**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-исследователь-ская работа3 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 общеправовые знания в различных сферах деятельности |  (ОК-7), способностью поддерживать должный уровень физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности |  (ОК-8), способностью использовать приемы первой помощи, методы защиты в условиях чрезвычайных ситуаций |  (ОК-9), способностью 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  | Патентоведение 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 пищевыхпродуктов |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 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 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  | Патентоведение 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 пищевыхпродуктов |  |  |
| 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 технохимического контроля 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, биохимических, 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  | Патентоведение 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 пищевыхпродуктов | + |  |  |  |  |  |
| 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 выполнить работы по рабочим профессиям |  (ПК-12), способностью владеть правилами техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда |  (ПК-13), способностью изучать и анализировать научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по тематике исследования |  (ПК-14), готовностью проводить измерения и наблюдения, составлять описания проводимых исследований, анализировать результаты исследований и использовать их при написании отчетов и научных публикаций |
| 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  | Патентоведение 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 пищевыхпродуктов |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 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-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  | Патентоведение 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 пищевыхпродуктов |  |  |  | + |  |  |  |
| 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 проектов |  (ПК-27), способностью обосновывать и осуществлять технологические компоновки, подбор оборудования для технологических линий и участков 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 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  | Патентоведение 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 пищевыхпродуктов |  |  |  |  |  |  |
| 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), имеющихся в электронном каталоге электронно-библиотечной системы | ед. | 201 |
| 3. | Общее количество наименований дополнительной литературы, указанной в рабочих программах дисциплин (модулей), имеющихся 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» | выполнявших 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 | 2019/2020 | - | - | - | 5 | 0 | 100 | 100 | 78,68 | 0 | 100 |
| 02 | 2020/2021 | - | - | - | 7 | 0 | 100 | 100 | 76,55 | 0 | 100 |
| 03 | 2021/2022 | - | - | - | 13 | 0 | 100 | 100 | 83,18 | 0 | 100 |
| 04 | 2022/2023 | - | - | - | 12 | 7,69 | 84,61 | 100 | 71,58 | 0 | 61,5 |
| 05 | 2023/2024 | - | - | - | 6 | 0 | 100 | 100 | 83,05 | 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 | - | - |
| 2. | Очно-заочная форма | - | - |
| 3. | Заочная форма | 10 | - |
|  | Вне организации, осуществляющей образовательную деятельность |
| 4. | В форме самообразования | - | - |