

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»

«26» ноября 2020 г.

Протокол № 3/33

Председатель Учёного совета

Номер внутривузовской регистрации
90-ЛБ-20



**ОСНОВНАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ
ПРОГРАММА ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ**

ПРОГРАММА ПРИКЛАДНОГО 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 2020

ПРЕДИСЛОВИЕ

1 РАЗРАБОТАНА рабочей группой в составе:

Лаптева Е.П. – директор Института пищевых производств;

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

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

ВЗАМЕН основной профессиональной образовательной программы высшего образования – программы прикладного бакалавриата по направлению подготовки 19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья» профиль подготовки «Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий», утвержденной Ученым советом ФГБОУ ВО «Дальрыбвтуз» 01.09.2017 г., протокол №1/50.

2 РАССМОТРЕНА и ОДОБРЕНА на заседании кафедры «Пищевая биотехнология» «16» ноября 2020 года, протокол № 3.

Заведующий кафедрой

В.В. Кращенко

3 РАССМОТРЕНА и ОДОБРЕНА на заседании Совета Института пищевых производств «16» ноября 2020 г. протокол № 3.

Директор Института

Е.П. Лаптева

4 СОГЛАСОВАНО:

Представитель работодателя

ООО «Приморский кондитер»

Директор по производству



А.С. Мухандинов

СОДЕРЖАНИЕ

1 Общие положения	4
1.1 Нормативные документы для разработки ОПОП.....	5
1.2 Общая характеристика ОПОП.....	5
1.3 Требования к абитуриенту.....	7
2 Характеристика профессиональной деятельности выпускника по ОПОП прикладного бакалавриата по направлению подготовки 19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья»	7
2.1 Область профессиональной деятельности.....	7
2.2 Объекты профессиональной деятельности.....	7
2.3 Виды профессиональной деятельности	8
2.4 Задачи профессиональной деятельности	8
3 Компетенции выпускника, формируемые в результате освоения ОПОП прикладного бакалавриата по направлению подготовки 19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья»	9
4 Документы, регламентирующие содержание и организацию образовательного процесса при реализации ОПОП прикладного бакалавриата по направлению подготовки 19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья»	12
4.1 Календарный учебный график.....	12
4.2 Учебный план	12
4.3 Рабочие программы дисциплин (модулей)	14
4.4 Оценочные и методические материалы	14
4.5 Рабочие программы учебной и производственной практик	14
4.6 Рабочая программа государственной итоговой аттестации	15
5 Фактическое ресурсное обеспечение ОПОП прикладного бакалавриата по направлению подготовки 19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья»	17
6 Характеристики среды Университета, обеспечивающие развитие общекультурных и социально-личностных компетенций выпускников	20
Приложение 1 Календарный учебный график, учебный план, распределение компетенций.....	
Приложение 2 Рабочие программы дисциплин (модулей)	
Приложение 3 Рабочая программа учебной практики.....	
Приложение 4 Рабочая программа производственной практики.....	
Приложение 5 Рабочая программа производственной практики (преддипломная практика)	
Приложение 6 Программа государственной итоговой аттестации.....	
Приложение 7 Лист обновлений основной профессиональной образовательной программы	

1 Общие положения

Основная профессиональная образовательная программа прикладного 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 прикладного бакалавриата по направлению 19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья» ориентирована на следующие виды профессиональной деятельности (как основные), к которым готовится бакалавр:

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

ОПОП прикладного 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 прикладного бакалавриата включены все общекультурные и общепрофессиональные компетенции, профессиональные компетенции, отнесенные в вышеуказанным 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 прикладного 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 прикладного 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 прикладного 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 и Минпросвещения России от 05.08.2020 №885/390 «О практической подготовке обучающихся»;

– 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 прикладного 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 прикладного 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 профессиональ-

ных 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 производственно-технологическую, организационно-управленческую и расчетно-проектную 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;

- в заочной форме может увеличиваться не менее чем на 6 месяцев и не более чем на 1 год по сравнению со сроком получения образования по очной форме обучения.

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

Срок освоения программы прикладного 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.

1.2.4 Применяемые образовательные технологии

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

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 прикладного 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 прикладного бакалавриата профиль подготовки «Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий», готов к выполнению следующих видов профессиональной деятельности:

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

2.4 Задачи профессиональной деятельности

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

производственно-технологическая деятельность:

- обеспечивает входной контроль качества сырья и полуфабрикатов;
- управляет технологическими процессами производства продуктов питания из растительного сырья на предприятии;
- обеспечивает выпуск высококачественной продукции: хлеба, кондитерских и макаронных изделий;
- реализует мероприятия по повышению эффективности производства, направленные на рациональное использование и сокращение расходов сырья, материалов, снижение трудоемкости производства продукции, повышение производительности труда, экономное расходование энергоресурсов;
- организует рациональное ведение технологического процесса и осуществляет контроль над соблюдением технологических параметров процесса производства продуктов питания из растительного сырья;
- участвует в разработке новых технологий и технологических схем производства продуктов питания из растительного сырья;
- участвует в мероприятиях по организации эффективной системы контроля и качества сырья, учете сырья и готовой продукции на базе стандартных и сертификационных испытаний;
- осуществляет анализ проблемных производственных ситуаций и задач;

организационно-управленческая деятельность:

- организует производство и эффективную работу коллектива исполнителей;
- принимает управленческие решения;
- управляет работой коллектива исполнителей на производственных участках и в цехах на предприятии;
- мотивирует работников производства;

- участвует в разработке и совершенствовании системы управления качеством на предприятии;
- оценивает производственные и непроизводственные затраты для обеспечения высокого качества готовой продукции;
- участвует в составлении технологической и отчетной документации;
- осуществляет технический контроль и управление качеством продуктов питания из растительного сырья;
- осуществляет связи с поставщиками сырья и менеджерами по реализации готовой продукции;
- организует работы по применению передовых технологий для производства продуктов питания из растительного сырья;

расчетно–проектная деятельность:

- участвует в разработке нормативно-технической и проектной документации для проектирования производства продуктов питания из растительного сырья;
- участвует в оценке эффективности производства и технико-экономическом обосновании строительства новых производств, реконструкции и модернизации технологических линий и участков;
- проводит расчеты для проектирования пищевых производств, технологических линий, цехов; отдельных участков предприятий;
- использует системы автоматизированного проектирования и программного обеспечения, информационные технологии при создании проектов вновь строящихся и реконструкции действующих предприятий.

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

Результаты освоения ОПОП прикладного 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 прикладного бакалавриата по направлению 19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья» выпускник обладает следующими компетенциями:

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 коммуникацией в устной и письменной формах на русском и иностранном языках для решения задач межличностного и межкультурного взаимодействия (ОК-3);
- способностью работать в команде, толерантно воспринимать 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 приемами первой помощи, методами 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).

общефессиональными 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).

Профессиональными компетенциями (ПК) по видам деятельности:

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 теххимического 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);

- способностью 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; готов посетить тематические выставки и передовые предприятия отрасли (ПК-9);

- способностью организовать 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; знает способы 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; участвует 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).

4 Документы, регламентирующие содержание и организацию образовательного процесса при реализации ОПОП прикладного 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 прикладного 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».

Обязательная (базовая) часть, является обязательной для освоения обучающимися и сформирована в объеме, установленном ФГОС ВО для программы прикладного 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 в точном соответствии с объемом, установленным ФГОС ВО для программы прикладного 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 прикладного бакалавриата; указание места дисциплины в структуре программы прикладного 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; оценочные материалы 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.

Комплект рабочих программ, обязательных к изучению, а также по факультативным дисциплинам, прилагается в Приложении 2.

4.4 Оценочные и методические материалы

Оценочные материалы 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 материалы 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 Рабочие программы учебной, производственной и преддипломной практик

В программе прикладного бакалавриата практика реализуется в форме практической подготовки.

В составе ОПОП прикладного бакалавриата предусмотрены учебная и производственные, в том числе преддипломная практики, 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.

Рабочие программы учебной и производственных практик включают в себя: вид и тип практики, способ и формы ее проведения; перечень планируемых результатов обучения при прохождении практики, соотнесенных с планируемыми результатами освоения программы прикладного бакалавриата; места практики в структуре программы прикладного бакалавриата; объем практики в зачетных единицах и ее продолжительность в неделях либо в академических часах; содержание практики; формы отчетности по практике; оценочные материалы 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 Рабочая программа учебной практики

При реализации данной ОПОП предусмотрен следующий тип учебной практики:

– практика по получению первичных профессиональных умений и навыков.

В учебном плане предусмотрен следующий вид учебной практики:

- учебная практика.

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

а) общекультурных компетенций (ОК): ОК-5;

б) общепрофессиональных компетенций (ОПК): ОПК-1

в) профессиональных (ПК): ПК-1; ПК-2; ПК-3; ПК-4; ПК-5; ПК-6; ПК-7; ПК-8; ПК-9; ПК-10; ПК-11; ПК-12; ПК-18; ПК-19; ПК-20; ПК-21; ПК-22; ПК-23; ПК-24; ПК-25; ПК-26; ПК-27. Рабочая программа учебной практики представлена в Приложении 3.

4.5.2 Рабочие программы производственных практик

При реализации данной ОПОП предусмотрен тип производственной практики - Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (в том числе технологическая).

В учебном плане предусмотрены следующие виды производственных практик:

- производственная практика;

- 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 на 3 курсе направлен на формирование элементов следующих компетенций в соответствии с ФГОС ВО по данному направлению подготовки:

а) общекультурных компетенций (ОК): ОК-4, ОК-5;

б) общепрофессиональных компетенций (ОПК): ОПК-1;

в) профессиональных (ПК): ПК-1, ПК-8, ПК-9, ПК-11, ПК-12.

Процесс прохождения производственной практики на 4 курсе направлен на формирование элементов следующих компетенций в соответствии с ФГОС ВО по данному направлению подготовки:

а) общепрофессиональных (ОПК): ОПК-1

в) профессиональных (ПК): ПК-1, ПК-2, ПК-3, ПК-7, ПК-10, ПК-11, ПК-12, ПК-18, ПК-21.

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

а) общекультурных компетенций (ОК): ОК-4, ОК-5

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

в) профессиональных (ПК): ПК-1; ПК-2; ПК-3; ПК-4; ПК-5; ПК-6; ПК-7; ПК-8; ПК-9; ПК-10; ПК-11; ПК-12; ПК-18; ПК-19; ПК-20; ПК-21; ПК-22; ПК-23; ПК-24; ПК-25; ПК-26; ПК-27

Рабочая программа производственной практики представлена в Приложении 4.

Рабочая программа преддипломной практики представлена в Приложении 5.

4.6 Программа государственной итоговой аттестации

Государственная итоговая аттестация (ГИА) выпускника проводится в целях определения соответствия результатов освоения обучающимися ОПОП прикладного бакалавриата требованиям ФГОС ВО по направлению 19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья», относится к базовой части программы прикладного 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), выполненной обучающимся и демонстрирующей уровень подготовленности выпускника к самостоятельной профессиональной деятельности. ГИА включает подготовку к процедуре защиты ВКР и саму процедуру ее защиты. В основной профессиональной образовательной программе высшего образования – программе прикладного бакалавриата по направлению 19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья», профиль подготовки «Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий» устанавливается вид выпускной квалификационной работы – дипломная работа (далее – ДР).

Рабочая 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 прикладного бакалавриата; описание показателей и критериев оценивания компетенций, а также шкал оценивания; материалы, необходимые для оценки результатов освоения программы прикладного бакалавриата; методические материалы, определяющие процедуру оценивания результатов освоения программы прикладного бакалавриата.

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

а) общекультурные (ОК): ОК-1; ОК-2; ОК-3; ОК-4; ОК-5; ОК-6; ОК-7; ОК-8; ОК-9;

б) общепрофессиональных (ОПК): ОПК-1; ОПК-2;

в) профессиональных (ПК): ПК-1; ПК-2; ПК-3; ПК-4; ПК-5; ПК-6; ПК-7; ПК-8; ПК-9; ПК-10; ПК-11; ПК-12; ПК-18; ПК-19; ПК-20; ПК-21; ПК-22; ПК-23; ПК-24; ПК-25; ПК-26; ПК-27.

Рабочая программа государственной итоговой аттестации представлена в Приложении 6.

5 Фактическое ресурсное обеспечение ОПОП прикладного 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 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 прикладного 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 прикладного 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, а также лабораторным оборудованием.

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 прикладного бакалавриата - обеспечивается учебно-методической документацией и материалами по всем учебным курсам, дисциплинам (модулям) основной профессиональной 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 про-

граммах и не менее 25 экземпляров дополнительной литературы 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.

Учебно-методическое обеспечение программы прикладного бакалавриата по направлению подготовки 19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья» отвечает требованиям ФГОС ВО.

Материально-техническое обеспечение программы прикладного 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 почтовые 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.

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 прикладного 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 и 2 курсов;
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 проректором по учебной и воспитательной работе 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.

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

Университет имеет учебные корпуса и общежития, расположенные на территории г. Владивостока.

Одобен Ученым советом
ФГБОУ ВО «Дальрыбвтуз»

Утверждаю

Протокол № 11/53

Щека О.Л.

30 июня 2022 г.

30 июня 2022 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	2022-2023 уч.г.
Основная профессиональная образовательная программа	Утверждена на Учёном совете, протокол № 3/33 от 26.11.2020
Учебный план	Учебные планы 2018-2021 годов набора (заочной формы обучения) - без изменений
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 Практики по получению первичных профессиональных умений и навыков – без изменений Программа Практики по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (в том числе технологическая) – без изменений Программа Преддипломной практики – без изменений
Рабочая программа воспитания	Утверждение календарного плана воспитательной работы на 2022-2023 уч. г.

Одобен Ученым советом
ФГБОУ ВО «Дальрыбвтуз»

Протокол № 13/66

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 № 3/33 от 26.11.2020
Учебный план	Учебные планы 2019-2020 годов набора (заочной формы обучения) - без изменений
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 Практики по получению первичных профессиональных умений и навыков – без изменений Программа Практики по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (в том числе технологическая) – без изменений Программа Преддипломной практики – без изменений
Рабочая программа воспитания	Утверждение календарного плана воспитательной работы на 2023-2024 уч. г.

Одобен Ученым советом
ФГБОУ ВО «Дальрыбвтуз»

Протокол № 13/6

27 июня 2024 г.



Утверждаю

Вектор

Щека О.Л.

27 июня 2024 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	2024-2025 уч.г.
Основная профессиональная образовательная программа	Утверждена на Учёном совете, протокол № 3/33 от 26.11.2020
Учебный план	Учебные планы 2019-2020 годов набора (заочной формы обучения) - без изменений
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 Практики по получению первичных профессиональных умений и навыков – без изменений Программа Практики по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (в том числе технологическая) – без изменений Программа Преддипломной практики – без изменений
Рабочая программа воспитания	Утверждение календарного плана воспитательной работы на 2024-2025 уч. г.