

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Емельянов Сергей Геннадьевич
Должность: ректор
Дата подписания: 05.07.2023 14:25:14
Уникальный программный ключ:
9ba7d3e34c012eba476ffd2d064cf2781953be730df2374d16f3c0ce536f0fc6

Министерство образования и науки
Российской Федерации

Юго-Западный государственный университет

Утверждаю

Ректор университета

С.Г. Емельянов

(подпись)

« 28 » сентября 20



Образовательная программа

высшего образования – программа бакалавриата

Направление подготовки

19.03.02 Продукты питания из растительного сырья

(указывается код наименование)

Направленность

«Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий»

(указывается наименование)

Квалификация

Бакалавр

Форма обучения

заочная

(очная, очно-заочная или заочная)

Курск 2015г.

Образовательная программа составлена в соответствии с требованиями федерального государственного образовательного стандарта высшего образования (ФГОС ВО) по направлению подготовки 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от «12» марта 2015г. №211 и одобрена Ученым советом университета протокол № 1 «28» сентября 2015г.

Разработчик Зав. кафедрой ТТиЭТ  Пьяникова Э.А.
(должность, дата) (Ф.И.О)

Согласовано: Проректор по УР  Локтионова О.Г.
(должность, дата) (Ф.И.О)



Начальник УМУ  Солошенко С.В.
(должность, дата) (Ф.И.О)

Декан ФГУиМО  Минакова И.В.
(должность, дата) (Ф.И.О)

Образовательная программа пересмотрена, обсуждена для реализации в 2016/2017 уч.г. на заседании кафедры «ТТиЭТ» от «27» 05 2016г., протокол № 17 и одобрена Ученым советом университета протокол № 11 «27» 06 2016г.

 Секретарь Ученого совета  Рыкова Т.А.
(должность, дата) (Ф.И.О)

Образовательная программа пересмотрена, обсуждена для реализации в 2017/2018 уч.г. на заседании кафедры «ТТиЭТ» от «14» 06 2017г., протокол № 20 и одобрена Ученым советом университета протокол № 10 «26» 06 2017г.

 Секретарь Ученого совета  Рыкова Т.А.
(должность, дата) (Ф.И.О)

Образовательная программа пересмотрена, обсуждена для реализации в 2018/2019 уч.г. на заседании кафедры «ТТиЭТ» от «25» 06 2018г., протокол № 18 и одобрена Ученым советом университета протокол № 12 «27» 06 2018г.

 Секретарь Ученого совета  Рыкова Т.А.
(должность, дата) (Ф.И.О)

Образовательная программа пересмотрена, обсуждена для реализации в 2019/2020 уч.г. на заседании кафедры «ТТиЭТ» от «19» 06 2019г., протокол № 18 и одобрена Ученым советом университета протокол № 9 «28» 06 2019г.

 Секретарь Ученого совета  Рыкова Т.А.
(должность, дата) (Ф.И.О)

Образовательная программа пересмотрена, обсуждена для реализации в 2020/2021 уч.г. на заседании кафедры «ТТчЭТ» от «19» 06 2021г., протокол №17 и одобрена Ученым советом университета протокол №11 «19» 06 2021г.

У.С. Секретарь Ученого совета
(должность, дата)

Кузнецова Т.Л.
(Ф.И.О)

Образовательная программа пересмотрена, обсуждена для реализации в 2021/2022 уч.г. на заседании кафедры «ТТчЭТ» от «25» 06 2021г., протокол №19 и одобрена Ученым советом университета протокол №9 «25» 06 2021г.

У.С. Секретарь Ученого совета
(должность, дата)

Кузнецова Т.Л.
(Ф.И.О)

Образовательная программа пересмотрена, обсуждена для реализации в 2022/2023 уч.г. на заседании кафедры «ТТчЭТ» от «21» 06 2022г., протокол №__ и одобрена Ученым советом университета протокол №11 «21» 06 2022г.

У.С. Секретарь Ученого совета
(должность, дата)

Кузнецова Т.Л.
(Ф.И.О)

Образовательная программа пересмотрена, обсуждена для реализации в 2023/2024 уч.г. на заседании кафедры «ТТчЭТ» от «24» 06 2023г., протокол №18 и одобрена Ученым советом университета протокол №11 «24» 04 2023г.

Секретарь Ученого совета
(должность, дата)

(Ф.И.О)

Образовательная программа пересмотрена, обсуждена для реализации в 20__/20__ уч.г. на заседании кафедры «_____» от «__» _____ 20__ г., протокол №__ и одобрена Ученым советом университета протокол №__ «__» _____ 20__ г.

Секретарь Ученого совета
(должность, дата)

(Ф.И.О)

Образовательная программа пересмотрена, обсуждена для реализации в 20__/20__ уч.г. на заседании кафедры «_____» от «__» _____ 20__ г., протокол №__ и одобрена Ученым советом университета протокол №__ «__» _____ 20__ г.

Секретарь Ученого совета
(должность, дата)

(Ф.И.О)

Содержание

1 Общая характеристика образовательной программы	5
1.1 Образовательная программа высшего образования, реализуемая университетом по направлению подготовки 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья и направленность «Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий»	5
1.1.1 Цель (миссия) ОП ВО - программа бакалавриата	5
1.1.2 Требования к уровню образования	6
1.1.3 Срок получения образования	6
1.1.4 Объем ОП ВО - программа бакалавриата	6
1.1.5 Квалификация, присваиваемая выпускникам	6
1.2 Нормативные документы для разработки ОП ВО по направлению подготовки 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья	6
1.3 Характеристика профессиональной деятельности выпускника	8
1.3.1 Область профессиональной деятельности выпускника	8
1.3.2 Объекты профессиональной деятельности выпускника	8
1.3.3 Виды профессиональной деятельности выпускника	9
1.3.4 Задачи профессиональной деятельности выпускника	9
1.4 Планируемые результаты освоения образовательной программы	11
1.5 Практическая подготовка обучающихся, осваивающих ОП ВО	14
1.6 Сведения о профессорско-преподавательском составе	15
2 Документы, регламентирующие содержание и организацию образовательного процесса при реализации ОП ВО	15
2.1 Учебный план	15
2.2 Календарный учебный график	16
2.3 Рабочие программы дисциплин (модулей)	16
2.4 Рабочие программы практик	17
2.5 Рабочая программа воспитания	18
2.6 Календарный план воспитательной работы	18
3 Фактическое ресурсное обеспечение ОП ВО	18
4 Характеристики среды вуза, обеспечивающие развитие общекультурных компетенций выпускников	18
5 Нормативно-методическое обеспечение системы оценки качества освоения обучающимися ОП ВО. Формы аттестации	21
5.1 Оценочные и методические материалы для проведения текущего контроля успеваемости. Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине (модулю), практике	24
5.2 Программа государственной итоговой аттестации. Фонд оценочных средств для ГИА	26
6 Другие нормативно-методические документы и материалы, обеспечивающие качество подготовки обучающихся	26
Приложения:	
1 Сведения о реализации основной образовательной программы	
2 Паспорта компетенций	

3 Учебный план	
4 Рабочие программы дисциплин (модулей), практик	
5 Рабочая программа воспитания и календарный план воспитательной работы	
6 Перечень учебно-методических материалов для обеспечения образовательного процесса	

1 Общая характеристика образовательной программы

1.1 Образовательная программа высшего образования, реализуемая университетом по направлению подготовки (специальности) 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья и направленность (профиль, специализация) «Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий»

Образовательная программа высшего образования - программа бакалавриата, реализуемая университетом по направлению подготовки 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья и направленности «Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий» представляет собой систему документов, разработанную и утвержденную университетом с учетом требований рынка труда на основе федерального государственного образовательного стандарта высшего образования по данному направлению подготовки.

ОП ВО представляет собой комплекс основных характеристик образования (объем, содержание, планируемые результаты) и организационно-педагогических условий, который представлен в виде учебного плана, календарного учебного графика, рабочих программ дисциплин (модулей), рабочих программ практик, программы государственной итоговой аттестации, оценочных и методических материалов, а также в виде рабочей программы воспитания, календарного плана воспитательной работы, форм аттестации.

Сведения о реализации основной образовательной программы представлены в приложении 1.

1.1.1 Цель (миссия) ОП ВО - программа бакалавриата

ОП ВО – программа бакалавриата 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.

ОП ВО по направлению подготовки имеет своей целью подготовку высококвалифицированных специалистов в области организации производственного контроля качества сырья, с использованием пищевых добавок, полуфабрикатов и готовой продукции хлебопекарного, кондитерского и макаронного производств в соответствии с требованиями санитарных норм и правил, контроль параметров технологического процесса с целью управления качеством готовой продукции, разработка новых видов продукции и технологий их производства в соответствии с государственной политикой РФ в области здорового питания.

В области воспитания целью ОП ВО по направлению подготовки является формирование социально-личностных качеств студентов: целеустремленности, организованности, трудолюбия, ответственности, гражданственности, коммуникативной толерантности.

В области обучения целью ОП ВО по направлению подготовки является: подготовка в области гуманитарных, социальных, экономических, математических и естественнонаучных дисциплин, получение высшего образования, позволяющего

выпускнику успешно работать в избранной сфере деятельности, обладать общекультурными, общепрофессиональными и профессиональными компетенциями, способствующими его социальной мобильности и конкурентоспособности и позволяющие выпускнику успешно работать в избранной сфере деятельности, быть востребованным и устойчивым на рынке труда.

1.1.2 Требования к уровню образования

К освоению программ бакалавриата допускаются лица, имеющие среднее общее образование.

1.1.3 Срок получения образования

Нормативный срок освоения ОП ВО подготовки бакалавра в рамках направления подготовки при заочной форме обучения – 4,5 года.

Срок обучения инвалидов и лиц с ОВЗ, по их заявлению, может быть продлен до 1 года.

1.1.4 Объем ОП ВО - программы бакалавриата

Объем ОП ВО оставляет 240 зачетных единиц (з.е.) за весь период обучения в соответствии с ФГОС ВО по данному направлению подготовки и включает все виды аудиторной и самостоятельной работы студента, практики и время, отводимое на контроль качества освоения студентом ОП ВО.

1.1.5 Квалификация, присваиваемая выпускникам

Выпускникам присваивается квалификация бакалавр согласно приказу Министерства образования и науки Российской Федерации от 12 сентября 2013 г. № 1061 «Об утверждении перечней специальностей и направлений подготовки высшего образования».

1.2 Нормативные документы для разработки ОП ВО по направлению подготовки 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья

Нормативно-правовую базу разработки ОП ВО – программы бакалавриата составляют:

— Федеральный закон от 29 декабря 2012 г. №273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;

— федеральный государственный образовательный стандарт высшего образования по направлению подготовки 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья, утвержденный Приказом Минобрнауки России от «12» марта 2015 г. №211;

— приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 6 апреля 2021 г. № 245 «Об утверждении Порядка организации и осуществления

образовательной деятельности по образовательным программам высшего образования – программам бакалавриата, программам специалитета, программам магистратуры»;

10

— приказ Министерства образования и науки Российской Федерации 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»;

— приказ Министерства науки и высшего образования Российской Федерации № 885, Министерства просвещения Российской Федерации № 390 от 5 августа 2020 г. «О практической подготовке обучающихся»;

7

— приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 9 ноября 2015 г. № 1309 «Об утверждении Порядка обеспечения условий доступности для инвалидов объектов и предоставляемых услуг в сфере образования, а также оказания им при этом необходимой помощи»;

9

6

— приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 12 сентября 2013г. № 1061 «Об утверждении перечней специальностей и направлений подготовки высшего образования»;

— приказ Министерства здравоохранения и социального развития Российской Федерации от 11 января 2011 г. № 1н «Об утверждении Единого квалификационного справочника должностей руководителей, специалистов и служащих, раздел «Квалификационные характеристики должностей руководителей и специалистов высшего профессионального и дополнительного профессионального образования»;

8

— письмо Министерства науки и высшего образования Российской Федерации от 8 апреля 2021 г. № МН-11/311-ЕД «О направлении методических материалов» (примерная рабочая программа воспитания в образовательной организации высшего образования; примерный календарный план воспитательной работы образовательной организации высшего образования; методические рекомендации по разработке рабочей программы воспитания и календарный план воспитательной работы образовательной организации высшего образования);

— Устав университета.

1.3 Характеристика профессиональной деятельности выпускника

1.3.1 Область профессиональной деятельности выпускника

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.

Бакалавр по направлению подготовки 19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья» направленность «Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий» может осуществлять профессиональную деятельность на предприятиях пищевой и перерабатывающей промышленности Курской области и других регионов, в том числе на государственных и частных предприятиях сахарного, мукомольно-крупяного, комбикормового, спиртового и ликероводочного, хлебопекарного, кондитерского, консервного и других производств в пределах компетенций, определенных в ОП ВО – программе бакалавриата.

1.3.2 Объекты профессиональной деятельности выпускника

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.

1.3.3 Виды профессиональной деятельности выпускника

Виды профессиональной деятельности бакалавров в соответствии ФГОС ВО по данному направлению подготовки:

- экспериментально-исследовательская (основной вид профессиональной деятельности);
- производственно-технологическая;
- организационно-управленческая;
- расчетно-проектная.

ОП является программой академического бакалавриата.

1.3.4 Задачи профессиональной деятельности выпускника

Выпускник, освоивший программу бакалавриата, в соответствии с видами профессиональной деятельности, на которые ориентирована программа

бакалавриата, 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;

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;
- сахара и сахаристых продуктов;
- жировых продуктов, эфирных масел и парфюмерно-косметических продуктов;
- продукции бродильной и винодельческой промышленности;
- субтропических и пищевкусовых продуктов; продуктов общественного питания;
- продуктов детского и функционального питания;
- консервов и пищекокцентратов;
- субтропических и пищевкусовых продуктов;
- 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;

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.

1.4 Планируемые результаты освоения образовательной программы

Результаты освоения ОП ВО определяются приобретаемыми выпускником компетенциями (его способностью применять знания, умения, навыки и личностные качества в соответствии с задачами профессиональной деятельности).

В результате освоения данной ОП ВО выпускник должен овладеть следующими компетенциями:

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).

общефессиональными 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).

профессиональными компетенциями:

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).

Паспорта компетенций представлены в приложении 2.

1.5 Практическая подготовка обучающихся, осваивающих ОП ВО

Образовательная деятельность в форме практической подготовки организуется при реализации дисциплин (модулей) и практик, указанных в таблице 1.5.1.

Практическая подготовка при реализации дисциплин (модулей) организуется путем проведения практических занятий, предусматривающих участие обучающихся в выполнении отдельных элементов работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью и направленных на формирование, закрепление, развитие практических навыков и компетенций по направленности (профилю, специализации) ОП ВО.

Практическая подготовка при проведении практики организуется путем непосредственного выполнения обучающимися определенных видов работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью.

Практическая подготовка обучающихся, осваивающих ОП ВО, осуществляется в соответствии с положением П 02.181.

Таблица 1.5.1 – Сведения о практической подготовке обучающихся, осваивающих ОП ВО

Наименования дисциплин (модулей)	Всего часов практической подготовки		
	лекц.	практ.	лаб.
Организация, технология и проектирование предприятий отрасли		2	
Расчет рецептур в технологии хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий		2	
Рецептуры и рецептурные компоненты в производстве хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий		2	
Наименования практик (<i>вид, тип</i>)	Всего часов практической подготовки		
Учебная практика. Практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности	108		
Производственная практика. Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (в том числе технологическая практика)	108		
Производственная практика. Научно-исследовательская работа	108		
Производственная практика. Преддипломная практика	54		

1.6 Сведения о профессорско-преподавательском составе

Сведения о кадровом обеспечении образовательной программы представлены в разделе 2 приложения 1.

2 Документы, регламентирующие содержание и организацию образовательного процесса при реализации ОП ВО

В соответствии с ФГОС ВО по направлению подготовки 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья содержание и организация образовательного процесса при реализации данной ОП ВО регламентируются учебным планом; календарным учебным графиком; рабочими программами дисциплин (модулей); материалами, обеспечивающими качество подготовки и воспитания обучающихся; программами учебных и производственных практик, а также методическими материалами, обеспечивающими реализацию соответствующих образовательных технологий.

2.1 Учебный план

В учебном плане представлен перечень дисциплин (модулей), практик, аттестационных испытаний итоговой (государственной итоговой) аттестации обучающихся, других видов учебной деятельности с указанием их объема в зачетных единицах и академических часах, последовательности и распределения по периодам обучения (курсам и семестрам). В учебном плане выделен объем контактной работы обучающихся с педагогическими работниками университета и (или) лицами, привлекаемыми университетом к реализации образовательных программ на иных условиях и самостоятельной работы обучающихся в академических часах. Для каждой дисциплины (модуля) и практики указана форма промежуточной аттестации обучающихся. Учебный план представлен в приложении 3.

Структура учебного плана соответствует структуре образовательной программы, которая включает обязательную (базовую) часть и часть, формируемую университетом (вариативную), и состоит из следующих блоков: блок 1 «Дисциплины (модули)», блок 2 «Практики», блок 3 «Государственная итоговая аттестация».

Базовая часть образовательной программы является обязательной, обеспечивает формирование компетенций, установленных ФГОС ВО, и включает в себя:

- дисциплины (модули) и практики, установленные ФГОС ВО по данному направлению подготовки (специальности);
- дисциплины (модули) и практики, установленные университетом;
- государственную итоговую аттестацию.

Вариативная часть образовательной программы направлена на расширение и углубление компетенций, установленных ФГОС ВО, и включает в себя дисциплины (модули) и практики, установленные университетом в соответствии с

направленностью «Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий».

Учебный план обеспечивает обучающимся возможность освоения факультативных (необязательных для изучения при освоении образовательной программы) и элективных (избираемых в обязательном порядке) дисциплин (модулей). Избранные обучающимися элективные дисциплины (модули) являются обязательными для освоения. Факультативные и элективные дисциплины (модули) входят в вариативную часть образовательной программы.

При необходимости по образовательной программе разрабатываются индивидуальные учебные планы (в случае ускоренного обучения и др.).

При обеспечении инклюзивного образования по заявлению обучающегося, являющегося инвалидом или лицом с ОВЗ, разрабатывается индивидуальный учебный план, в котором в вариативную выборочную часть включаются специализированные адаптационные дисциплины (модули). Элективные дисциплины по физической культуре и спорту, установленные ФГОС ВО, включаются в индивидуальный учебный план в форме специализированных адаптационных дисциплин, учитывающих состояние здоровья обучающегося.

2.2 Календарный учебный график

В календарном учебном графике указаны периоды осуществления видов учебной деятельности и периоды каникул. Последовательность реализации ОП ВО по направлению подготовки 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья по годам (включая теоретическое обучение, практики, промежуточную и государственную итоговую аттестации, каникулы) приведена в приложении 3.

2.3 Рабочие программы дисциплин (модулей)

Рабочая программа дисциплины – регламентирующий документ, определяющий содержание и объем дисциплины. Рабочая программа дисциплины (модуля) включает в себя:

- наименование дисциплины (модуля);
- 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 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 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);
- перечень основной и дополнительной учебной литературы, необходимой для

освоения дисциплины (модуля);

- перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «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;

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

В рабочие программы дисциплин (модулей), формирующих профессиональные компетенции и входящих в часть ОП ВО, формируемую участниками образовательных отношений (вариативную), при реализации которых осуществляется практическая подготовка обучающихся, (перечень дисциплин приведен в подразделе 1.5) включена информация о практической подготовке обучающихся.

Рабочие программы дисциплин приведены в приложении 4.

При наличии контингента обучающихся с ОВЗ для реализации их индивидуальных учебных планов разрабатываются рабочие программы включенных в него специализированных адаптационных дисциплин.

2.4 Рабочие программы практик

В соответствии с ФГОС ВО по направлению подготовки (специальности) 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья практика является обязательным разделом образовательной программы высшего образования.

При реализации данной ОП ВО предусматриваются следующие виды практик: учебная, производственная, в том числе преддипломная. Типы практик определены в программах практик.

Рабочая программа практики включает в себя:

- указание вида практики, способа и формы (форм) ее проведения;
- перечень планируемых результатов обучения при прохождении практики, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы;

- указание места практики в структуре образовательной программы;

- указание объема практики в зачетных единицах и ее продолжительности в неделях либо в академических часах;

- содержание практики;

- указание форм отчетности по практике;

- фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающихся по практике;

- перечень учебной литературы и ресурсов сети «Интернет», необходимых для проведения практики;

- перечень информационных технологий, используемых при проведении

практики, включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем (при необходимости);

— описание материально-технической базы, необходимой для проведения практики.

В рабочие программы практик, формирующих профессиональные компетенции и входящих в часть ОП ВО, формируемую участниками образовательных отношений (вариативную), (перечень практик приведен в подразделе 1.5) включена информация о практической подготовке обучающихся.

Рабочие программы практик даны в приложении 4.

При наличии контингента обучающихся с ОВЗ для реализации их индивидуальных учебных планов разрабатываются адаптационные программы включенных в него практик. Определение мест прохождения практик для инвалидов и лиц с ОВЗ осуществляется с учетом их физического состояния и доступности для данной категории обучающихся.

2.5 Рабочая программа воспитания

Рабочая программа воспитания разработана на период реализации ОП ВО.

В рабочей программе воспитания определен комплекс основных характеристик воспитательной работы по ОП ВО:

- цель и задачи воспитательной работы;
- направления воспитательной работы;
- формы и методы воспитательной работы;
- ресурсное обеспечение реализации рабочей программы воспитания;
- инфраструктура университета, обеспечивающая реализацию рабочей программы воспитания.

Рабочая программа воспитания представлена в приложении 5.

2.6 Календарный план воспитательной работы

Календарный план воспитательной работы содержит конкретный перечень событий и мероприятий воспитательной направленности, организуемых и проводимых университетом, в которых принимают участие обучающиеся по ОП ВО в соответствии с направлениями и темами воспитательной работы, указанными в рабочей программе воспитания.

Календарный план воспитательной работы приведен в приложении 5.

3 Фактическое ресурсное обеспечение ОП ВО

Фактическое ресурсное обеспечение данной ОП ВО формируется на основе требований к условиям реализации образовательных программ, определяемых ФГОС ВО по направлению подготовки 19.03.02 Продукты питания из растительного

сырья.

Материально-техническое обеспечение образовательного процесса предусматривает проведение всех видов лабораторной, дисциплинарной и междисциплинарной подготовки, практической и научно-исследовательской работы студентов в соответствии с утвержденным учебным планом и включает в себя:

- учебные аудитории для проведения занятий лекционного типа;
- учебные аудитории для проведения занятий семинарского типа, курсового проектирования, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации;
- компьютерные классы, оснащенные компьютерной техникой с возможностью подключения к сети «Интернет» и доступа в электронную информационно-образовательную среду университета;
- лаборатории, оборудованные учебно- и (или) научно-лабораторным оборудованием.

Используемый при реализации образовательной программы аудиторный фонд обеспечивает возможность проведения занятий с использованием преимущественно активных и интерактивных форм обучения (проблемных, игровых, имитационных, проектировочных, исследовательских и др.).

Для проведения занятий используются демонстрационное оборудование и учебно-наглядные пособия, обеспечивающие тематические иллюстрации, соответствующие РПД.

Используются технические средства обучения (мультимедийные проекторы).

Для каждого студента обеспечен индивидуальный неограниченный доступ к специализированным базам данных и библиотечному фонду университета, включающим новейшие монографии, ведущие отечественные и зарубежные научные журналы по основным разделам дисциплин.

Обучающиеся имеют неограниченный доступ к электронной информационно-образовательной среде университета, которая обеспечивает:

- доступ к учебным планам, рабочим программам дисциплин (модулей), практик, к изданиям ЭБС и электронным образовательным ресурсам, указанным в РПД;

- фиксацию хода образовательного процесса, результатов промежуточной аттестации и результатов освоения настоящей программы бакалавриата (специалитета);

- проведение всех видов занятий, процедур оценки результатов обучения, реализация которых предусмотрена с применением электронного обучения, дистанционных образовательных технологий;

- формирование электронных портфолио обучающихся;

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

Электронная информационно-образовательная среда университета используется для организации инклюзивного обучения инвалидов и лиц с ОВЗ.

Студенты имеют возможность оперативно обмениваться информацией с отечественными и зарубежными вузами, предприятиями и организациями, в том

числе участвующими в образовательном процессе по освоению данной ОП ВО.

В университете созданы условия для инклюзивного обучения инвалидов и лиц с ОВЗ, необходимые для освоения данной категорией обучающихся настоящей программы. Территория университета приспособлена для беспрепятственного, безопасного и удобного передвижения маломобильных студентов. Оборудованы широкие пешеходные дорожки, по территории университета ограничено передвижение автотранспортных средств.

Перед главным учебным корпусом имеется автомобильная стоянка, на которой отведены места для парковки автомобилей инвалидов и лиц с ОВЗ.

В зданиях и помещениях университета созданы условия для инклюзивного обучения. В стандартных учебных аудиториях на первых рядах и в читальных залах оборудованы рабочие места для инвалидов и лиц с ОВЗ: у окна, в среднем ряду и (или) ряду возле дверного проема вместо двухместных столов установлены одноместные, увеличен размер зоны на одно место с учетом подъезда и разворота кресла-коляски, увеличена ширина прохода между рядами столов.

Для обеспечения комфортного доступа к образовательным услугам инвалидов и лиц с ОВЗ имеются следующая *техника и мебель*:

— для слабослышащих – переносная аудиотехника (микрофоны, акустические усилители, колонки), которые при необходимости доставляются в любую аудиторию всех учебных корпусов; мультимедийное оборудование (мультимедийные проекторы, экраны, ноутбуки, телевизоры);

— для слабовидящих – лупы, персональные компьютеры, в том числе ноутбуки;

— для лиц с ограничением двигательных функций – столы, к которым устанавливается инвалидная коляска;

— для инвалидов и лиц с ОВЗ по соматическим заболеваниям – кондиционеры, мягкая мебель.

Созданы условия для применения адаптивных технологий проведения контактных занятий. Контактные занятия могут проводиться не только в аудиториях университета, но и на дому с применением дистанционных образовательных технологий. Применяются on-line и off-line технологии. Сайт университета в сети «Интернет» имеет версию с дружественным интерфейсом для слабовидящих. Разрешается доступ в здания университета на время учебных занятий, промежуточной аттестации и ГИА сопровождающих лиц, выполняющих роль ассистента обучающегося с инвалидностью или ОВЗ (родителям, родственникам и др.).

При необходимости (по заявлению обучающегося с ОВЗ) могут быть обеспечены услуги сурдопереводчика, тифлопереводчика, перевод расписания учебных занятий, учебно-методических материалов на язык Брайля.

Во всех корпусах оборудованы рекреационные зоны, предназначенные для отдыха и восстановления работоспособности инвалидов и лиц с ОВЗ.

В общежитиях при необходимости (по личному заявлению) на первых этажах выделяется зона для проживания инвалидов и лиц с ОВЗ, обеспеченная хорошей взаимосвязью с входной зоной, кухней и санитарно-гигиеническими помещениями.

4 Характеристики среды вуза, обеспечивающие развитие общекультурных компетенций выпускников

Социально-культурная среда формируется в соответствии с концепцией воспитательной работы в университете, программой по оздоровлению участников образовательного процесса и пропаганде здорового образа жизни ЮЗГУ.

Цель социально – культурной среды - подготовка разносторонне развитой и профессионально ориентированной личности, способной конкурировать на рынке труда, обладающей высокой культурой, социальной активностью, мировоззренческим потенциалом, интеллигентностью, качествами гражданина, способностями к профессиональному, интеллектуальному и социальному творчеству, владеющей устойчивыми профессиональными умениями и навыками.

Задачи социально – культурной среды:

- создание оптимальных социокультурных и образовательных условий для социального и профессионального становления личности социально активного, жизнеспособного, гуманистически ориентированного, высококвалифицированного специалиста;

- формирование и развитие личностных качеств, необходимых для эффективной профессиональной деятельности;

- формирование гражданской позиции и патриотического сознания, правовой и политической культуры;

- формирование ориентации на общечеловеческие ценности и высокие гуманистические идеалы культуры;

- воспитание нравственных качеств, интеллигентности;

- формирование и развитие умений и навыков управления коллективом в различных формах студенческого самоуправления;

- формирование и развитие чувства университетского корпоративизма и солидарности, стремления к здоровому образу жизни, воспитание нетерпимого отношения к антиобщественному поведению.

Профессионально-творческая и трудовая составляющая среды – организованный и контролируемый образовательный процесс приобщения студентов к профессиональному труду в ходе их становления как субъектов трудовой деятельности, увязанный с овладением квалификацией и воспитанием профессиональной этики.

Основные формы реализации:

- организация научно-исследовательской работы студентов;

- проведение выставок научно-исследовательских работ;

- проведение университетских, межвузовских и международных конкурсов на лучшие научно-исследовательские и дипломные работы;

- проведение конкурсов на получение грантов на уровнях университета и региона на лучшие научно-исследовательские, инновационные проекты;

- проведение конкурсов на лучшую группу, лучшего студента;

- привлечение студентов к деятельности научно-образовательных центров, технопарка;

- прочие формы.

Духовно-нравственная составляющая среды - формирование нравственного сознания и моральных качеств личности, умений и навыков соответствующего поведения в различных жизненных ситуациях, ответственности человека не только перед самим собой, но и перед другими людьми.

Основные формы реализации:

- вовлечение студентов в деятельность творческих коллективов, досуговых мероприятий, кружков, секций, поддержание и инициирование их деятельности;
- организация выставок творческих достижений студентов, сотрудников, ППС;
- развитие досуговой, клубной деятельности, поддержка молодежной творческой субкультуры;
- организация и проведение культурно-массовых мероприятий («Посвящение в студенты», «Две звезды», «Мисс и Мини-мисс ЮЗГУ», «Юго-Западная лига КВН», «Звездопад талантов» и т.п.);
- участие в спортивных мероприятиях университета;
- проведение в общежитиях культурно-воспитательных мероприятий, повышающих уровень психологической комфортности;
- анализ социально-психологических проблем студенчества и организация психологической поддержки;
- другие формы.

Патриотическая составляющая среды - воспитание любви к Родине и преданности Отечеству, стремления и желания служить его интересам и готовность к его защите.

Основные формы реализации:

- изучение проблем отечественной истории, российской культуры и философии, литературы и искусства, достижений российской науки и техники;
- научно-исследовательская деятельность по историко-патриотической тематике, итоги которой находят отражение в научных статьях и докладах на научных конференциях различного уровня;
- организация субботников и других мероприятий для воспитания бережливости и чувства причастности к университету, факультету, общежитию;
- курирование студенческих групп младших курсов старшекурсниками;
- проведение общеуниверситетских конкурсов, формирующих у молодых людей интерес к истории университета, города области (конкурсы сочинений, конкурс патриотической направленности и др.);
- проведение профориентационной работы в школах и других имиджевых мероприятиях силами студентов,
- читательские конференции, обзоры литературы, организация выставок, проведение мероприятий со студенческим активом;
- организация встреч с ветеранами Великой Отечественной войны;
- публикация материалов, раскрывающих проблемы духовно-нравственных ориентиров студентов, отражающие историю нашей страны, города и университета, место и роль коллектива в этом процессе.

Правовая составляющая среды - воспитание уважения к Конституции Российской Федерации и другим российским законам. Воспитание уважения к суду

и государственным институтам России.

Основные формы реализации:

- развитие студенческого самоуправления;
- организация и проведение университетских, городских, региональных семинаров по гражданско-правовому и патриотическому образованию и воспитанию;

- участие в программах государственной молодежной политики всех уровней;
- развитие волонтерской деятельности;
- прочие формы.

Эстетическая составляющая среды - развитие творческих способностей, личное формирование умений творчески мыслить и творчески подходить к решению любых практических задач, а также формирование установок на положительное восприятие ценностей отечественного, национального искусства.

Основные формы реализации:

- развитие системы творческих студенческих клубов и коллективов;
- другие формы.

Физическая составляющая среды - формирование физической культуры личности и способности направленного использования разнообразных средств физической культуры, спорта и туризма для сохранения здоровья, психофизической подготовки и самоподготовки к будущей профессиональной деятельности.

Основные формы реализации:

- физическое воспитание и валеологическое образование студентов;
- организация летнего отдыха студентов и оздоровления в санатории-профилактории;
- организация работы спортивных секций, спартакиад;
- проведение социологических исследований жизнедеятельности студентов;
- профилактика наркомании, алкоголизма и других вредных привычек;
- профилактика правонарушений;
- пропаганда здорового образа жизни, занятий спортом, проведение конкурсов, их стимулирующих.

Экологическая составляющая среды - формирование мировоззрения, основанного на объективном единстве человека с природой, представлении о целостной картине мира; накопление опыта, приобретение ценностных ориентиров, инженерных навыков в сфере сохранения природы и окружающей среды, обеспечение экологической безопасности человека.

Основные формы реализации:

- развитие и совершенствование деятельности студенческого экологического общества;
- участие университета в традиционных городских акциях;
- прочие формы.

В университете созданы социально-психологические условия для инклюзивного образования инвалидов и лиц с ОВЗ. Кураторы академических групп обеспечивают инвалидам и лицам с ОВЗ индивидуальную педагогическую помощь, организуют их персональное сопровождение в образовательном пространстве. Куратор выполняет посреднические функции между студентом-инвалидом и

преподавателями с целью организации консультаций или дополнительной помощи преподавателей в освоении учебных дисциплин. Куратор осуществляет контроль соблюдения прав инвалидов и лиц с ОВЗ в университете.

Для создания комфортного психологического климата в студенческой группе проводятся воспитательные мероприятия, направленные на сплочение студенческого коллектива, организацию сотрудничества студентов, формирование толерантной социокультурной среды, организацию волонтерской помощи инвалидам и лицам с ОВЗ.

При необходимости (по личному заявлению) инвалидам и лицам с ОВЗ может быть предоставлена помощь психолога. Работа психолога направлена на изучение, развитие и коррекцию личности студентов-инвалидов, ее профессиональное становление с помощью психодиагностических процедур, психопрофилактики и коррекции личностных искажений.

5 Нормативно-методическое обеспечение системы оценки качества освоения обучающимися ОП ВО. Формы аттестации

Система оценки качества освоения обучающимися образовательной программы высшего образования включает:

– текущий контроль успеваемости; формы текущего контроля успеваемости установлены в рабочих программах дисциплин (модулей) и рабочих программах практик;

– промежуточную аттестацию обучающихся по дисциплинам (модулям) и практикам; учебным планом установлены следующие формы промежуточной аттестации: зачет, зачет с оценкой, защита курсовой работы (проекта), экзамен;

государственную итоговую аттестацию, которая проводится в форме защиты выпускной квалификационной работы.

5.1 Оценочные и методические материалы для проведения текущего контроля успеваемости. Фонды оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающихся по дисциплинам (модулям), практикам

Нормативно-методическое обеспечение текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся по ОП ВО осуществляется в соответствии с Уставом университета, приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 6 апреля 2021 г. № 245 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам высшего образования – программам бакалавриата, программам специалитета, программам магистратуры», положением П 02.016 «О балльно-рейтинговой системе оценивания результатов обучения по дисциплинам (модулям) и практикам при освоении обучающимися образовательных программ», положением П 02.034 «О порядке организации и проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся по образовательным программам высшего образования – программы бакалавриата, программам специалитета и программам

магистратуры».

Оценочные и методические материалы, типовые оценочные средства для проведения текущего контроля успеваемости приведены в рабочих программах дисциплин (модулей) и рабочих программах практик; в полном объеме оценочные и методические материалы, оценочные средства представлены в УММ по дисциплинам (модулям).

Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине (модулю) и практике входит в состав соответственно рабочей программы дисциплины (модуля) или рабочей программы практики и включает 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, характеризующие этапы формирования компетенций.

Для каждого результата обучения по дисциплине (модулю) или практике соответственно в рабочей программе дисциплины (модуля) или практики определены показатели и критерии оценивания сформированности компетенций на различных этапах их формирования, шкалы и процедуры оценивания.

Оценочные и методические материалы, типовые оценочные средства для проведения промежуточной аттестации обучающихся приведены в рабочих программах дисциплин (модулей) и рабочих программах практик; в полном объеме оценочные и методические материалы, оценочные средства представлены в УММ по дисциплинам (модулям).

В рамках реализации индивидуальных учебных планов инвалидов и лиц с ОВЗ для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации по дисциплинам и практикам создаются адаптированные фонды оценочных средств, учитывающие индивидуальные особенности этой категории лиц. Текущий контроль и промежуточная аттестация проводятся в выбранной обучающимся форме: устной, устно-письменной, письменной. На зачетах, экзаменах и ГИА данной категории обучающихся предоставляется дополнительное время на подготовку к ответу и ответ.

5.2 Программа государственной итоговой аттестации. Фонд оценочных средств для государственной итоговой аттестации

Государственная итоговая аттестация включает защиту выпускной квалификационной работы.

Программа ГИА включает в себя требования к ВКР и порядку их выполнения, критерии оценки результатов защиты ВКР.

Фонд оценочных средств для ГИА представлен в программе ГИА и включает 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.

Требования к содержанию, объему и структуре выпускных квалификационных работ, а также требования к содержанию и процедуре проведения государственного экзамена и защиты выпускной квалификационной работы представлены в положении П 02.032.

6 Другие нормативно-методические документы и материалы, обеспечивающие качество подготовки обучающихся

– стандарт университета СТУ 02.02.005–2021 «Учебно-методические материалы по учебным предметам, курсам, дисциплинам (модулям)»; ¹⁰

– положение П 02.012–2022 «О бакалавриате»; ¹⁰

– положение П 02.016–2018 «О балльно-рейтинговой системе оценивания результатов обучения по дисциплинам (модулям) и практикам при освоении обучающимися образовательных программ»;

– положение П 02.033–2019 «Порядок организации и осуществления образовательной деятельности обучающихся по индивидуальным учебным планам в пределах осваиваемых образовательных программ»;

– положение П 02.034–2017 «О порядке организации и проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся по образовательным программам высшего образования – программам бакалавриата, программам специалитета и программам магистратуры»;

– положение П 02.181-2020 О практической подготовке обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы высшего образования – программы бакалавриата, программы специалитета, программы магистратуры; ⁸

– положение П 02.051–2016 «О рабочей программе дисциплины»;

– положение П 02.081-2018 «Учебный план и календарный учебный график».

Лист дополнений и изменений, внесенных в образовательную программу

Номер изменения	Номера страниц				Всего страниц	Дата	Основание для изменения и подпись лица, проводившего изменения
	изменённых	заменённых	аннулированных	новых			
1	6,13,14,15,16, 22,24	-	-	-	7	14.12.2017	Приказ от 14.12.2017 №972 <i>Пьяникова Э.А.</i>
2	24	-	-	-	1	22.12.2017	Приказ от 22.12.2017 №1012 <i>Пьяникова Э.А.</i>
3	24	-	-	-	1	30.07.2018	Приказ от 30.07.2018г. №452 <i>Пьяникова Э.А.</i>
4	22,24	-	-	-	2	31.08.2018	Приказ от 24.08.2018г. №489 <i>Пьяникова Э.А.</i>
5	15	23,24	-	-	3	11.10.2019	Приказ от 9.10.2019г. №823 <i>Пьяникова Э.А.</i>
6	7	8-24	-	-	18	7.02.2020	Приказ от 06.02.2020г. №89 <i>Пьяникова Э.А.</i>
7	7	7	-	-	1	31.08.2020	Приказ от 05.08.2020г. №885/390 <i>Пьяникова Э.А.</i>
8	24	24	-	-	1	23.09.2020	Приказ от 23.09.2020г. №691 <i>Пьяникова Э.А.</i>
9	8	8	-	-	1	01.04.2022	Приказ от 22.03.2022г. №353 <i>Неведрова В.С.</i>
10	8,25,27	8,25,27	-	-	3	05.09.2022	Приказ от 26.08.2022г. №1050 <i>Неведрова В.С.</i>