МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ, НАУКИ И МОЛОДЕЖНОЙ ПОЛИТИКИ НИЖЕГОРОДСКОЙ ОБЛАСТИ

«Институт пищевых технологий и дизайна» - филиал
Государственного бюджетного образовательного учреждения
высшего образования
«Нижегородский государственный инженерно-экономический университет»
(ИПТД – филиал ГБОУ ВО НГИЭУ)

УТВЕРЖДАЮ

Ректор Шамин А.Е.
«01» сентября 2022 г.

ОСНОВНАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ

Направление подготовки
19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья»
(указывается код и наименование направления подготовки)

Наименование направленности (профиль подготовки)
«Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий»
(указывается профиль образовательной программы)

Квалификация выпускника
Бакалавр

Форма обучения
очная, заочная

Нижний Новгород
2022 г.

Основная профессиональная образовательная программа высшего образования составлена в соответствии с требованиями ФГОС ВО по направлению подготовки 19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья», (уровень высшего образования – бакалавр), утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от «17» августа 2020г. №1041 и/или профессионального стандарта 22.003 «Специалист по технологии продуктов питания из растительного сырья», утвержден приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 28 октября 2019 года N 694н.

и согласована с представителями работодателей:

1. Головачев Виктор Р. Президент АНХ
(Ф.И.О., должность, подпись (заверяется печатью), дата)

2. Г.И. Глискина генеральный директор
(Ф.И.О., должность, подпись (заверяется печатью), дата)

3. Шадрин А.Ю. начальник пр-ва
(Ф.И.О., должность, подпись (заверяется печатью), дата)

Программа рассмотрена на заседании Совета Филиала
Протокол № 5 от «25 июня» 2021 г.

Разработчик ОПОП ВО:
к.т.н., доцент Всеволова А.Ю.

Согласовано:

Декан
технологический
(наименование факультета) (подпись) Страпухина А.П.
(Ф.И.О.)

И.о. Зав. кафедрой
Технологии общественного питания
(наименование кафедры) (подпись) Орлова А.И.
(Ф.И.О.)

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1.1. Основная профессиональная образовательная программа высшего образования (ОПОП ВО), реализуемая вузом по направлению подготовки 19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья», профилю подготовки «Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий» представляет собой систему документов, разработанную и рассмотренную на заседании Совета Филиала протокол №_5_ от «_25_» июня 2021 г. с учетом требований регионального рынка труда на основе Федерального государственного образовательного стандарта высшего образования (ФГОС ВО) по соответствующему направлению подготовки утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от «17» августа 2020г. №1041 и/или профессионального стандарта 22.003 «Специалист по технологии продуктов питания из растительного сырья».

1.2. Нормативные документы для разработки ОПОП ВО по направлению подготовки 19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья» составляют:

- Федеральный закон Российской Федерации от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» (с изменениями и дополнениями);

- Федеральный государственный образовательный стандарт высшего образования по направлению подготовки 19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья» (уровень высшего образования - бакалавр), утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от «17» августа 2020г. №1041.

- Профессиональный стандарт 22.003 «Специалист по технологии продуктов питания из растительного сырья» (*код и наименование профстандарта)*, утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от «28» *октября 2019 года N 694н – при наличии. Зарегистрировано в Министерстве юстиции Российской Федерации1 июня 2020 года, регистрационный N 58531.*

– - Приказ Минобрнауки России от 17 августа 2020 г №1041 "Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта высшего образования - бакалавриат по направлению подготовки 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья, зарегистрированного в Министерстве юстиций РФ 09.09. 2020 г. № 59718.

– Приказ Минобрнауки 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»;

– Приказ Минобрнауки России от 29 июня 2015 г. № 636 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам бакалавриата, программам специалитета и программам магистратуры»;

– Приказ Минобрнауки России N 885, Минпросвещения России N 390 от 05.08.2020 (ред. от 18.11.2020) "О практической подготовке обучающихся" (вместе с "Положением о практической подготовке обучающихся") (Зарегистрировано в Минюсте России 11.09.2020 N 59778);

– Методические рекомендации по актуализации федеральных государственных образовательных стандартов и программ высшего образования на основе профессиональных стандартов (утверждены Национальным советом при Президенте Российской Федерации по профессиональным квалификациям (протокол от 29 марта 2017 №18));

– Рекомендации для образовательных организаций по формированию основных профессиональных образовательных программ высшего образования на основе

профессиональных стандартов и иных источников, содержащих требования к компетенции работников, в соответствии с актуализированными федеральными государственными образовательными стандартами в условиях отсутствия утвержденных примерных основных образовательных программ (одобрены Национальным советом при Президенте Российской Федерации по профессиональным квалификациям (протокол № 35 от 27 марта 2019 г.);

– Устав ГБОУ ВО НГИЭУ, утвержденный Министерством образования Нижегородской области 29.12.2014.

– Положение об «Институте пищевых технологий и дизайна», утвержденное 10.02.2015 г.

– Локальные нормативные акты Института, регламентирующие образовательную деятельность;

– Другие документы по организации учебно-методической деятельности в вузе.

1.3. Общая характеристика вузовской ОПОП ВО бакалавриата

1.3.1. Цель (миссия)- ОПОП заключается в подготовке высококвалифицированного специалиста, обладающего знаниями, навыками и умениями в области пищевой промышленности, способного эффективно решать профессиональные задачи на предприятиях и организациях в условиях конкурентных рынков, ответственного, с гражданской позицией, толерантного, готового к продолжению образования и включению в инновационную деятельность на основе овладения общекультурными и профессиональными компетенциями с требованиями ФГОС ВО по направлению подготовки 19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья».

1.3.2. Направленность (профиль) образовательной программы в рамках направления подготовки

Направленность (профиль) программы бакалавриата «Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий».

1.3.3. Квалификация

Бакалавр.

1.3.4. Форма обучения

Обучение по программе бакалавриата в институте осуществляется в очной и заочной формах.

1.3.5. Срок получения образования по программе бакалавриата:

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

в заочной форме обучения, вне зависимости от применяемых образовательных технологий, увеличивается на 1 год по сравнению со сроком получения образования по очной форме обучения и составляет 5 лет;

при обучении по индивидуальному учебному плану инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья может быть увеличен по их заявлению не более чем на 1 год по сравнению со сроком получения образования, установленным для соответствующей формы обучения.

1.3.6. Объем программы бакалавриата

Объем программы бакалавриата составляет 240 зачетных единиц вне зависимости от формы обучения, применяемых образовательных технологий, реализации образовательной программы с использованием сетевой формы, реализации образовательной программы по индивидуальному учебному плану.

Объем программы бакалавриата, реализуемый за один учебный год, составляет не более 70 зачетных единиц, вне зависимости от формы обучения, применяемых образовательных технологий, реализации программы бакалавриата с использованием сетевой формы, реализации программы бакалавриата по индивидуальному учебному

плану (за исключением ускоренного обучения) а при ускоренном обучении – не более 80 з.е.**).**

1.4. Требования к уровню подготовки, необходимому для освоения ОПОП

К освоению программы бакалавриата допускаются лица, имеющие среднее общее образование, подтвержденное аттестатом о среднем общем образовании или дипломом о среднем профессиональном образовании, *представившие сертификаты сдачи ЕГЭ (выдержавшие необходимые вступительные испытания)* и прошедшие конкурсный отбор в соответствии с Правилами приема, ежегодно утверждаемыми приказом ректора на основании решения Ученого совета – *для программ бакалавриата.*

2. ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ВЫПУСКНИКА ОСНОВНОЙ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ БАКАЛАВРИАТА ПО НАПРАВЛЕНИЮ ПОДГОТОВКИ 19.03.02 «ПРОДУКТЫ ПИТАНИЯ ИЗ РАСТИТЕЛЬНОГО СЫРЬЯ»

Области профессиональной деятельности и (или) сферы профессиональной деятельности, в которых выпускники, освоившие программу бакалавриата, могут осуществлять профессиональную деятельность:

- 22 Пищевая промышленность, включая производство напитков и табака (в сфере применения технологий комплексной переработки растительного сырья и технологий производства продуктов питания из растительного сырья различного назначения);
- 40 Сквозные виды профессиональной деятельности в промышленности (в сфере обеспечения экологической безопасности производства, качества и безопасности продуктов питания из растительного сырья).

Выпускники могут осуществлять профессиональную деятельность в других областях и (или) сферах профессиональной деятельности при условии соответствия уровня их образования и полученных компетенций требованиям к квалификации работника.

Типы задач профессиональной деятельности выпускников:

- Технологический.

2.2. Объекты профессиональной деятельности выпускника (или область (области) знания)

Перечень основных объектов (или областей знания) профессиональной деятельности выпускников:

– пищевые предприятия;
– специализированные цеха, имеющие функции пищевого производства;
– растительное сырье, полуфабрикаты и готовая продукция из него;
– продукты переработки (вторичное сырье) и отходы;
– пищевые ингредиенты и добавки;
– функциональные, обогащенные, диетические и специализированные продукты питания из растительного сырья;
– технологическое оборудование, информационно-измерительные комплексы, приборы;
– нормативная, техническая, проектно-технологическая документация;
– санитарные, ветеринарные и строительные нормы и правила;
– международные стандарты, методы и средства контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции;
– системы качества;
– базы данных технологического и технического характера;

– данные мониторинга экологической и биологической безопасности продовольствия и окружающей среды.

2.3. Общее описание профессиональной деятельности выпускника

Профессиональная деятельность бакалавра включает: организацию входного контроля качества сырья растительного происхождения, пищевых добавок и улучшителей; производственный контроль качества полуфабрикатов и параметров технологического процесса; обработку, переработку и хранение растительного сырья на пищевых предприятиях; производство полуфабрикатов и продукции различного назначения из растительного сырья; эксплуатацию технологического оборудования в процессе производства; 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, обеспечение контроля над соблюдением экологической чистоты производственных процессов.

В рамках освоения программы бакалавриата выпускники могут готовиться к решению задач профессиональной деятельности.

2.4. Перечень профессиональных стандартов, обобщенных трудовых функций и трудовых функций, соответствующих профессиональной деятельности выпускников

Код и наименование профессионального стандарта	**Обобщенные трудовые функции**			**Трудовые функции**		
	Код	**Наименование**	**Уровень квалифика-ции**	**Наименование**	**Код**	**Уровень (подуровень) квалифика-ции**
22.003 Специалист по технологии продуктов питания из растительного сырья	D	Оперативное управление производством продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях	6	Организация ведения технологического процесса в рамках принятой в организации технологии производства продуктов питания из растительного сырья.	D/01.6	6
				Управление качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях	D /02.6	6
				Разработка системы мероприятий по повышению эффективности технологических процессов производства высококачественных безопасных продуктов питания из растительного сырья	D /03.6	6

2.5. Типы задач и задачи профессиональной деятельности выпускника

Перечень задач профессиональной деятельности выпускников:

Область профессиональной деятельности (по Реестру Минтруда)	Типы задач профессиональной деятельности	Задачи профессиональной деятельности	Объекты профессиональной деятельности (или области знания
22 Пищевая промышленность, включая производство напитков и табака (в сфере применения технологий комплексной переработки растительного сырья и технологий производства продуктов питания из растительного сырья различного назначения)	Технологический	- Входной и технологический контроль качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции для организации рационального ведения технологического процесса производства в целях разработки мероприятий по повышению эффективности производства. - Учет сырья и готовой продукции на базе стандартных и сертификационных испытаний производства продуктов питания из растительного сырья в целях обеспечения нормативов выхода готовой продукции в соответствии с технологическими инструкциями - Контроль технологических параметров и режимов производства продуктов питания из растительного сырья на соответствие требованиям	Растительное сырье; Продукция из растительного сырья; Методы и средства испытаний контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции продуктов питания из растительного сырья; Технологическое оборудование пищевых предприятий по производству продуктов питания из растительного сырья; Производственный процесс; Техническая и технологическая документация; Перерабатывающие предприятия.

		технологической и эксплуатационной документации - Разработка мероприятий по предупреждению и устранению причин брака продукции на основе данных технологического контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья. - Разработка методов технического контроля и испытания готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях. -Организация работ по применению передовых технологий для повышения эффективности технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья.	

3. КОМПЕТЕНЦИИ ВЫПУСКНИКА ОСНОВНОЙ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ БАКАЛАВРИАТА, ФОРМИРУЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДАННОЙ ОПОП ВО

В результате освоения ОПОП ВО бакалавриата по направлению **19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья»**, профиль Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий» выпускник должен обладать следующими универсальными, общепрофессиональными и профессиональными компетенциями:

3 .1. Универсальные компетенции (УК) и индикаторы их достижения

Наименование категории (группы) УК	**Код, наименование универсальной компетенции**	**Код, наименование индикатора достижения универсальной компетенции**
Системное и критическое мышление	**УК-1. Способен осуществлять поиск, критический анализ информации, применять системный подход для решения поставленных задач**	ИД-1$_{УК-1}$ Анализирует задачу, выделяя ее базовые составляющие. Находит и критически анализирует информацию, необходимую для решения поставленной задачи
		ИД-2$_{УК-1.}$ Определяет, интерпретирует и ранжирует информацию, требуемую для решения поставленной задачи
		ИД-3$_{УК-1}$. Осуществляет поиск информации для решения поставленной задачи по различным типам запросов
		ИД-4$_{УК-1}$ При обработке информации отличает факты от мнений, интерпретаций, оценок, формирует собственные мнения и суждения, аргументирует свои выводы и точку зрения
		ИД-5$_{УК-1}$ Рассматривает и предлагает возможные варианты решения поставленной задачи, оценивая их достоинства и недостатки
Разработка и реализация проектов	**УК-2. Способен определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений**	УК-2.1. Определяет круг задач в рамках поставленной цели, определяет связи между ними
		УК-2.2. Предлагает способы решения поставленных задач и ожидаемые результаты; оценивает предложенные способы с точки зрения соответствия цели проекта
		УК-2.3. Планирует реализацию задач в зоне своей ответственности с учетом имеющихся ресурсов и ограничений, действующих правовых норм
		УК-2.4. Выполняет задачи в зоне своей ответственности в соответствии с запланированными результатами и точками контроля, при необходимости корректирует способы решения задач

		УК-2.5. Публично представляет результаты проекта, предлагает возможности их использования и/или совершенствования
Командная работа и лидерство	**УК-3. Способен осуществлять социальное взаимодействие и реализовывать свою роль в команде**	УК-3.1 Понимает эффективность использования стратегии сотрудничества для достижения поставленной цели, определяет свою роль в команде
		УК-3.2. При реализации своей роли в социальном взаимодействии и командной работе учитывает особенности поведения и интересы других участников
		УК-3.3. Анализирует возможные последствия личных действий в социальном взаимодействии и командной работе, и строит продуктивное взаимодействие с учетом этого
		УК-3.4. Осуществляет обмен информацией, знаниями и опытом с членами команды; оценивает идеи других членов команды для достижения поставленной цели
		УК-3.5. Соблюдает нормы и установленные правила командной работы; несет личную ответственность за результат
Коммуникация	**УК-4. Способен осуществлять деловую коммуникацию в устной и письменной формах на государственном языке Российской Федерации и иностранном языке**	УК- 4.1. Выбирает стиль общения на русском языке в зависимости от цели и условий партнерства; адаптирует речь, стиль общения и язык жестов к ситуациям взаимодействия
		УК- 4.2. Использует информационно-коммуникационные технологии при поиске необходимой информации в процессе решения стандартных коммуникативных задач на государственном и иностранном (- ых) языках
		УК- 4.3. Ведет деловую переписку, учитывая особенности стилистики официальных и неофициальных писем, социокультурные различия в формате корреспонденции на государственном и иностранном (-ых) языках.
		УК-4.4. Демонстрирует интегративные умения использовать диалогическое общение для сотрудничества в академической коммуникации общения: • внимательно слушая и пытаясь понять суть идей других, даже если они противоречат собственным воззрениям; • уважая высказывания других как в

		плане содержания, так и в плане формы; • критикуя аргументированно и конструктивно, не задевая чувств других; адаптируя речь и язык жестов к ситуациям взаимодействия.
		УК-4.5. Публично выступает на русском языке, строит свое выступление с учетом аудитории и цели общения
		УК-4.6. Демонстрирует умение выполнять перевод профессиональных текстов с иностранного (- ых) на государственный язык и обратно
Межкультурное взаимодействие	**УК-5.Способен воспринимать межкультурное разнообразие общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах**	УК-5.1. Интерпретирует историю России в контексте мирового исторического развития
		УК-5.2. Учитывает при социальном и профессиональном общении историческое наследие и социокультурные традиции различных социальных групп, этносов и конфессий, включая мировые религии, философские и этические учения
		УК-5.3. Придерживается принципов недискриминационного взаимодействия при личном и массовом общении в целях выполнения профессиональных задач и усиления социальной интеграции
Самоорганизация и саморазвитие (в т.ч. здоровьесбережение)	**УК-6. Способен управлять своим временем, выстраивать и реализовывать траекторию саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни**	УК-6.1. Использует инструменты и методы управления временем при выполнении конкретных задач, проектов, при достижении поставленных целей
		УК-6.2. Определяет приоритеты собственной деятельности, личностного развития и профессионального роста
		УК-6.3. Оценивает требования рынка труда и предложения образовательных услуг для выстраивания траектории собственного профессионального роста
		УК-6.4. Строит профессиональную карьеру и определяет стратегию профессионального развития
	УК-7. Способен поддерживать должный уровень физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности	УК-7.1. Выбирает здоровьесберегающие технологии для поддержания здорового образа жизни с учетом физиологических особенностей организма и условий реализации профессиональной деятельности
		УК-7.2. Планирует свое рабочее и свободное время для оптимального сочетания физической и умственной нагрузки и обеспечения работоспособности

		УК-7.3. Соблюдает и пропагандирует нормы здорового образа жизни в различных жизненных ситуациях и в профессиональной деятельности
Безопасность жизнедеятельности	**УК-8. Способен создавать и поддерживать безопасные условия жизнедеятельности, в том числе при возникновении чрезвычайных ситуаций**	УК-8.1. Анализирует факторы вредного влияния элементов среды обитания (технических средств, технологических процессов, материалов, зданий и сооружений, природных и социальных явлений)
		УК-8.2. Идентифицирует опасные и вредные факторы в рамках осуществляемой деятельности
		УК-8.3. Выявляет проблемы, связанные с нарушениями техники безопасности на рабочем месте; предлагает мероприятиях по предотвращению чрезвычайных ситуаций
		УК-8.4. Разъясняет правила поведения при возникновении чрезвычайных ситуаций природного и техногенного происхождения; оказывает первую помощь, описывает способы участия в восстановительных мероприятиях
Инклюзивная компетентность	**УК-9 Способен использовать базовые дефектологические знания в социальной и профессиональной сферах**	ИД-1$_{УК-9}$ Использует базовые дефектологические знания в социальной и профессиональной сфере
Экономическая культура, в том числе финансовая грамотность	**УК-10 Способен принимать обоснованные экономические решения в различных областях жизнедеятельности**	ИД-1$_{УК-10}$ Умеет принимать обоснованные экономические решения в различных областях жизнедеятельности
Гражданская позиция	**УК-11 Способен формировать нетерпимое отношение к коррупционному поведению**	ИД-1$_{УК-11}$ Формирует нетерпимое отношение к коррупционному поведению

3.2. Общепрофессиональные компетенции (ОПК) и индикаторы их достижения:

Наименование категории (группы) ОПК	Код, наименование общепрофессиональной компетенции	Код, наименование индикатора достижения общепрофессиональной компетенции
Информационно-коммуникационные технологии	ОПК-1Способен применять информационную и коммуникационную культуру и технологии в области профессиональной деятельности с учетом основных требований информационной безопасности	ИД-1$_{ОПК-1}$ Использует информационные технологии в профессиональной деятельности ИД-2$_{ОПК-1}$ Использует прикладное программное обеспечение для решения профессиональных задач с учетом основных требований информационной безопасности. ИД-3$_{ОПК-1}$ Организовывает защиту объектов интеллектуальной деятельности, результатов исследований и разработок
Естественно-научные принципы и методы	ОПК-2Способен применять основные законы и методы исследований естественных наук для решения задач профессиональной деятельности	ИД-1$_{ОПК-2}$ Осуществляет расчеты, анализирует полученные результаты и составляет заключение по проведенным анализам, испытаниям и исследованиям ИД-2$_{ОПК-2}$ Систематизирует результаты научных исследований ИД-3$_{ОПК-2}$ Применяет методы математического анализа при описании и решении задач в профессиональной деятельности ИД-4$_{ОПК-2}$ Использует знания математического моделирования при решении задач в профессиональной деятельности ИД-5$_{ОПК-2}$ Использует знания в области микробиологии для ведения и совершенствования технологического процесса и обеспечения безопасности продукции ИД-6$_{ОПК-2}$ Применяет знания химии при проведении исследований и решении профессиональных задач
Инженерные процессы	ОПК-3 Способен использовать знания инженерных процессов при решении профессиональных задач и эксплуатации современного технологического оборудования и приборов	ИД-1$_{ОПК-3}$ Использует знания графического моделирования инженерных задач для выполнения и чтения технических чертежей в профессиональной деятельности ИД-2$_{ОПК-3.}$ Разрабатывает технологические процессы с обеспечением высокого уровня энергосбережения и использования новейших достижений техники ИД-2$_{ОПК-3}$ Применяет знания основ

		строительства зданий при обосновании проектировочных решений ИД-4$_{ОПК-3}$ Осуществляет эксплуатацию современного технологического оборудования
Организация производства и контроль качества готовой продукции	ОПК - 4. Способен применять принципы организации производства в условиях обеспечения технологического контроля качества готовой продукции	ИД-1$_{ОПК-4}$ Осуществляет контроль технологического процесса производства, качества и безопасности сырья и готовой продукции ИД-2$_{ОПК-4}$ Анализирует производственные и непроизводственные затраты на производство продуктов питания из растительного сырья ИД-3$_{ОПК-4}$ Использует современные схемы автоматизации технологических объектов пищевых производств ИД-4$_{ОПК-4}$ Разрабатывает модели и алгоритмы управления технологическими процессами
Экономические основы	ОПК-5. Способен к оценке эффективности результатов профессиональной деятельности в конкурентных условиях современной экономики	ИД-1 $_{ОПК-5}$ Использует основы знаний в области макро- и микроэкономики ИД-2 $_{ОПК-5}$ Осуществляет связи с поставщиками сырья и менеджерами по реализации готовой продукции для организации работ по применению передовых технологий в производстве продуктов питания из растительного сырья ИД-3$_{ОПК-5}$ Проводит оценку производственных и непроизводственных затрат для обеспечения высокого качества готовой продукции ИД-4$_{ОПК-4}$ Использует знания для оценки эффективности производства и определения технико-экономического обоснования модернизации производства

3.3. Профессиональные компетенции (ПК) и индикаторы их достижения

Задача профессиональной деятельности	Объект профессиональной деятельности или область знания	Код, наименование профессиональной компетенции	Код, наименование индикатора достижения профессиональной компетенции	Основание для включения ПК в образовательную программу

Тип задач профессиональной деятельности: ***технологический***				
Ведение технологического процесса	Растительное сырье Продукты питания из растительного сырья Методы и средства испытаний контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции продуктов питания из растительного сырья Технологическое оборудование пищевых предприятий по производству продуктов питания из растительного сырья Производственный процесс Техническая и технологическая документация Перерабатывающие предприятия.	ПК-1 Осуществляет оперативное управление производством продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях	ИД-1$_{ПК-1}$ Контролирует технологии производства и организацию технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях ИД-2$_{ПК-1}$ Использует нормативную и техническую документацию, регламенты, ветеринарные нормы и правила в производственном процессе ИД-3$_{ПК-1}$ Организовывает входной и технологический контроль качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции для организации рационального ведения технологического процесса производства в целях разработки мероприятий по повышению его эффективности **ИД-4$_{ПК-1}$** Обосновывает нормы расхода сырья и вспомогательных материалов при производстве продукции	*ПС 22.003* Профессиональный стандарт «Специалист по технологии продуктов питания из растительного сырья», утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 28.10.2019 № 694н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 01.07.2020, регистрационный № 58531) Профессиональный стандарт «Специалист по технологии продуктов питания из растительного сырья», утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 28.10.2019 № 694н (зарегистрирован Министерством юстиции

			ИД-5пк-1 Осуществляет контроль соблюдения экологической и биологической безопасности сырья и готовой продукции	Российской Федерации 01.07.2020, регистрационн ый № 58531)

4. ДОКУМЕНТЫ, РЕГЛАМЕНТИРУЮЩИЕ СОДЕРЖАНИЕ И ОРГАНИЗАЦИЮ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ПРИ РЕАЛИЗАЦИИ ОПОП БАКАЛАВРИАТА ПО НАПРАВЛЕНИЮ ПОДГОТОВКИ 19.03.02 «ПРОДУКТЫ ПИТАНИЯ ИЗ РАСТИТЕЛЬНОГО СЫРЬЯ»

В соответствии со Статьей 2 Федерального закона Российской Федерации от 29 декабря 2012 года № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», Приказ Минобрнауки России от 05.04.2017 № 301 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам высшего образования - программам бакалавриата, программам специалитета, программам магистратуры» и ФГОС ВО по данному направлению подготовки содержание и организация образовательного процесса при реализации данной ОПОП ВО регламентируется учебным планом, календарным учебным графиком подготовки обучающегося с учетом его профиля, рабочими программами учебных дисциплин (модулей), программами учебных и производственных практик, другими материалами, обеспечивающими качество подготовки и воспитания обучающихся, а также оценочными и методическими материалами.

4.1. Календарный учебный график

Календарный учебный график отражает сроки и периоды прохождения отдельных этапов освоения ОПОП ВО на каждом курсе обучения: теоретического обучения, промежуточных аттестаций, учебных и производственных практик, государственной итоговой аттестации и периоды каникул.

Календарный учебный график приведен в ***Приложении 1.***

4.2. Учебный план по программе бакалавриата

Учебный план, составленный с учетом общих требований к условиям реализации ОПОП, сформулированных в разделе 4 ФГОС ВО по направлению подготовки 19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья» и с учетом соответствующей ПООП, определяет перечень и логическую последовательность освоения дисциплин (модулей), практик, промежуточной и государственной итоговой аттестации, их трудоемкость в зачетных единицах и академических часах, распределение лекционных, практических, лабораторных занятий, объем контактной и самостоятельной работы обучающихся, а также перечень компетенций, формируемых дисциплинами (модулями), практиками учебного плана.

Учебный план по программе бакалавриата приведен в ***Приложении 2.***

4.3. Рабочие программы учебных дисциплин

Рабочие программы учебных дисциплин (модулей) определяют цели освоения дисциплины, место дисциплины в структуре ОПОП, результаты обучения по дисциплине (модулю), соотнесенные с планируемыми результатами освоения образовательной программы (компетенциями и индикаторами их достижения), структура и содержание дисциплины, образовательные технологии, используемые при проведении аудиторных занятий и организации самостоятельной работы обучающихся, учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы обучающихся, учебно-методическое и материально-техническое обеспечение дисциплины.

Аннотации рабочих программ учебных дисциплин (модулей) приведены в ***Приложении 3.***

4.4. Матрица компетенций

Матрица компетенций, в которой указана логическая последовательность освоения дисциплин в разрезе формируемых универсальных, общепрофессиональных и профессиональных компетенций и индикаторов их достижения, представлена в ***Приложении 4.***

4.5. Программы учебной и производственной практик и оценочные средства

4.5.1. Программы практик

Программы учебной и производственной практики содержат формулировки целей и задач практик, вытекающих из целей ОПОП ВО бакалавриата по направлению подготовки **19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья»**,
направленных на закрепление и углубление теоретической подготовки обучающихся, приобретение ими практических навыков и компетенций, а также опыта самостоятельной профессиональной деятельности.

При реализации данной ОПОП ВО предусматриваются следующие типы практики:
а) учебная *практика* (технологическая практика); - 2 семестр, 3 зачетные единицы;

б) производственная *практика (организационно-управленческая практика)* – 4,6 семестр, 9 зачетных единиц;
Преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа - 8 семестр, 6 зачетных единиц.

Программы практик представлены в ***Приложении 5, 6***

4.6. Программа государственной итоговой аттестации и оценочные средства ГИА

Программа государственной итоговой аттестации и оценочные средства ГИА для выпускников ОПОП ВО по направлению **19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья»**, профиль «Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий»представлена в ***Приложении 7.***

4.7. Компетентностная модель выпускника образовательной программы

Документы, регламентирующие содержание и организацию образовательного процесса при реализации программы бакалавриата, разработаны на основе компетентностной модели выпускника образовательной программы по направлению **19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья»**, профиль подготовки «Технология хлеба,

кондитерских и макаронных изделий» *(Форма компетентностной модели выпускника приведена в **Приложении 8).***

5. ФАКТИЧЕСКОЕ РЕСУРСНОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ОПОП ВО БАКАЛАВРИАТА ПО НАПРАВЛЕНИЮ ПОДГОТОВКИ 19.03.02 «ПРОДУКТЫ ПИТАНИЯ ИЗ РАСТИТЕЛЬНОГО СЫРЬЯ»

Фактическое ресурсное обеспечение данной ОПОП ВО формируется на основе требований к условиям реализации программы бакалавриата, определяемых ФГОС ВО по направлению подготовки 19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья» с учетом рекомендованной соответствующей ПООП.

5.1. Материально-техническое и учебно-методическое обеспечение программы бакалавриата

Институт, реализующий данную основную профессиональную образовательную программу бакалавриата, располагает материально-технической базой (помещениями и оборудованием), соответствующей действующим противопожарным правилам и нормам (Заключение о соответствии объекта защиты обязательным требованиям пожарной безопасности №132/132 от 11.05.2017г. и Санитарно-эпидемиологическое заключение № 52.НЦ.04.000.М.002665.11.13 от 27.11.2013г.), для реализации программы бакалавриата по Блоку 1 «Дисциплины (модули)» и Блоку 3 «Государственная итоговая аттестация» в соответствии с учебным планом.

Помещения представляют собой учебные аудитории для проведения учебных занятий, предусмотренных программой бакалавриата, и оснащенные оборудованием (либо его виртуальными аналогами) и техническими средствами обучения, состав которых определяется в рабочих программах дисциплин (модулей).

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

Институт обеспечен необходимым комплектом лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения, в том числе отечественного производства (состав определяется в рабочих программах дисциплин (модулей) и подлежит обновлению при необходимости).

Каждый обучающийся в течение всего периода обучения обеспечен индивидуальным неограниченным доступом к электронной информационно-образовательной среде института из любой точки, в которой имеется доступ к информационно-телекоммуникационной сети «Интернет» как на территории института, так и вне ее.

Электронная информационно-образовательная среда института обеспечивает:

- доступ к учебным планам, рабочим программам дисциплин (модулей), программам практик, электронным учебным изданиям и электронным образовательным ресурсам, указанным в рабочих программах дисциплин (модулей), программам практик;
– формирование электронного портфолио обучающегося, в том числе сохранение работ обучающегося и оценок за эти работы.

В случае реализации программы бакалавриата с применением электронного обучения, дистанционных образовательных технологий электронная информационно-образовательная среда дополнительно обеспечивает:

- фиксацию хода образовательного процесса, результатов промежуточной аттестации и результатов освоения основной образовательной программы;
- проведение учебных занятий, процедур оценки результатов обучения, реализация которых предусмотрена с применением электронного обучения, дистанционных образовательных технологий;

- взаимодействие между участниками образовательного процесса, в том числе синхронное и (или) асинхронное взаимодействие посредством сети «Интернет».

Функционирование электронной информационно-образовательной среды обеспечивается соответствующими средствами информационно-коммуникационных технологий и квалификацией работников, ее использующих и поддерживающих.

Функционирование электронной информационно-образовательной среды соответствует законодательству Российской Федерации.

Библиотечный фонд укомплектован печатными изданиями из расчета не менее 0,25 экземпляра каждого из изданий, указанных в рабочих программах дисциплин (модулей), программах практик, на одного обучающегося из числа лиц, одновременно осваивающих соответствующую дисциплину (модуль), проходящих соответствующую практику.

Обучающимся обеспечен доступ (удаленный доступ) к современным профессиональным базам данных и информационным справочным системам, состав которых определяется в рабочих программах дисциплин (модулей) и подлежит обновлению (при необходимости):

Обучающиеся из числа инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья обеспечиваются печатными и (или) электронными образовательными ресурсами в формах, адаптированных к ограничениям их здоровья.

Справка МТО представлена в ***Приложении 9.***

5.2. Кадровое обеспечение реализации программы бакалавриата

Реализация программы бакалавриата обеспечивается педагогическими работниками института, а также лицами, привлекаемыми к реализации образовательной программы на иных условиях.

Квалификация педагогических работников института соответствует квалификационным требованиям, установленным в квалификационных справочниках и (или) профессиональных стандартах (при наличии).

Не менее 70 % численности педагогических работников университета, участвующих в реализации программы бакалавриата, и лиц, привлекаемых к реализации программы бакалавриата на иных условиях (исходя из количества замещаемых ставок, приведенного к целочисленным значениям), ведут научную, учебно-методическую и (или) практическую работу, соответствующую профилю преподаваемой дисциплины (модуля).

Не менее 5 % численности педагогических работников института, участвующих в реализации программы бакалавриата, и лиц, привлекаемых к реализации программы бакалавриата на иных условиях (исходя из количества замещаемых ставок, приведенного к целочисленным значениям), являются руководителями и (или) работниками иных организаций, осуществляющими трудовую деятельность в профессиональной сфере, соответствующей профессиональной деятельности, к которой готовятся выпускники (имеют стаж работы в данной профессиональной сфере не менее 3 лет).

Не менее 50 % численности педагогических работников института, участвующих в реализации программы бакалавриата, и лиц, привлекаемых к реализации программы бакалавриата на иных условиях (исходя из количества замещаемых ставок, приведенного к целочисленным значениям), имеют ученую степень (в том числе ученую степень, полученную в иностранном государстве и признаваемую в Российской Федерации) и (или) ученое звание (в том числе ученое звание, полученное в иностранном государстве и признаваемое в Российской Федерации).

В соответствии с профилем данной основной профессиональной образовательной программы выпускающей кафедрой является кафедра технологии общественного питания

Сведения о кадровом обеспечении ОПОП представлены в ***Приложении 10.***

5.3.Финансовое обеспечение реализации программы бакалавриата

Финансовое обеспечение реализации программы бакалавриата осуществляется в объеме не ниже значений базовых нормативов затрат на оказание государственных услуг

по реализации образовательных программ высшего образования – программ бакалавриата и значений корректирующих коэффициентов к базовым нормативам затрат, определяемых Минобрнауки России.

6. НОРМАТИВНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ МЕХАНИЗМА ОЦЕНКИ КАЧЕСТВА ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ И ПОДГОТОВКИ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ДАННОЙ ОПОП ВО БАКАЛАВРИАТА 19.03.02 «ПРОДУКТЫ ПИТАНИЯ ИЗ РАСТИТЕЛЬНОГО СЫРЬЯ»

6.1. Механизм объективной внутренней и внешней независимой оценки качества образовательной деятельности и подготовки обучающихся и нормативное обеспечение системы гарантии качества

Качество образовательной деятельности и подготовки обучающихся по программе бакалавриата определяется в рамках системы внутренней оценки.

В целях совершенствования образовательной программы бакалавриата Институт при регулярной внутренней оценке качества образовательной деятельности и подготовки обучающихся привлекает работодателей и (или) их объединения, иных юридических и (или) физических лиц, включая педагогических работников института.

В рамках внутренней оценки качества образовательной деятельности обучающимся обеспечивается возможность оценивания условий, содержания, организации и качества образовательного процесса в целом и отдельных дисциплин (модулей) и практик.

6.2. Оценочные и методические материалы для проведения текущего контроля успеваемости, промежуточной и итоговой аттестации обучающихся

В соответствии с Федеральным законом «Об образовании в Российской Федерации», Порядком проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся по основным профессиональным образовательным программам Института пищевых технологий и дизайна» - филиала государственного бюджетного образовательного учреждения высшего образования «Нижегородский государственный инженерно-экономический университет» оценка качества освоения обучающимися основных образовательных программ включает текущий контроль успеваемости, промежуточную и государственную итоговую аттестацию обучающихся.

6.2.1. Фонды оценочных средств для проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации

Текущий контроль успеваемости и промежуточная аттестации служат основным средством обеспечения в учебном процессе обратной связи между преподавателем и студентом, необходимой для стимулирования работы обучающихся и совершенствования методики преподавания учебных дисциплин.

Текущий контроль успеваемости представляет собой проверку усвоения учебного материала, регулярно осуществляемую на протяжении семестра.

Промежуточная аттестация, как правило, осуществляется в конце семестра и может завершать как изучение отдельной дисциплины, так и ее раздела (разделов). Промежуточная аттестация позволяет оценить совокупность знаний и умений, а также формирование определенных компетенций.

К формам текущего контроля относятся: собеседование, коллоквиум, тест, проверка контрольных работ, рефератов, эссе и иных творческих работ, опрос студентов на учебных занятиях, отчеты студентов по лабораторным работам, проверка расчетно-графических работ и др.

К формам промежуточного контроля относятся: зачет, экзамен, защита курсового проекта (работы), отчета (по практикам и т.п.), и др.

Для аттестации обучающихся на соответствие их персональных достижений поэтапным требованиям соответствующей ОПОП ВО кафедры института разработаны фонды оценочных средств для проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации. Фонды включают: контрольные вопросы и типовые задания для практических занятий, лабораторных и контрольных работ, коллоквиумов, зачетов и экзаменов, тесты, примерную тематику курсовых работ, эссе и рефератов и т.п. Указанные фонды оценочных средств позволяют оценить степень достижения запланированных результатов обучения по дисциплине и проследить за формированием компетенций, обучающихся на каждом этапе освоения образовательной программы.

Фонды оценочных средств для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации являются составной частью учебно-методических комплексов дисциплин (модулей) и программ практик.

6.2.2. Государственная итоговая аттестация выпускников ОПОП бакалавриата

Государственная итоговая аттестация выпускников является обязательной и осуществляется после освоения ОПОП бакалавриата по направлению 19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья» в полном объеме.

Государственная итоговая аттестация бакалавра включает в себя выполнение и защиту выпускной квалификационной работы.

Государственные аттестационные испытания предназначены для определения соответствия результатов освоения обучающимися основных образовательных программ требованиям федерального государственного образовательного стандарта, их подготовленность к решению профессиональных задач, установленных ОПОП ВО.

На основе Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам высшего образования – программам бакалавриата, программам специалитета и программ магистратуры, утвержденного Приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 29 июня 2015 г. № 636, требований ФГОС ВО, институтом разработан и утвержден Порядок проведения государственной итоговой аттестации выпускников, обучающихся по образовательным программам высшего образования – программам бакалавриата, регламентирующий проведение государственной итоговой аттестации.

Выпускающей кафедрой технологии общественного питания разработаны методические указания по выполнению и защите выпускных квалификационных работ, программа и оценочные средства государственной итоговой аттестации.

7. ХАРАКТЕРИСТИКИ СОЦИАЛЬНО-КУЛЬТУРНОЙ СРЕДЫ ИНСТИТУТА, ОБЕСПЕЧИВАЮЩИЕ РАЗВИТИЕ УНИВЕРСАЛЬНЫХ КОМПЕТЕНЦИЙ ОБУЧАЮЩИХСЯ

Важнейшей функцией образования в институте является воспитание студенческой молодежи, которое оказывает существенное влияние на жизнедеятельность общества и его развитие, содействует: сохранению, воспроизводству и развитию национальной культуры; реализации преемственности поколений в социокультурной сфере; созданию условий для свободного развития личности, владеющей новейшими знаниями в области будущей профессиональной и социальной деятельности.

7.1. Структурные подразделения и студенческие общественные объединения института, участвующие в формировании социокультурной среды

Социокультурная среда вуза обладает высоким воспитательным потенциалом, создает условия для активного включения, обучающегося в социальное взаимодействие, для развития и проявления творческих способностей, успешного овладения обучающимся универсальными компетенциями (перечислены в разделе 3 настоящей ОПОП), включающими в себя:

- профессиональное и трудовое воспитание;
-духовно-нравственное и культурно-эстетическое воспитание;
-гражданско-патриотическое воспитание;
- проектная деятельность;
- волонтерская и добровольческая деятельность;
- развитие студенческого самоуправления;
- самоорганизацию и саморазвитие (в т.ч. здоровьесбережение);
- формирование основ безопасность жизнедеятельности;
-профилактика негативных проявлений в студенческой среде,
-межкультурное взаимодействие.

Формирование УК у обучающихся в течение всего периода обучения в институте обеспечивается за счет создания социокультурной среды и проведения систематической и планомерной воспитательной работы.

7.2. Компоненты социокультурной среды вуза

Характерными чертами социокультурной среды Института являются:

- Наличие нормативной базы для организации социальной и воспитательной деятельности;
- Широкий спектр направлений внеучебной деятельности и высокая степень участия в них студентов;
- Гармоничное интегрирование внеучебной работы в образовательный процесс;
- Эффективная деятельность студенческого объединений и органов студенческого самоуправления.

7.2.1. Нормативная база для организации социальной и воспитательной деятельности в вузе.

а) Законодательные и иные нормативные правовые акты Российской Федерации по вопросам государственной молодежной политики;

б) внутренние локальные акты института:

- Концепция воспитательной работы,
- Правила внутреннего распорядка обучающихся,
- Кодекс этики и поведения обучающихся,
- Положение о стипендиальном обеспечении и других формах материальной поддержки студентов,
- Положение о кураторе академической группы,
- Положение о студенческом общежитии,
- Правила внутреннего распорядка общежития,
- Положение о студенческом объединении «Студенческий театр моды»,
- Положение о студенческом объединении «Центр волонтерства и добровольчества»,

- Положение о защите детей от информации, причиняющей вред их здоровью и (или) развитию,

- Положение об охране здоровья обучающихся

- Положение о запрете курения в здании и на прилегающей территории

- Положение о профилактике и запрещения курения, употребления алкогольных, слабоалкогольных напитков, пива, наркотических средств и психотропных веществ, их прекурсоров и аналогов и других одурманивающих веществ

- Положение о совете по профилактике правонарушений

- Положение о профилактике аддиктивного поведения

7.2.2. Направления внеучебной деятельности в вузе

Для реализации направлений воспитания в соответствии с Концепцией воспитательной работы Института ежегодно разрабатывается комплексный план воспитательной работы с учетом мероприятий структурных подразделений, анализа отчетов за прошедший учебный год, анкетирования и социологических опросов участников воспитательного процесса.

Воспитательная миссия – создание условий для развития востребованных профессиональных, личностно значимых компетентностей студентов, формирования их духовно-нравственных, гражданских основ, обогащения личностного и профессионального опыта, конструктивного решения общественных и личных проблем, а также условий для содействия социальной и творческой самореализации обучающихся, приобщения их к здоровому образу жизни, развития позитивной культуры студента Института пищевых технологий и дизайна.

Основной целью воспитания, обучающегося в Институте пищевых технологий и дизайна является создание условий для развития личности, обладающей качествами гражданина-патриота, высокой культурой, интеллигентностью, социальной активностью, физическим здоровьем, конкурентоспособного на современном рынке труда, стремящейся к самореализации и саморазвитию, имеющей потребность в постоянном преобразовании окружающей действительности.

№ п/п	Направление воспитания	Основные мероприятия	Формируемые компетенции
1	Профессиональное и трудовое воспитание	Профессиональная ориентация. Профессиональная мотивация. Участие в профессиональных состязаниях, как событиях для развития и саморазвития в профессии. Ворлдскиллс Россия. -Империя вкуса	УК 1 Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач. УК 2 Способен определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений. УК 4 Способен осуществлять деловую коммуникацию в устной и письменной формах на государственном языке Российской Федерации и иностранном(ых) языке(ах). УК 6 Способен управлять своим временем, выстраивать и реализовывать траекторию саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни.
2	Духовно-	Развитие творческой	УК 4 Способен осуществлять деловую

	нравственное и культурно-эстетическое воспитание	личности средствами культурно-досуговой деятельности. Развитие общей культуры личности. Развитие ценностных ориентиров средствами культурно-творческой деятельности.	коммуникацию в устной и письменной формах на государственном языке Российской Федерации и иностранном(ых) языке(ах). УК 5 Способен воспринимать межкультурное разнообразие общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах.
3	Гражданско-патриотическое воспитание	Гражданско-патриотическое воспитание и студенческое самоуправление. Профилактика безнадзорности, негативных проявлений и правонарушений. Противодействие распространению идеологий терроризма и экстремизма.	УК 4 Способен осуществлять деловую коммуникацию в устной и письменной формах на государственном языке Российской Федерации и иностранном(ых) языке(ах). УК 5 Способен воспринимать межкультурное разнообразие общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах.
4	Студенческое самоуправление	- конкурсы социальных проектов, акции, флэшмобы и др.	УК 1 Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач УК 2 Способен определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений УК 3 Способен осуществлять социальное взаимодействие и реализовывать свою роль в команде. УК 4 Способен осуществлять деловую коммуникацию в устной и письменной формах на государственном языке Российской Федерации и иностранном(ых) языке(ах). УК 6 Способен управлять своим временем, выстраивать и реализовывать траекторию саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни.
5	Самоорганизация и саморазвитие (в т.ч. здоровьесбережение), формирование основ безопасность жизнедеятельности	Пропаганда ЗОЖ, профилактика алкоголизма, наркомании, употребления психоактивных веществ (ПАВ).	УК 3 Способен осуществлять социальное взаимодействие и реализовывать свою роль в команде. УК 7 Способен поддерживать должный уровень физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности. УК 8 Способен создавать и поддерживать безопасные условия жизнедеятельности, в том числе при возникновении чрезвычайных ситуаций.
6	Волонтерская и добровольческая деятельность	Волонтерская и добровольческая деятельность.	УК 3 Способен осуществлять социальное взаимодействие и реализовывать свою роль в команде. УК 4 Способен осуществлять деловую коммуникацию в устной и письменной формах на государственном языке Российской Федерации и иностранном(ых) языке(ах). УК 7 Способен поддерживать должный уровень физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и

			профессиональной деятельности. УК 8 Способен создавать и поддерживать безопасные условия жизнедеятельности, в том числе при возникновении чрезвычайных ситуаций.
7	Профилактика негативных проявлений в студенческой среде	Профилактика зависимого поведения: предупреждение употребления алкоголя, наркотических средств и ПАВ. Профилактика противодействия экстремизму. Профилактика суицидального поведения.	УК 4 Способен осуществлять деловую коммуникацию в устной и письменной формах на государственном языке Российской Федерации и иностранном(ых) языке(ах). УК 7 Способен поддерживать должный уровень физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности. УК 8 Способен создавать и поддерживать безопасные условия жизнедеятельности, в том числе при возникновении чрезвычайных ситуаций.
8	Проектная деятельность	Формирование общих знаний, умений и навыков в сфере создания проектов. Разработка и реализация проектов различного направления и масштаба обучающимися Института.	УК 1 Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач УК 2 Способен определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений УК 3 Способен осуществлять социальное взаимодействие и реализовывать свою роль в команде. УК 4 Способен осуществлять деловую коммуникацию в устной и письменной формах на государственном языке Российской Федерации и иностранном(ых) языке(ах). УК 6 Способен управлять своим временем, выстраивать и реализовывать траекторию саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни.
9.	Межкультурное взаимодействие	Организация и проведение мероприятий, разработка социальных проектов по вопросам межкультурного, межэтнического и межконфессионального общения. Организация диспутов, дискуссий по проблемам межкультурного взаимодействия	УК 4 Способен осуществлять деловую коммуникацию в устной и письменной формах на государственном языке Российской Федерации и иностранном(ых) языке(ах). УК 5 Способен воспринимать межкультурное разнообразие общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах.

Рецензия

на основную профессиональную образовательную программу бакалавриата по направлению 19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья» по профилю подготовки «Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий»

Основная профессиональная образовательная программа бакалавриата по направлению подготовки 19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья», разработана в соответствии с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта высшего образования по направлению подготовки 19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья», утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от «17» августа 2020 г. №1041.

Уровень высшего образования - бакалавр.

В соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом по направлению подготовки 19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья», высшего образования содержание и организация образовательного процесса при реализации, данной 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), методические рекомендации по организации самостоятельной работы студентов, фонды оценочных средств аудиторной и самостоятельной работы студентов и другие материалы, обеспечивающие качество подготовки обучающихся, а также программы учебной, производственной и преддипломной практик, календарный учебный график и методические материалы, обеспечивающие реализацию соответствующей образовательной технологии.

Содержание данной ОПОП отражает современные инновационные тенденции в развитии отрасли с учетом потребностей работодателей и экономики Нижегородской области и направлено на освоение всех видов профессиональной деятельности выпускника.

В полной мере дана характеристика профессиональной деятельности выпускников, освоивших ОПОП область, объекты, виды, задачи профессиональной деятельности с отражением зачетных единиц, соответствующих требованиям ФГОС ВО по представленному направлению подготовки.

В полной мере представлены планируемые результаты освоения универсальных, (УК), общепрофессиональных (ОПК), профессиональных (ПК) компетенций, ресурсное обеспечение, документы регламентирующие содержание и организацию образовательной программы.

Конкретные виды профессиональной деятельности, к которым в основном готовится бакалавр, определяются высшим учебным заведением совместно с научно-педагогическими работниками высшего учебного заведения и объединениями работодателей.

В данной ОПОП полностью раскрыта характеристика среды образовательной организации, обеспечивающей развитие компетенций по видам профессиональной деятельности в соответствии с реализуемой программой.

ОПОП предусматривает применение инновационных форм учебных занятий, развивающих у обучающихся навыки самостоятельного осуществления научно — исследовательской деятельности, критического анализа и оценки современных достижений науки.

Основная профессиональная образовательная программа высшего образования по направлению подготовки 19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья», разработана в соответствии с требованиями Федерального государственного

образовательного стандарта высшего образования по направлению подготовки 19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья», отражает современные тенденции в развитии отрасли индустрии питания с учетом потребностей работодателей и экономики Нижегородского региона.

Рецензент:

Шадрин А.Ю. начальник пр-ва

(место работы) (занимая должность) (подпись) (ФИО)

ЗАКРЫТОЕ АКЦИОНЕРНОЕ ОБЩЕСТВО НИЖЕГОРОДСКАЯ ОБЛАСТЬ ИНН 5246015302 E.F.G.B. СКЛАД Бор ДЛЯ ДОКУМЕНТОВ ЮРОПФУДСГБ

Рецензия

на основную профессиональную образовательную программу бакалавриата по направлению 19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья» по профилю подготовки «Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий»

Основная профессиональная образовательная программа бакалавриата по направлению подготовки 19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья», разработана в соответствии с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта высшего образования по направлению подготовки 19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья», утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от «17» августа 2020 г. №1041.

Уровень высшего образования - бакалавр.

В соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом по направлению подготовки 19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья», высшего образования содержание и организация образовательного процесса при реализации, данной 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), методические рекомендации по организации самостоятельной работы студентов, фонды оценочных средств аудиторной и самостоятельной работы студентов и другие материалы, обеспечивающие качество подготовки обучающихся, а также программы учебной, производственной и преддипломной практик, календарный учебный график и методические материалы, обеспечивающие реализацию соответствующей образовательной технологии.

Содержание данной ОПОП отражает современные инновационные тенденции в развитии отрасли с учетом потребностей работодателей и экономики Нижегородской области и направлено на освоение всех видов профессиональной деятельности выпускника.

В полной мере дана характеристика профессиональной деятельности выпускников, освоивших ОПОП область, объекты, виды, задачи профессиональной деятельности с отражением зачетных единиц, соответствующих требованиям ФГОС ВО по представленному направлению подготовки.

В полной мере представлены планируемые результаты освоения универсальных, (УК), общепрофессиональных (ОПК), профессиональных (ПК) компетенций, ресурсное обеспечение, документы регламентирующие содержание и организацию образовательной программы.

Конкретные виды профессиональной деятельности, к которым в основном готовится бакалавр, определяются высшим учебным заведением совместно с научно-педагогическими работниками высшего учебного заведения и объединениями работодателей.

В данной ОПОП полностью раскрыта характеристика среды образовательной организации, обеспечивающей развитие компетенций по видам профессиональной деятельности в соответствии с реализуемой программой.

ОПОП предусматривает применение инновационных форм учебных занятий, развивающих у обучающихся навыки самостоятельного осуществления научно — исследовательской деятельности, критического анализа и оценки современных достижений науки.

Основная профессиональная образовательная программа высшего образования по направлению подготовки 19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья», разработана в соответствии с требованиями Федерального государственного

образовательного стандарта высшего образования по направлению подготовки 19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья», отражает современные тенденции в развитии отрасли индустрии питания с учетом потребностей работодателей и экономики Нижегородского региона.

Рецензент:

Президент АНХ Головачев В.Р.

(место работы) (занимая должность) (подпись) (ФИО)

Рецензия

на основную профессиональную образовательную программу бакалавриата по направлению 19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья» по профилю подготовки «Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий»

Основная профессиональная образовательная программа бакалавриата по направлению подготовки 19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья», разработана в соответствии с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта высшего образования по направлению подготовки 19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья», утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от «17» августа 2020 г. №1041.

Уровень высшего образования - бакалавр.

В соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом по направлению подготовки 19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья», высшего образования содержание и организация образовательного процесса при реализации, данной 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), методические рекомендации по организации самостоятельной работы студентов, фонды оценочных средств аудиторной и самостоятельной работы студентов и другие материалы, обеспечивающие качество подготовки обучающихся, а также программы учебной, производственной и преддипломной практик, календарный учебный график и методические материалы, обеспечивающие реализацию соответствующей образовательной технологии.

Содержание данной ОПОП отражает современные инновационные тенденции в развитии отрасли с учетом потребностей работодателей и экономики Нижегородской области и направлено на освоение всех видов профессиональной деятельности выпускника.

В полной мере дана характеристика профессиональной деятельности выпускников, освоивших ОПОП область, объекты, виды, задачи профессиональной деятельности с отражением зачетных единиц, соответствующих требованиям ФГОС ВО по представленному направлению подготовки.

В полной мере представлены планируемые результаты освоения универсальных, (УК), общепрофессиональных (ОПК), профессиональных (ПК) компетенций, ресурсное обеспечение, документы регламентирующие содержание и организацию образовательной программы.

Конкретные виды профессиональной деятельности, к которым в основном готовится бакалавр, определяются высшим учебным заведением совместно с научно-педагогическими работниками высшего учебного заведения и объединениями работодателей.

В данной ОПОП полностью раскрыта характеристика среды образовательной организации, обеспечивающей развитие компетенций по видам профессиональной деятельности в соответствии с реализуемой программой.

ОПОП предусматривает применение инновационных форм учебных занятий, развивающих у обучающихся навыки самостоятельного осуществления научно — исследовательской деятельности, критического анализа и оценки современных достижений науки.

Основная профессиональная образовательная программа высшего образования по направлению подготовки 19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья», разработана в соответствии с требованиями Федерального государственного

образовательного стандарта высшего образования по направлению подготовки 19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья», отражает современные тенденции в развитии отрасли индустрии питания с учетом потребностей работодателей и экономики Нижегородского региона.

Рецензент:

АО «Хлеб»	Генеральный директор		Г.И. Блескина
(место работы)	(занимая должность)	(подпись)	(ФИО)