



Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение  
высшего образования  
«Воронежский государственный университет  
инженерных технологий»



УТВЕРЖДАЮ

Декан факультета ПМА

Дранников А.В.

О Т Ч Е Т

3 2019 г.

о результатах самообследования

образовательной программы

по направлению подготовки/специальности

15.05.01 Проектирование технологических машин и комплексов

Проектирование технологических комплексов пищевых производств

Рассмотрен и одобрен  
на заседании ученого совета  
факультета ПМА  
Секретарь Литвинов Е.В.

Протокол № 7 от «14» 03 2019 г.

Воронеж – 2019

## Раздел 1. Сведения о структуре основной образовательной программы

I. Общая структура программы		Единица измерения	Значение сведений
Блок 1	Дисциплины (модули), суммарно	зачетные единицы	280
	Базовая часть, суммарно	зачетные единицы	198
	Вариативная часть, суммарно	зачетные единицы	82
Блок 2	Практики, в т.ч. НИР (при наличии НИР), суммарно	зачетные единицы	44
	Базовая часть (при наличии), суммарно	зачетные единицы	44
	Вариативная часть, суммарно	зачетные единицы	
Блок 3	Государственная итоговая аттестация, суммарно	зачетные единицы	6
	Базовая часть, суммарно	зачетные единицы	6
Общий объем программы в зачетных единицах		зачетные единицы	330
II. Распределение нагрузки дисциплин по выбору и физической культуре			
Объем дисциплин (модулей) по физической культуре и спорту, реализуемых в рамках базовой части <b>Блока 1</b> (дисциплины модули) образовательной программы в очной форме обучения		зачетные единицы	2
Объем элективных дисциплин (модулей) по физической культуре и спорту		академические часы	330
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 <b>Блока 1</b> "Дисциплины (модули)"		зачетные единицы	38
Объем дисциплин (модулей) по выбору, в том числе в рамках специальных условий инвалидам и лицам с ограниченными возможностями здоровья от объема вариативной части <b>Блока 1</b> "Дисциплины (модули)"		%	46,3,
Количество часов, отведенных на занятия лекционного типа в целом по <b>Блоку 1</b> "Дисциплины (модули)" в соответствии с ФГОС		академические часы	1680
Удельный вес часов, отведенных на занятия лекционного типа в целом по <b>Блоку 1</b> "Дисциплины (модули)" в общем количестве часов аудиторных занятий, отведенных на реализацию данного Блока		%	39,1
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	60
Объем программы обучения в VI год	зачетные единицы	30
Объем программы обучения в VII год	зачетные единицы	-
IV. Структура образовательной программы с учетом электронного обучения и дистанционных образовательных технологий		
Суммарная трудоёмкость основной образовательной программы (всех дисциплин, модулей, частей), реализуемых исключительно с применением электронного обучения, дистанционных образовательных технологий	зачетные единицы	-
Доля основной образовательной программы, реализуемая исключительно с применением электронного обучения, дистанционных образовательных технологий	%	-
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
Типы производственной практики:	наименование типа(ов) производственной практики	технологическая практика; конструкторская практика
Способы проведения производственной практики	наименование способа(ов) проведения производственной практики	стационарная; выездная

Типы преддипломной практики:	наименование типа(ов) преддипломной практики	для выполнения выпускной квалификационной работы
Способы проведения преддипломной практики:	наименование способа(ов) проведения учебной практики	стационарная; выездная

## Раздел 2. Сведения об основной образовательной программе

### 2.1. Требования к результатам освоения основной образовательной программы

	Наименование дисциплин (модулей) в соответствии с учебным планом	Общекультурные компетенции									
		ОК-1 способность к абстрактному мышлению, анализу, синтезу	ОК-2 готовность действовать в нестандартных ситуациях, нести социальную и этическую ответственность за принятые решения	ОК-3 готовность к саморазвитию, самореализации, использованию творческого потенциала	ОК-4 способностью использовать основы философских знаний, анализировать главные этапы и закономерности исторического развития для осознания социальной значимости своей деятельности	ОК-5 способностью использовать основы экономических знаний при оценке эффективности результатов профессиональной деятельности в различных сферах	ОК-6 способностью к коммуникации в устной и письменной формах на русском и иностранном языках для решения задач межличностного и межкультурного взаимодействия	ОК-7 способностью к самоорганизации и самообразованию	ОК-8 способностью использовать общеправовые знания в различных сферах деятельности	ОК-9 способностью поддерживать должный уровень физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности	ОК-10 способностью использовать приемы оказания первой помощи, методы защиты в условиях чрезвычайных ситуаций
Блок 1	Базовая часть										
Б1.Б.01	Экономика и управление машиностроительным производством								+		
Б1.Б.02	Теоретическая механика										
Б1.Б.03	Диагностика и сервисное обслуживание оборудования										

Б1.Б.04	Монтаж, эксплуатация и ремонт оборудования											
Б1.Б.05.01	Техническая механика											
Б1.Б.05.02	Материаловедение											
Б1.Б.05.03	Технология конструкционных материалов											
Б1.Б.05.04	Механика жидкости и газа											
Б1.Б.05.05	Основы проектирования											
Б1.Б.05.06	Основы технологии машиностроения											
Б1.Б.05.07	Управление техническими системами											
Б1.Б.05.08	Термодинамика и теплопередача			+				+				
Б1.Б.05.09	Расчет и конструирование машин и аппаратов пищевых производств											
Б1.Б.05.10	Автоматизация проектно-конструкторских работ											
Б1.Б.05.11	Технологическое оборудование механических и гидромеханических процессов											
Б1.Б.05.12	Технологическое оборудование тепломассообменных процессов											
Б1.Б.05.13	Технологическое оборудование биотехнологических процессов											
Б1.Б.05.14	Технологическое оборудование для фасовки и упаковки продукции											
Б1.Б.05.15	Теория технологического потока											
Б1.Б.06	История				+				+			
Б1.Б.07	Иностранный язык						+	+				
Б1.Б.08	Основы формирования личности				+							
Б1.Б.08.01	Психология		+		+				+			
Б1.Б.08.02	Социология		+		+							

Б1.Б.08.03	Культурология						+				
Б1.Б.08.04	Правоведение								+		
Б1.Б.09	Математика			+				+			
Б1.Б.10	Физика			+				+			
Б1.Б.11	Философия	+	+	+					+		
Б1.Б.12	Безопасность жизнедеятельности										+
Б1.Б.13	Химия			+				+			
Б1.Б.14	Экология										+
Б1.Б.15	Компьютерная и инженерная графика										
Б1.Б.16	Метрология, стандартизация и сертификация										
Б1.Б.17	Электротехника и электроника										
Б1.Б.18.01	Физическая культура									+	
Б1.Б.19	Информатика										
Б1.Б.20	Экономика					+					
Б1.Б.20.01	Основы экономики					+					
	Вариативная часть										
Б1.В.01	Математическое моделирование										
Б1.В.02	Химия пищи					+					
Б1.В.03	Защита интеллектуальной собственности										
Б1.В.04	Инновационная деятельность										
Б1.В.05	Инженерное творчество			+				+			
Б1.В.06	Холодильная техника										+
Б1.В.07	Процессы и аппараты пищевых производств										
Б1.В.08	Бизнес-планирование					+					

Б1.В.09	Введение в специальность										
Б1.В.10	Элективные дисциплины (курсы) по физической культуре и спорту									+	
Б1.В.ДВ.01.01	Психология управления	+	+		+			+		+	
Б1.В.ДВ.01.02	Психология производственных отношений	+	+		+			+		+	
Б1.В.ДВ.02.01	Общие принципы обработки пищевого сырья										
Б1.В.ДВ.02.02	Химическая экспертиза пищевых объектов										
Б1.В.ДВ.03.01	Компьютерная графика										
Б1.В.ДВ.03.02	Компьютерное 3Д-моделирование										
Б1.В.ДВ.04.01	Техника пищевых производств малых предприятий										
Б1.В.ДВ.04.02	Техника и технология малых предприятий										
Б1.В.ДВ.05.01	Физико-механические свойства и методы обработки пищевых сред										
Б1.В.ДВ.05.02	Инженерная реология										
Б1.В.ДВ.06.01	Системное развитие техники пищевых производств										
Б1.В.ДВ.06.02	Приоритетные направления развития пищевой промышленности										
Б1.В.ДВ.07.01	Технология конструирования пищевых машин и автоматов										
Б1.В.ДВ.07.02	Основы конструирования										
Б1.В.ДВ.08.01	Технологические комплексы пищевых производств										
Б1.В.ДВ.08.02	Техническое обеспечение современных технологий										
Блок 2	Практики, в том числе научно-исследовательская работа (НИР)										

Б2.Б.01(У)	Учебная практика (по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности)								+			
Б2.Б.02(П)	Производственная практика (технологическая)								+			
Б2.Б.03(П)	Производственная практика (конструкторская)											
Б2.Б.04(П)	Преддипломная практика	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+

	Наименование	Общепрофессиональные компетенции			
		ОПК – 1 способностью ориентироваться в базовых положениях экономической теории, применять их с учетом особенностей рыночной экономики, самостоятельно вести поиск работы на рынке труда	ОПК -2 владением основными методами, способами и средствами получения, хранения, переработки информации, навыками работы с компьютером как средством управления информацией	ОПК -3 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 -4 готовностью руководить коллективом в сфере своей профессиональной деятельности, толерантно воспринимая социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия
Блок 1	Базовая часть				
Б1.Б.01	Экономика и управление машиностроительным производством				+
Б1.Б.02	Теоретическая механика				
Б1.Б.03	Диагностика и сервисное обслуживание оборудования				



Б1.Б.04	Монтаж, эксплуатация и ремонт оборудования				
Б1.Б.05.01	Техническая механика				
Б1.Б.05.02	Материаловедение				
Б1.Б.05.03	Технология конструкционных материалов				
Б1.Б.05.04	Механика жидкости и газа				
Б1.Б.05.05	Основы проектирования				
Б1.Б.05.06	Основы технологии машиностроения				
Б1.Б.05.07	Управление техническими системами				
Б1.Б.05.08	Термодинамика и теплопередача				
Б1.Б.05.09	Расчет и конструирование машин и аппаратов пищевых производств				
Б1.Б.05.10	Автоматизация проектно-конструкторских работ				
Б1.Б.05.11	Технологическое оборудование механических и гидромеханических процессов				
Б1.Б.05.12	Технологическое оборудование теплообменных процессов				
Б1.Б.05.13	Технологическое оборудование биотехнологических процессов				
Б1.Б.05.14	Технологическое оборудование для фасовки и упаковки продукции				
Б1.Б.05.15	Теория технологического потока				
Б1.Б.06	История				
Б1.Б.07	Иностранный язык				
Б1.Б.08	Основы формирования личности				
Б1.Б.08.01	Психология				
Б1.Б.08.02	Социология				

Б1.Б.08.03	Культурология				
Б1.Б.08.04	Правоведение				
Б1.Б.09	Математика				
Б1.Б.10	Физика				
Б1.Б.11	Философия				
Б1.Б.12	Безопасность жизнедеятельности				
Б1.Б.13	Химия				
Б1.Б.14	Экология				
Б1.Б.15	Компьютерная и инженерная графика				
Б1.Б.16	Метрология, стандартизация и сертификация				
Б1.Б.17	Электротехника и электроника				
Б1.Б.18.01	Физическая культура				
Б1.Б.19	Информатика		+	+	
Б1.Б.20	Экономика	+			
Б1.Б.20.01	Основы экономики	+			
	Вариативная часть				
Б1.В.01	Математическое моделирование				
Б1.В.02	Химия пищи				
Б1.В.03	Защита интеллектуальной собственности		+	+	
Б1.В.04	Инновационная деятельность				
Б1.В.05	Инженерное творчество				
Б1.В.06	Холодильная техника				
Б1.В.07	Процессы и аппараты пищевых производств				
Б1.В.08	Бизнес-планирование	+			
Б1.В.09	Введение в специальность				

Б1.В.10	Элективные дисциплины (курсы) по физической культуре и спорту				
Б1.В.ДВ.01.01	Психология управления				+
Б1.В.ДВ.01.02	Психология производственных отношений				+
Б1.В.ДВ.02.01	Общие принципы обработки пищевого сырья				
Б1.В.ДВ.02.02	Химическая экспертиза пищевых объектов				
Б1.В.ДВ.03.01	Компьютерная графика				
Б1.В.ДВ.03.02	Компьютерное 3D-моделирование				
Б1.В.ДВ.04.01	Техника пищевых производств малых предприятий				
Б1.В.ДВ.04.02	Техника и технология малых предприятий				
Б1.В.ДВ.05.01	Физико-механические свойства и методы обработки пищевых сред				
Б1.В.ДВ.05.02	Инженерная реология				
Б1.В.ДВ.06.01	Системное развитие техники пищевых производств				
Б1.В.ДВ.06.02	Приоритетные направления развития пищевой промышленности				
Б1.В.ДВ.07.01	Технология конструирования пищевых машин и автоматов				
Б1.В.ДВ.07.02	Основы конструирования				
Б1.В.ДВ.08.01	Технологические комплексы пищевых производств				
Б1.В.ДВ.08.02	Техническое обеспечение современных технологий				
Блок 2	Практики, в том числе научно-исследовательская работа (НИР)				
Б2.Б.01(У)	Учебная практика (по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской	+	+	+	+

	деятельности)				
Б2.Б.02(П)	Производственная практика (технологическая)	+	+	+	+
Б2.Б.03(П)	Производственная практика (конструкторская)				
Б2.Б.04(П)	Преддипломная практика	+	+	+	+

	Наименование дисциплин (модулей) в соответствии с учебным планом	Профессиональные компетенции																	
		ПК - 1	ПК -2	ПК -3	ПК -4	ПК -5	ПК -6	ПК -7	ПК -8	ПК -9	ПК -10	ПК -11	ПК -12	ПК -13	ПК -14	ПК -15	ПК -16	ПК -17	ПК -18
Блок 1	Базовая часть																		
Б1.Б.01	Экономика и управление машиностроительным производством								+					+					
Б1.Б.02	Теоретическая механика														+				
Б1.Б.03	Диагностика и сервисное обслуживание оборудования			+	+														
Б1.Б.04	Монтаж, эксплуатация		+	+	+														

	и ремонт оборудования																		
Б1.Б.05.01	Техническая механика														+				
Б1.Б.05.02	Материаловедение					+													
Б1.Б.05.03	Технология конструкционных материалов	+				+													
Б1.Б.05.04	Механика жидкости и газа				+										+	+			
Б1.Б.05.05	Основы проектирования								+		+	+			+		+		
Б1.Б.05.06	Основы технологии машиностроения	+				+													
Б1.Б.05.07	Управление техническими системами																		
Б1.Б.05.08	Термодинамика и теплопередача																		
Б1.Б.05.09	Расчет и конструирование машин и аппаратов пищевых производств																	+	
Б1.Б.05.10	Автоматизация проектно- конструкторских работ												+			+			
Б1.Б.05.11	Технологическое оборудование механических и гидромеханических процессов				+	+													
Б1.Б.05.12	Технологическое оборудование теплообменных процессов				+	+													
Б1.Б.05.13	Технологическое оборудование биотехнологических				+	+													

	процессов																		
Б1.Б.05.14	Технологическое оборудование для фасовки и упаковки продукции			+	+														
Б1.Б.05.15	Теория технологического потока	+																	
Б1.Б.06	История																		
Б1.Б.07	Иностранный язык																		
Б1.Б.08	Основы формирования личности																		
Б1.Б.08.01	Психология																		
Б1.Б.08.02	Социология																		
Б1.Б.08.03	Культурология																		
Б1.Б.08.04	Правоведение																		
Б1.Б.09	Математика																		
Б1.Б.10	Физика																		
Б1.Б.11	Философия																		
Б1.Б.12	Безопасность жизнедеятельности																		
Б1.Б.13	Химия																		
Б1.Б.14	Экология																		
Б1.Б.15	Компьютерная и инженерная графика							+										+	
Б1.Б.16	Метрология, стандартизация и сертификация							+	+									+	+
Б1.Б.17	Электротехника и электроника			+										+	+				
Б1.Б.18.01	Физическая культура																		

Б1.Б.19	Информатика																		
Б1.Б.20	Экономика																		
Б1.Б.20.01	Основы экономики																		
	Вариативная часть																		
Б1.В.01	Математическое моделирование												+						
Б1.В.02	Химия пищи	+																	
Б1.В.03	Защита интеллектуальной собственности								+										+
Б1.В.04	Инновационная деятельность									+				+					
Б1.В.05	Инженерное творчество										+	+							+
Б1.В.06	Холодильная техника																		
Б1.В.07	Процессы и аппараты пищевых производств												+		+				
Б1.В.08	Бизнес-планирование								+	+				+					
Б1.В.09	Введение в специальность											+							
Б1.В.10	Элективные дисциплины (курсы) по физической культуре и спорту																		
Б1.В.ДВ.01.01	Психология управления										+								
Б1.В.ДВ.01.02	Психология производственных отношений										+								
Б1.В.ДВ.02.01	Общие принципы обработки пищевого сырья							+											

Б1.В.ДВ.02.02	Химическая экспертиза пищевых объектов						+											
Б1.В.ДВ.03.01	Компьютерная графика												+					
Б1.В.ДВ.03.02	Компьютерное 3Д-моделирование												+					
Б1.В.ДВ.04.01	Техника пищевых производств малых предприятий		+	+	+													
Б1.В.ДВ.04.02	Техника и технология малых предприятий		+	+	+													
Б1.В.ДВ.05.01	Физико-механические свойства и методы обработки пищевых сред	+					+											
Б1.В.ДВ.05.02	Инженерная реология	+					+											
Б1.В.ДВ.06.01	Системное развитие техники пищевых производств																	
Б1.В.ДВ.06.02	Приоритетные направления развития пищевой промышленности																	
Б1.В.ДВ.07.01	Технология конструирования пищевых машин и автоматов														+		+	+
Б1.В.ДВ.07.02	Основы конструирования														+		+	+
Б1.В.ДВ.08.01	Технологические комплексы пищевых производств							+										
Б1.В.ДВ.08.02	Техническое обеспечение современных технологий							+										
Блок 2	Практики, в том числе																	



	научно-исследовательская работа (НИР)																		
Б2.Б.01(У)	Учебная практика (по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности)	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+
Б2.Б.02(П)	Производственная практика (технологическая)	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+
Б2.Б.03(П)	Производственная практика (конструкторская)														+	+	+	+	+
Б2.Б.04(П)	Преддипломная практика	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+

Наименование	Профессионально-специализированные компетенции							
	дисциплин (модулей) в соответствии с учебным планом	ПСК – 8.1 способностью демонстрировать знания принципов и особенностей создания машин и автоматизированных технологических комплексов пищевых производств и их основных технических характеристик	ПСК – 8.2 способностью демонстрировать знания конструктивных особенностей разрабатываемых и используемых в автоматизированных технологических комплексах пищевых производств технических средств	ПСК – 8.3 способностью выполнять работы по проектированию машин и автоматизированных технологических комплексов пищевых производств	ПСК – 8.4 способностью обеспечивать информационное обслуживание машин и автоматизированных технологических комплексов пищевых производств	ПСК – 8.5 способностью обеспечивать управление и организацию производства с применением машин и автоматизированных технологических комплексов пищевых производств	ПСК – 8.6 способностью выбирать необходимые технические данные для обоснованного принятия решений по проектированию машин и автоматизированных технологических комплексов пищевых производств	ПСК – 8.7 способностью выполнять технико-экономический анализ целесообразности выполнения проектных работ по созданию машин и автоматизированных технологических комплексов пищевых производств

Блок 1	Базовая часть							
Б1.Б.01	Экономика и управление машиностроительным производством							+
Б1.Б.02	Теоретическая механика							
Б1.Б.03	Диагностика и сервисное обслуживание оборудования							
Б1.Б.04	Монтаж, эксплуатация и ремонт оборудования							
Б1.Б.05.01	Техническая механика							
Б1.Б.05.02	Материаловедение							
Б1.Б.05.03	Технология конструкционных материалов							
Б1.Б.05.04	Механика жидкости и газа							
Б1.Б.05.05	Основы проектирования			+			+	
Б1.Б.05.06	Основы технологии машиностроения							
Б1.Б.05.07	Управление техническими системами						+	
Б1.Б.05.08	Термодинамика и теплопередача							
Б1.Б.05.09	Расчет и конструирование машин и аппаратов пищевых производств	+	+	+				
Б1.Б.05.10	Автоматизация проектно-конструкторских работ							
Б1.Б.05.11	Технологическое оборудование механических и гидромеханических процессов		+		+		+	
Б1.Б.05.12	Технологическое оборудование теплообменных процессов		+		+		+	
Б1.Б.05.13	Технологическое оборудование биотехнологических процессов		+		+		+	
Б1.Б.05.14	Технологическое оборудование для фасовки и упаковки продукции		+		+		+	
Б1.Б.05.15	Теория технологического потока						+	+

Б1.Б.06	История							
Б1.Б.07	Иностранный язык							
Б1.Б.08	Основы формирования личности							
Б1.Б.08.01	Психология							
Б1.Б.08.02	Социология							
Б1.Б.08.03	Культурология							
Б1.Б.08.04	Правоведение							
Б1.Б.09	Математика							
Б1.Б.10	Физика							
Б1.Б.11	Философия							
Б1.Б.12	Безопасность жизнедеятельности							
Б1.Б.13	Химия							
Б1.Б.14	Экология							
Б1.Б.15	Компьютерная и инженерная графика							
Б1.Б.16	Метрология, стандартизация и сертификация							
Б1.Б.17	Электротехника и электроника							
Б1.Б.18.01	Физическая культура							
Б1.Б.19	Информатика							
Б1.Б.20	Экономика							
Б1.Б.20.01	Основы экономики							
	Вариативная часть							
Б1.В.01	Математическое моделирование							
Б1.В.02	Химия пищи							
Б1.В.03	Защита интеллектуальной собственности							
Б1.В.04	Инновационная деятельность							

Б1.В.05	Инженерное творчество							
Б1.В.06	Холодильная техника	+	+					
Б1.В.07	Процессы и аппараты пищевых производств		+					
Б1.В.08	Бизнес-планирование							+
Б1.В.09	Введение в специальность	+						
Б1.В.10	Элективные дисциплины (курсы) по физической культуре и спорту							
Б1.В.ДВ.01.01	Психология управления							
Б1.В.ДВ.01.02	Психология производственных отношений							
Б1.В.ДВ.02.01	Общие принципы обработки пищевого сырья	+	+				+	
Б1.В.ДВ.02.02	Химическая экспертиза пищевых объектов	+	+				+	
Б1.В.ДВ.03.01	Компьютерная графика			+				
Б1.В.ДВ.03.02	Компьютерное 3Д-моделирование			+				
Б1.В.ДВ.04.01	Техника пищевых производств малых предприятий		+			+		
Б1.В.ДВ.04.02	Техника и технология малых предприятий		+			+		
Б1.В.ДВ.05.01	Физико-механические свойства и методы обработки пищевых сред		+					
Б1.В.ДВ.05.02	Инженерная реология		+					
Б1.В.ДВ.06.01	Системное развитие техники пищевых производств		+			+	+	
Б1.В.ДВ.06.02	Приоритетные направления развития пищевой промышленности		+			+	+	
Б1.В.ДВ.07.01	Технология конструирования пищевых машин и автоматов	+	+	+				
Б1.В.ДВ.07.02	Основы конструирования	+	+	+				
Б1.В.ДВ.08.01	Технологические комплексы пищевых производств		+		+	+		

Б1.В.ДВ.08.02	Техническое обеспечение современных технологий		+		+	+		
Блок 2	Практики, в том числе научно-исследовательская работа (НИР)							
Б2.Б.01(У)	Учебная практика (по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности)	+	+	+	+	+	+	+
Б2.Б.02(П)	Производственная практика (технологическая)	+	+	+	+	+	+	+
Б2.Б.03(П)	Производственная практика (конструкторская)							
Б2.Б.04(П)	Преддипломная практика	+	+	+	+	+	+	+

## 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	да

### 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	%	92,8
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	%	87,18
3	Среднегодовой объем финансирования научных исследований на одного научно-педагогического работника (в приведенных к целочисленным значениям ставок) организации, реализующей основные образовательные программы	тыс.руб.	122,4
4	Доля работников (в приведенных к целочисленным значениям ставок) из числа руководителей и работников организаций, деятельность которых связана с направленностью (профилем) реализуемой программы специалитета (имеющих стаж работы в данной профессиональной области не менее 3 лет), в общем числе работников, реализующих основную образовательную программу	%	5,1

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

N п/п	Наименование индикатора	Единица измерения/ значение	Значение сведений
1	2	3	4
1.	Наличие в организации, осуществляющей образовательную деятельность, электронно-библиотечной системы (электронной библиотеки)	есть/нет	есть
2.	Общее количество наименований основной литературы, указанной в рабочих программах дисциплин (модулей), имеющих в электронном каталоге электронно-библиотечной системы	ед.	167
3.	Общее количество наименований дополнительной литературы, указанной в рабочих программах дисциплин (модулей), имеющих в электронном каталоге электронно-библиотечной системы	ед.	321
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.	5213
5.	Общее количество наименований основной литературы, перечисленной в рабочих программах дисциплин (модулей), в наличии в библиотеке по основной образовательной программе	ед.	167
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.	3125
7.	Общее количество наименований дополнительной литературы, перечисленной в рабочих программах дисциплин (модулей), в наличии в библиотеке по основной образовательной программе	ед.	321
8.	Наличие печатных и (или) электронных образовательных ресурсов, адаптированных к ограничениям здоровья обучающихся из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья	да/нет	нет
9.	Количество имеющегося в наличии ежегодно обновляемого лицензионного программного обеспечения, предусмотренного рабочими программами дисциплин (модулей)	ед.	13
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**

N п/п	Учебный год	Вид государственных аттестационных испытаний									
		Государственный экзамен (при наличии)			Защита выпускной квалификационной работы (ВКР)						
		количество выпускников, всего	из них:		количество выпускников, всего	из них:			Результаты проверки ВКР на наличие заимствований		
			получивших оценку "удовлетворительно"	получивших оценки "отлично" и "хорошо"		получивших оценку "удовлетворительно"	получивших оценки "отлично" и "хорошо"	выполнивших ВКР по заявке предприятия	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	2016/2017	-	-	-	11	-	100	36,7	75,5	-	63,6
02	2017/2018	-	-	-	6	-	100	33,3	84,5	-	50,0
03	2018/2019				9	-	100	33,3	72,3		44,4



**Раздел 6. Сведения о контингенте 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, детей-инвалидов и инвалидов (чел.)
В организации, осуществляющей образовательную деятельность			
1.	Очная форма	18	-
2.	Очно-заочная форма	-	-
3.	Заочная форма	-	-
Вне организации, осуществляющей образовательную деятельность			
4.	В форме самообразования	-	-

**Заключение и выводы**

По результатам самообследования комиссия считает, что содержание, уровень и качество подготовки специалистов специальности 15.05.01 Проектирование технологических машин и комплексов соответствует требованиям федерального государственного образовательного стандарта.

Председатель комиссии:

Декан факультета ПМА


  
Дранников А.В.

Члены комиссии:

Зав. кафедрой МАПП

  
Антипов С.Т.

Зам.зав. кафедрой технической механики

  
Егоров В.Г.

Зав. кафедрой физики, теплотехники и теплоэнергетики

  
Буданов А.В.

