»	8
4 Документы, регламентирующие содержание и организацию образовательного процесса при реализации ОПОП академического бакалавриата по направлению подготовки 19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья»	10
4.1 Календарный учебный график.....	11
4.2 Учебный план	11
4.3 Рабочие программы дисциплин (модулей)	12
4.4 Оценочные средства и методические материалы	13
4.5 Программы учебной и производственной практик	13
4.6 Программа государственной итоговой аттестации	15
5 Фактическое ресурсное обеспечение ОПОП академического бакалавриата по направлению подготовки 19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья»	16
6 Характеристики среды Университета, обеспечивающие развитие общекультурных и социально-личностных компетенций выпускников	19
Приложение 1 Календарный учебный график, учебный план, распределение компетенций.....	
Приложение 2 Рабочие программы дисциплин (модулей)	
Приложение 3 Программа 1-ой учебной практики.....	
Приложение 4 Программа 2-ой учебной практики	
Приложение 5 Программа производственной практики	
Приложение 6 Программа научно-исследовательской практики.....	
Приложение 7 Программа преддипломной практики.....	
Приложение 8 Программа государственной итоговой аттестации.....	
Приложение 9 Лист обновлений основной профессиональной образовательной программы	

1 Общие положения

Основная профессиональная образовательная программа академического бакалавриата, реализуемая федеральным государственным бюджетным образовательным учреждением высшего образования «Дальневосточный государственный технический рыбохозяйственный университет (ФГБОУ ВО «Дальрыбвтуз») **по направлению подготовки 19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья»** представляет собой систему документов, разработанную и утвержденную ФГБОУ ВО «Дальрыбвтуз» с учетом требований рынка труда на основе Федерального государственного образовательного стандарта по соответствующему направлению подготовки высшего образования (далее ФГОС ВО). ОПОП регламентирует цели, ожидаемые результаты, содержание, условия и технологии реализации образовательного процесса, оценку качества подготовки выпускника по данному направлению подготовки и включает в себя: учебный план, рабочие программы учебных курсов, предметов, дисциплин (модулей) и другие материалы, обеспечивающие качество подготовки обучающихся, а также программы учебной и производственной практики, календарный учебный график и методические материалы, обеспечивающие реализацию соответствующей образовательной технологии.

В соответствии с ФГОС ВО ОПОП академического бакалавриата по направлению 19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья» ориентирована на следующий вид профессиональной деятельности (как основной), к которому готовится бакалавр:

- экспериментально-исследовательский.

ОПОП академического бакалавриата по направлению 19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья» разработана по профилю подготовки: «Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий».

В набор требуемых результатов освоения названной программы академического бакалавриата включены все общекультурные и общепрофессиональные компетенции, профессиональные компетенции, отнесенные в вышеназванным видам деятельности, к которым готовится бакалавр, в соответствии с ФГОС ВО по направлению 19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья».

Наряду с этим ОПОП академического бакалавриата, реализуемая по профилю подготовки «Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий», дополнена набором компетенций (дополнительных профессиональных компетенций) выпускников с учетом направленности программы на область знаний, связанных с организацией производства хлеба, кондитерских и макаронных изделий.

1.1 Нормативные документы для разработки ОПОП академического бакалавриата по направлению подготовки 19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья» профилю подготовки «Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий»

Нормативную правовую базу разработки ОПОП академического бакалавриата составляют:

- Федеральный закон «Об образовании в Российской Федерации» от 29.12.2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
- Приказ Министерства образования и науки России от 05.04.2017 г. № 301 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам высшего образования – программам бакалавриата, программам специалитета, программам магистратуры»;
- Федеральный государственный образовательный стандарт высшего образования (ФГОС ВО) по направлению подготовки 19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья», утвержденным приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от «12» марта 2015 г. № 211.
- Приказ Министерства образования и науки России от 29.06.2015 №636 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам высшего образования – программам бакалавриата, программам специалитета и программам магистратуры» (в редакции Приказов Минобрнауки России от 09.02.2016 №86, от 28.04.2016 №502);
- Приказ Минобрнауки России от 27.11.2015 №1383 «Об утверждении Положения о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы высшего образования»;
- Приказ Минздравсоцразвития РФ от 11.01.2011 г. № 1н «Об утверждении Единого квалификационного справочника должностей руководителей, специалистов и служащих», раздел «Квалификационные характеристики должностей руководителей и специалистов высшего профессионального и дополнительного профессионального образования»;
- Нормативно-методические документы Минобрнауки России;
- Устав и локальные нормативно-правовые акты ФГБОУ ВО «Дальрыбвтуз».

1.2 Общая характеристика ОПОП академического бакалавриата по направлению подготовки 19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья» профилю подготовки «Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий»

1.2.1 Цель (миссия)

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

Особенностью данной образовательной программы является ее ориентация на научно-исследовательскую деятельность, 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.

1.2.2 Срок получения образования:

- в очной форме - 4 года (208 недель);
- заочной форме – 5 лет (260 недель).

В срок получения образования по данной программе академического бакалавриата по очной форме обучения включены каникулы, предоставляемые выпускнику после прохождения государственной итоговой аттестации.

Срок освоения программы академического бакалавриата при обучении по индивидуальному учебному плану не превышает срок получения образования по соответствующей форме обучения.

Для лиц с ограниченными возможностями здоровья срок получения образования по их желанию может быть увеличен до одного года по соответствующей форме обучения.

1.2.3 Объем программы - 240 зачетных единиц.

Данный объем программы является обязательным и не зависит от формы обучения, обучения по индивидуальному учебному плану, обучению по ускоренной программе.

Объем программы в очной форме обучения за один учебный год составляет 60 зачетных единиц, в заочной форме обучения не превышает 75 зачетных единиц.

Объем обучения по индивидуальному учебному плану не зависит от формы обучения и не превышает за один учебный год 75 зачетных единиц.

1.3 Требования к абитуриенту

Абитуриент должен иметь документ государственного образца о среднем (полном) общем образовании или среднем профессиональном образовании.

Остальные требования определены в соответствии с ежегодными Правилами приема граждан в федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Дальневосточный государственный технический рыбохозяйственный университет» (ФГБОУ ВО «Дальрыбвтуз»), утверждаемыми Ученым советом ФГБОУ ВО «Дальрыбвтуз».

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

2.1 Область профессиональной деятельности

Область профессиональной деятельности бакалавров включает:
организацию 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

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

Бакалавр по направлению подготовки 19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья», окончивший обучение по ОПОП академического бакалавриата профиль подготовки «Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий», готов к выполнению следующего вида профессиональной деятельности:

- экспериментально-исследовательская.

2.4 Задачи профессиональной деятельности

Бакалавр по направлению подготовки 19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья» в результате освоения программы академического бакалавриата решает следующие профессиональные задачи в соответствии с видом профессиональной деятельности:

экспериментально-исследовательская деятельность:

- изучает и анализирует научно-техническую информацию, отечественного и зарубежного опыта применительно к сфере своей профессиональной деятельности;

- применяет современные методы исследования и моделирования для повышения эффективности использования сырьевых ресурсов, внедряет безотходные и малоотходные технологии переработки растительного и других видов сырья;

- участвует в исследованиях технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья;

- проводит измерения;

- анализирует и проводит математическую обработку экспериментальных данных;

- использует результаты исследований; подготавливает материалы для составления научных обзоров, отчетов и публикаций;

- использует методы математического моделирования и оптимизации технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья на базе стандартных пакетов прикладных программ.

3 Компетенции выпускника, формируемые в результате освоения ОПОП академического бакалавриата по направлению подготовки 19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья» профилю подготовки «Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий»

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

В результате освоения ОПОП академического бакалавриата по направлению 19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья» выпускник обладает следующими компетенциями:

общекультурными компетенциями (ОК):

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

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

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

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

- способен к самоорганизации и самообразованию (ОК-5);

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

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

- владеет приемами первой помощи, методами защиты в условиях чрезвычайных ситуаций (ОК-8);

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

общефессиональными компетенциями (ОПК):

- умеет 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);

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

Профессиональными компетенциями (ПК) по видам деятельности:

экспериментально-исследовательская деятельность:

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

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

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

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

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

В ходе подготовки бакалавра по программе академического бакалавриата по направлению 19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья» профилю подготовки «Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий», **выпускник обладает следующими** дополнительными профессиональными компетенциями:

- способен использовать в практической деятельности знания в области химического состава, пищевой ценности, ассортимента, правил и режимов транспортирования и хранения и факторов, формирующих качество продуктов питания из растительного сырья (ПК-28);

- владеет основными знаниями в области физиологии человека, физиологической роли основных компонентов пищи и заболеваниями, связанными с их недостатком в пищевом рационе; принципами рационального питания (ПК-29);

- готов использовать методы контроля санитарного состояния предприятия для обеспечения производства безопасных продуктов питания из растительного сырья (ПК-30);

- понимает сущность и значение основных классов макро- и микронутриентов, их биологические функции и технологические свойства; физико-химические и функционально-технологические свойства пищевых ингредиентов; владеть методами проведения стандартных испытаний по определению физико-химических свойств сырья и продуктов питания из растительного сырья (ПК-31);

- способен применять метрологические принципы измерения, использовать нормативную и техническую документацию; готовностью выполнять работы по стандартизации и подготовке продукции к процедуре подтверждения соответствия (ПК-32);

- способен разрабатывать нормативную и техническую документацию, технические регламенты (ПК-33);

- использует принципы системы менеджмента безопасности пищевой продукции (ПК-34);

- готов применять специализированные знания в области технологического оборудования, технологии и обеспечения качества продуктов питания (ПК-35);

- способен использовать фундаментальные знания в области физики, химии, биохимии, математики, микробиологии для решения научных и прикладных задач при производстве продуктов питания из растительного сырья (ПК-36);

- способен использовать знания в области электротехники, строительства и санитарной техники для обоснования технологической компоновки, подбора оборудования для технологических линий (участков) производства продуктов питания из растительного сырья (ПК-37);

- способен использовать специализированные знания в области инженерной и компьютерной графики для разработки проектов пищевых предприятий (ПК-38);

- способен работать в коллективе, находить организационно-управленческие решения в нестандартных ситуациях и готовностью нести за них ответственность (ПК-39).

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

Содержание и организация образовательного процесса при реализации данной ОПОП регламентируется учебным планом бакалавра с учетом его профиля; рабочими программами дисциплин (модулей); материалами, обеспечивающими качество подготовки и воспитания обучающихся; программами учебных и производственных практик; годовым календарным

учебным графиком, а также методическими материалами, обеспечивающими реализацию соответствующих образовательных технологий.

4.1 Календарный учебный график

В календарном учебном графике указаны периоды осуществления видов учебной деятельности и периоды каникул, нерабочие праздничные дни.

4.2 Учебный план

Учебный план составлен в соответствии с федеральным государственным образовательным стандартом (ФГОС) высшего образования.

В учебном плане указаны перечень дисциплин, практик, аттестационных испытаний государственной итоговой аттестации, других видов учебной деятельности с указанием их объема в зачетных единицах и академических часах, последовательность и распределение по периодам обучения.

В учебном плане выделен объем работы обучающихся во взаимодействии с преподавателем (объем контактной работы) по всем видам учебных занятий и самостоятельной работы в академических часах. Для каждой дисциплины и практики указаны формы промежуточной аттестации обучающихся.

Структура программы академического бакалавриата сформирована в точном соответствии с п. VI. ФГОС ВО по направлению 19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья» по следующим блокам: Блок 1 «Дисциплины (модули)», Блок 2 «Практики», Блок 3 «Государственная итоговая аттестация».

В учебный план включены обязательная часть (базовая) и вариативная часть, сформированная выпускающей кафедрой «Пищевая биотехнология» с учетом обеспечения возможности реализации названной программы, имеющей различную направленность (профили).

Обязательная (базовая) часть, является обязательной для освоения обучающимися и сформирована в объеме, установленном ФГОС ВО для программы академического бакалавриата и с учетом примерной основной образовательной программой по данному направлению и включает в себя:

- дисциплины (модули) и практики, установленные ФГОС ВО;
- дисциплины (модули) и практики, установленные университетом;
- государственную итоговую аттестацию.

Вариативная часть – дисциплины и практики, направленные на расширение и (или) углубление компетенций, установленных ФГОС ВО, а также на формирование компетенций, установленных дополнительно к компетенциям, установленным ФГОС ВО и определяющие профиль программы, сформированы выпускающей кафедрой в точном соответствии с объемом, установленным ФГОС ВО для программы академического бакалавриата.

Вариативная часть – является обязательной для освоения обучающимися после выбора ими профиля программы.

При реализации данной ОПОП обучающимся обеспечена возможность освоения факультативных (необязательных для изучения) по заявлению обучающихся и элективных (избираемых в обязательном порядке) дисциплин (модулей).

Учебный план основной профессиональной образовательной программы содержит дисциплины по выбору обучающихся в объеме 38 зачетных единиц, что составляет более одной трети вариативной части суммарно по всем трем учебным циклам РУП.

К видам учебных занятий отнесены: занятия лекционного типа (лекции), консультации, практические занятия, лабораторные работы, контрольные работы, самостоятельные работы, практики, курсовое проектирование (курсовые работы и проекты). Курсовые работы (проекты), текущая и промежуточная аттестации (зачеты и экзамены) рассматриваются как вид учебной работы по дисциплине (модулю) и выполняются в пределах трудоемкости, отводимой на ее изучение. Формой промежуточной аттестации по всем видам практик является дифференцированный зачет.

При проведении учебных занятий у обучающихся развиваются навыки командной работы, межличностной коммуникации, принятия решений, лидерские качества путем включения при необходимости интерактивных лекций, групповых дискуссий, ролевых игр, тренингов, анализа ситуаций и имитационных моделей, преподавание дисциплин (модулей) в форме курсов, составленных на основе результатов научных исследований, проводимых кафедрами, в том числе с учетом региональных особенностей профессиональной деятельности выпускников и потребностей работодателей.

Максимальный объем учебной нагрузки студентов не превышает 54 академических часа в неделю, включая все виды аудиторной и внеаудиторной (самостоятельной) учебной работы по освоению основной образовательной программы.

Максимальный объем аудиторных учебных занятий в неделю при освоении основной профессиональной образовательной программы в очной форме обучения не превышает 27 часов. В указанный объем не входят обязательные аудиторные занятия по физической культуре.

Занятия лекционного типа для соответствующих групп студентов составляют не более 50% аудиторных занятий.

Календарный учебный график, учебный план и распределение компетенций приведены в Приложении 1.

4.3 Рабочие программы дисциплин (модулей)

Рабочие программы дисциплин включают в себя: наименование дисциплины; перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения программы академического бакалавриата; указание места дисциплины в структуре программы академического бакалавриата; объем дисциплины в зачетных единицах с указанием количества академических часов, выделенных на контактную работу обучающихся с преподавателем (по видам учебных занятий) и на самостоятельную работу обучающихся; содержание дисциплины, структурированное по темам (разделам) с указанием отведенного на них количества академических часов и видов учебных занятий; перечень

учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся по дисциплине; фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине; перечень основной и дополнительной учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины; перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимых для освоения дисциплины; методические указания для обучающихся по освоению дисциплины; перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине, включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем (при необходимости); описание материально-технической базы, необходимой для осуществления образовательного процесса по дисциплине; иные компоненты, обеспечивающие воспитание и обучение обучающихся.

4.4 Оценочные средства и методические материалы

Оценочные средства создаются для проведения промежуточной аттестации по дисциплинам (модулям), практикам, государственной итоговой аттестации и служат инструментом для аттестации обучающихся на соответствие их персональных достижений поэтапным требованиям соответствующей ОПОП. Оценочные средства могут включать: контрольные вопросы и задания для зачетов и экзаменов; билеты к экзаменам и зачетам; тесты и компьютерные тестирующие программы; примерную тематику курсовых работ / проектов, рефератов и т.п., а также иные формы контроля, позволяющие оценить степень сформированности компетенций обучающихся.

Методические материалы разрабатываются кафедрами по дисциплинам (модулям), практикам, государственной итоговой аттестации и являются методическим сопровождением для достижения обучающимися планируемых результатов обучения.

4.5 Программы учебной и производственной практик

В составе ОПОП академического бакалавриата предусмотрены 2 учебные и 3 производственные практики, в т.ч. преддипломная практика, являющаяся обязательным компонентом подготовки выпускника. Они представляют 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 общекультурных, общепрофессиональных, профессиональных и дополнительных профессиональных компетенций обучающихся.

Программы учебной и производственной практик включают в себя: виды (вид) практики, способ и формы ее проведения; перечень планируемых результатов обучения при прохождении практики, соотнесенных с планируемыми результатами освоения программы академического бакалавриата; места практики в структуре программы академического бакалавриата; объем практики в зачетных единицах и ее продолжительность в неделях либо в академических часах; содержание практики; формы отчетности по практике; фонд оценочных средств для

проведения промежуточной аттестации обучающихся по практике; перечень учебной литературы и ресурсов сети «Интернет», необходимых для проведения практики; перечень информационных технологий, используемых при проведении практики, включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем (при необходимости); описание материально-технической базы, необходимой для проведения практики; компоненты, обеспечивающие воспитание и обучение обучающихся (при необходимости).

Выбор мест практики и направление обучающихся на соответствующий вид практики осуществляется на основе договоров с базовыми профильными предприятиями и организациями, а также на основании договоров с профильными предприятиями и организациями, самостоятельно заключенных обучающимся. Для лиц с ограниченными возможностями при выборе мест практики учитывается состояние здоровья и требования по доступности.

4.5.1 Программа учебной практики

При реализации данной ОПОП предусмотрен следующий тип учебной практики:

– практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности.

В учебном плане предусмотрены следующие виды учебных практик:

- 1-я учебная практика;

- 2-я учебная практика.

Процесс прохождения 1-й учебной практики направлен на формирование элементов следующих компетенций в соответствии с ФГОС ВО по данному направлению подготовки:

а) общекультурных компетенций (ОК): ОК-1, ОК-3, ОК-4, ОК-8

б) общепрофессиональных компетенций (ОПК): ОПК-1

в) профессиональных (ПК): ПК-35

Программа 1-ой учебной практики представлена в Приложении 3.

Процесс прохождения 2-й учебной практики направлен на формирование элементов следующих компетенций в соответствии с ФГОС ВО по данному направлению подготовки:

а) общекультурных компетенций (ОК): ОК-1, ОК-3, ОК-4

б) общепрофессиональных компетенций (ОПК): ОПК-1, ОПК-2

в) профессиональных (ПК): ПК-35

Программа 2-ой учебной практики представлена в Приложении 4.

4.5.2 Программы производственной практики

При реализации данной ОПОП предусмотрен тип производственной практики - практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности.

В учебном плане предусмотрены следующие виды производственных практик:

- производственная практика;
- научно-исследовательская;
- преддипломная практика.

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

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

- а) общекультурных компетенций (ОК):** ОК-1, ОК-3, ОК-4
- б) общепрофессиональных компетенций (ОПК):** ОПК-1, ОПК-2
- в) профессиональных (ПК):** ПК-35

Процесс прохождения научно-исследовательской практики направлен на формирование элементов следующих компетенций в соответствии с ФГОС ВО по данному направлению подготовки:

- а) общекультурных компетенций (ОК):** ОК-1, ОК-3, ОК-4
- б) общепрофессиональных (ОПК):** ОПК-1, ОПК-2
- в) профессиональных (ПК):** ПК-35

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

- а) общепрофессиональных (ОПК):** ОПК-2
- в) профессиональных (ПК):** ПК-34, ПК-35

Программа производственной практики представлена в Приложении 5.

Программа научно-исследовательской практики представлена в Приложении 6.

Программа преддипломной практики представлена в Приложении 7.

4.6 Программа государственной итоговой аттестации

Государственная итоговая аттестация (ГИА) выпускника проводится в целях определения соответствия результатов освоения обучающимися ОПОП академического бакалавриата требованиям ФГОС ВО по направлению 19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья», относится к базовой части программы академического бакалавриата и завершается присвоением квалификации «бакалавр» по направлению 19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья» и в соответствии с «Порядком проведения государственной итоговой аттестации».

ГИА проводится в форме защиты выпускной квалификационной работы (ВКР) - бакалаврской работы, выполненной обучающимся и демонстрирующей уровень подготовленности выпускника к самостоятельной профессиональной деятельности. ГИА включает подготовку к процедуре защиты ВКР и саму процедуру ее защиты.

Программа государственной итоговой аттестации включает в себя требования к выпускной квалификационной работе, порядок ее выполнения, критерии

оценки результатов защиты ВКР, порядок подачи и рассмотрения апелляций. Оценочные средства представлены в виде фонда оценочных средств для государственной итоговой аттестации, который включает: перечень компетенций, которыми должен овладеть обучающийся в результате освоения программы академического бакалавриата; описание показателей и критериев оценивания компетенций, а также шкал оценивания; материалы, необходимые для оценки результатов освоения программы академического бакалавриата; методические материалы, определяющие процедуру оценивания результатов освоения программы академического бакалавриата.

Процесс прохождения обучающимися процедуры государственной итоговой аттестации направлен на оценку следующих результатов освоения (сформированных компетенций) выпускниками ОПОП академического бакалавриата по направлению 19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья» профилю подготовки «Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий»:

а) общепрофессиональных (ОПК): ОПК-2;

б) профессиональных (ПК): ПК-2, ПК-19, ПК-20, ПК-24, ПК-27.

Программа государственной итоговой аттестации представлена в Приложении 8.

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

Ресурсное обеспечение ОПОП по направлению подготовки бакалавров 19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья» сформировано на основе требований к условиям реализации программы бакалавриата, определяемых ФГОС ВО по данному направлению подготовки.

- общесистемные требования:

- университет располагает материально-технической базой, соответствующей действующим противопожарным правилам и нормам, обеспечивающей проведение всех видов дисциплинарной и междисциплинарной подготовки, предусмотренных учебным планом;

- каждый обучающийся в течение всего периода обучения обеспечивается неограниченным доступом к электронно-библиотечной системе и к электронной информационно-образовательной среде университета, которые обеспечивают доступ обучающегося из любой точки, в которой имеется доступ к информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», как на территории университета, так и за ее пределами;

- квалификация руководящих и научно-педагогических работников университета соответствует квалификационным характеристикам;

- доля штатных научно-педагогических работников (в приведенных к целочисленным значениям ставок) составляет более 50% от общего количества научно-педагогических работников университета;

- среднегодовой объем финансирования научных исследований на одного научно-педагогического работника (в приведенных к целочисленным значениям ставок) в университете составляет величину не менее, чем величина аналогичного показателя мониторинга системы образования, утверждаемого Минобрнауки РФ.

- кадровое обеспечение:

- реализация ОПОП прикладного бакалавриата обеспечивается руководящими и научно-педагогическими кадрами, а также лицами, привлекаемыми на условиях гражданско-правового договора;

- доля научно-педагогических работников (в приведенных к целочисленным значениям ставок), имеющих образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины, в общем числе научно-педагогических работников, реализующих программу прикладного бакалавриата составляет более 70%;

- доля научно-педагогических работников (в приведенных к целочисленным значениям ставок), имеющих ученую степень и (или) ученое звание, в общем числе научно-педагогических работников, реализующих программу прикладного бакалавриата составляет более 50%;

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

Кадровое обеспечение программы академического бакалавриата по направлению подготовки 19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья» отвечает требованиям ФГОС ВО.

- материально-техническое и учебно-методическое обеспечение:

Материально-техническое обеспечение учебного процесса по программе академического бакалавриата соответствует требованиям ФГОС ВО и предусматривает наличие следующих специальных помещений: учебных аудиторий для проведения занятий лекционного типа, практических и лабораторных занятий, курсового проектирования (выполнения курсовых работ), групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации, помещения для самостоятельной работы обучающихся и хранения профилактического обслуживания учебного оборудования.

Специальные помещения укомплектованы мебелью, техническими средствами обучения, наборами демонстрационного оборудования, в т.ч. макетами и стендами и т.д.

Учебные аудитории для самостоятельной работы оснащены компьютерной техникой, подключены к сети «Интернет» и имеют доступ в электронную информационно-образовательную среду университета.

Основная профессиональная образовательная программа - программа академического бакалавриата - обеспечивается учебно-методической документацией и материалами по всем учебным курсам, дисциплинам (модулям) основной профес-

сиональной образовательной программы. Содержание каждой из таких учебных дисциплин (модулей) представлено в локальной сети университета.

Внеаудиторная работа обучающихся сопровождается методическим обеспечением и обоснованием времени, затрачиваемого на ее выполнение.

Каждый обучающийся обеспечен доступом к электронно-библиотечной системе, содержащей издания по основным изучаемым дисциплинам и сформированной по согласованию с правообладателями учебной и учебно-методической литературы. При этом обеспечена одновременность индивидуального доступа к такой системе не менее чем для 25 процентов обучающихся.

Библиотечный фонд укомплектован печатными изданиями из расчета не менее 50 экземпляров каждого из изданий основной учебной литературы по дисциплинам базовой части и практикам, перечисленной в рабочих программах, изданными за последние 10 лет, и не менее 25 экземпляров дополнительной литературы на каждые 100 обучающихся. Фонд дополнительной литературы помимо учебной включает официальные, справочно-библиографические и специализированные периодические издания в расчете 1 - 2 экземпляра на каждые 100 обучающихся.

Электронно-библиотечная система обеспечивает возможность индивидуального доступа для каждого обучающегося из любой точки, в которой имеется доступ к сети Интернет.

Оперативный обмен информацией с отечественными и зарубежными вузами и организациями осуществляется с соблюдением требований законодательства Российской Федерации об интеллектуальной собственности и международных договоров Российской Федерации в области интеллектуальной собственности. Для обучающихся обеспечен доступ к современным профессиональным базам данных, информационным справочным и поисковым системам.

Каждому обучающемуся обеспечен доступ к комплектам библиотечного фонда, состоящего не менее чем из 10 наименований отечественных и не менее пяти наименований зарубежных журналов.

Учебно-методическое обеспечение программы академического бакалавриата по направлению подготовки 19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья» отвечает требованиям ФГОС ВО и представлено в Приложении 9.

Материально-техническое обеспечение программы академического бакалавриата по направлению подготовки 19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья» отвечает требованиям ФГОС ВО.

- информационное обеспечение:

Всем обучающимся обеспечивается доступ к современным профессиональным базам данных, информационным справочным и поисковым системам через Интернет в компьютерных классах библиотеки и кафедр.

В университете создана единая учебно-методическая информационная компьютерная сеть, объединяющая локальные сети компьютерных классов и кафедр, почтовый сервер, учебно-методические серверы и т.д.

Базовый состав программных средств сетей включает: специальные программные средства, Web-, FTP и почтовый серверы, поддержку языка программи-

рования РНР, 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 6 часов в неделю.

Доступность студентов к сетям Интернет обеспечивается из расчета не менее одного входа на 50 пользователей.

Университет обеспечен необходимым комплектом лицензионного программного обеспечения, который ежегодно обновляется.

- финансовое обеспечение:

Финансовое обеспечение реализации программы академического бакалавриата осуществляется в объеме не ниже установленных Минобрнауки РФ базовых нормативных затрат на оказание государственной услуги для уровня бакалавриата по данному направлению подготовки с учетом корректирующих коэффициентов, учитывающих специфику образовательной программы.

6 Характеристики среды вуза, обеспечивающие развитие общекультурных (социально-личностных) компетенций выпускников

ФГБОУ ВО «Дальрыбвтуз» всем спектром проводимой научно-исследовательской, образовательной, социальной, культурно - воспитательной деятельности способствует формированию общекультурных (социально-личностных) компетенций выпускников вуза.

Этому способствует:

1. Сформировавшаяся социокультурная среда вуза;
2. Условия, созданные для развития личности и регулирования социально-культурных процессов, способствующих укреплению нравственных, гражданственных, общекультурных качеств обучающихся,
3. Функционирование института кураторов студенческих групп 1 курса;
4. Воспитательная работа на кафедрах и институтах университета;
5. Воспитательная работа в общежитиях,
6. Участие обучающихся в работе общественных организаций, спортивных и творческих клубов, научных студенческих обществ,
7. Высокие профессионально-личностные качества профессорско-преподавательского состава и др.

Вся деятельность, направленная на формирование общекультурных компетенций выпускников, координируется руководителем Департамента молодежной политики и связей с общественностью, директором студенческого городка, ректором и ректором университета.

В ФГБОУ ВО «Дальрыбвтуз» функционирует ряд студенческих общественных организаций, в том числе:

- комитет по делам молодежи;

- студенческие советы общежитий,
- студенческое научное сообщество,
- общественные организации и научные кружки студентов при кафедрах университета.

Во внеаудиторной общекультурной работе активное участие принимают все студенческие и молодежные общественные объединения университета, специализированные структурные подразделения университета и т.д.

В университете достаточно хорошо развита социальная сфера. Университет имеет учебные корпуса, расположенные на нескольких территориях г. Владивостока. Компактно расположены 4 корпуса, расположенные на ул. Луговой, где расположены учебные аудитории, лаборатории, администрация, производственные помещения. Один учебный корпус расположен на ул. Светланской, один учебный корпус на ул. Верхнепортовой.

Университет располагает 4-мя благоустроенными общежитиями. Студенты данного направления имеют компактное размещение в непосредственной близости от места расположения института пищевых производств и выпускающей кафедры «Пищевая биотехнология».