

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИО: Емельянов Сергей Геннадьевич

Должность: ректор

Дата подписания: 09.02.2024 09:26:09

Уникальный программный ключ:

9ba7d3e34c012eba476ffd2d064cf2781953be730df2374d16f3c0ce536f0fc6

Сведения о реализации основной профессиональной образовательной программы высшего образования – программы бакалавриата

Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий (зачная)

(наименование основной профессиональной образовательной программы высшего образования – программы бакалавриата
(далее – основная образовательная программа))

19.03.02 Продукты питания из растительного сырья

код и наименование направления подготовки

бакалавр

присваиваемая квалификация

федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Юго-Западный государственный университет»

полное наименование организации, осуществляющей образовательную деятельность

полное наименование филиала организации, осуществляющей образовательную деятельность

Основная образовательная программа реализуется совместно нет с _____
(да/нет)

(полное наименование юридического лица)

Основная образовательная программа реализуется по образовательным стандартам, утвержденным самостоятельно образовательной организацией высшего образования на основании части 10 статьи 11 Федерального закона от 29 декабря 2012г. N273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» нет
(да/нет)

Основная образовательная программа реализуется в организации, осуществляющей образовательную деятельность и находящейся в ведении федерального государственного органа, осуществляющего подготовку кадров в интересах обороны и безопасности государства, обеспечения законности и правопорядка нет
(да/нет)

Раздел 1. Сведения о структуре основной образовательной программы

I. Общая структура программы		Единица измерения	Значение показателя
Блок 1	Дисциплины (модули), суммарно	зачетные единицы	210
	Базовая часть, суммарно	зачетные единицы	104
	Вариативная часть, суммарно	зачетные единицы	106
Блок 2	Практики, в т.ч. НИР (при наличии НИР), суммарно	зачетные единицы	21
	Базовая часть (при наличии), суммарно	зачетные единицы	-
	Вариативная часть, суммарно	зачетные единицы	21
Блок 3	Государственная итоговая аттестация, суммарно	зачетные единицы	9
	Базовая часть, суммарно	зачетные единицы	9
Общий объем программы в зачетных единицах		зачетные единицы	240
II. Распределение нагрузки по физической культуре и спорту и дисциплинам (модулям) вариативной части программы			
Объем дисциплин (модулей) по физической культуре и спорту, реализуемых в рамках базовой части Блока 1 (дисциплины модули) образовательной программы, в очной форме обучения		зачетные единицы	2
Объем элективных дисциплин (модулей) по физической культуре и спорту		академические часы	328
Обеспечение обучающимся возможности освоения дисциплин (модулей) по выбору, в том числе обеспечение специальных условий инвалидам и лицам с ограниченными возможностями здоровья, в объеме, предусмотренном ФГОС от объема вариативной части Блока 1 «Дисциплины (модули)»		зачетные единицы	32
Объем дисциплин (модулей) по выбору, в том числе в рамках специальных условий инвалидам и лицам с ограниченными возможностями здоровья от объема вариативной части Блока 1 «Дисциплины (модули)»		%	30,1
Количество часов, отведенных на занятия лекционного типа в целом по Блоку 1 «Дисциплины (модули)» в соответствии с ФГОС		академические часы	1230
Удельный вес часов, отведенных на занятия лекционного типа в целом по Блоку 1 «Дисциплины (модули)» от общего количества часов аудиторных занятий, отведенных на реализацию данного Блока		%	33
III. Распределение учебной нагрузки по годам			
Объем программы обучения в I год		зачетные единицы	60
Объем программы обучения во II год		зачетные единицы	60
Объем программы обучения в III год		зачетные единицы	60
Объем программы обучения в IV год		зачетные единицы	60

Объем программы обучения в V год	зачетные единицы	-
Объем программы обучения в VI год	зачетные единицы	-
IV. Структура образовательной программы с учетом электронного обучения и дистанционных образовательных технологий		
Суммарная трудоемкость дисциплин, модулей, частей образовательной программы, реализуемых исключительно с применением электронного обучения, дистанционных образовательных технологий	зачетные единицы	-
Доля трудоемкости дисциплин, модулей, частей образовательной программы, реализуемых исключительно с применением электронного обучения, дистанционных образовательных технологий от общей трудоемкости образовательной программы	%	-
V. Практическая деятельность		
Типы учебной практики:	наименование типа(ов) учебной практики	Практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности
Способы проведения учебной практики:	наименование способа(ов) проведения учебной практики	Стационарная/Выездная
Типы производственной практики:	наименование типа(ов) производственной практики	1 Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (в том числе технологическая практика) 2 Научно-исследовательская работа 3 Преддипломная практика
Способы проведения производственной практики:	наименование способа(ов) проведения производственной практики	1. Стационарная/Выездная 2. Стационарная/Выездная 3. Стационарная/Выездная

Раздел 2. Сведения об основной образовательной программе

2.1. Требования к результатам освоения основной образовательной программы

Вид профессиональной деятельности: экспериментально-исследовательская; производственно-технологическая; организационно-управленческая; расчетно-проектная

	Наименование дисциплин (модулей) в соответствии с учебным планом	Общекультурные компетенции								
		(ОК-1), способностью использовать основы философских знаний, анализировать главные этапы и закономерности исторического развития для осознания социальной значимости своей деятельности	(ОК-2), способностью использовать основы экономических знаний при оценке эффективности результатов деятельности в различных сферах	(ОК-3), способностью к коммуникации в устной и письменной формах на русском и иностранном языках для решения задач межличностного и межкультурного взаимодействия	(ОК-4), способностью использовать основы экономических знаний при оценке эффективности результатов деятельности в различных сферах	(ОК-5), способностью к самоорганизации и самообразованию	(ОК-6), способностью использовать общие правовые знания в различных сферах деятельности	(ОК-7), способностью поддерживать должный уровень физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности	(ОК-8), способностью использовать приемы первой помощи, методы защиты в условиях чрезвычайных ситуаций	(ОК-9), способностью использовать приемы первой помощи, методы защиты в условиях чрезвычайных ситуаций
Блок 1	Базовая часть									
Б1.Б.1	История	+					+			
Б1.Б.2	Философия	+					+			
Б1.Б.3	Иностранный язык			+						+
Б1.Б.4	Экономика		+							
Б1.Б.5	Математика									
Б1.Б.6	Информатика									
Б1.Б.7	Физика									
Б1.Б.8	Органическая химия									
Б1.Б.9	Основы общей и неорганической химии									
Б1.Б.10	Инженерная и компьютерная графика									

Б1.Б.11	Прикладная механика									
Б1.Б.12	Анализ технологических процессов производств продуктов питания статистическими методами									
Б1.Б.13	Безопасность жизнедеятельности								+	
Б1.Б.14	Медико - биологические требования и санитарные нормы качества пищевых продуктов									
Б1.Б.15	Процессы и аппараты пищевых производств									
Б1.Б.16	Пищевая микробиология									
Б1.Б.17	Пищевая химия									
Б1.Б.18	Физико - химические основы и общие принципы переработки растительного сырья									
Б1.Б.19	Технологические добавки и улучшители для производства продуктов питания из растительного сырья									
Б1.Б.20	Математическое моделирование и оптимизация технологических процессов продуктов питания									
Б1.Б.21	Технология приготовления пищи						+			
Б1.Б.22	Патентование и защита интеллектуальной собственности									
Б1.Б.23	Психология и управление коллективом					+	+			
Б1.Б.24	Физическая культура								+	
	Вариативная часть									
Б1.В.ОД.1	Правоведение							+		
Б1.В.ОД.2	Аналитическая химия и физико - химические методы анализа									
Б1.В.ОД.3	Введение в технологию хлебопекарного производства									
Б1.В.ОД.4	Методы исследования качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции									
Б1.В.ОД.5	Стандартизация, подтверждение соответствия и метрология									
Б1.В.ОД.6	Реология сырья, полуфабрикатов и заготовок изделий хлебопе-									

	карного, кондитерского и макаронного производства									
Б1.В.ОД.7	Сырье и новые сырьевые компоненты в технологии хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий									
Б1.В.ОД.8	Основы экструзионных технологий в хлебобулочном и кондитерском производстве									
Б1.В.ОД.9	Научные основы рационального потребления продуктов питания					+				
Б1.В.ОД.10	Введение в направление подготовки и планирование профессиональной карьеры									
Б1.В.ОД.11	Системы менеджмента безопасности пищевой продукции									
Б1.В.ОД.12	Идентификация и фальсификация товаров						+			
Б1.В.ОД.13	Технология производства хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий									
Б1.В.ОД.14	Продовольственная безопасность									
Б1.В.ОД.15	Техническое регулирование в российской Федерации, Таможенном союзе, Евразийском экономическом союзе									
Б1.В.ОД.16	Организация, технология и проектирование предприятий отрасли									
	Элективные курсы по физической культуре							+		
Б1.В.ДВ.1.1	История развития пищевой промышленности России	+								
Б1.В.ДВ.1.2	История науки и техники	+								
Б1.В.ДВ.2.1	Технология производства хлебных, кондитерских и макаронных изделий для лечебного и профилактического питания									
Б1.В.ДВ.2.2	Функциональные пищевые продукты и принципы повышения пищевой ценности изделий									

Б1.В.ДВ.3.1	Технологическое оборудование хлебобулочного и макаронного производства									
Б1.В.ДВ.3.2	Технологическое оборудование кондитерского производства									
Б1.В.ДВ.4.1	Технологические расчеты при производстве хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий питания									
Б1.В.ДВ.4.2	Технологические расчеты при производстве функциональных продуктов питания									
Б1.В.ДВ.5.1	Порошковая технология в пищевом производстве									
Б1.В.ДВ.5.2	Масло-жировое сырье в производстве пищевых продуктов									
Б1.В.ДВ.6.1	Технико-химический контроль хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий									
Б1.В.ДВ.6.2	Санитарно-гигиенический контроль хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий					+				
Б1.В.ДВ.7.1	Русский язык и культура речи			+	+					
Б1.В.ДВ.7.2	Культура речи и деловое общение			+	+					
Б1.В.ДВ.8.1	Дисперсные пищевые системы									
Б1.В.ДВ.8.2	Коллоидная химия									
Б1.В.ДВ.9.1	Расчет рецептур в технологии хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий									
Б1.В.ДВ.9.2	Рецептуры и рецептурные компоненты в производстве хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий									
Б1.В.ДВ.10.1	Пищевая биохимия									
Б1.В.ДВ.10.2	Физиология питания									
Блок 2	Вариативная часть									
Б2.У.1	Практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности					+	+			

	(стационарная/выездная)									
Б2.П.1	Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (в том числе технологическая практика) (стационарная/выездная)				+	+				
Б2.П.2	Научно - исследовательская работа (стационарная/выездная)				+	+				
Б2.П.3	Преддипломная практика (стационарная/выездная)				+	+				

	Наименование дисциплин (модулей) в соответствии с учебным планом	Общепрофессиональные компетенции	
		(ОПК-1), способностью осуществлять поиск, хранение, обработку и анализ информации из различных источников и баз данных, представлять ее в требуемом формате с использованием информационных, компьютерных и сетевых технологий	(ОПК-2), способностью разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья
Блок 1	Базовая часть		
Б1.Б.1	История		
Б1.Б.2	Философия		
Б1.Б.3	Иностранный язык		
Б1.Б.4	Экономика		
Б1.Б.5	Математика		
Б1.Б.6	Информатика	+	
Б1.Б.7	Физика		
Б1.Б.8	Органическая химия		
Б1.Б.9	Основы общей и неорганической химии		
Б1.Б.10	Инженерная и компьютерная графика	+	
Б1.Б.11	Прикладная механика		
Б1.Б.12	Анализ технологических процессов производств продуктов питания статистическими методами		
Б1.Б.13	Безопасность жизнедеятельности		
Б1.Б.14	Медико - биологические требования и санитарные нормы каче-		

	ства пищевых продуктов		
Б1.Б.15	Процессы и аппараты пищевых производств		+
Б1.Б.16	Пищевая микробиология		
Б1.Б.17	Пищевая химия		
Б1.Б.18	Физико - химические основы и общие принципы переработки растительного сырья		
Б1.Б.19	Технологические добавки и улучшители для производства продуктов питания из растительного сырья		
Б1.Б.20	Математическое моделирование и оптимизация технологических процессов продуктов питания		
Б1.Б.21	Технология приготовления пищи		
Б1.Б.22	Патентование и защита интеллектуальной собственности		
Б1.Б.23	Психология и управление коллективом		
Б1.Б.24	Физическая культура		
	Вариативная часть		
Б1.В.ОД.1	Правоведение		
Б1.В.ОД.2	Аналитическая химия и физико - химические методы анализа		
Б1.В.ОД.3	Введение в технологию хлебопекарного производства		
Б1.В.ОД.4	Методы исследования качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции		
Б1.В.ОД.5	Стандартизация, подтверждение соответствия и метрология		
Б1.В.ОД.6	Реология сырья, полуфабрикатов и заготовок изделий хлебопекарного, кондитерского и макаронного производства		
Б1.В.ОД.7	Сырье и новые сырьевые компоненты в технологии хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий		+
Б1.В.ОД.8	Основы экструзионных техноло-		

	гий в хлебобулочном и кондитерском производстве		
Б1.В.ОД.9	Научные основы рационального потребления продуктов питания		
Б1.В.ОД.10	Введение в направление подготовки и планирование профессиональной карьеры		
Б1.В.ОД.11	Системы менеджмента безопасности пищевой продукции		
Б1.В.ОД.12	Идентификация и фальсификация товаров		
Б1.В.ОД.13	Технология производства хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий	+	+
Б1.В.ОД.14	Продовольственная безопасность		
Б1.В.ОД.15	Техническое регулирование в российской Федерации, Таможенном союзе, Евразийском экономическом союзе		
Б1.В.ОД.16	Организация, технология и проектирование предприятий отрасли		
	Элективные курсы по физической культуре		
Б1.В.ДВ.1.1	История развития пищевой промышленности России		
Б1.В.ДВ.1.2	История науки и техники		
Б1.В.ДВ.2.1	Технология производства хлебных, кондитерских и макаронных изделий для лечебного и профилактического питания	+	
Б1.В.ДВ.2.2	Функциональные пищевые продукты и принципы повышения пищевой ценности изделий		
Б1.В.ДВ.3.1	Технологическое оборудование хлебобулочного и макаронного производства		
Б1.В.ДВ.3.2	Технологическое оборудование кондитерского производства		
Б1.В.ДВ.4.1	Технологические расчеты при производстве хлебобулочных,	+	+

	кондитерских и макаронных изделий питания		
Б1.В.ДВ.4.2	Технологические расчеты при производстве функциональных продуктов питания		+
Б1.В.ДВ.5.1	Порошковая технология в пищевом производстве	+	+
Б1.В.ДВ.5.2	Масло-жировое сырье в производстве пищевых продуктов		
Б1.В.ДВ.6.1	Технико-химический контроль хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий		
Б1.В.ДВ.6.2	Санитарно-гигиенический контроль хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий		
Б1.В.ДВ.7.1	Русский язык и культура речи		
Б1.В.ДВ.7.2	Культура речи и деловое общение		
Б1.В.ДВ.8.1	Дисперсные пищевые системы		
Б1.В.ДВ.8.2	Коллоидная химия		
Б1.В.ДВ.9.1	Расчет рецептур в технологии хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий		+
Б1.В.ДВ.9.2	Рецептуры и рецептурные компоненты в производстве хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий		+
Б1.В.ДВ.10.1	Пищевая биохимия		
Б1.В.ДВ.10.2	Физиология питания		
Блок 2	Вариативная часть		
Б2.У.1	Практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности (стационарная/выездная)		
Б2.П.1	Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности		

	(в том числе технологическая практика) (стационарная/выездная)		
Б2.П.2	Научно - исследовательская работа (стационарная/выездная)		
Б2.П.3	Преддипломная практика (стационарная/выездная)		

	Наименование дисциплин (модулей) в соответствии с учебным планом	Профессиональные компетенции					
		(ПК-1), способностью определять и анализировать свойства сырья и полуфабрикатов, влияющие на оптимизацию технологического процесса и качество готовой продукции, ресурсосбережение, эффективность и надежность процессов производства	(ПК-2), способностью владеть прогрессивными методами подбора и эксплуатации технологического оборудования при производстве продуктов питания из растительного сырья	(ПК-3), способностью владеть методами техноконтроля качества сырья, полуфабрикатов и готовых изделий	(ПК-4), способностью применить специализированные знания в области технологии производства продуктов питания из растительного сырья для освоения профильных технологических дисциплин	(ПК-5), способностью использовать в практической деятельности специализированные знания фундаментальных разделов физики, химии, биохимии, математики для освоения физических, химических, биотехнологических, микробиологических, теплофизических процессов, происходящих при производстве продуктов питания из растительного сырья	(ПК-6), способностью использовать информационные технологии для решения технологических задач по производству продуктов питания из растительного сырья
Блок 1	Базовая часть						
Б1.Б.1	История						
Б1.Б.2	Философия						
Б1.Б.3	Иностранный язык						
Б1.Б.4	Экономика						
Б1.Б.5	Математика					+	
Б1.Б.6	Информатика					+	+
Б1.Б.7	Физика					+	
Б1.Б.8	Органическая химия					+	
Б1.Б.9	Основы общей и неорганической химии					+	
Б1.Б.10	Инженерная и компьютерная графика						
Б1.Б.11	Прикладная механика					+	

Б1.Б.12	Анализ технологических процессов производств продуктов питания статистическими методами						
Б1.Б.13	Безопасность жизнедеятельности						
Б1.Б.14	Медико - биологические требования и санитарные нормы качества пищевых продуктов			+		+	
Б1.Б.15	Процессы и аппараты пищевых производств		+				
Б1.Б.16	Пищевая микробиология			+		+	
Б1.Б.17	Пищевая химия			+		+	
Б1.Б.18	Физико - химические основы и общие принципы переработки растительного сырья			+		+	
Б1.Б.19	Технологические добавки и улучшители для производства продуктов питания из растительного сырья						
Б1.Б.20	Математическое моделирование и оптимизация технологических процессов продуктов питания	+					+
Б1.Б.21	Технология приготовления пищи				+		
Б1.Б.22	Патентование и защита интеллектуальной собственности						
Б1.Б.23	Психология и управление коллективом						
Б1.Б.24	Физическая культура						
	Вариативная часть						
Б1.В.ОД.1	Правоведение						
Б1.В.ОД.2	Аналитическая химия и физико - химические методы анализа					+	
Б1.В.ОД.3	Введение в технологию хлебопекарного производства				+		
Б1.В.ОД.4	Методы исследования качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции			+			
Б1.В.ОД.5	Стандартизация, подтверждение соответствия и метрология						
Б1.В.ОД.6	Реология сырья, полуфабрикатов						

	и заготовок изделий хлебопечкарного, кондитерского и макаронного производства						
Б1.В.ОД.7	Сырье и новые сырьевые компоненты в технологии хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий			+			
Б1.В.ОД.8	Основы экструзионных технологий в хлебобулочном и кондитерском производстве		+				
Б1.В.ОД.9	Научные основы рационального потребления продуктов питания						
Б1.В.ОД.10	Введение в направление подготовки и планирование профессиональной карьеры				+		
Б1.В.ОД.11	Системы менеджмента безопасности пищевой продукции			+			
Б1.В.ОД.12	Идентификация и фальсификация товаров						
Б1.В.ОД.13	Технология производства хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий		+				
Б1.В.ОД.14	Продовольственная безопасность						
Б1.В.ОД.15	Техническое регулирование в российской Федерации, Таможенном союзе, Евразийском экономическом союзе						
Б1.В.ОД.16	Организация, технология и проектирование предприятий отрасли						
	Элективные курсы по физической культуре						
Б1.В.ДВ.1.1	История развития пищевой промышленности России						
Б1.В.ДВ.1.2	История науки и техники						
Б1.В.ДВ.2.1	Технология производства хлебных, кондитерских и макаронных изделий для лечебного и профилактического питания		+				
Б1.В.ДВ.2.2	Функциональные пищевые продукты и принципы повышения						+

	пищевой ценности изделий						
Б1.В.ДВ.3.1	Технологическое оборудование хлебобулочного и макаронного производства		+				
Б1.В.ДВ.3.2	Технологическое оборудование кондитерского производства		+				
Б1.В.ДВ.4.1	Технологические расчеты при производстве хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий питания						
Б1.В.ДВ.4.2	Технологические расчеты при производстве функциональных продуктов питания						
Б1.В.ДВ.5.1	Порошковая технология в пищевом производстве						
Б1.В.ДВ.5.2	Масло-жировое сырье в производстве пищевых продуктов	+					
Б1.В.ДВ.6.1	Технико-химический контроль хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий						
Б1.В.ДВ.6.2	Санитарно-гигиенический контроль хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий						
Б1.В.ДВ.7.1	Русский язык и культура речи						
Б1.В.ДВ.7.2	Культура речи и деловое общение						
Б1.В.ДВ.8.1	Дисперсные пищевые системы					+	
Б1.В.ДВ.8.2	Коллоидная химия					+	
Б1.В.ДВ.9.1	Расчет рецептур в технологии хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий	+			+		
Б1.В.ДВ.9.2	Рецептуры и рецептурные компоненты в производстве хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий	+			+		
Б1.В.ДВ.10.1	Пищевая биохимия					+	
Б1.В.ДВ.10.2	Физиология питания					+	
Блок 2	Вариативная часть						

Б2.У.1	Практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности (стационарная/выездная)					+	+		
Б2.П.1	Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (в том числе технологическая практика) (стационарная/выездная)	+	+	+		+	+	+	
Б2.П.2	Научно - исследовательская работа (стационарная/выездная)					+			
Б2.П.3	Преддипломная практика (стационарная/выездная)					+			
	Наименование дисциплин (модулей) в соответствии с учебным планом	Профессиональные компетенции							
		(ПК-7), способностью осуществлять управление действующими технологическими линиями (процессами) и выявлять объекты для улучшения технологии пищевых производств из растительного сырья	(ПК-8), готовностью обеспечивать качество продуктов питания из растительного сырья в соответствии с требованиями нормативной документации и потребностями рынка	(ПК-9), способностью работать с публикациями в профессиональной периодике; готовностью посещать тематические выставки и передовые предприятия отрасли	(ПК-10), способностью организовать технологический процесс производства продуктов питания из растительного сырья и работу структурного подразделения	(ПК-11), готовностью выполнять работы по рабочим профессиям	(ПК-12), способностью владеть правилами техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда	(ПК-13), способностью изучать и анализировать научную техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по тематике исследования	(ПК-14), готовностью проводить измерения и наблюдения, составлять описания проводимых исследований, анализировать результаты исследований и использовать их при написании отчетов и научных публикаций
Блок 1	Базовая часть								
Б1.Б.1	История								
Б1.Б.2	Философия								
Б1.Б.3	Иностранный язык								
Б1.Б.4	Экономика								

Б1.Б.5	Математика									+
Б1.Б.6	Информатика									
Б1.Б.7	Физика									+
Б1.Б.8	Органическая химия									+
Б1.Б.9	Основы общей и неорганической химии									+
Б1.Б.10	Инженерная и компьютерная графика									
Б1.Б.11	Прикладная механика									
Б1.Б.12	Анализ технологических процессов производств продуктов питания статистическими методами									
Б1.Б.13	Безопасность жизнедеятельности							+		
Б1.Б.14	Медико - биологические требования и санитарные нормы качества пищевых продуктов									
Б1.Б.15	Процессы и аппараты пищевых производств	+				+				
Б1.Б.16	Пищевая микробиология									
Б1.Б.17	Пищевая химия									
Б1.Б.18	Физико - химические основы и общие принципы переработки растительного сырья									
Б1.Б.19	Технологические добавки и улучшители для производства продуктов питания из растительного сырья	+								
Б1.Б.20	Математическое моделирование и оптимизация технологических процессов продуктов питания									
Б1.Б.21	Технология приготовления пищи		+					+		
Б1.Б.22	Патентование и защита интеллектуальной собственности				+				+	+
Б1.Б.23	Психология и управление коллективом									
Б1.Б.24	Физическая культура									
	Вариативная часть									
Б1.В.ОД.1	Правоведение		+							
Б1.В.ОД.2	Аналитическая химия и физико -									+

	химические методы анализа								
Б1.В.ОД.3	Введение в технологию хлебопекарного производства					+			
Б1.В.ОД.4	Методы исследования качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции		+						
Б1.В.ОД.5	Стандартизация, подтверждение соответствия и метрология		+						
Б1.В.ОД.6	Реология сырья, полуфабрикатов и заготовок изделий хлебопекарного, кондитерского и макаронного производства								
Б1.В.ОД.7	Сырье и новые сырьевые компоненты в технологии хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий							+	
Б1.В.ОД.8	Основы экструзионных технологий в хлебобулочном и кондитерском производстве	+							
Б1.В.ОД.9	Научные основы рационального потребления продуктов питания							+	
Б1.В.ОД.10	Введение в направление подготовки и планирование профессиональной карьеры					+			
Б1.В.ОД.11	Системы менеджмента безопасности пищевой продукции		+						
Б1.В.ОД.12	Идентификация и фальсификация товаров		+						
Б1.В.ОД.13	Технология производства хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий								
Б1.В.ОД.14	Продовольственная безопасность	+	+						
Б1.В.ОД.15	Техническое регулирование в Российской Федерации, Таможенном союзе, Евразийском экономическом союзе	+	+						
Б1.В.ОД.16	Организация, технология и проектирование предприятий отрасли					+			
	Элективные курсы по физической культуре								

Б1.В.ДВ.1.1	История развития пищевой промышленности России								+	
Б1.В.ДВ.1.2	История науки и техники			+						
Б1.В.ДВ.2.1	Технология производства хлебных, кондитерских и макаронных изделий для лечебного и профилактического питания									
Б1.В.ДВ.2.2	Функциональные пищевые продукты и принципы повышения пищевой ценности изделий									
Б1.В.ДВ.3.1	Технологическое оборудование хлебобулочного и макаронного производства	+								
Б1.В.ДВ.3.2	Технологическое оборудование кондитерского производства	+								
Б1.В.ДВ.4.1	Технологические расчеты при производстве хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий питания									
Б1.В.ДВ.4.2	Технологические расчеты при производстве функциональных продуктов питания									
Б1.В.ДВ.5.1	Порошковая технология в пищевом производстве									
Б1.В.ДВ.5.2	Масло-жировое сырье в производстве пищевых продуктов									
Б1.В.ДВ.6.1	Технико-химический контроль хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий	+								
Б1.В.ДВ.6.2	Санитарно-гигиенический контроль хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий								+	+
Б1.В.ДВ.7.1	Русский язык и культура речи			+						
Б1.В.ДВ.7.2	Культура речи и деловое общение			+						
Б1.В.ДВ.8.1	Дисперсные пищевые системы									+
Б1.В.ДВ.8.2	Коллоидная химия									+
Б1.В.ДВ.9.1	Расчет рецептур в технологии хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий	+	+							
Б1.В.ДВ.9.2	Рецептуры и рецептурные компоненты в производстве хлебо-	+	+							

	булочных, макаронных и кондитерских изделий								
Б1.В.ДВ.10.1	Пищевая биохимия								+
Б1.В.ДВ.10.2	Физиология питания								+
Блок 2	Вариативная часть								
Б2.У.1	Практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности (стационарная/выездная)					+	+		
Б2.П.1	Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (в том числе технологическая практика) (стационарная/выездная)	+	+	+	+	+	+		+
Б2.П.2	Научно - исследовательская работа (стационарная/выездная)			+		+	+	+	+
Б2.П.3	Преддипломная практика (стационарная/выездная)		+			+	+		+
	Наименование дисциплин (модулей) в соответствии с учебным планом	Профессиональные компетенции							
		(ПК-15), готовностью участвовать в производственных испытаниях и внедрении результатов исследований и разработок в промышленное производство	(ПК-16), готовностью применять методы математического моделирования и оптимизации технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья на базе стандартных пакетов прикладных программ	(ПК-17), способностью владеть статистическими методами обработки экспериментальных данных для анализа технологических процессов при производстве продуктов питания из растительного сырья	(ПК-18), способностью оценивать современные достижения науки в технологии производства продуктов питания из растительного сырья и предлагать новые конкурентоспособные продукты	(ПК-19), 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-20), способностью понимать принципы составления технологических расчетов при проектировании новых или модернизации существующих производств и производственных участков	(ПК-21), способностью владеть принципами выбора рациональных способов защиты и порядка действий коллектива предприятия (цеха, отдела, лаборатории) в чрезвычайных ситуациях	
Блок 1	Базовая часть								
Б1.Б.1	История								

Б1.Б.2	Философия							
Б1.Б.3	Иностранный язык							
Б1.Б.4	Экономика					+		
Б1.Б.5	Математика							
Б1.Б.6	Информатика		+					
Б1.Б.7	Физика							
Б1.Б.8	Органическая химия							
Б1.Б.9	Основы общей и неорганической химии							
Б1.Б.10	Инженерная и компьютерная графика		+					
Б1.Б.11	Прикладная механика					+		
Б1.Б.12	Анализ технологических процессов производств продуктов питания статистическими методами			+		+		
Б1.Б.13	Безопасность жизнедеятельности							+
Б1.Б.14	Медико - биологические требования и санитарные нормы качества пищевых продуктов							
Б1.Б.15	Процессы и аппараты пищевых производств							
Б1.Б.16	Пищевая микробиология							
Б1.Б.17	Пищевая химия							
Б1.Б.18	Физико - химические основы и общие принципы переработки растительного сырья							
Б1.Б.19	Технологические добавки и улучшители для производства продуктов питания из растительного сырья				+			
Б1.Б.20	Математическое моделирование и оптимизация технологических процессов продуктов питания		+				+	
Б1.Б.21	Технология приготовления пищи							
Б1.Б.22	Патентование и защита интеллектуальной собственности	+						
Б1.Б.23	Психология и управление коллективом							
Б1.Б.24	Физическая культура							

	Вариативная часть							
Б1.В.ОД.1	Правоведение							
Б1.В.ОД.2	Аналитическая химия и физико - химические методы анализа							
Б1.В.ОД.3	Введение в технологию хлебопекарного производства							
Б1.В.ОД.4	Методы исследования качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции				+			
Б1.В.ОД.5	Стандартизация, подтверждение соответствия и метрология							
Б1.В.ОД.6	Реология сырья, полуфабрикатов и заготовок изделий хлебопекарного, кондитерского и макаронного производства	+			+			
Б1.В.ОД.7	Сырье и новые сырьевые компоненты в технологии хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий							
Б1.В.ОД.8	Основы экструзионных технологий в хлебобулочном и кондитерском производстве							
Б1.В.ОД.9	Научные основы рационального потребления продуктов питания	+						
Б1.В.ОД.10	Введение в направление подготовки и планирование профессиональной карьеры							
Б1.В.ОД.11	Системы менеджмента безопасности пищевой продукции							
Б1.В.ОД.12	Идентификация и фальсификация товаров							
Б1.В.ОД.13	Технология производства хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий							
Б1.В.ОД.14	Продовольственная безопасность							
Б1.В.ОД.15	Техническое регулирование в российской Федерации, Таможенном союзе, Евразийском экономическом союзе							
Б1.В.ОД.16	Организация, технология и проектирование предприятий отрас-						+	

	ли							
	Элективные курсы по физической культуре							
Б1.В.ДВ.1.1	История развития пищевой промышленности России							
Б1.В.ДВ.1.2	История науки и техники							
Б1.В.ДВ.2.1	Технология производства хлебных, кондитерских и макаронных изделий для лечебного и профилактического питания							
Б1.В.ДВ.2.2	Функциональные пищевые продукты и принципы повышения пищевой ценности изделий				+			
Б1.В.ДВ.3.1	Технологическое оборудование хлебобулочного и макаронного производства							
Б1.В.ДВ.3.2	Технологическое оборудование кондитерского производства							
Б1.В.ДВ.4.1	Технологические расчеты при производстве хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий питания			+		+	+	
Б1.В.ДВ.4.2	Технологические расчеты при производстве функциональных продуктов питания			+		+	+	
Б1.В.ДВ.5.1	Порошковая технология в пищевом производстве				+			
Б1.В.ДВ.5.2	Масло-жировое сырье в производстве пищевых продуктов				+			
Б1.В.ДВ.6.1	Технико-химический контроль хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий				+			
Б1.В.ДВ.6.2	Санитарно-гигиенический контроль хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий							
Б1.В.ДВ.7.1	Русский язык и культура речи							
Б1.В.ДВ.7.2	Культура речи и деловое общение							
Б1.В.ДВ.8.1	Дисперсные пищевые системы							
Б1.В.ДВ.8.2	Коллоидная химия							
Б1.В.ДВ.9.1	Расчет рецептур в технологии							

	хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий							
Б1.В.ДВ.9.2	Рецептуры и рецептурные компоненты в производстве хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий							
Б1.В.ДВ.10.1	Пищевая биохимия							
Б1.В.ДВ.10.2	Физиология питания							
Блок 2	Вариативная часть							
Б2.У.1	Практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности (стационарная/выездная)							+
Б2.П.1	Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (в том числе технологическая практика) (стационарная/выездная)	+		+		+		+
Б2.П.2	Научно - исследовательская работа (стационарная/выездная)	+	+	+	+			+
Б2.П.3	Преддипломная практика (стационарная/выездная)	+		+			+	+
	Наименование дисциплин (модулей) в соответствии с учебным планом	Профессиональные компетенции						
		(ПК-22), способностью использовать принципы системы менеджмента качества и организационно-правовые основы управленческой и предпринимательской деятельности	(ПК-23), способностью участвовать в разработке проектов вновь строящихся предприятий по выпуску продуктов питания из растительного сырья, реконструкции и техническому переоснащению существующих производств	(ПК-24), способностью пользоваться нормативными документами, определяющими требования при проектировании пищевых предприятий; участвовать в сборе исходных данных и разработке проектов предприятий по выпуску продуктов питания из растительного сырья	(ПК-25), готовностью к работе по технико-экономическому обоснованию и защите принимаемых проектных решений	(ПК-26), способностью использовать стандартные программные средства при разработке технологической части проектов пищевых предприятий, подготовке заданий на разработку смежных частей	(ПК-27), способностью обосновывать и осуществлять технологические компоненты, подбор оборудования для технологических линий и участков производства продуктов питания из	

						проектов	растительно- го сырья
Блок 1	Базовая часть						
Б1.Б.1	История						
Б1.Б.2	Философия						
Б1.Б.3	Иностранный язык						
Б1.Б.4	Экономика				+		
Б1.Б.5	Математика						
Б1.Б.6	Информатика					+	
Б1.Б.7	Физика						
Б1.Б.8	Органическая химия						
Б1.Б.9	Основы общей и неорганической химии						
Б1.Б.10	Инженерная и компьютерная графика		+				
Б1.Б.11	Прикладная механика						+
Б1.Б.12	Анализ технологических процессов производств продуктов питания статистическими методами	+					
Б1.Б.13	Безопасность жизнедеятельности						
Б1.Б.14	Медико - биологические требования и санитарные нормы качества пищевых продуктов						
Б1.Б.15	Процессы и аппараты пищевых производств				+		
Б1.Б.16	Пищевая микробиология						
Б1.Б.17	Пищевая химия						
Б1.Б.18	Физико - химические основы и общие принципы переработки растительного сырья						
Б1.Б.19	Технологические добавки и улучшители для производства продуктов питания из растительного сырья						
Б1.Б.20	Математическое моделирование и оптимизация технологических процессов продуктов питания						
Б1.Б.21	Технология приготовления пищи						
Б1.Б.22	Патентование и защита интел-						

	лектуальной собственности						
Б1.Б.23	Психология и управление коллективом						
Б1.Б.24	Физическая культура						
	Вариативная часть						
Б1.В.ОД.1	Правоведение						
Б1.В.ОД.2	Аналитическая химия и физико-химические методы анализа						
Б1.В.ОД.3	Введение в технологию хлебопекарного производства						
Б1.В.ОД.4	Методы исследования качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции						
Б1.В.ОД.5	Стандартизация, подтверждение соответствия и метрология	+					
Б1.В.ОД.6	Реология сырья, полуфабрикатов и заготовок изделий хлебопекарного, кондитерского и макаронного производства						
Б1.В.ОД.7	Сырье и новые сырьевые компоненты в технологии хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий						
Б1.В.ОД.8	Основы экструзионных технологий в хлебобулочном и кондитерском производстве						
Б1.В.ОД.9	Научные основы рационального потребления продуктов питания						
Б1.В.ОД.10	Введение в направление подготовки и планирование профессиональной карьеры						
Б1.В.ОД.11	Системы менеджмента безопасности пищевой продукции	+			+		
Б1.В.ОД.12	Идентификация и фальсификация товаров						
Б1.В.ОД.13	Технология производства хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий						
Б1.В.ОД.14	Продовольственная безопасность	+					
Б1.В.ОД.15	Техническое регулирование в российской Федерации, Тамо-	+					

	женном союзе, Евразийском экономическом союзе						
Б1.В.ОД.16	Организация, технология и проектирование предприятий отрасли		+	+			
	Элективные курсы по физической культуре						
Б1.В.ДВ.1.1	История развития пищевой промышленности России						
Б1.В.ДВ.1.2	История науки и техники						
Б1.В.ДВ.2.1	Технология производства хлебных, кондитерских и макаронных изделий для лечебного и профилактического питания						
Б1.В.ДВ.2.2	Функциональные пищевые продукты и принципы повышения пищевой ценности изделий						
Б1.В.ДВ.3.1	Технологическое оборудование хлебобулочного и макаронного производства						
Б1.В.ДВ.3.2	Технологическое оборудование кондитерского производства						
Б1.В.ДВ.4.1	Технологические расчеты при производстве хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий питания						
Б1.В.ДВ.4.2	Технологические расчеты при производстве функциональных продуктов питания						
Б1.В.ДВ.5.1	Порошковая технология в пищевом производстве						
Б1.В.ДВ.5.2	Масло-жировое сырье в производстве пищевых продуктов						
Б1.В.ДВ.6.1	Технико-химический контроль хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий						
Б1.В.ДВ.6.2	Санитарно-гигиенический контроль хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий						
Б1.В.ДВ.7.1	Русский язык и культура речи						
Б1.В.ДВ.7.2	Культура речи и деловое общение						

Б1.В.ДВ.8.1	Дисперсные пищевые системы						
Б1.В.ДВ.8.2	Коллоидная химия						
Б1.В.ДВ.9.1	Расчет рецептур в технологии хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий						
Б1.В.ДВ.9.2	Рецептуры и рецептурные компоненты в производстве хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий						
Б1.В.ДВ.10.1	Пищевая биохимия						
Б1.В.ДВ.10.2	Физиология питания						
Блок 2	Вариативная часть						
Б2.У.1	Практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности (стационарная/выездная)		+	+	+	+	+
Б2.П.1	Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (в том числе технологическая практика) (стационарная/выездная)	+					
Б2.П.2	Научно - исследовательская работа (стационарная/выездная)	+					
Б2.П.3	Преддипломная практика (стационарная/выездная)	+					

2.2 Сведения об особенностях реализации основной образовательной программы

Наименование индикатора	Единица измерения/значение	Значение сведений
Использование сетевой формы реализации основной образовательной программы	да/нет	нет
Применение электронного обучения	да/нет	нет
Применение дистанционных образовательных технологий	да/нет	нет
Применение модульного принципа представления содержания основной образовательной программы и построения учебных планов	да/нет	нет

Раздел 3. Сведения о кадровом обеспечении основной образовательной программы

№ п/п	Наименование индикатора	Единица измерения/ значение	Значение сведений
1	2	3	4
1.	Доля научно-педагогических работников (в приведенных к целочисленным значениям ставок), имеющих образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины (модуля), в общем числе научно-педагогических работников, реализующих основную образовательную программу	%	85,9
2.	Доля научно-педагогических работников (в приведенных к целочисленным значениям ставок), имеющих ученую степень (в том числе ученую степень, присвоенную за рубежом и признаваемую в Российской Федерации) и (или) ученое звание (в том числе ученое звание, полученное за рубежом и признаваемое в Российской Федерации), в общем числе научно- педагогических работников, реализующих основную образовательную программу	%	88,87
3.	Среднегодовой объем финансирования научных исследований на одного научно-педагогического работника (в приведенных к целочисленным значениям ставок) организации, реализующей основные образовательные программы	тыс.руб.	744,18
4.	Доля работников (в приведенных к целочисленным значениям ставок) из числа руководителей и работников организаций, деятельность которых связана с направленностью (профилем) реализуемой программы (имеющих стаж работы в данной профессиональной области не менее 3 лет), в общем числе работников, реализующих основную образовательную программу	%	21,37

Раздел 4. Сведения о библиотечном и информационном обеспечении основной образовательной программы

№ п/п	Наименование индикатора	Единица измерения/ значение	Значение сведений
1	2	3	4
1.	Наличие в организации электронно-библиотечной системы (электронной библиотеки)	есть/нет	есть
2.	Общее количество наименований основной литературы, указанной в рабочих программах дисциплин (модулей), имеющих в электронном каталоге электронно-библиотечной системы	ед.	201
3.	Общее количество наименований дополнительной литературы, указанной в рабочих программах дисциплин (модулей), имеющих в электронном каталоге электронно-библиотечной системы	ед.	560
4.	Общее количество печатных изданий основной литературы, перечисленной в рабочих программах дисциплин (модулей), в наличии (суммарное количество экземпляров) в библиотеке по основной образовательной программе	экз.	4053

5.	Общее количество наименований основной литературы, перечисленной в рабочих программах дисциплин (модулей), в наличии в библиотеке по основной образовательной программе	ед.	123
6.	Общее количество печатных изданий дополнительной литературы, перечисленной в рабочих программах дисциплин (модулей), в наличии в библиотеке (суммарное количество экземпляров) по основной образовательной программе	экз.	6619
7.	Общее количество наименований дополнительной литературы, перечисленной в рабочих программах дисциплин (модулей), в наличии в библиотеке по основной образовательной программе	ед.	527
8.	Наличие печатных и (или) электронных образовательных ресурсов, адаптированных к ограничениям здоровья обучающихся из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья	да/нет	да
9.	Количество имеющегося в наличии ежегодно обновляемого лицензионного программного обеспечения, предусмотренного рабочими программами дисциплин (модулей)	ед.	2
10.	Наличие доступа (удаленного доступа) к современным профессиональным базам данных и информационным справочным системам, которые определены в рабочих программах дисциплин (модулей)	да/нет	да

Раздел 5. Сведения о результатах государственной итоговой аттестации по основной образовательной программе

№ п/п	Учебный год	Вид государственных аттестационных испытаний									
		Государственный экзамен (при наличии)			Защита выпускной квалификационной работы (ВКР)						
		количество выпускников, всего	из них:		количество выпускников, всего	из них:			Результаты проверки ВКР на наличие заимствований		
			получивших оценку «удовлетворительно»	получивших оценки «отлично» и «хорошо»		получивших оценку «удовлетворительно»	получивших оценки «отлично» и «хорошо»	выполнивших ВКР по заявкам предприятий	Средняя доля оригинальных блоков в работе	Доля работ с оценкой оригинальности текста менее 50%	Доля работ с оценкой оригинальности текста более 70%
Чел.	%	%	Чел.	%	%	%	%	%	%		
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
01	2018/2019	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
02	2019/2020	-	-	-	5	0	100	100	78,68	0	100
03	2020/2021	-	-	-	7	0	100	100	76,55	0	100
04	2021/2022				13	0	100	100	83,18	0	100
05	2022/2023	-	-	-	12	7,69	84,61	100	71,58	0	61,5

Раздел 6. Сведения о численности обучающихся по основной образовательной программе

№ п/п	Формы получения образования	Количество обучающихся в текущем учебном году (чел.)	Из них количество обучающихся с ограниченными возможностями здоровья, дети-инвалиды и инвалиды (чел.)
В организации, осуществляющей образовательную деятельность			
1.	Очная форма	-	-
2.	Очно-заочная форма	-	-
3.	Заочная форма	6	-
Вне организации, осуществляющей образовательную деятельность			
4.	В форме самообразования	-	-