

Министерство сельского хозяйства Российской Федерации
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
Государственный аграрный университет Северного Зауралья

Утверждаю:

Ректор

Е.Г. Бойко

«25» февраля 2016 г.



**Основная профессиональная образовательная программа
высшего образования – программа бакалавриата
«Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий»
направления подготовки
19.03.02 ПРОДУКТЫ ПИТАНИЯ ИЗ РАСТИТЕЛЬНОГО СЫРЬЯ**

Форма обучения - очная

Тюмень, 2016

Содержание

1 Общие положения	4
1.1 Основная профессиональная образовательная программа бакалавриата по направлению подготовки 19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья», профиль «Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий»	4
1.2 Нормативные документы для разработки образовательной программы.....	4
1.3 Общая характеристика образовательной программы	5
1.4 Требования к абитуриенту	6
2. Характеристика профессиональной деятельности выпускников, освоивших образовательную программу.....	7
2.1 Область и объекты профессиональной деятельности выпускников, освоивших образовательную программу.....	7
2.2 Квалификация, присваиваемая выпускникам	8
2.3 Виды профессиональной деятельности выпускника	8
2.4 Направленность образовательной программы.....	10
3. Планируемые результаты освоения образовательной программы.....	12
4. Документы, регламентирующие содержание и организацию образовательного процесса при реализации образовательной программы ...	15
4.1 Календарный учебный график.....	16
4.2 Учебный план подготовки бакалавров	16
4.3 Рабочие программы дисциплин (модулей)	17
4.4 Программы учебных и производственных практик	18
5 Фактическое ресурсное обеспечение образовательной программы.....	19
5.1 Сведения о профессорско-преподавательском составе, необходимом для реализации образовательной программы	19
5.2 Учебно-методическое и информационное обеспечение учебного процесса.....	20
5.3 Материально-техническое обеспечение учебного процесса	23
6. Характеристики среды вуза, обеспечивающие развитие общекультурных и социально-личностных компетенций выпускников	24
7. Нормативно-методическое обеспечение системы оценки качества освоения обучающимися образовательной программы.....	27

7.1 Фонды оценочных средств для проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации 27

7.2 Государственная итоговая аттестация выпускников 28

Приложения:

А. Календарный учебный график

Б. Учебный план

В. Рабочие программы дисциплин

Г. Программы практик

Д. Справка о кадровом обеспечении основной профессиональной образовательной программы бакалавриата, реализуемой вузом по направлению подготовки 19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья», профиль «Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий»

Е. Справка о материально техническом обеспечении основной профессиональной образовательной программы бакалавриата, реализуемой вузом по направлению подготовки 19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья», профиль «Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий»

Ж. Программа государственной итоговой аттестации

1 Общие положения

1.1 Основная профессиональная образовательная программа бакалавриата по направлению подготовки 19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья», профиль «Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий».

Основная профессиональная образовательная программа (далее – образовательная программа) представляет собой комплект документов, разработанный и утвержденный федеральным государственным бюджетным образовательным учреждением высшего образования «Государственный аграрный университет Северного Зауралья» (далее – Университет) с учетом требований общероссийского и регионального рынка труда в соответствии с федеральным государственным образовательным стандартом высшего образования (далее – ФГОС ВО) по направлению подготовки 19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья».

Образовательная программа представляет собой комплекс основных характеристик образования (объем, содержание, планируемые результаты), организационно-педагогических условий, форм аттестации, который представлен в виде учебного плана, календарного учебного графика, рабочих программ дисциплин, программ практик, иных компонентов, а также оценочные средства и методические материалы. Образовательная программа устанавливает:

- планируемые результаты освоения образовательной программы – компетенции выпускников, установленными образовательным стандартом;
- планируемые результаты обучения по каждой и практике, обеспечивающими достижение планируемых результатов освоения образовательной программы.

Основная образовательная программа разработана университетом и ежегодно обновляется с учетом запросов работодателей, развития региона, культуры, науки, экономики, техники, технологий и социальной сферы.

1.2 Нормативные документы для разработки образовательной программы

- Федеральный закон от 29.12.2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
- Федеральный государственный образовательный стандарт (ФГОС) высшего образования по направлению подготовки 19.03.02 «Продукты

питания из растительного сырья», утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации 12 марта 2015 г, № 211;

- Нормативно-методические документы Минобрнауки России;

- Устав федерального государственного бюджетного образовательного учреждения высшего образования «Государственный аграрный университет Северного Зауралья», утвержденный приказом Министерства сельского хозяйства Российской Федерации от 16 декабря 2015 г. № 138-у.

- Приказ Министерства образования и науки РФ от 19 декабря 2013 г. № 1367 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам высшего образования - программам бакалавриата, программам специалитета, программам магистратуры

- Приказа Министерства образования и науки РФ от 29 июня 2015 г. № 636 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам высшего образования - программам бакалавриата, программам специалитета и программам магистратуры».

1.3 Общая характеристика образовательной программы

Образовательная программа имеет своей целью развитие у студентов личностных качеств, а также формирование общекультурных, общепрофессиональных и профессиональных компетенций в соответствии с требованиями ФГОС ВО по данному направлению подготовки.

Полученные теоретические знания и практические навыки обеспечат конкурентоспособность бакалавров в условиях современного рынка труда, позволят решать задачи, связанные с разработкой и реализацией современных технологий получения безопасных продуктов питания из растительного сырья для всех групп населения.

Срок получения образования по программе бакалавриата в соответствии с ФГОС ВО по направлению подготовки 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья:

- в очной форме обучения, включая каникулы, предоставляемые после прохождения государственной итоговой аттестации, вне зависимости от применяемых образовательных технологий, составляет 4 года;

- при обучении по индивидуальному учебному плану, не более срока получения образования, установленного для соответствующей формы обучения (по решению Ученого Совета Университета);

- при обучении по индивидуальному плану лиц с ограниченными возможностями здоровья: университет вправе продлить срок не более чем на один год по сравнению со сроком, установленным для соответствующей формы обучения (по решению Ученого Совета Университета).

Объем программы бакалавриата при обучении по индивидуальному плану не может составлять более 75 з.е. за один учебный год.

Объем программы бакалавриата за весь период обучения в соответствии с ФГОС ВО по направлению подготовки 19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья», включая все виды аудиторной и самостоятельной работы, практики и время, отводимое на контроль качества освоения обучающимся программы бакалавриата, составляет 240 зачетных единиц (далее з.е.).

Объем программы бакалавриата, реализуемый за один учебный год, в очной форме обучения составляет 60 з.е.

Зачетная единица эквивалентна 36 академическим часам (при продолжительности академического часа 45 минут).

1.4 Требования к абитуриенту

К освоению программы бакалавриата по направлению подготовки 19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья» допускаются лица, имеющие образование соответствующего уровня, подтвержденное: документом о среднем общем образовании или документом о среднем профессиональном образовании, или документом о высшем образовании и о квалификации.

Лица, имеющие среднее общее образование принимаются на основании оцениваемых по стобалльной шкале результатов единого государственного экзамена, которые признаются в качестве результатов вступительных испытаний; лица, имеющие среднее профессиональное образование и (или) высшее образование и о квалификации принимаются на основании оцениваемых по стобалльной шкале результатов единого государственного экзамена, которые признаются в качестве результатов вступительных испытаний и (или) по результатам вступительных испытаний, проводимых Университетом самостоятельно.

Порядок приема и условия приема определяются Порядком приема на обучение по образовательным программам высшего образования - программам бакалавриата, программам специалитета, программам магистратуры (утв. приказом Министерства образования и науки РФ от 14

октября 2015 г. № 1147 с дополнениями и изменениями, и действующими Правилами приема в Университет.

Программы вступительных испытаний, проводимых Университетом самостоятельно разработаны ФГБОУ ВО ГАУ Северного Зауралья на базе обязательного минимума содержания основных образовательных программ и требований к уровню подготовки выпускников, предусмотренных федеральным компонентом государственного образовательного стандарта начального общего, основного общего и среднего (полного) общего образования по общеобразовательным дисциплинам (приказ Министерства образования Российской Федерации № 1089 от 05.03.2004 (с изменениями на 23 июня 2015 года) и Федерального базисного учебного плана (Приказ МО РФ № 1312 от 09.03.04).

2. Характеристика профессиональной деятельности выпускников, освоивших образовательную программу

2.1 Область и объекты профессиональной деятельности выпускников, освоивших образовательную программу

Область профессиональной деятельности выпускников, освоивших программу бакалавриата, включает:

организацию производства и обслуживания на пищевых предприятиях; хранение и переработку продовольственного сырья, 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.

Объектами профессиональной деятельности выпускников, освоивших программу бакалавриата, 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.

2.2 Квалификация, присваиваемая выпускникам

В соответствии с ФГОС ВО выпускникам, освоившим образовательную программу по направлению подготовки 19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья» профиль «Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий» (уровень бакалавриата), присваивается квалификация «бакалавр». В соответствии, с перечнем специальностей и направлений подготовки высшего образования, утвержденном Министерством образования и науки Российской Федерации, в подпункте 5.2.1 Положения о Министерстве образования и науки Российской Федерации, утвержденного постановлением Правительства Российской Федерации от 3 июня 2013 г. N 466 (Собрание законодательства Российской Федерации, 2013, N 23, ст. 2923; N 33, ст. 4386; N 37, ст. 4702; 2014, N 2, ст.126; N 6, ст. 582; N 27, ст. 3776).

2.3 Виды профессиональной деятельности выпускника

В соответствии с ФГОС ВО по направлению подготовки 19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья» профиль «Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий» выпускник бакалавриата подготовлен к следующим видам профессиональной деятельности:

- производственно-технологической;
- экспериментально-исследовательской;
- организационно-управленческой;
- расчетно-проектной.

В соответствии с видами профессиональной деятельности выпускник бакалавриата должен решать следующие задачи

производственно-технологическая деятельность:

- обеспечение входного контроля качества свойств сырья и полуфабрикатов;
- управление технологическими процессами производства продуктов питания из растительного сырья на предприятии;
- обеспечение выпуска высококачественной продукции: муки, крупы, крупяных продуктов, комбикормов; хлеба, кондитерских и макаронных изделий;
- реализация мероприятий по повышению эффективности производства, направленных на рациональное использование и сокращение расходов сырья,

материалов, снижение трудоемкости производства продукции, повышение производительности труда, экономное расходование энергоресурсов;

- организация рационального ведения технологического процесса и осуществление контроля над соблюдением технологических параметров процесса производства продуктов питания из растительного сырья; участие в разработке новых технологий и технологических схем производства продуктов питания из растительного сырья;

- участие в мероприятиях по организации эффективной системы контроля и качества сырья, учет сырья и готовой продукции на базе стандартных и сертификационных испытаний; осуществление анализа проблемных производственных ситуаций и задач.

экспериментально-исследовательская деятельность:

- изучение и анализ научно-технической информации, отечественного и зарубежного опыта применительно к сфере своей профессиональной деятельности;

- применение современных методов исследования и моделирования для повышения эффективности использования сырьевых ресурсов, внедрения безотходных и малоотходных технологий переработки растительного и других видов сырья;

- участие в исследовании технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья;

- проведение измерений;

- анализ и математическая обработка экспериментальных данных;

- использование результатов исследований; подготовка материалов для составления научных обзоров, отчетов и публикаций;

- использование методов математического моделирования и оптимизации технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья на базе стандартных пакетов прикладных программ;

- *организационно-управленческая деятельность:*

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

- управление работой коллектива исполнителей на производственных участках и в цехах на предприятии;

- мотивация работников производства;

- организация профессионального обучения и аттестации работников производства, участие в разработке и совершенствовании системы управления качеством на предприятии;

- оценка производственных и непроизводственных затрат для обеспечения высокого качества готовой продукции;
- участие в составлении технологической и отчетной документации; осуществление технического контроля и управления качеством продуктов питания из растительного сырья;
- осуществление связи с поставщиками сырья и менеджерами по реализации готовой продукции; организация работ по применению передовых технологий для производства продуктов питания из растительного сырья.

расчетно-проектная деятельность:

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

2.4 Направленность образовательной программы

Образовательная программа имеет направленность (профиль) *«Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий»*, характеризующую ее ориентацию на конкретные области знания и виды деятельности, и определяющую ее предметно-тематическое содержание, преобладающие виды учебной деятельности обучающихся и требования к результатам ее освоения.

Пищевая промышленность Тюменской области в настоящее время динамично развивается. Открыт ряд новых предприятий по производству хлебобулочных и кондитерских изделий (ООО «Хлебокомбинат «Абсолют», хлебобулочный комбинат ЗАО «Фатум», кондитерские фабрики «Кураж», «Кондитер Профи» и ряд других).

В современных условиях отрасли необходимо решать ряд сложных технологических и организационных задач, такие как подбор рационального ассортимента хлебной и кондитерской продукции для отдельных регионов

области с учетом их особенностей и управление качеством готовой продукции.

Поэтому потребность в квалифицированных специалистах-технологах постоянно растет, особенно в профессионалах, способных осуществлять контроль качества и безопасности готовой продукции в соответствии с техническими регламентами, санитарными нормами и правилами, разрабатывать нормативно-техническую документацию, участвовать в разработке новых видов продукции, в том числе для диетического и лечебно-профилактического питания, а также в совершенствовании технологий производства и разработке рецептов с применением программных продуктов.

Образовательная программа бакалавриата по направлению подготовки 19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья» направлена на выполнение выпускниками основных задач профессиональной деятельности:

- организация и проведение технологических процессов;
- проведение производственного контроля сырья, технологических добавок и улучшителей;
- разработка новых видов продукции и технологий их производства в соответствии с государственной политикой Российской Федерации в области здорового питания населения;
- разработка нормативной и технической документации, технических регламентов;
- эксплуатация технологического оборудования в процессе производства;
- обеспечение контроля над соблюдением экологической чистоты производственных процессов;
- участие в подготовке проектной документации для строительства новых, реконструкции и модернизации действующих предприятий.

- Обучение по данной образовательной программе ориентировано на удовлетворение потребностей в высококвалифицированных кадрах рынка труда города Тюмени, Тюменской области и автономных округов ХМАО и ЯНАО.

Бакалавр по направлению подготовки 19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья» и профилю подготовки «Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий» может работать на штатных должностях на хлебокомбинатах, хлебозаводах, пекарнях и предприятиях, производящих кондитерские изделия, макаронных фабриках.

3. Планируемые результаты освоения образовательной программы

В результате освоения программы бакалавриата у выпускника по направлению подготовки 19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья», профиль «Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий» должны быть сформированы общекультурные, общепрофессиональные и профессиональные компетенции.

Выпускник, освоивший программу бакалавриата, должен обладать следующими *общекультурными компетенциями*:

- способностью использовать основы философских знаний, анализировать главные этапы и закономерности исторического развития для осознания социальной значимости своей деятельности (ОК-1);
- способностью использовать основы экономических знаний при оценке эффективности результатов деятельности в различных сферах (ОК-2);
- способностью к коммуникации в устной и письменной формах на русском и иностранном языках для решения задач межличностного и межкультурного взаимодействия (ОК-3);
- способностью работать в команде, толерантно воспринимая социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия (ОК-4);
- способностью к самоорганизации и самообразованию (ОК-5);
- способностью использовать общеправовые знания в различных сферах деятельности (ОК-6);
- способностью поддерживать должный уровень физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности (ОК-7);
- способностью использовать приемы первой помощи, методы защиты в условиях чрезвычайных ситуаций (ОК-8);
- способностью к коммуникации в устной и письменной формах на русском и иностранном языках для решения задач межличностного и межкультурного взаимодействия (ОК-9).

Выпускник, освоивший программу бакалавриата, должен обладать следующими *общепрофессиональными компетенциями*:

- 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).

Выпускник, освоивший программу бакалавриата, должен обладать профессиональными компетенциями, соответствующими виду (видам) профессиональной деятельности, на который (которые) ориентирована программа бакалавриата:

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);

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

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

- способностью 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);

экспериментально-исследовательская деятельность:

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

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

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

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

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

организационно-управленческая деятельность:

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

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

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

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

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

расчетно-проектная деятельность:

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

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

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

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

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

При разработке программы бакалавриата все общекультурные и общепрофессиональные компетенции, а также профессиональные компетенции, отнесенные к тем видам профессиональной деятельности, на которые ориентирована программа бакалавриата, включены в набор требуемых результатов освоения программы бакалавриата.

При разработке программы бакалавриата требования к результатам обучения по отдельным дисциплинам, практикам составлены с учетом требований соответствующих примерных основных образовательных программ.

4. Документы, регламентирующие содержание и организацию образовательного процесса при реализации образовательной программы

В соответствии с ФГОС ВО по направлению подготовки 19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья» содержание и организация

образовательного процесса при реализации данной образовательной программы регламентируется: учебным планом подготовка бакалавра с учетом его направленности; 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

Календарный учебный график устанавливает последовательность и продолжительность теоретического обучения, экзаменационных сессий, практик, государственной итоговой аттестации, каникул. Календарный учебный график составлен на основе ФГОС ВО по направлению подготовки 19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья». Календарный учебный график представлен в приложении А.

4.2 Учебный план подготовки бакалавров

Учебный план подготовки бакалавров разработан с учетом требований, сформулированных в ФГОС ВО по направлению подготовки 19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья», и предусматривает изучение следующих блоков:

дисциплины;

практики;

государственная итоговая аттестация.

Учебный план подготовки бакалавров для очной формы обучения утвержден на заседании Ученого совета Университета протокол № 9 от «25» февраля 2016 г и представлен в приложении Б 1.

В Университете реализуется программа академического бакалавриата по направлению 19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья», профиль «Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий».

Обучение по образовательной программе осуществляется в очной форме. Объем образовательной программы составляет 240 зачетных единиц. Срок обучения в очной форме составляет 4 года.

Объем образовательной программы по Блоку 1 «Дисциплины (модули)» (базовая часть) - 102 зачетных единиц, «Дисциплины (модули)» (вариативная часть) - 108 зачетных единиц, по Блоку 2 «Практики, в том числе научно-исследовательская работа (НИР)» - 21 зачетная единица, по Блоку 3 «Государственная итоговая аттестация» - 9 зачетных единиц.

Количество часов, отведенных на занятия лекционного типа в целом по Блоку 1 «Дисциплины (модули)», составляет 41,16 % от общего количества часов аудиторных занятий, отведенных на реализацию этого Блока.

4.3 Рабочие программы дисциплин (модулей)

Разработка рабочих программ осуществлена в соответствии с Положением ГАУ Северного Зауралья «О рабочей программе дисциплины (модуля)» утвержденным Ученым советом ГАУ Северного Зауралья.

Рабочая программа дисциплины включает в себя:

- наименование дисциплины;
- перечень планируемых результатов обучения по дисциплине (модулю), соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы;
- указание места дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы;
- объем дисциплины (модуля) в зачетных единицах с указанием количества академических или астрономических часов, выделенных на контактную работу обучающихся с преподавателем (по видам учебных занятий) и на самостоятельную работу обучающихся;
- содержание дисциплины (модуля), структурированное по темам (разделам) с указанием отведенного на них количества академических или астрономических часов и видов учебных занятий;
- перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся по дисциплине (модулю);
- фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине (модулю), является приложение к рабочей программе;
- перечень основной и дополнительной учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины (модуля);
- перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети "Интернет" (далее - сеть "Интернет"), необходимых для освоения дисциплины (модуля);
- методические указания для обучающихся по освоению дисциплины (модуля);
- перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине (модулю), включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем (при необходимости);

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

Рабочие программы дисциплин приведены в приложении В.

4.4 Программы учебных и производственных практик

В соответствии с ФГОС ВО по направлению подготовки 19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья» практики входят в Блок 2 «Практики» программы бакалавриата «Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий» и являются обязательными для освоения. Они ориентированы на получение профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности, в том числе первичных профессиональных умений и навыков, а также первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности. При реализации данной образовательной программы предусматриваются следующие виды практик: учебная и производственная, в том числе преддипломная, практики.

Типы учебной практики:

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

Предусматриваются следующие учебные практики: ознакомительная, информатика, пищевая химия, технология хранения и переработки продукции из растительного сырья.

Способы проведения учебной практики: стационарная; выездная.

Производственная практика направлена на получение профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности обучающимися.

Производственная практика подразделяется на следующие типы:

- практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности;

- технологическая;

- научно-исследовательская работа;

- преддипломная.

Преддипломная практика проводится для выполнения выпускной квалификационной работы и является обязательной.

Программы учебных и производственных практик представлены в приложении Г.

Сроки прохождения практик устанавливаются в соответствии с учебным планом и календарным учебным графиком подготовки бакалавра.

Согласно учебному плану на учебные практики выделяется 4 недели (6 З.Е.), производственные практики - 10 недель (15 З.Е.).

Отчетность по практике предусмотрена в виде представления и защиты отчета на кафедре технологии продуктов питания, ведущей подготовку бакалавров по данному направлению подготовки.

Учебные практики проводятся кафедрами Университета в соответствии с закреплением каждой практики.

Производственные практики проходят в предприятиях, учреждениях и организациях с которыми ФГБОУ ВО «ГАУ Северного Зауралья» заключил договора: ЗАО «Холдинговая Компания «Фонд» (договор № 11 от 12.05.2017 г.), ООО «Хлебокомбинат «Абсолют» (договор №2 от 07.07.2014г), ОАО «Тюменский хлебокомбинат, АО «Тюменский комбинат хлебопродуктов», ИП Шарий «Бисквитный двор, Тюменская обл., Тюменский р-н, п.Московский.

Для лиц с ограниченными возможностями здоровья при выборе мест прохождения практики, учитывается состояние здоровья и требования по доступности.

Промежуточная аттестация по итогам производственной практики проводится на основании письменного отчета обучающегося и его публичной защиты.

5 Фактическое ресурсное обеспечение образовательной программы

Ресурсное обеспечение данной образовательной программы формируется на основе требований к условиям реализации основных образовательных программ бакалавриата, определяемых ФГОС ВО по направлению подготовки 19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья».

5.1 Сведения о профессорско-преподавательском составе, необходимом для реализации образовательной программы

Квалификация руководящих и научно-педагогических работников соответствует квалификационным характеристикам, установленным в Едином квалификационном справочнике должностей руководителей, специалистов и служащих.

Доля штатных научно-педагогических работников (в приведенных к целочисленным значениям ставок) составляет не менее 50% процентов от общего количества научно-педагогических работников организации.

Доля научно-педагогических работников (в приведенных к целочисленным значениям ставок), имеющих образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины (модуля), в общем числе научно-педагогических работников, реализующих программу бакалавриата, составляет не менее 70%.

Доля научно-педагогических работников (в приведенных к целочисленным значениям ставок), имеющих ученую степень (в том числе ученую степень, присвоенную за рубежом и признаваемую в Российской Федерации) и (или) ученое звание (в том числе ученое звание, полученное за рубежом и признаваемое в Российской Федерации), в общем числе научно-педагогических работников, реализующих программу бакалавриата, составляет не менее 50% процентов.

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

Кадровое обеспечение образовательного процесса по направлению подготовки 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья отвечает требованиям ФГОС ВО.

Сведения о кадровом обеспечении образовательной программы представлены в приложении Д.

5.2 Учебно-методическое и информационное обеспечение учебного процесса

Настоящая образовательная программа обеспечена учебно-методической документацией и материалами по всем учебным курсам, дисциплинам (модулям). Содержание каждой из учебных дисциплин представлено в сети Интернет на сайте Университета (www.tsaa.ru).

Внеаудиторная работа обучающихся сопровождается разработанным методическим обеспечением и обоснованием времени, затрачиваемого на её выполнение. Каждый обучающийся обеспечен доступом к электронно-библиотечной системе (электронной библиотеке) Университета, которая содержит различные издания по основным изучаемым дисциплинам и

сформирована по согласованию с правообладателями учебной и учебно-методической литературы.

Электронно-библиотечной система (электронная библиотека) Университета обеспечивает возможность индивидуального доступа каждого обучающегося из любой точки, в которой имеется доступ к сети Интернет.

Реализация основной профессиональной образовательной программы обеспечивается доступом каждого обучающегося к базам данных и библиотечным фондам Университета исходя из полного перечня учебных дисциплин (модулей).

Каждый обучающийся по основной образовательной программе обеспечен не менее чем одним учебным и одним учебно-методическим печатным или электронным изданием по каждой дисциплине профессионального цикла, входящей в образовательную программу (включая электронные базы периодических изданий).

Используемый библиотечный фонд укомплектован печатными и электронными изданиями основной учебной литературы по дисциплинам базовой части всех циклов, изданными за последние 10 лет (для дисциплин базовой части гуманитарного, социального и экономического цикла – за последние 5 лет), из расчёта не менее 25 экземпляров данных изданий на каждые 100 обучающихся.

Студенты имеют возможность бесплатно работать с лицензионными полнотекстовыми базами электронных изданий — ЭБС «Издательства Лань» и ЭБС «IPRbooks».

№ п/п	Основные сведения об «Электронно-библиотечной системе Издательства «Лань»	
1.	Наименование электронно-библиотечной системы, предоставляющей возможность круглосуточного дистанционного индивидуального доступа для каждого обучающегося из любой точки, в которой имеется доступ к сети Интернет, адрес в сети Интернет	Электронно-библиотечная система Издательства «Лань» (www.e.lanbook.com)
2.	Сведения о правообладателе электронно-библиотечной системы и заключенном с ним договоре, включая срок действия заключенного договора	Электронно-библиотечная система Издательства «Лань» (www.e.lanbook.com) Договор № 94/15 от 11 марта 2015г. Реквизиты: ООО

		«Издательство Лань» Юридический адрес: 199178 г. Санкт-Петербург, пр-кт Малый В.О. д.15, лит. А. пом. 2Н. Тел. +7(812)267-66-59
3.	Сведения о наличии зарегистрированной в установленном порядке базе данных материалов электронно-библиотечной системы	Свидетельство о государственной регистрации базы данных №2011620038 от 11.01.2011 «Издательство Лань. Электронно-библиотечная система», зарегистрировано в Реестре баз данных 11.01.2011г.
4.	Сведения о наличии зарегистрированного в установленном порядке электронного средства массовой информации	Свидетельство о регистрации средства массовой информации Эл № ФС77-42547 от 03.11.2010 «Издательство Лань. Электронно-библиотечная система»
5.	Наличие возможности одновременного индивидуального доступа к электронно-библиотечной системе, в том числе одновременного доступа к каждому изданию, входящему в электронно-библиотечную систему, не менее чем для 25 процентов, обучающихся по каждой из форм получения образования	Ограничения по числу одновременных доступов отсутствуют

№ п/п	Основные сведения об «Электронно-библиотечной системе IPRbooks»	
1.	Наименование электронно-библиотечной системы, предоставляющей возможность круглосуточного дистанционного индивидуального доступа для каждого обучающегося из любой точки, в которой имеется доступ к сети Интернет, адрес в сети Интернет	«Электронно-библиотечная система IPRbooks» www.iprbookshop.ru

2.	Сведения о правообладателе электронно-библиотечной системы и заключенном с ним договоре, включая срок действия заключенного договора	Общество с ограниченной ответственностью «Ай Пи Эр Медиа» (RU). Договор № 76/16 от 09 февраля 2016.
3.	Сведения о наличии зарегистрированной в установленном порядке базе данных материалов электронно-библиотечной системы	Свидетельство о государственной регистрации базы данных №2010620708 от 30.11.2010 “Электронно-библиотечная система IPRbooks”, зарегистрировано в Реестре баз данных 30.11.2010 г.г.
4.	Сведения о наличии зарегистрированного в установленном порядке электронного средства массовой информации	Свидетельство о регистрации средства массовой информации Эл № ФС77-43102 от 20.12.2010 “Электронно-библиотечная система IPRbooks”
5.	Наличие возможности одновременного индивидуального доступа к электронно-библиотечной системе, в том числе одновременного доступа к каждому изданию, входящему в электронно-библиотечную систему, не менее чем для 25 процентов обучающихся по каждой из форм получения образования	Ограничения по числу одновременных доступов отсутствуют

5.3 Материально-техническое обеспечение учебного процесса

Для обеспечения образовательной программы по направлению 19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья» имеются учебные аудитории для проведения занятий лекционного типа, занятий семинарского типа, выполнения курсовых работ, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации, а также помещения для самостоятельной работы и помещения для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования. Специальные помещения укомплектованы специализированной мебелью и техническими средствами

обучения, служащими для представления учебной информации большой аудитории.

Для проведения занятий лекционного типа предлагаются наборы демонстрационного оборудования и учебно-наглядных пособий, обеспечивающие тематические иллюстрации, соответствующие рабочим учебным программам дисциплин.

Профилирующие кафедры полностью оснащены учебно-методическими разработками для выполнения курсовых работ, лабораторных и практических работ в соответствии с требованиями программ по дисциплинам, а также для выполнения выпускных квалификационных работ бакалавров.

Для практической подготовки бакалавров используется база таких предприятий как ООО «Хлебокомбинат «Абсолют», ЗАО ХК «Фонд», ООО «Юнигрейн», ИП «Шарий» «Бисквитный двор», АО «Тюменьхлебопродукт», ООО «Кондитерская фабрика «Кураж», где студенты проходят производственную практику, а также практико-ориентированные занятия на производстве с участием специалистов-технологов этих предприятий.

База этих предприятий используется кафедрой на договорной основе.

Сведения о материально техническом обеспечении образовательной программы представлены в приложении Ж.

6. Характеристики среды вуза, обеспечивающие развитие общекультурных и социально-личностных компетенций выпускников

Социокультурная среда является необходимым принципом функционирования системы высшего образования, обеспечением деятельности вузов как особого социокультурного института, призванного способствовать удовлетворению интересов и потребностей обучающихся, развитию их способностей в духовном, нравственно-гуманистическом и профессиональном отношении.

Социокультурная среда университета представляет собой часть вузовской среды и направлена на удовлетворение потребностей и интересов личности в соответствии с общечеловеческими и национальными ценностями. Одним из элементов, формирующих социокультурную среду вуза, является воспитательная работа. Главной целью является воспитание разностороннее развитой личности, конкурентоспособного специалиста с высшим образованием, обладающего высокой культурой,

интеллигентностью, социальной активностью, качествами гражданина-патриота.

Задачей университета в сфере молодежной политики является создание молодым людям возможностей и стимулов для дальнейшего самостоятельного решения возникающих проблем как профессиональных, так и жизненных на основе гражданской активности, и развития систем самоуправления, что предполагает решение других воспитательных задач:

- 1) Формирование личностных качеств, необходимых для эффективной профессиональной деятельности;
- 2) Формирование у обучающихся гражданской позиции и патриотического сознания, правовой и политической культуры;
- 3) Формирование у преподавателей отношения к обучающимся как к субъектам собственного развития (педагогика сотрудничества);
- 4) Воспитание нравственных качеств, интеллигентности;
- 5) Развитие ориентации на общечеловеческие ценности и высокие гуманистические идеалы культуры;
- 6) Формирование умений и навыков управления коллективом в различных формах студенческого самоуправления;
- 7) Сохранение и приумножение историко-культурных традиций университета, преемственности;
- 8) Приобщение к университетскому духу, формирование чувства университетского корпоративизма и солидарности;
- 9) Укрепление и совершенствование физического состояния, стремление к здоровому образу жизни, воспитание нетерпимого отношения к наркотикам, пьянству, антиобщественному поведению

Организация воспитательной деятельности в вузе опирается на нормативно-правовые акты федерального, регионального и университетского уровня. Основными положениями, регламентирующими воспитательную работу, следует считать:

Концепция воспитательной работы ФГБОУ ВО ГАУ Северного Зауралья;

Положение о кураторе студенческой группы;

Положение о студенческом совете;

Организация воспитательной работы в университете осуществляется через функционирование ряда структурных подразделений вуза и его общественных организаций. Координирующим, направляющим органом по воспитательной работе со студентами является совет по воспитательной

работе и совет кураторов. В состав совета по ВР входят: ответственные за организацию воспитательной работы в институтах, председатель совета обучающихся университета, председатель профсоюзного комитета студентов. Совет кураторов, в состав которого входят старшие кураторы от каждого института. На своих заседаниях рассматривает вопросы организации и совершенствования воспитательной работы в Университете.

Непосредственно ответственны за организацию и проведение воспитательной работы в Университете:

- проректор по учебной и воспитательной работе, который осуществляет общее руководство и координацию воспитательной деятельности в вузе, обеспечивает целостный подход к формированию личности будущих специалистов;

- отдел по внеучебной работе, который обеспечивает координационное, перспективное и текущее планирование внеучебной, воспитательной работы и её реализацию на направлениях подготовки, в институтах и в вузе в целом.

- студенческий совет, деятельность которого направлена на развитие органов студенческого самоуправления вуза, повышение общественной активности обучающихся, вовлечение их в социально значимую деятельность;

- директор института и заместители директора, осуществляющие непосредственное руководство и организацию воспитательной работы со студентами;

- заведующие кафедрами, обеспечивающие единство учебного и воспитательного процесса через различные аудиторные и внеаудиторные формы работы преподавателей и кураторов академических групп.

Используются разнообразные формы организации воспитательной деятельности. Формы организации работы различны. Прежде всего, это массовые мероприятия (концерты, конкурсы («Студенческая весна», «Мистер и Мисс университет»), клубные концерты (КВН); межфакультетские и факультетские мероприятия, программы городского и областного уровней. Целью данных проектов является выявление творческих способностей у обучающихся и воспитание корпоративного духа. Положительным моментом следует считать тот факт, что обучающиеся, выходя на сцену, приобретают навыки публичного выступления и умения держаться на публике.

Информационное сопровождение. Значительная роль в формировании среды вуза принадлежит сайту, на локальных страницах которого размещается актуальная и интересная информация. Большое количество

информационных стендов в вузе помогает обучающимся быстро сориентироваться в вопросах социального обеспечения, организационно-административного сопровождения и взаимодействия с кураторами академических групп.

7. Нормативно-методическое обеспечение системы оценки качества освоения обучающимися образовательной программы

Приказа Министерства образования и науки РФ от 29 июня 2015 г. № 636 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам высшего образования - программам бакалавриата, программам специалитета и программам магистратуры», оценка качества освоения обучающимися образовательной программы включает текущий контроль, промежуточную и государственную итоговую аттестацию обучающихся.

Нормативно-методическое обеспечение текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся включает Положение о текущем контроле и промежуточной аттестации студентов и Положение о проведении государственной итоговой аттестации по образовательным программам высшего образования – программам бакалавриата, программам специалитета и программам магистратуры, Положение о подготовке выпускных квалификационных работ студентов осваивающих образовательные программы бакалавриата и специалитета.

7.1 Фонды оценочных средств для проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации

Оценочные средства представлены в виде фонда оценочных средств для промежуточной аттестации обучающихся и текущего контроля знаний.

Фонды оценочных средств для проведения промежуточной аттестации и текущего контроля успеваемости обучающихся входят в состав рабочих программ дисциплин или практик, и включают в себя:

- перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения образовательной программы;
- описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования, описание шкал оценивания;
- типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы;

- методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций.

Формы, система оценивания, порядок проведения промежуточной аттестации обучающихся, включая порядок установления сроков прохождения соответствующих испытаний обучающимся, не прошедшим промежуточной аттестации по уважительным причинам или имеющим академическую задолженность, а также периодичность проведения промежуточной аттестации обучающихся устанавливаются локальными нормативными актами Университета.

7.2 Государственная итоговая аттестация выпускников

Государственная итоговая аттестация выпускника бакалавриата является обязательной и осуществляется после освоения образовательной программы в полном объеме.

Государственная итоговая аттестация включает в себя подготовку к сдаче и сдачу государственного экзамена, а также подготовку выпускной квалификационной работы и процедуру защиты выпускной квалификационной работы.

Требования к итоговому экзамену, содержанию, объему и структуре выпускной квалификационной работы определяются Порядком проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам высшего образования - программам бакалавриата, программам специалитета и программам магистратуры» (приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 29 июня 2015 г. № 636); Положением о проведении государственной итоговой аттестации по образовательным программам высшего образования - программам бакалавриата, программам специалитета и программам магистратуры ФГБОУ ВО «Государственный аграрный университет Северного Зауралья», принятого Ученым Советом ФГБОУ ВО «ГАУ Северного Зауралья».

Объем часов, отведенных на государственную итоговую аттестацию составляет 324 часа (9 зачетных единиц).

Программа Государственной итоговой аттестации (ГИА) по направлению подготовки 19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья», профиль «Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий» приведена в приложении Ж.

Фонды оценочных средств для проведения Государственной итоговой аттестации включают в себя:

- перечень компетенций, которыми должны овладеть обучающиеся в результате освоения образовательной программы;
- описание показателей и критериев оценивания компетенций, а также шкал оценивания;
- типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки результатов освоения образовательной программы;
- методические материалы, определяющие процедуры оценивания результатов освоения образовательной программы.

Проректор:



М.Г.Уфимцева

Директор института:



Г.А. Дорн

ЛИСТ ВНЕСЕНИЯ ИЗМЕНЕНИЙ

В связи с вступлением в силу с 1 сентября 2017 г. Приказ Министерства образования и науки РФ от 5 апреля 2017 г. N 301 "Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам высшего образования - программам бакалавриата, программам специалитета, программам магистратуры" абзац 5 пункта 1.2 *Нормативные документы для разработки образовательной программы:* «Приказ Министерства образования и науки РФ от 19 декабря 2013 г. № 1367 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам высшего образования - программам бакалавриата, программам специалитета, программам магистратуры» **заметить на:** «Приказ Министерства образования и науки РФ от 5 апреля 2017 г. № 301 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам высшего образования - программам бакалавриата, программам специалитета, программам магистратуры».

Проректор по УВР



Р.И. Абдразаков