

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИО: Емельянов Сергей Геннадьевич

Должность: ректор

Дата подписания: 16.06.2023 10:32:00

Уникальный программный ключ:

9ba7d3e34c012e6a4766fd2d461cf2781953be739df2374c1066950a5636f0fc6

Сведения

о реализации основной профессиональной образовательной программы высшего образования – программы бакалавриата, заявленной для государственной аккредитации образовательной деятельности

Технология производства мясных и молочных продуктов (2018, очная)

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

19.03.03 Продукты питания животного происхождения

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	213
	Базовая часть, суммарно	зачетные единицы	96
	Вариативная часть, суммарно	зачетные единицы	117
Блок 2	Практики, в т.ч. НИР (при наличии НИР), суммарно	зачетные единицы	18
	Базовая часть (при наличии), суммарно	зачетные единицы	-
	Вариативная часть, суммарно	зачетные единицы	18
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	37
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)»		%	30,6
Количество часов, отведенных на занятия лекционного типа в целом по Блоку 1 «Дисциплины (модули)» в соответствии с ФГОС		академические часы	1250
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		%	34
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: научно-исследовательская; организационно-управленческая; производственно-технологическая

	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	Основы законодательства и стандартизации в пищевой промышленности				+					
Б1.Б.5	Экономика и управление производством			+				+		
Б1.Б.6	Математика									
Б1.Б.7	Информатика									
Б1.Б.8	Физика									
Б1.Б.9	Органическая химия									
Б1.Б.10	Биология									

Б1.Б.11	Биохимия									
Б1.Б.12	Анатомия и гистология сельскохозяйственных животных									
Б1.Б.13	Безопасность жизнедеятельности									+
Б1.Б.14	Общая микробиология и микробиология									
Б1.Б.15	Метрология и стандартизация									
Б1.Б.16	Биологическая безопасность пищевых систем									
Б1.Б.17	Общая технология отрасли									+
Б1.Б.18	Теплоэнергоснабжение предприятий									+
Б1.Б.19	Реология									
Б1.Б.20	Процессы и аппараты									
Б1.Б.21	Автоматизированные системы управления									
Б1.Б.22	Физическая культура									+
	Вариативная часть									
Б1.В.ОД.1	Социология		+				+	+		
Б1.В.ОД.2	Правоведение				+					
Б1.В.ОД.3	Основы общей и неорганической химии									
Б1.В.ОД.4	Дисперсные пищевые системы									
Б1.В.ОД.5	Экология									
Б1.В.ОД.6	Аналитическая химия и физико-химические методы анализа									
Б1.В.ОД.7	Введение в технологию пищевого производства									+
Б1.В.ОД.8	Современные методы исследования качества и безопасности сырья, биологически активных добавок и готовой продукции									
Б1.В.ОД.9	Реология сырья, полуфабрикатов и заготовок изделий									
Б1.В.ОД.10	Медико-биологические требования и санитарные нормы качества пищевых продуктов									
Б1.В.ОД.11	Технологические добавки и улучшители для производства продуктов питания									
Б1.В.ОД.12	Инженерная и компьютерная графика									

Б1.В.ОД.13	Прикладная механика									
Б1.В.ОД.14	Технология приготовления пищи									
Б1.В.ОД.15	Электротехника и электроника									
Б1.В.ОД.16	Введение в направление подготовки и планирование профессиональной карьеры									
Б1.В.ОД.17	Продовольственная безопасность									
	Элективные курсы по физической культуре								+	
Б1.В.ДВ.1.1	История науки и техники							+		
Б1.В.ДВ.1.2	История развития пищевой промышленности в России							+		
Б1.В.ДВ.2.1	Патентование									
Б1.В.ДВ.2.2	Защита интеллектуальной собственности									
Б1.В.ДВ.3.1	Психология управления коллективом								+	
Б1.В.ДВ.3.2	Психология						+	+		
Б1.В.ДВ.4.1	Русский язык и культура речи						+	+		
Б1.В.ДВ.4.2	Культура речи и деловое общение						+	+		
Б1.В.ДВ.5.1	Биоэлементы и другие микронутриенты									
Б1.В.ДВ.5.2	Физико-химические основы и общие принципы переработки животного сырья									
Б1.В.ДВ.6.1	Технология мясной и молочной продукции									
Б1.В.ДВ.6.2	Технология производства и переработки продукции животноводства									
Б1.В.ДВ.7.1	Технологическое оборудование пищевого производства									
Б1.В.ДВ.7.2	Технологическое оборудование молочного и мясного производства									
Б1.В.ДВ.8.1	Технологические расчеты в производстве продуктов животного происхождения									
Б1.В.ДВ.8.2	Технологические расчеты при производстве молочных и мясных продуктов									
Б1.В.ДВ.9.1	Научные основы применения									

	холода в производстве									
Б1.В.ДВ.9.2	Загрязнители и технологические способы снижения их содержания									
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 решать стандартные задачи профессиональной деятельности на основе информационной и библиографической культуры с применением информационно-коммуникационных технологий и с учетом основных требований информационной безопасности	(ОПК-2), способностью разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения	(ОПК-3), способностью осуществлять технологический контроль качества готовой продукции	(ОПК-4), готовность эксплуатировать различные виды технологического оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности на пищевых предприятиях
Блок 1	Базовая часть				
Б1.Б.1	История				
Б1.Б.2	Философия				
Б1.Б.3	Иностранный язык				

Б1.Б.4	Основы законодательства и стандартизации в пищевой промышленности				
Б1.Б.5	Экономика и управление производством				
Б1.Б.6	Математика				
Б1.Б.7	Информатика	+			
Б1.Б.8	Физика				
Б1.Б.9	Органическая химия				
Б1.Б.10	Биология				
Б1.Б.11	Биохимия				
Б1.Б.12	Анатомия и гистология сельскохозяйственных животных				
Б1.Б.13	Безопасность жизнедеятельности				+
Б1.Б.14	Общая микробиология и микробиология				
Б1.Б.15	Метрология и стандартизация				
Б1.Б.16	Биологическая безопасность пищевых систем			+	
Б1.Б.17	Общая технология отрасли		+		
Б1.Б.18	Теплоэнергоснабжение предприятий				
Б1.Б.19	Реология				
Б1.Б.20	Процессы и аппараты				+
Б1.Б.21	Автоматизированные системы управления				
Б1.Б.22	Физическая культура				
	Вариативная часть				
Б1.В.ОД.1	Социология				
Б1.В.ОД.2	Правоведение				
Б1.В.ОД.3	Основы общей и неорганической химии				
Б1.В.ОД.4	Дисперсные пищевые системы				
Б1.В.ОД.5	Экология				
Б1.В.ОД.6	Аналитическая химия и физико-химические методы анализа				
Б1.В.ОД.7	Введение в технологию пищевого производства	+			
Б1.В.ОД.8	Современные методы исследования качества и безопасности сырья, биологически активных			+	

	добавок и готовой продукции				
Б1.В.ОД.9	Реология сырья, полуфабрикатов и заготовок изделий			+	
Б1.В.ОД.10	Медико-биологические требования и санитарные нормы качества пищевых продуктов		+		
Б1.В.ОД.11	Технологические добавки и улучшители для производства продуктов питания			+	
Б1.В.ОД.12	Инженерная и компьютерная графика	+			
Б1.В.ОД.13	Прикладная механика		+		+
Б1.В.ОД.14	Технология приготовления пищи				
Б1.В.ОД.15	Электротехника и электроника		+		+
Б1.В.ОД.16	Введение в направление подготовки и планирование профессиональной карьеры				
Б1.В.ОД.17	Продовольственная безопасность				
	Элективные курсы по физической культуре				
Б1.В.ДВ.1.1	История науки и техники				
Б1.В.ДВ.1.2	История развития пищевой промышленности в России				
Б1.В.ДВ.2.1	Патентование				
Б1.В.ДВ.2.2	Защита интеллектуальной собственности				
Б1.В.ДВ.3.1	Психология управления коллективом				
Б1.В.ДВ.3.2	Психология				
Б1.В.ДВ.4.1	Русский язык и культура речи				
Б1.В.ДВ.4.2	Культура речи и деловое общение				
Б1.В.ДВ.5.1	Биоэлементы и другие микронутриенты				
Б1.В.ДВ.5.2	Физико-химические основы и общие принципы переработки животного сырья				

Б1.В.ДВ.6.1	Технология мясной и молочной продукции				
Б1.В.ДВ.6.2	Технология производства и переработки продукции животноводства				
Б1.В.ДВ.7.1	Технологическое оборудование пищевого производства		+		+
Б1.В.ДВ.7.2	Технологическое оборудование молочного и мясного производства		+		+
Б1.В.ДВ.8.1	Технологические расчеты в производстве продуктов животного происхождения		+		
Б1.В.ДВ.8.2	Технологические расчеты при производстве молочных и мясных продуктов		+		
Б1.В.ДВ.9.1	Научные основы применения холода в производстве		+		
Б1.В.ДВ.9.2	Загрязнители и технологические способы снижения их содержания		+		
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 использовать нормативную и техническую документацию, регламенты, ветеринарные нормы и правила в производственном процессе	(ПК-2), способностью осуществлять элементарные меры безопасности при возникновении экстренных ситуаций на тепло, - энергооборудовании и других объектах жизнеобеспечения предприятия	(ПК-3), способностью изучать научно - техническую информацию отечественного и зарубежного опыта по тематике исследования	(ПК-4), способностью применять метрологические принципы инструментальных измерений, характерных для конкретной предметной области	(ПК-5), способностью организовывать входной контроль качества сырья и вспомогательных материалов, производственный контроль полуфабрикатов, параметров технологических процессов и контроль качества готовой продукции	(ПК-6), способностью обрабатывать текущую производственную информацию, анализировать полученные данные и использовать их в управлении качеством продукции
Блок 1	Базовая часть						
Б1.Б.1	История						
Б1.Б.2	Философия						
Б1.Б.3	Иностранный язык			+			
Б1.Б.4	Основы законодательства и стандартизации в пищевой промышленности	+					+
Б1.Б.5	Экономика и управление производством						
Б1.Б.6	Математика						
Б1.Б.7	Информатика						
Б1.Б.8	Физика						
Б1.Б.9	Органическая химия						
Б1.Б.10	Биология						
Б1.Б.11	Биохимия						
Б1.Б.12	Анатомия и гистология сельскохозяйственных животных						
Б1.Б.13	Безопасность жизнедеятельности						
Б1.Б.14	Общая микробиология и микробиология						
Б1.Б.15	Метрология и стандартизация	+			+		

Б1.Б.16	Биологическая безопасность пищевых систем					+	
Б1.Б.17	Общая технология отрасли		+				
Б1.Б.18	Теплоэнергоснабжение предприятий		+				
Б1.Б.19	Реология						
Б1.Б.20	Процессы и аппараты		+				
Б1.Б.21	Автоматизированные системы управления						
Б1.Б.22	Физическая культура						
	Вариативная часть						
Б1.В.ОД.1	Социология						
Б1.В.ОД.2	Правоведение						
Б1.В.ОД.3	Основы общей и неорганической химии						
Б1.В.ОД.4	Дисперсные пищевые системы						
Б1.В.ОД.5	Экология						
Б1.В.ОД.6	Аналитическая химия и физико-химические методы анализа						
Б1.В.ОД.7	Введение в технологию пищевого производства						
Б1.В.ОД.8	Современные методы исследования качества и безопасности сырья, биологически активных добавок и готовой продукции	+				+	+
Б1.В.ОД.9	Реология сырья, полуфабрикатов и заготовок изделий					+	
Б1.В.ОД.10	Медико-биологические требования и санитарные нормы качества пищевых продуктов					+	+
Б1.В.ОД.11	Технологические добавки и улучшители для производства продуктов питания						
Б1.В.ОД.12	Инженерная и компьютерная графика				+		
Б1.В.ОД.13	Прикладная механика		+				
Б1.В.ОД.14	Технология приготовления пищи	+					
Б1.В.ОД.15	Электротехника и электроника		+				
Б1.В.ОД.16	Введение в направление подготовки и планирование профессиональной карьеры						

Б1.В.ОД.17	Продовольственная безопасность						+	
	Элективные курсы по физической культуре							
Б1.В.ДВ.1.1	История науки и техники				+			
Б1.В.ДВ.1.2	История развития пищевой промышленности в России				+			
Б1.В.ДВ.2.1	Патентование				+			
Б1.В.ДВ.2.2	Защита интеллектуальной собственности				+			
Б1.В.ДВ.3.1	Психология управления коллективом							
Б1.В.ДВ.3.2	Психология							
Б1.В.ДВ.4.1	Русский язык и культура речи				+			
Б1.В.ДВ.4.2	Культура речи и деловое общение				+			
Б1.В.ДВ.5.1	Биоэлементы и другие микро-нутриенты							
Б1.В.ДВ.5.2	Физико-химические основы и общие принципы переработки животного сырья							
Б1.В.ДВ.6.1	Технология мясной и молочной продукции							
Б1.В.ДВ.6.2	Технология производства и переработки продукции животноводства							+
Б1.В.ДВ.7.1	Технологическое оборудование пищевого производства							
Б1.В.ДВ.7.2	Технологическое оборудование молочного и мясного производства							
Б1.В.ДВ.8.1	Технологические расчеты в производстве продуктов животного происхождения							
Б1.В.ДВ.8.2	Технологические расчеты при производстве молочных и мясных продуктов							
Б1.В.ДВ.9.1	Научные основы применения холода в производстве							
Б1.В.ДВ.9.2	Загрязнители и технологические способы снижения их содержания							
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 обосновывать нормы расхода сырья и вспомогательных материалов при производстве продукции	(ПК-8), способностью разрабатывать нормативную и техническую документацию, технические регламенты	(ПК-9), готовностью осуществлять контроль соблюдения экологической и биологической безопасности сырья и готовой продукции	(ПК-10), готовностью осваивать новые виды технологического оборудования при изменении схем технологических процессов, осваивать новые приборные техники и новые методы исследования	(ПК-11), способностью организовывать технологический процесс производства продуктов питания животного происхождения	(ПК-12), готовностью выполнять работы по рабочим профессиям	(ПК-13), владением современными информационными технологиями, готовностью использовать сетевые компьютерные технологии и базы данных в своей предметной области, пакеты прикладных программ для выполнения	(ПК-14), готовностью давать оценку достижениям глобального пищевого рынка, проводить маркетинговые исследования и предлагать новые конкурентоспособные продукты к освоению производителем

								необходимых расчетов	
Блок 1	Базовая часть								
Б1.Б.1	История								
Б1.Б.2	Философия								
Б1.Б.3	Иностранный язык								
Б1.Б.4	Основы законодательства и стандартизации в пищевой промышленности		+						
Б1.Б.5	Экономика и управление производством								
Б1.Б.6	Математика								
Б1.Б.7	Информатика								
Б1.Б.8	Физика								
Б1.Б.9	Органическая химия								
Б1.Б.10	Биология								
Б1.Б.11	Биохимия								
Б1.Б.12	Анатомия и гистология сельскохозяйственных животных								
Б1.Б.13	Безопасность жизнедеятельности								
Б1.Б.14	Общая микробиология и микробиология			+					
Б1.Б.15	Метрология и стандартизация		+						
Б1.Б.16	Биологическая безопасность пищевых систем		+	+					
Б1.Б.17	Общая технология отрасли						+		
Б1.Б.18	Теплоэнергоснабжение предприятий				+				
Б1.Б.19	Реология	+				+			
Б1.Б.20	Процессы и аппараты				+	+			
Б1.Б.21	Автоматизированные системы управления				+				
Б1.Б.22	Физическая культура								
	Вариативная часть								
Б1.В.ОД.1	Социология								
Б1.В.ОД.2	Правоведение								
Б1.В.ОД.3	Основы общей и неорганической химии								
Б1.В.ОД.4	Дисперсные пищевые системы								

Б1.В.ОД.5	Экология			+					
Б1.В.ОД.6	Аналитическая химия и физико-химические методы анализа								
Б1.В.ОД.7	Введение в технологию пищевого производства						+		
Б1.В.ОД.8	Современные методы исследования качества и безопасности сырья, биологически активных добавок и готовой продукции								
Б1.В.ОД.9	Реология сырья, полуфабрикатов и заготовок изделий	+							
Б1.В.ОД.10	Медико-биологические требования и санитарные нормы качества пищевых продуктов			+					
Б1.В.ОД.11	Технологические добавки и улучшители для производства продуктов питания	+							
Б1.В.ОД.12	Инженерная и компьютерная графика								
Б1.В.ОД.13	Прикладная механика								
Б1.В.ОД.14	Технология приготовления пищи						+		
Б1.В.ОД.15	Электротехника и электроника								
Б1.В.ОД.16	Введение в направление подготовки и планирование профессиональной карьеры								
Б1.В.ОД.17	Продовольственная безопасность			+					
	Элективные курсы по физической культуре								
Б1.В.ДВ.1.1	История науки и техники								+
Б1.В.ДВ.1.2	История развития пищевой промышленности в России								
Б1.В.ДВ.2.1	Патентоведение								
Б1.В.ДВ.2.2	Защита интеллектуальной собственности								
Б1.В.ДВ.3.1	Психология управления коллективом								
Б1.В.ДВ.3.2	Психология								
Б1.В.ДВ.4.1	Русский язык и культура речи								
Б1.В.ДВ.4.2	Культура речи и деловое общение								
Б1.В.ДВ.5.1	Биоэлементы и другие микро-			+					+

	нутриенты								
Б1.В.ДВ.5.2	Физико-химические основы и общие принципы переработки животного сырья					+			
Б1.В.ДВ.6.1	Технология мясной и молочной продукции				+	+			
Б1.В.ДВ.6.2	Технология производства и переработки продукции животноводства				+				
Б1.В.ДВ.7.1	Технологическое оборудование пищевого производства				+				
Б1.В.ДВ.7.2	Технологическое оборудование молочного и мясного производства				+				
Б1.В.ДВ.8.1	Технологические расчеты в производстве продуктов животного происхождения							+	
Б1.В.ДВ.8.2	Технологические расчеты при производстве молочных и мясных продуктов							+	
Б1.В.ДВ.9.1	Научные основы применения холода в производстве							+	
Б1.В.ДВ.9.2	Загрязнители и технологические способы снижения их содержания			+				+	
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), способностью организовывать работу небольшого коллектива исполнителей, планировать работу персонала и фондов оплаты труда, проводить анализ затрат и результатов деятельности производственных подразделений	(ПК-16), способностью составлять производственную документацию (графики работ, инструкции, заявки на материалы, оборудование), а также установленную отчетность по утвержденным формам	(ПК-17), готовностью выполнять работы по стандартизации и подготовке продукции к проведению процедуры подтверждения соответствия	(ПК-18), способностью проводить организационно-плановые расчеты по созданию (реорганизации) производственных участков	(ПК-19), способностью разрабатывать оперативные планы работы первичных производственных подразделений	(ПК-20), способностью осуществлять поиск, выбор и использование новейших достижений техники и технологии в области производства продуктов питания животного происхождения	(ПК-21), готовностью принимать необходимые меры безопасности при возникновении чрезвычайных ситуаций на объектах жизнеобеспечения предприятия
Блок 1	Базовая часть							
Б1.Б.1	История							
Б1.Б.2	Философия							
Б1.Б.3	Иностранный язык							
Б1.Б.4	Основы законодательства и стандартизации в пищевой промышленности							
Б1.Б.5	Экономика и управление производством	+	+			+		
Б1.Б.6	Математика							
Б1.Б.7	Информатика							
Б1.Б.8	Физика							

Б1.Б.9	Органическая химия							
Б1.Б.10	Биология							
Б1.Б.11	Биохимия							
Б1.Б.12	Анатомия и гистология сельскохозяйственных животных							
Б1.Б.13	Безопасность жизнедеятельности							+
Б1.Б.14	Общая микробиология и микробиология							
Б1.Б.15	Метрология и стандартизация			+				
Б1.Б.16	Биологическая безопасность пищевых систем			+				
Б1.Б.17	Общая технология отрасли							
Б1.Б.18	Теплоэнергоснабжение предприятий							
Б1.Б.19	Реология							+
Б1.Б.20	Процессы и аппараты							
Б1.Б.21	Автоматизированные системы управления					+		
Б1.Б.22	Физическая культура							
	Вариативная часть							
Б1.В.ОД.1	Социология							
Б1.В.ОД.2	Правоведение							
Б1.В.ОД.3	Основы общей и неорганической химии							
Б1.В.ОД.4	Дисперсные пищевые системы							
Б1.В.ОД.5	Экология							+
Б1.В.ОД.6	Аналитическая химия и физико-химические методы анализа							
Б1.В.ОД.7	Введение в технологию пищевого производства							
Б1.В.ОД.8	Современные методы исследования качества и безопасности сырья, биологически активных добавок и готовой продукции							
Б1.В.ОД.9	Реология сырья, полуфабрикатов и заготовок изделий							
Б1.В.ОД.10	Медико-биологические требования и санитарные нормы качества пищевых продуктов							
Б1.В.ОД.11	Технологические добавки и улучшители для производства							

	продуктов питания							
Б1.В.ОД.12	Инженерная и компьютерная графика							
Б1.В.ОД.13	Прикладная механика							
Б1.В.ОД.14	Технология приготовления пищи							
Б1.В.ОД.15	Электротехника и электроника							
Б1.В.ОД.16	Введение в направление подготовки и планирование профессиональной карьеры							
Б1.В.ОД.17	Продовольственная безопасность							
	Элективные курсы по физической культуре							
Б1.В.ДВ.1.1	История науки и техники							
Б1.В.ДВ.1.2	История развития пищевой промышленности в России							
Б1.В.ДВ.2.1	Патентование							
Б1.В.ДВ.2.2	Защита интеллектуальной собственности							
Б1.В.ДВ.3.1	Психология управления коллективом					+		
Б1.В.ДВ.3.2	Психология							
Б1.В.ДВ.4.1	Русский язык и культура речи							
Б1.В.ДВ.4.2	Культура речи и деловое общение							
Б1.В.ДВ.5.1	Биоэлементы и другие микронутриенты							
Б1.В.ДВ.5.2	Физико-химические основы и общие принципы переработки животного сырья						+	
Б1.В.ДВ.6.1	Технология мясной и молочной продукции						+	
Б1.В.ДВ.6.2	Технология производства и переработки продукции животноводства						+	
Б1.В.ДВ.7.1	Технологическое оборудование пищевого производства							
Б1.В.ДВ.7.2	Технологическое оборудование молочного и мясного производства							
Б1.В.ДВ.8.1	Технологические расчеты в производстве продуктов животного							

	происхождения							
Б1.В.ДВ.8.2	Технологические расчеты при производстве молочных и мясных продуктов							
Б1.В.ДВ.9.1	Научные основы применения холода в производстве							
Б1.В.ДВ.9.2	Загрязнители и технологические способы снижения их содержания							
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 принимать управленческие решения с учетом производственных условий	(ПК-23), владением принципами разработки бизнес - планов производства и основами маркетинга	(ПК-24), способностью организовывать работу структурного подразделения	(ПК-25), готовностью использовать математическое моделирование процессов и объектов на базе стандартных пакетов автоматизированного проектирования и исследований	(ПК-26), способностью проводить эксперименты по заданной методике и анализировать результаты	(ПК-27), способностью измерять, наблюдать и составлять описания проводимых исследований, обобщать данные для составления обзоров, от-	(ПК-28), способностью организовывать защиту объектов интеллектуальной собственности, результатов исследований и разработок как коммерче-

							четов и научных публикаций, участвовать во внедрении результатов исследований и разработок	ской тайны предприятия
Блок 1	Базовая часть							
Б1.Б.1	История							
Б1.Б.2	Философия							
Б1.Б.3	Иностранный язык							
Б1.Б.4	Основы законодательства и стандартизации в пищевой промышленности	+						
Б1.Б.5	Экономика и управление производством	+	+					
Б1.Б.6	Математика				+			
Б1.Б.7	Информатика				+			
Б1.Б.8	Физика					+		
Б1.Б.9	Органическая химия					+		
Б1.Б.10	Биология					+		
Б1.Б.11	Биохимия					+		
Б1.Б.12	Анатомия и гистология сельскохозяйственных животных					+		
Б1.Б.13	Безопасность жизнедеятельности	+						
Б1.Б.14	Общая микробиология и микробиология							
Б1.Б.15	Метрология и стандартизация							
Б1.Б.16	Биологическая безопасность пищевых систем							
Б1.Б.17	Общая технология отрасли				+		+	+
Б1.Б.18	Теплоэнергоснабжение предприятий							
Б1.Б.19	Реология					+		
Б1.Б.20	Процессы и аппараты							
Б1.Б.21	Автоматизированные системы управления				+	+		
Б1.Б.22	Физическая культура							
	Вариативная часть							

Б1.В.ОД.1	Социология						+		
Б1.В.ОД.2	Правоведение								+
Б1.В.ОД.3	Основы общей и неорганической химии						+		
Б1.В.ОД.4	Дисперсные пищевые системы						+		
Б1.В.ОД.5	Экология								
Б1.В.ОД.6	Аналитическая химия и физико-химические методы анализа						+		
Б1.В.ОД.7	Введение в технологию пищевого производства			+					
Б1.В.ОД.8	Современные методы исследования качества и безопасности сырья, биологически активных добавок и готовой продукции								
Б1.В.ОД.9	Реология сырья, полуфабрикатов и заготовок изделий								
Б1.В.ОД.10	Медико-биологические требования и санитарные нормы качества пищевых продуктов								
Б1.В.ОД.11	Технологические добавки и улучшители для производства продуктов питания								
Б1.В.ОД.12	Инженерная и компьютерная графика								
Б1.В.ОД.13	Прикладная механика								
Б1.В.ОД.14	Технология приготовления пищи								
Б1.В.ОД.15	Электротехника и электроника								
Б1.В.ОД.16	Введение в направление подготовки и планирование профессиональной карьеры	+		+					
Б1.В.ОД.17	Продовольственная безопасность								
	Элективные курсы по физической культуре								
Б1.В.ДВ.1.1	История науки и техники								
Б1.В.ДВ.1.2	История развития пищевой промышленности в России								
Б1.В.ДВ.2.1	Патентование							+	+
Б1.В.ДВ.2.2	Защита интеллектуальной собственности							+	+
Б1.В.ДВ.3.1	Психология управления коллективом	+							

Б1.В.ДВ.3.2	Психология			+				
Б1.В.ДВ.4.1	Русский язык и культура речи							
Б1.В.ДВ.4.2	Культура речи и деловое общение							
Б1.В.ДВ.5.1	Биоэлементы и другие микро-нутриенты							
Б1.В.ДВ.5.2	Физико-химические основы и общие принципы переработки животного сырья							
Б1.В.ДВ.6.1	Технология мясной и молочной продукции							
Б1.В.ДВ.6.2	Технология производства и переработки продукции животноводства							
Б1.В.ДВ.7.1	Технологическое оборудование пищевого производства							
Б1.В.ДВ.7.2	Технологическое оборудование молочного и мясного производства							
Б1.В.ДВ.8.1	Технологические расчеты в производстве продуктов животного происхождения							
Б1.В.ДВ.8.2	Технологические расчеты при производстве молочных и мясных продуктов							
Б1.В.ДВ.9.1	Научные основы применения холода в производстве					+	+	
Б1.В.ДВ.9.2	Загрязнители и технологические способы снижения их содержания							
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	%	87,17
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	%	79,48
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 про-	%	14,78

	граммы (имеющих стаж работы в данной профессиональной области не менее 3 лет), в общем числе работников, реализующих основную образовательную программу		
--	---	--	--

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), имеющихся в электронном каталоге электронно-библиотечной системы	ед.	183
3.	Общее количество наименований дополнительной литературы, указанной в рабочих программах дисциплин (модулей), имеющихся в электронном каталоге электронно-библиотечной системы	ед.	482
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.	3979
5.	Общее количество наименований основной литературы, перечисленной в рабочих программах дисциплин (модулей), в наличии в библиотеке по основной образовательной программе	ед.	113
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.	5987
7.	Общее количество наименований дополнительной литературы, перечисленной в рабочих программах дисциплин (модулей), в наличии в библиотеке по основной образовательной программе	ед.	434
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)

1	2	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.	%	%	%	%	%	%
3	4	5	6	7	8	9	10	11	12		
01	2016/2017	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
02	2017/2018	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
03	2018/2019	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
04	2019/2020	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
05	2020/2021	-	-	-	10	1	9	10	82,4	0	100
06	2021/2022				8	-	8	8	91,54	0	100

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	8	0
2.	Очно-заочная форма	-	-
3.	Заочная форма	-	-
Вне организации, осуществляющей образовательную деятельность			
4.	В форме самообразования	-	-

Дата заполнения «_____» _____ 201_г.