

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Оренбургский государственный университет»

Утверждено решением ученого совета
Протокол № 33 от 26.02.2019 г.
Проректор по учебной работе

Г.А. Ольховая



Образовательная программа высшего образования

Уровень высшего образования

БАКАЛАВРИАТ

Направление подготовки

19.03.02 ПРОДУКТЫ ПИТАНИЯ ИЗ РАСТИТЕЛЬНОГО СЫРЬЯ

Направленность (профиль)

Общий профиль

Квалификация

Бакалавр

Тип образовательной программы

Программа академического бакалавриата

Форма обучения

Заочная

Год набора 2019

Образовательная программа высшего образования разработана в соответствии с требованиями ФГОС ВО по направлению подготовки 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья (уровень бакалавриата), утвержденного приказом Минобрнауки России от 12.03.2015 г. № 211.

РАЗРАБОТЧИКИ ОП ВО:

от университета:

Заведующий кафедрой ТПП
должность

доцент кафедры ТПП
должность

доцент кафедры ТПП
должность

от работодателей:

Директор
ООО «Оренбургский хлеб»
наименование организации, должность

Главный инженер ОАО
«Оренбургский комбикормовый завод»
должность

ОП ВО СОГЛАСОВАНА:
Начальник учебно-методического
управления

Медведев П.В.
(Ф.И.О., подпись)

Владимиров Н.П.
(Ф.И.О., подпись)

Сидоренко Г.А.
(Ф.И.О., подпись)

Дедловская С.П.
(Ф.И.О., подпись)

Шулаев Ю.А.
(Ф.И.О., подпись)

Н.А. Зинюхина
(Ф.И.О., подпись)

1 Краткое описание образовательной программы

Направление подготовки - 19.03.02 ПРОДУКТЫ ПИТАНИЯ ИЗ РАСТИТЕЛЬНОГО СЫРЬЯ.

Направленность (профиль) - «Общий профиль».

Квалификация, присваиваемая выпускникам - бакалавр.

Области профессиональной деятельности:

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.

Объекты профессиональной деятельности:

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.

Виды профессиональной деятельности, к которым готовятся выпускники:

экспериментально-исследовательская деятельность - **основной вид профессиональной деятельности;**

расчетно-проектная деятельность.

Выпускник, освоивший *образовательную программу*, в соответствии с видами профессиональной деятельности, на которые ориентирована программа, должен быть готов решать следующие профессиональные задачи:

экспериментально-исследовательская деятельность:

- изучение и анализ научно-технической информации, отечественного и зарубежного опыта применительно к сфере своей профессиональной деятельности;
- применение современных методов исследования и моделирования для повышения эффективности использования сырьевых ресурсов, внедрения безотходных и малоотходных технологий переработки растительного и других видов сырья;
- участие в исследовании технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья;
- проведение измерений;
- анализ и математическая обработка экспериментальных данных;
- использование результатов исследований; подготовка материалов для составления научных обзоров, отчетов и публикаций;

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

расчетно-проектная деятельность:

- участие в разработке нормативно-технической и проектной документации для проектирования производства продуктов питания из растительного сырья;

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

Планируемые результаты освоения образовательной программы:

Выпускник, освоивший программу бакалавриата, должен обладать следующими компетенциями:

Код	Наименование
общекультурными компетенциями (ОК):	
ОК-1	способностью использовать основы философских знаний, анализировать главные этапы и закономерности исторического развития для осознания социальной значимости своей деятельности
ОК-2	способностью использовать основы экономических знаний при оценке эффективности результатов деятельности в различных сферах
ОК-3	способностью к коммуникации в устной и письменной формах на русском и иностранном языках для решения задач межличностного и межкультурного взаимодействия
ОК-4	способностью работать в команде, толерантно воспринимая социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия
ОК-5	способностью к самоорганизации и самообразованию
ОК-6	способностью использовать общеправовые знания в различных сферах деятельности
ОК-7	способностью поддерживать должный уровень физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности
ОК-8	способностью использовать приемы первой помощи, методы защиты в условиях чрезвычайных ситуаций
ОК-9	способностью к коммуникации в устной и письменной формах на русском и иностранном языках для решения задач межличностного и межкультурного взаимодействия
общепрофессиональными компетенциями (ОПК):	
ОПК-1	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-2	способностью разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья
профессиональными компетенциями по видам деятельности (ПК):	
экспериментально-исследовательская деятельность	
ПК-13	способностью изучать и анализировать научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по тематике исследования
ПК-14	готовностью проводить измерения и наблюдения, составлять описания проводимых исследований, анализировать результаты исследований и использовать их при написании отчетов и научных публикаций
ПК-15	готовностью участвовать в производственных испытаниях и внедрении результатов исследований и разработок в промышленное производство
ПК-16	готовностью применять методы математического моделирования и оптимизации технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья на базе стандартных пакетов прикладных программ
ПК-17	способностью владеть статистическими методами обработки экспериментальных данных для анализа технологических процессов при производстве продуктов питания

Код	Наименование
	из растительного сырья
расчетно-проектная деятельность	
ПК-23	способностью участвовать в разработке проектов вновь строящихся предприятий по выпуску продуктов питания из растительного сырья, реконструкции и техперевооружению существующих производств
ПК-24	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-25	готовностью к работе по технико-экономическому обоснованию и защите принимаемых проектных решений
ПК-26	способностью использовать стандартные программные средства при разработке технологической части проектов пищевых предприятий, подготовке заданий на разработку смежных частей проектов
ПК-27	способностью обосновывать и осуществлять технологические компоновки, подбор оборудования для технологических линий и участков производства продуктов питания из растительного сырья

Форма обучения – заочная.

Срок получения образования по программе в очной форме обучения, включая каникулы, предоставляемые после прохождения государственной итоговой аттестации составляет 4 года.

Срок получения образования по программе в заочной форме обучения составляет 4.5 года.

Трудоемкость образовательной программы - 240 зачетных единиц.

Обучение ведется на русском языке.

Сведения о профессорско-преподавательском составе, реализующего образовательную программу.

Реализация программы бакалавриата обеспечивается руководящими и научно-педагогическими работниками организации, а также лицами, привлекаемыми к реализации программы бакалавриата на условиях гражданско-правового договора.

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 90 процентов.

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 75 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 15 процентов.

Образовательный процесс для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья осуществляется с учетом особенностей их психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья.

Университет создает необходимые условия, направленные на обеспечение образовательного процесса для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья:

- альтернативная версия официального сайта университета в сети «Интернет» для слабовидящих;

- специальные средства обучения (обеспечение выпуска альтернативных форматов печатных материалов крупным шрифтом или в виде аудиофайлов; обеспечение надлежащими звуковыми сред-

ствами воспроизведения информации; обеспечение специальными учебниками и учебными пособиями и др.);

- пандусы, поручни, расширенные дверные проёмы и др. приспособления;
- специально оборудованные санитарно-гигиенические помещения;
- электронная информационно-образовательная среда, включающая электронное обучение и дистанционные образовательные технологии.

Содержание образования и условия организации обучения для инвалидов определяются в том числе в соответствии с индивидуальной программой реабилитации инвалида (при наличии), для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья (при необходимости) – на основе адаптированной образовательной программы, разрабатываемой с учетом локальных нормативных актов:

- Положения об адаптированной образовательной программе высшего образования;
- Положения об организации образовательного процесса для обучающихся-инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья.

Выбор мест прохождения практик осуществляется с учётом состояния здоровья инвалидов и лиц ограниченными возможностями здоровья и при условии выполнения требований доступности социальной среды. Текущий контроль успеваемости, промежуточная и государственная итоговая аттестации обучающихся проводятся с учётом особенностей их психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья.

Матрица соответствия планируемых результатов освоения образовательной программы и составных частей ОП ВО
19.03.02 Продукты питания из растительного сырья Общий профиль

	Наименование дисциплин (модулей) в соответствии с учебным планом	Семестры	Общекультурные компетенции								
			ОК-1	ОК-2	ОК-3	ОК-4	ОК-5	ОК-6	ОК-7	ОК-8	ОК-9
Блок 1	Базовая часть										
	Философия	3	+								
	История	2	+								
	Иностранный язык	1-4			+						+
	Безопасность жизнедеятельности	7								+	
	Физическая культура и спорт	4							+		
	Экономическая теория	4		+							
	Право	2						+			
	Русский язык и культура речи	1			+						+
	Социокультурная коммуникация	3				+	+				
	Математика	1-3									
	Информатика	1									
	Физика	1, 2					+				
	Неорганическая химия	1								+	
	Органическая химия	2								+	
	Химические основы биологических процессов	3					+				
	Аналитическая химия	2									
	Экология	5								+	
	Инженерная графика	1					+				
	Физиология питания	3									
	Зерноведение	1					+				
	Прикладная механика	3									
	Процессы и аппараты пищевых производств	4									
	Тепло- и хладотехника	5									
	Пищевая микробиология	4									
	Пищевая химия	5									
	Системы автоматизированного проектирования	5									
	Научные основы производства продуктов питания	7					+				
	Товароведение	4									

	Наименование дисциплин (модулей) в соответствии с учебным планом	Семестры	Общекультурные компетенции								
			ОК-1	ОК-2	ОК-3	ОК-4	ОК-5	ОК-6	ОК-7	ОК-8	ОК-9
	продовольственных товаров										
	Вариативная часть										
	Технологическое оборудование	4, 5									
	Проектирование предприятий	5									
	Технология муки	5, 6									
	Технология крупы	6									
	Технология комбикормов	7									
	Элеваторы и склады	3									
	Хранение зерна и пищевых продуктов	4									
	Технология хлеба	6, 7									
	Технология макаронных изделий	7									
	Технология кондитерских изделий	8									
	Технохимический контроль	8									
	Технология продуктов общественного питания	6									
	Организация производства на предприятиях общественного питания	7, 8				+					
	Технология мучных кондитерских изделий	9									
	Экономика и организация производства	7		+							
	Методы оценки свойств сырья и продуктов питания	7									
	Реология пищевых масс	7									
	Экструзионные технологии	8									
	Малые предприятия агропромышленного комплекса	8									
	Пищеконцентратное производство	9									
	Системы управления технологическими процессами	9									
	Производство растительных масел	9									
	Методология познавательной деятельности	9	+								
	Современные транспортные системы	6									

	Наименование дисциплин (модулей) в соответствии с учебным планом	Семестры	Общекультурные компетенции								
			ОК-1	ОК-2	ОК-3	ОК-4	ОК-5	ОК-6	ОК-7	ОК-8	ОК-9
	Инженерная физико-химическая механика дисперсных систем	6									
	Учебно-исследовательская работа студентов	9									
	Методы планирования эксперимента	9									
	Введение в технологии продуктов питания	6	+				+				
	Общая технология пищевых продуктов	6	+				+				
	Технологические добавки и улучшители для производства продуктов питания из растительного сырья	8									
	Общая технология отрасли	8									
	Организация коммерческой деятельности на предприятиях отрасли	2		+			+				
	Статистическая обработка данных	2									
	Общефизическая культура	1-6							+		
	Легкая атлетика	1-6							+		
	Тяжелая атлетика	1-6							+		
	Волейбол	1-6							+		
	Плавание	1-6							+		
	Настольный теннис	1-6							+		
	Аэробика	1-6							+		
Блок 2	Вариативная часть										
	Практика по получению первичных профессиональных умений и навыков	4, 6									
	Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности, технологическая практика	8									
	Научно-исследовательская работа	8		+							
	Преддипломная практика	9									

	Наименование дисциплин (модулей) в соответствии с учебным планом	Семестры	Общепрофессиональные компетенции	
			ОПК-1	ОПК-2
Блок 1	Базовая часть			
	Философия	3		
	История	2		
	Иностранный язык	1-4		
	Безопасность жизнедеятельности	7		
	Физическая культура и спорт	4		
	Экономическая теория	4		
	Право	2		
	Русский язык и культура речи	1		
	Социокультурная коммуникация	3		
	Математика	1-3	+	
	Информатика	1	+	
	Физика	1, 2		
	Неорганическая химия	1	+	
	Органическая химия	2	+	
	Химические основы биологических процессов	3	+	
	Аналитическая химия	2	+	
	Экология	5		+
	Инженерная графика	1	+	
	Физиология питания	3		+
	Зерноведение	1		
	Прикладная механика	3	+	
	Процессы и аппараты пищевых производств	4		+
	Тепло- и хладотехника	5	+	
	Пищевая микробиология	4		+
	Пищевая химия	5		+
	Системы автоматизированного проектирования	5	+	+
	Научные основы производства продуктов питания	7	+	+
	Товароведение продовольственных товаров	4	+	
	Вариативная часть			
	Технологическое оборудование	4, 5		
	Проектирование предприятий	5		
	Технология муки	5, 6		
	Технология крупы	6		

Наименование дисциплин (модулей) в соответствии с учебным планом	Семестры	Общепрофессиональные компетенции	
		ОПК-1	ОПК-2
Технология комбикормов	7		
Элеваторы и склады	3		
Хранение зерна и пищевых продуктов	4		
Технология хлеба	6, 7		
Технология макаронных изделий	7		
Технология кондитерских изделий	8		
Технохимический контроль	8		+
Технология продуктов общественного питания	6		
Организация производства на предприятиях общественного питания	7, 8		+
Технология мучных кондитерских изделий	9		
Экономика и организация производства	7		
Методы оценки свойств сырья и продуктов питания	7	+	
Реология пищевых масс	7	+	
Экструзионные технологии	8	+	
Малые предприятия агропромышленного комплекса	8		
Пищеконцентратное производство	9		
Системы управления технологическими процессами	9	+	
Производство растительных масел	9		
Методология познавательной деятельности	9	+	
Современные транспортные системы	6		+
Инженерная физико-химическая механика дисперсных систем	6		
Учебно-исследовательская работа студентов	9		
Методы планирования	9		

	Наименование дисциплин (модулей) в соответствии с учебным планом	Семестры	Общепрофессиональные компетенции	
			ОПК-1	ОПК-2
	эксперимента			
	Введение в технологии продуктов питания	6	+	
	Общая технология пищевых продуктов	6	+	
	Технологические добавки и улучшители для производства продуктов питания из растительного сырья	8		+
	Общая технология отрасли	8		+
	Организация коммерческой деятельности на предприятиях отрасли	2	+	
	Статистическая обработка данных	2		
	Общефизическая культура	1-6		
	Легкая атлетика	1-6		
	Тяжелая атлетика	1-6		
	Волейбол	1-6		
	Плавание	1-6		
	Настольный теннис	1-6		
	Аэробика	1-6		
Блок 2	Вариативная часть			
	Практика по получению первичных профессиональных умений и навыков	4, 6		+
	Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности, технологическая практика	8		+
	Научно-исследовательская работа	8	+	
	Преддипломная практика	9		+

	Наименование дисциплин (модулей) в соответствии с учебным планом	Семестры	Профессиональные компетенции									
			ПК-13	ПК-14	ПК-15	ПК-16	ПК-17	ПК-23	ПК-24	ПК-25	ПК-26	ПК-27
Блок 1	Базовая часть											
	Философия	3										
	История	2										

Наименование дисциплин (модулей) в соответствии с учебным планом	Семестры	Профессиональные компетенции									
		ПК-13	ПК-14	ПК-15	ПК-16	ПК-17	ПК-23	ПК-24	ПК-25	ПК-26	ПК-27
Иностранный язык	1-4										
Безопасность жизнедеятельности	7										
Физическая культура и спорт	4										
Экономическая теория	4								+		
Право	2										
Русский язык и культура речи	1										
Социокультурная коммуникация	3										
Математика	1-3				+						
Информатика	1				+	+					
Физика	1, 2		+								
Неорганическая химия	1		+								
Органическая химия	2		+								
Химические основы биологических процессов	3		+								
Аналитическая химия	2		+								
Экология	5										
Инженерная графика	1						+				
Физиология питания	3		+								
Зерноведение	1		+								
Прикладная механика	3	+		+							
Процессы и аппараты пищевых производств	4		+								
Тепло- и хладотехника	5	+		+							
Пищевая микробиология	4		+								
Пищевая химия	5		+								
Системы автоматизированного проектирования	5									+	+
Научные основы производства продуктов питания	7		+								
Товароведение продовольственных товаров	4		+								
Вариативная часть											
Технологическое оборудование	4, 5			+							
Проектирование предприятий	5						+	+	+	+	+
Технология муки	5, 6	+		+		+					
Технология крупы	6	+		+		+					
Технология комбикормов	7	+		+		+					
Элеваторы и склады	3	+		+							
Хранение зерна и пищевых	4	+		+		+					

	Наименование дисциплин (модулей) в соответствии с учебным планом	Семестры	Профессиональные компетенции									
			ПК-13	ПК-14	ПК-15	ПК-16	ПК-17	ПК-23	ПК-24	ПК-25	ПК-26	ПК-27
	продуктов											
	Технология хлеба	6, 7	+		+							
	Технология макаронных изделий	7	+		+		+					
	Технология кондитерских изделий	8	+		+							
	Технохимический контроль	8			+							
	Технология продуктов общественного питания	6	+		+		+					
	Организация производства на предприятиях общественного питания	7, 8	+									
	Технология мучных кондитерских изделий	9	+		+		+					
	Экономика и организация производства	7	+							+		
	Методы оценки свойств сырья и продуктов питания	7		+								
	Реология пищевых масс	7	+									
	Экструзионные технологии	8	+									
	Малые предприятия агропромышленного комплекса	8						+				
	Пищеконцентратное производство	9		+	+							
	Системы управления технологическими процессами	9				+	+				+	+
	Производство растительных масел	9	+		+							
	Методология познавательной деятельности	9	+									
	Современные транспортные системы	6										+
	Инженерная физико-химическая механика дисперсных систем	6	+		+		+					
	Учебно-исследовательская работа студентов	9	+	+	+	+	+					
	Методы планирования эксперимента	9				+					+	
	Введение в технологии продуктов питания	6	+									

	Наименование дисциплин (модулей) в соответствии с учебным планом	Семестры	Профессиональные компетенции									
			ПК-13	ПК-14	ПК-15	ПК-16	ПК-17	ПК-23	ПК-24	ПК-25	ПК-26	ПК-27
	Общая технология пищевых продуктов	6	+									
	Технологические добавки и улучшители для производства продуктов питания из растительного сырья	8		+								
	Общая технология отрасли	8		+								
	Организация коммерческой деятельности на предприятиях отрасли	2	+						+	+		
	Статистическая обработка данных	2					+					
	Общефизическая культура	1-6										
	Легкая атлетика	1-6										
	Тяжелая атлетика	1-6										
	Волейбол	1-6										
	Плавание	1-6										
	Настольный теннис	1-6										
	Аэробика	1-6										
Блок 2	Вариативная часть											
	Практика по получению первичных профессиональных умений и навыков	4, 6	+	+	+				+			
	Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности, технологическая практика	8		+	+	+	+	+			+	
	Научно-исследовательская работа	8	+	+				+				
	Преддипломная практика	9		+	+					+		+