

Минобрнауки России
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«ВОРОНЕЖСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ ИНЖЕНЕРНЫХ ТЕХНОЛОГИЙ»



УТВЕРЖДАЮ

Ректор ФГБОУ ВО «ВГУИТ»

проф. Попов В.Н.

« 25 » июня 20 20 г.

Номер внутривузовой регистрации
ОП ВО ВГУИТ 2.2.19.03.02-2020

ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА

Направление подготовки

19.03.02 Продукты питания из растительного сырья

(указывается код и наименование направления подготовки)

**производственно-технологическая, экспериментально-исследовательская,
организационно-управленческая, расчетно-проектная**

(указываются виды профессиональной деятельности)

Технологии продуктов питания из растительного сырья

(направленность (профиль) подготовки, наименование образовательной программы)

Квалификация (степень) выпускника

Бакалавр

(бакалавр, специалист, магистр, исследователь, преподаватель-исследователь)

СОДЕРЖАНИЕ

1.	Общие положения	
2.	Термины, определения, обозначения, сокращения	3
3.	Характеристика профессиональной деятельности выпускника	5
4.	Документы, регламентирующие содержание и организацию образовательного процесса	7
5.	Ресурсное обеспечение	25
6.	Характеристики социально-культурной среды вуза, обеспечивающие развитие общекультурных компетенций студентов	26
7.	Нормативно-методическое обеспечение системы оценки качества освоения обучающимися образовательной программы	29
	<i>Приложение 1</i> Справочник распределения компетенций	33
	<i>Приложение 2</i> Учебно-методическое и информационное обеспечение	
	<i>Приложение 3</i> Сведения о профессорско-преподавательском составе	

1. Общие положения

1.1. Образовательная программа высшего образования по направлению подготовки 19.03.02 – Продукты питания из растительного сырья является системой учебно-методических документов и сформирована на основе Федерального государственного образовательного стандарта (ФГОС ВО) по данному направлению подготовки, утвержденного 12 марта 2015 г. № 211.

1.2. Нормативные документы для разработки образовательной программы

Нормативную правовую базу разработки образовательной программы составляют:

- Федеральный закон от 29.12.2012 N 273-ФЗ (в дейст. редакции) "Об образовании в Российской Федерации";
- Федеральный государственный образовательный стандарт высшего образования по направлению подготовки 19.03.02 - Продукты питания из растительного сырья (уровень бакалавриата) (приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 12 марта 2015 г. № 211);
- Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 12 сентября 2013 г. № 1061 «Об утверждении перечней специальностей и направлений подготовки высшего образования»;
- Методические рекомендации по разработке основных профессиональных образовательных программ и дополнительных профессиональных программ с учетом соответствующих профессиональных стандартов (утв. Минобрнауки России 22.01.2015 № ДЛ-1/05вн);
- Устав ФГБОУ ВО «ВГУИТ»;
- СТ ВГУИТ 1.2.01 – 2016 СТАНДАРТЫ УНИВЕРСИТЕТА. Порядок разработки, структура, оформление и введение в действие.
- Должностные инструкции руководителей структурных подразделений ООО «Люкс» (п.г.т. Анна Воронежская область), в т. ч. собственно разработанные профессиональные стандарты;
- Должностные инструкции руководителей структурных подразделений ОАО «МЭЗ «Аннинский» (п.г.т. Анна Воронежская область), в т. ч. собственно разработанные профессиональные стандарты;
- Должностные инструкции руководителей структурных подразделений ООО «Перелешинский сахарный комбинат» (п.г.т. Перелешино Воронежская область), в т. ч. собственно разработанные профессиональные стандарты;
- Должностные инструкции руководителей структурных подразделений ОАО «Мелькомбинат «Воронежский» (г. Воронеж), в т. ч. собственно разработанные профессиональные стандарты;
- Должностные инструкции руководителей структурных подразделений ОАО «Хлебозавод №7» (г. Воронеж), в т. ч. собственно разработанные профессиональные стандарты;

1.3. Характеристика образовательной программы

Образовательная программы высшего образования по направлению подготовки 19.03.02 – Продукты питания из растительного сырья является программой первого уровня высшего образования (бакалавр). Нормативные сроки освоения, общая трудоемкость освоения вузовской основной профессиональной образовательной программы (в зачетных единицах) и соответствующая квалификация (степень) уровня высшего образования приводится в таблице 1.

Структура программы бакалавриата

Структура программы бакалавриата		Объем программы прикладного бакалавриата в з.е.
Блок 1	Дисциплины (модули)	207
	Базовая часть	101
	Вариативная часть	106
Блок 2	Практики	27
	Вариативная часть	27
Блок 3	Государственная итоговая аттестация	6
	Базовая часть	6
Объем программы бакалавриата		240

.Обучение по программе бакалавриата в организациях осуществляется в очной, очно-заочной и заочной формах обучения.

Объем программы бакалавриата составляет 240 зачетных единиц (далее - з.е.), вне зависимости от формы обучения, применяемых образовательных технологий, реализации программы бакалавриата с использованием сетевой формы, реализации программы бакалавриата по индивидуальному учебному плану, в том числе ускоренному обучению.

Срок получения образования по программе бакалавриата:

в очной форме обучения, включая каникулы, предоставляемые после прохождения государственной итоговой аттестации, вне зависимости от применяемых образовательных технологий, составляет 4 года. Объем программы бакалавриата в очной форме обучения, реализуемый за один учебный год, составляет 60 з.е.;

в очно-заочной или заочной формах обучения, вне зависимости от применяемых образовательных технологий, увеличивается не менее чем на 6 месяцев и не более чем на 1 год по сравнению со сроком получения образования по очной форме обучения. Объем программы бакалавриата за один учебный год в очно-заочной или заочной формах обучения не может составлять более 75 з.е.;

при обучении по индивидуальному учебному плану, вне зависимости от формы обучения, составляет не более срока получения образования, установленного для соответствующей формы обучения, а при обучении по индивидуальному плану лиц с ограниченными возможностями здоровья может быть увеличен по их желанию не более чем на 1 год по сравнению со сроком получения образования для соответствующей формы обучения. Объем программы бакалавриата за один учебный год при обучении по индивидуальному плану вне зависимости от формы обучения не может составлять более 75 з.е.

Конкретный срок получения образования и объем программы бакалавриата, реализуемый за один учебный год, в очно-заочной или заочной формах обучения, а также по индивидуальному плану определяются организацией самостоятельно в пределах сроков, установленных настоящим пунктом. При реализации программы бакалавриата организация вправе применять электронное обучение и дистанционные образовательные технологии. При обучении лиц с ограниченными возможностями здоровья электронное обучение и дистанционные образовательные технологии должны предусматривать возможность приема-передачи информации в доступных для них формах. Реализация программы бакалавриата возможна с использованием сетевой формы.

Квалификация выпускника – бакалавр (Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации «Об утверждении перечней специальностей и направлений подготовки высшего образования» (от 12 сентября 2013 г. № 1061 в действ. редакции).

Образовательная деятельность по программе бакалавриата осуществляется на государственном языке (государственных языках) Российской Федерации.

1.4. Направленности (профили) подготовки образовательной программы обучающегося по направлению подготовки 19.03.02 – «Продукты питания из растительного сырья»

- технологии продуктов питания из растительного сырья.

1.5. Требования к абитуриенту

Абитуриент должен иметь документ государственного образца о среднем (полном) общем образовании или среднем профессиональном образовании.

2. Термины, определения, обозначения, сокращения

Адаптированная образовательная программа – образовательная программа, адаптированная для обучения лиц с ограниченными возможностями здоровья с учетом особенностей их психофизического развития, индивидуальных возможностей и при необходимости обеспечивающая коррекцию нарушений развития и социальную адаптацию указанных лиц.

Высшее учебное заведение (вуз) - образовательное учреждение, учрежденное и действующее на основании законодательства Российской Федерации об образовании, имеющее статус юридического лица и реализующее в соответствии с лицензией образовательные программы высшего образования.

Дистанционные образовательные технологии (ДОТ) – образовательные технологии, реализуемые в основном с применением информационных и телекоммуникационных технологий при опосредованном (на расстоянии) или частично опосредованном взаимодействии обучающегося и педагогического работника.

Образование – единый целенаправленный процесс воспитания и обучения, являющийся общественно значимым благом и осуществляемый в интересах человека, семьи, общества и государства, а также совокупность приобретаемых знаний, умений, навыков, ценностных установок, опыта деятельности и компетенции определенных объема и сложности в целях интеллектуального, духовно-нравственного, творческого, физического и (или) профессионального развития человека, удовлетворения его образовательных потребностей и интересов.

Обучение – целенаправленный процесс организации деятельности обучающихся по овладению знаниями, умениями, навыками и компетенциями, приобретению опыта деятельности, развитию способностей, приобретению опыта применения знаний в повседневной жизни и формированию у обучающихся мотивации получения образования в течение всей жизни.

Образовательная программа – комплекс основных характеристик образования (объем, содержание, планируемые результаты), организационно-педагогических условий, форм аттестации, который представлен в виде учебного плана, календарного учебного графика, рабочих программ учебных предметов, курсов, дисциплин (модулей), иных компонентов, а также оценочных и методических материалов.

Обучающийся - физическое лицо, осваивающее образовательную программу.

Обучающийся с ограниченными возможностями здоровья - физическое лицо, имеющее недостатки в физическом и (или) психологическом развитии, подтвержденные психолого-медико-педагогической комиссией и препятствующие получению образования без создания специальных условий.

Образовательная деятельность – деятельность по реализации образовательных программ.

Направленность (профиль) образования – ориентация образовательной программы на конкретные области знания и (или) виды деятельности, определяющая ее предметно-тематическое содержание, преобладающие виды учебной деятельности обучающегося и требования к результатам освоения образовательной программы.

Учебный план – документ, который определяет перечень, трудоемкость, последовательность и распределение по периодам обучения учебных предметов, курсов, дисциплин (модулей), практики, иных видов учебной деятельности и формы промежуточной аттестации обучающихся.

Рабочий учебный план – документ, регламентирующий организацию образовательного процесса в образовательном учреждении: распределение содержания образовательной программы по учебным курсам, дисциплинам, годам обучения.

Индивидуальный учебный план – учебный план, обеспечивающий освоение образовательной программы на основе индивидуализации ее содержания с учетом особенностей и образовательных потребностей конкретного обучающегося.

Зачетная единица - унифицированная единица измерения трудоемкости учебной нагрузки обучающегося, при указании объема образовательной программы и ее составных частей. Зачетная единица для образовательных программ, разработанных в соответствии с федеральными государственными образовательными стандартами, эквивалентна 36 академическим часам (при продолжительности академического часа 45 минут).

Качество образования – комплексная характеристика образовательной деятельности и подготовки обучающегося, выражающая степень их соответствия федеральным государственным образовательным стандартам и (или) потребностям физического или юридического лица, в интересах которого осуществляется образовательная деятельность, в том числе степень достижения планируемых результатов образовательной программы.

Компетенция – способность применять знания, умения и личностные качества выпускника для успешной деятельности в определенной области.

Квалификация – уровень знаний, умений, навыков и компетенции, характеризующий подготовленность к выполнению определенного вида профессиональной деятельности.

Нормативный срок обучения – установленный образовательным стандартом срок освоения выпускником основной профессиональной образовательной программы высшего образования.

Практика – вид учебной деятельности, направленной на формирование, закрепление, развитие практических навыков и компетенции в процессе выполнения определенных видов работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью.

Промежуточная аттестация – это курсовые экзамены, зачеты, курсовые работы (проекты) и другие формы аттестации, определенные учебным планом, которыми сопровождается освоение образовательной программы, в том числе отдельной части или всего объема учебного предмета, курса, дисциплины (модуля) образовательной программы.

Профессиональное образование – вид образования, который направлен на приобретение обучающимися в процессе освоения основных профессиональных образовательных программ знаний, умений, навыков и формирование компетенции определенных уровня и объема, позволяющих вести профессиональную деятельность в определенной сфере и (или) выполнять работу по конкретной профессии или специальности.

Рабочая программа дисциплины (модуля) (РП) – нормативный документ, соответствующий требованиям ФГОС ВО (СПО), учитывающий специфику подготовки обучающихся по избранной специальности/ направлению, определяющий объем, содержание, порядок изучения учебной дисциплины, а также способы контроля результатов ее усвоения.

Уровень образования – завершенный цикл образования, характеризующийся определенной единой совокупностью требований.

Федеральный государственный образовательный стандарт (ФГОС) – совокупность обязательных требований к образованию определенного уровня и (или) к профессии, специальности и направлению подготовки, утвержденных федеральным органом исполнительной власти, осуществляющим функции по выработке государственной политики и нормативно-правовому регулированию в сфере образования.

Оценочные материалы - комплект методических материалов, предназначенный для решения задачи соответствия, т.е. установления в ходе аттестационных испытаний выпускников, завершивших освоение образовательной программы по определенному направлению подготовки или специальности, факта соответствия (или несоответствия) уровня их подготовки требованиям соответствующего ФГОС ВО.

Электронное обучение - система электронного обучения, обучение при помощи информационных, электронных технологий.

Используются следующие сокращения:

ВО – высшее образование;

ОП ВО – образовательная программа высшего образования;

ПС – профессиональный стандарт;

ОК – общекультурные компетенции;

ОПК – общепрофессиональные компетенции;

ПК – профессиональные компетенции;

ПКв – профессиональные компетенции (вузовские);

УЦ ОП – учебный цикл образовательной программы;

ФГОС ВО – федеральный государственный образовательный стандарт высшего образования;

ОТФ – обобщенная трудовая функция;

ТФ – трудовая функция;

ФГБОУ ВО «ВГУИТ» – федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Воронежский государственный университет инженерных технологий».

ОП ВО составлена с учетом ПС, утвержденных приказами Минтруда России (при наличии), а также с учетом рекомендаций ФУМО и требованием ПС ключевых работодателей (ООО «Люкс», ОАО «МЭЗ «Аннинский», ООО «Перелешинский сахарный комбинат», ОАО «Мелькомбинат «Воронежский», ОАО «Хлебозавод №7», ОАО Консервный завод «Садовое»).

3. Характеристика профессиональной деятельности выпускника

С учетом требований ПС, требований ФГОС и направленностью программы «Продукты питания из растительного» с целью формирования компетентностной модели выпускника, максимально подготовленного к профессиональной деятельности и обладающего необходимым объемом знаний, включая фундаментальные, и ключевыми компетенциями - профессиональными и универсальными составлена таблица 2 соответствия профилей подготовки профессиональным стандартам и рекомендациям ключевых работодателей.

Таблица 2

Соответствие программ бакалавров профессиональным стандартам и рекомендациям ключевых работодателей

Назначение программы	Номер уровня квалификации	Наименование выбранного профессионального стандарта
Продукты питания из растительного сырья	5,6	Должностные инструкции руководителей структурных подразделений ОАО «Мелькомбинат «Воронежский» (г. Воронеж), в т. ч. собственно разработанные профессиональные стандарты Должностные инструкции руководителей структурных подразделений ОАО «Хлебозавод №7» (г. Воронеж), в т. ч. собственно разработанные профессиональные стандарты Должностные инструкции руководителей структурных подразделений ООО «Перелешинский сахарный комбинат» (п.г.т. Перелешино Воронежская область), в т. ч. собственно разработанные профессиональные стандарты Должностные инструкции руководителей структурных подразделений ООО «Люкс» (п.г.т. Анна Воронежская область), в т. ч. собственно разработанные профессиональные стандарты Должностные инструкции руководителей структурных подразделений ОАО «МЭЗ «Аннинский» (п.г.т. Анна Воронежская область), в т. ч. собственно разработанные профессиональные стандарты

3.1. Область профессиональной деятельности выпускника

Область профессиональной деятельности бакалавров включает:

организацию производства и обслуживания на пищевых предприятиях; хранение и переработку продовольственного сырья, эксплуатацию технологического оборудования пищевых предприятий; организацию входного контроля качества сырья растительного происхождения, пищевых добавок и улучшителей; производственный контроль качества полуфабрикатов и параметров технологического процесса; управление качеством готовой продукции; разработку новых видов продукции и технологий их производства в соответствии с государственной политикой Российской Федерации в области здорового питания населения; разработку нормативной и технической документации, технических регламентов; обеспечение контроля над соблюдением экологической чистоты производственных процессов; участие в подготовке проектной документации для строительства новых, реконструкции и модернизации действующих предприятий.

3.2. Объекты профессиональной деятельности выпускника

Объектами профессиональной деятельности бакалавров являются: продовольственное сырье растительного и животного происхождения, пищевые добавки и улучшители, пищевые продукты, пищевые предприятия, технологическое оборудование пищевых предприятий, специализированные цеха, имеющие функции пищевого производства, нормативная и техническая документация, методы и средства контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, система производственного контроля.

3.3. Виды профессиональной деятельности выпускника

3.3.1 Основным видом профессиональной деятельности выпускников, освоивших программу бакалавриата является: производственно-технологическая.

3.3.2 Дополнительным видом профессиональной деятельности выпускников, освоивших программу бакалавриата является: экспериментально - исследовательская, организационно-управленческая, расчетно-проектная.

3.4. Профессиональные задачи выпускника, освоившего программу бакалавриата 19.03.02 – Продукты питания из растительного сырья.

Выпускник, освоивший программу бакалавриата, в соответствии с видом (видами) профессиональной деятельности, на который (которые) ориентирована программа бакалавриата, должен быть готов решать следующие профессиональные задачи:

производственно-технологическая деятельность:

- обеспечение входного контроля качества свойств сырья и полуфабрикатов;
- управление технологическими процессами производства продуктов питания из растительного сырья на предприятии;

- обеспечение выпуска высококачественной продукции: муки, крупы, крупяных продуктов, комбикормов; хлеба, кондитерских и макаронных изделий; сахара и сахаристых продуктов; жировых продуктов, эфирных масел и парфюмерно-косметических продуктов; продукции бродильной и винодельческой промышленности; субтропических и пищевкусковых продуктов; продуктов общественного питания; продуктов детского и функционального питания; консервов и пищекокцентратов; субтропических и пищевкусковых продуктов;

- реализация мероприятий по повышению эффективности производства, направленных на рациональное использование и сокращение расходов сырья, материалов, снижение трудоемкости производства продукции, повышение производительности труда, экономное расходование энергоресурсов;

- организация рационального ведения технологического процесса и осуществление контроля над соблюдением технологических параметров процесса производства продуктов питания из растительного сырья; участие в разработке новых технологий и технологических схем производства продуктов питания из растительного сырья;

- участие в мероприятиях по организации эффективной системы контроля и качества сырья, учет сырья и готовой продукции на базе стандартных и сертификационных испытаний; осуществление анализа проблемных производственных ситуаций и задач;

экспериментально-исследовательская деятельность:

- изучение и анализ научно-технической информации, отечественного и зарубежного опыта применительно к сфере своей профессиональной деятельности;
- применение современных методов исследования и моделирования для повышения эффективности использования сырьевых ресурсов, внедрения безотходных и малоотходных технологий переработки растительного и других видов сырья;
- участие в исследовании технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья;
- проведение измерений;
- анализ и математическая обработка экспериментальных данных;
- использование результатов исследований;
- подготовка материалов для составления научных обзоров, отчетов и публикаций;
- использование методов математического моделирования и оптимизации технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья на базе стандартных пакетов прикладных программ;

организационно-управленческая деятельность:

- организация производства и эффективной работы коллектива исполнителей, принятие управленческих решений;
- управление работой коллектива исполнителей на производственных участках и в цехах на предприятии;
- мотивация работников производства;
- организация профессионального обучения и аттестации работников производства, участие в разработке и совершенствовании системы управления качеством на предприятии;
- оценка производственных и непроизводственных затрат для обеспечения высокого качества готовой продукции;
- участие в составлении технологической и отчетной документации; осуществление технического контроля и управления качеством продуктов питания из растительного сырья;
- осуществление связи с поставщиками сырья и менеджерами по реализации готовой продукции;
- организация работ по применению передовых технологий для производства продуктов питания из растительного сырья;

расчетно-проектная деятельность:

- участие в разработке нормативно-технической и проектной документации для проектирования производства продуктов питания из растительного сырья;
- участие в оценке эффективности производства и технико-экономическом обосновании строительства новых производств, реконструкции и модернизации технологических линий и участков;
- проведение расчетов для проектирования пищевых производств, технологических линий, цехов, отдельных участков предприятий;
- использование систем автоматизированного проектирования и программного обеспечения, информационных технологий при создании проектов вновь строящихся и реконструкции действующих предприятий.

3.5 Требования ПС и соответствие ФГОС ВО

Анализ обобщенных трудовых функций ПС представленных в таблице 2 определил наиболее значимые обобщенные трудовые функции для профессиональных видов деятельности выпускников, реализация которых полностью или частично предусматривается ФГОС ВО:

- осуществление технологической деятельности по производству муки, крупы, крупяных продуктов, комбикормов;
- осуществление технологической деятельности по производству хлеба, кондитерских и макаронных изделий;

- осуществление технологической деятельности по производству сахара и сахаристых продуктов;
- осуществление технологической деятельности по производству продукции бродильной и винодельческой промышленности;
- осуществление технологической деятельности по производству жиров, эфирных масел и парфюмерно-косметических продуктов;
- организация и управление производством муки, крупы, крупяных продуктов, комбикормов;
- организация и управление производством хлеба, кондитерских и макаронных изделий;
- организация и управление производством сахара и сахаристых продуктов;
- организация и управление производством продукции бродильной и винодельческой промышленности;
- организация и управление производством жиров, эфирных масел и парфюмерно-косметических продуктов.

Анализ трудовых функций ПС представленных в таблице 2 определил наиболее значимые трудовые функции для профессиональных видов деятельности выпускников, реализация которых полностью или частично предусматривается ФГОС ВО:

Профессиональный стандарт предусматривает следующие ТФ:

- подготовка производства муки, крупы, крупяных продуктов, комбикормов, применение технической документации;
- мониторинг осуществления технологи и производства муки, крупы, крупяных продуктов, комбикормов;
- анализ расхода сырья и материалов, предупреждение критических процессов и снижение выпуска дефектной муки, крупы, крупяных продуктов, комбикормов;
- организация и управление участком, цехом (организацией) по производству муки, крупы, крупяных продуктов, комбикормов;
- разработка и внедрение системы управления качеством и безопасностью производства муки, крупы, крупяных продуктов, комбикормов;
- оптимизация и управление ассортиментом выпускаемой муки, крупы, крупяных продуктов, комбикормов.

Трудовые действия для ТФ - подготовка производства муки, крупы, крупяных продуктов, комбикормов, применение технической документации.

Необходимые умения:

- оформлять заявки на необходимое количество сырья, материалов и тары;
- согласовывать выпуск продукции с заказчиками на ее реализацию;
- проверять техническое состояние технологического оборудования;
- делать расчет необходимого количества рабочих;
- оценивать санитарное состояние объекта;
- проверять полноту технической документации на конкретную продукцию и умение заказывать ее при отсутствии;
- проверять знание необходимой технической документации у рабочих;
- готовить и проверять технологические журналы учета и контроля.

Трудовые действия для ТФ - мониторинг осуществления технологии производства муки, крупы, крупяных продуктов, комбикормов.

Необходимые умения:

- проверять правильность приемки сырья, материалов и тары;
- проводить мониторинг подготовительных технологических операций;
- проверять выполнение технологических нормативов и правил удаления отходов;
- осуществлять мониторинг переработки зерна;
- проверять операции по товарному оформлению и хранению продукции;
- проверять правильность оформления документов на отгруженную продукцию;
- контролировать производственные стоки и выбросы.

Трудовые действия для ТФ - анализ расхода сырья и материалов, предупреждение критических процессов и снижение выпуска дефектной муки, крупы, крупяных продук-

тов, комбикормов.

Необходимые умения:

- составлять отчеты по расходу сырья, материалов и тары;
- анализировать отклонения в их расходе (перерасход, экономия) и выявлять причины несоответствия нормам;
- разрабатывать предложения по устранению отклонений от нормативов;
- выявлять критические (опасные) факторы на отдельных технологических операциях;
- разрабатывать мероприятия с целью устранения рисков или снижения их до допустимого уровня и повышения безопасности выпускаемой продукции;
- вести учет брака и анализ причин образования дефектов продукции;
- разрабатывать предложения по снижению (предотвращению) производства дефектных продуктов.

Трудовые действия для ТФ - организация и управление участком, цехом (организацией) по производству муки, крупы, крупяных продуктов, комбикормов.

Необходимые умения:

- разрабатывать предложения по плану выпуска продукции;
- рассчитывать потребности производства в сырье, материалах и таре;
- определять потребности в рабочей силе;
- проводить инструктаж и обучение персонала на рабочих местах;
- производить расстановку работающих по технологическим операциям;
- обеспечивать персонал необходимой спецодеждой и инвентарем;
- учитывать рабочее время и выработку работающих;
- организовывать бесперебойную ритмичную работу на производственном объекте;
- обеспечивать безопасные условия труда на производстве;
- контролировать выполнение производственных плановых заданий.

Трудовые действия для ТФ - разработка и внедрение системы управления качеством и безопасностью производства муки, крупы, крупяных продуктов, комбикормов.

Необходимые умения:

- разрабатывать предложения по повышению до конкурентного уровня выпускаемой продукции;
- модернизировать производство на основе прогрессивных технологических процессов, новых материалов и тары
- разрабатывать мероприятия по техническому перевооружению производства;
- составлять перспективный план внедрения новой техники, технологии и современных научно-технических достижений;
- корректировать показатели качества продукции в технической документации в связи с их улучшением;
- разрабатывать и внедрять систему производственного контроля;
- разрабатывать и внедрять мероприятия по повышению безопасности продукции на основе системы качества "Анализ рисков и критических контрольных точек" и "Система менеджмента безопасности пищевой продукции".

Трудовые действия для ТФ - оптимизация и управление ассортиментом выпускаемой муки, крупы, крупяных продуктов, комбикормов.

Необходимые умения:

- участвовать в маркетинговых исследованиях рынка муки, крупы, крупяных продуктов, комбикормов;
- анализировать рыночный ассортимент продуктов из зерна;
- разрабатывать структуру ассортимента;
- формировать ассортимент на основе стадий жизненного цикла продуктов: основные, стратегические, проблемные;
- включать в ассортимент продукты премиум-класса, дифференцированные, фирменные и стандартные;
- оптимизировать ассортимент продуктов по соотношению цены и качества;
- изымать из ассортимента убыточные неликвидные продукты и переключать спрос.

Профессиональный стандарт предусматривает следующие ТФ:

- подготовка производства хлеба, кондитерских и макаронных изделий, применение технической документации;
- мониторинг осуществления технологии производства хлеба, кондитерских и макаронных изделий;
- анализ расхода сырья и материалов, предупреждение критических процессов и снижение выпуска дефектного хлеба, кондитерских и макаронных изделий;
- организация и управление участком, цехом (организацией) по производству хлеба, кондитерских и макаронных изделий;
- разработка и внедрение системы управления качеством и безопасностью хлеба, кондитерских и макаронных изделий;
- оптимизация и управление ассортиментом хлеба, кондитерских и макаронных изделий.

Трудовые действия для ТФ - подготовка производства хлеба, кондитерских и макаронных изделий, применение технической документации.

Необходимые умения:

- оформлять заявки на необходимое количество сырья, материалов и тары;
- согласовывать выпуск продукции с заказчиками на ее реализацию;
- проверять техническое состояние технологического оборудования;
- делать расчет необходимого количества рабочих;
- оценивать санитарное состояние объекта;
- проверять полноту технической документации на конкретную продукцию и умение заказывать ее при отсутствии;
- проверять знание необходимой технической документации у рабочих;
- готовить и проверять технологические журналы учета и контроля.

Трудовые действия для ТФ - мониторинг осуществления производства хлеба, кондитерских и макаронных изделий.

Необходимые умения:

- проверять правильность приемки сырья, материалов и тары;
- проводить мониторинг подготовительных технологических операций;
- проверять выполнение технологических нормативов и правил удаления отходов;
- осуществлять мониторинг подготовительных операций и технологических стадий;
- проверять операции по товарному оформлению и хранению продукции;
- проверять правильность оформления документов на отгруженную продукцию;
- контролировать производственные стоки и выбросы.

Трудовые действия для ТФ - анализ расхода сырья и материалов, предупреждение критических процессов и снижение выпуска дефектного хлеба, кондитерских и макаронных изделий.

Необходимые умения:

- составлять отчеты по расходу сырья, материалов и тары;
- анализировать отклонения в их расходе (перерасход, экономия) и выявлять причины несоответствия нормам;
- разрабатывать предложения по устранению отклонений от нормативов;
- выявлять критические (опасные) факторы на отдельных технологических операциях;
- разрабатывать мероприятия с целью устранения рисков или снижения их до допустимого уровня и повышения безопасности выпускаемой продукции;
- вести учет брака и анализ причин образования дефектов продукции;
- разрабатывать предложения по снижению (предотвращению) производства дефектных продуктов.

Трудовые действия для ТФ - организация и управление участком, цехом (организацией) по производству хлеба, кондитерских и макаронных изделий.

Необходимые умения:

- разрабатывать предложения по плану выпуска продукции;

- рассчитывать потребности производства в сырье, материалах и таре;
- определять потребности в рабочей силе;
- проводить инструктаж и обучение персонала на рабочих местах;
- производить расстановку работающих по технологическим операциям;
- обеспечивать персонал необходимой спецодеждой и инвентарем;
- учитывать рабочее время и выработку работающих;
- организовывать бесперебойную ритмичную работу на производственном объекте;
- обеспечивать безопасные условия труда на производстве;
- контролировать выполнение производственных плановых заданий.

Трудовые действия для ТФ - разработка и внедрение системы управления качеством и безопасностью хлеба, кондитерских и макаронных изделий.

Необходимые умения:

- разрабатывать предложения по повышению до конкурентного уровня выпускаемой продукции;
- модернизировать производство на основе прогрессивных технологических процессов, новых материалов и тары
- разрабатывать мероприятия по техническому перевооружению производства;
- составлять перспективный план внедрения новой техники, технологии и современных научно-технических достижений;
- корректировать показатели качества продукции в технической документации в связи с их улучшением;
- разрабатывать и внедрять систему производственного контроля;
- разрабатывать и внедрять мероприятия по повышению безопасности продукции на основе системы качества "Анализ рисков и критических контрольных точек" и "Система менеджмента безопасности пищевой продукции".

Трудовые действия для ТФ - оптимизация и управление ассортиментом хлеба, кондитерских и макаронных изделий.

Необходимые умения:

- участвовать в маркетинговых исследованиях рынка хлеба, кондитерских и макаронных изделий;
- анализировать рыночный ассортимент хлеба, кондитерских и макаронных изделий;
- разрабатывать структуру ассортимента;
- формировать ассортимент на основе стадий жизненного цикла продуктов: основные, стратегические, проблемные;
- включать в ассортимент продукты премиум-класса, дифференцированные, фирменные и стандартные;
- оптимизировать ассортимент продуктов по соотношению цены и качества;
- изымать из ассортимента убыточные неликвидные продукты и переключать спрос.

Профессиональный стандарт предусматривает следующие ТФ:

- подготовка производства сахара и сахаристых продуктов, применение технической документации;
- мониторинг осуществления технологии производства сахара и сахаристых продуктов;
- анализ расхода сырья и материалов, предупреждение критических процессов и снижение выпуска дефектной продукции сахара и сахаристых продуктов;
- организация и управление участком, цехом (организацией) по производству сахара и сахаристых продуктов;
- разработка и внедрение системы управления качеством и безопасностью производства сахара и сахаристых продуктов;
- оптимизация и управление ассортиментом производства сахара и сахаристых продуктов

Трудовые действия для ТФ - подготовка производства сахара и сахаристых продуктов, применение технической документации

.Необходимые умения:

- оформлять заявки на необходимое количество сырья, материалов и тары;
- согласовывать выпуск продукции с заказчиками на ее реализацию;
- проверять техническое состояние технологического оборудования;
- делать расчет необходимого количества рабочих;
- оценивать санитарное состояние объекта;
- проверять полноту технической документации на конкретную продукцию и умение заказывать ее при отсутствии;
- проверять знание необходимой технической документации у рабочих;
- готовить и проверять технологические журналы учета и контроля.

Трудовые действия для ТФ - мониторинг осуществления технологии производства сахара и сахаристых продуктов.

Необходимые умения:

- проверять правильность приемки сырья, материалов и тары;
- проводить мониторинг подготовительных технологических операций;
- проверять выполнение технологических нормативов и правил удаления отходов;
- осуществлять мониторинг подготовительных операций и технологических стадий;
- проверять операции по товарному оформлению и хранению продукции;
- проверять правильность оформления документов на отгруженную продукцию;
- контролировать производственные стоки и выбросы.

Трудовые действия для ТФ - анализ расхода сырья и материалов, предупреждение критических процессов и снижение выпуска дефектного сахара и сахаристых продуктов.

Необходимые умения:

- составлять отчеты по расходу сырья, материалов и тары;
- анализировать отклонения в их расходе (перерасход, экономия) и выявлять причины несоответствия нормам;
- разрабатывать предложения по устранению отклонений от нормативов;
- выявлять критические (опасные) факторы на отдельных технологических операциях;
- разрабатывать мероприятия с целью устранения рисков или снижения их до допустимого уровня и повышения безопасности выпускаемой продукции;
- вести учет брака и анализ причин образования дефектов продукции;
- разрабатывать предложения по снижению (предотвращению) производства дефектных продуктов.

Трудовые действия для ТФ - организация и управление участком, цехом (организацией) по производству сахара и сахаристых продуктов.

Необходимые умения:

- разрабатывать предложения по плану выпуска продукции;
- рассчитывать потребности производства в сырье, материалах и таре;
- определять потребности в рабочей силе;
- проводить инструктаж и обучение персонала на рабочих местах;
- производить расстановку работающих по технологическим операциям;
- обеспечивать персонал необходимой спецодеждой и инвентарем;
- учитывать рабочее время и выработку работающих;
- организовывать бесперебойную ритмичную работу на производственном объекте;
- обеспечивать безопасные условия труда на производстве;
- контролировать выполнение производственных плановых заданий.

Трудовые действия для ТФ - разработка и внедрение системы управления качеством и безопасностью производства сахара и сахаристых продуктов.

Необходимые умения:

- разрабатывать предложения по повышению до конкурентного уровня выпускаемой продукции;
- модернизировать производство на основе прогрессивных технологических процессов, новых материалов и тары

- разрабатывать мероприятия по техническому перевооружению производства;
- составлять перспективный план внедрения новой техники, технологии и современных научно-технических достижений;
- корректировать показатели качества продукции в технической документации в связи с их улучшением;
- разрабатывать и внедрять систему производственного контроля;
- разрабатывать и внедрять мероприятия по повышению безопасности продукции на основе системы качества "Анализ рисков и критических контрольных точек" и "Система менеджмента безопасности пищевой продукции".

Трудовые действия для ТФ - оптимизация и управление ассортиментом производства сахара и сахаристых продуктов

Необходимые умения:

- участвовать в маркетинговых исследованиях рыбного рынка;
- анализировать рыночный ассортимент сахара и сахаристых продуктов;
- разрабатывать структуру ассортимента;
- формировать ассортимент на основе стадий жизненного цикла продуктов: основные, стратегические, проблемные;
- включать в ассортимент продукты премиум-класса, дифференцированные, фирменные и стандартные;
- оптимизировать ассортимент продуктов по соотношению цены и качества;
- изымать из ассортимента убыточные неликвидные продукты и переключать спрос.

Профессиональный стандарт предусматривает следующие ТФ:

- подготовка производства продукции бродильной и винодельческой промышленности, применение технической документации;
- мониторинг осуществления технологии производства продукции бродильной и винодельческой промышленности;
- анализ расхода сырья и материалов, предупреждение критических процессов и снижение выпуска дефектной продукции бродильной и винодельческой промышленности;
- организация и управление участком, цехом (организацией) по производству продукции бродильной и винодельческой промышленности;
- разработка и внедрение системы управления качеством и безопасностью производства продукции бродильной и винодельческой промышленности;
- оптимизация и управление ассортиментом производства продукции бродильной и винодельческой промышленности

Трудовые действия для ТФ - подготовка производства продукции бродильной и винодельческой промышленности, применение технической документации.

Необходимые умения:

- оформлять заявки на необходимое количество сырья, материалов и тары;
- согласовывать выпуск продукции с заказчиками на ее реализацию;
- проверять техническое состояние технологического оборудования;
- делать расчет необходимого количества рабочих;
- оценивать санитарное состояние объекта;
- проверять полноту технической документации на конкретную продукцию и умение заказывать ее при отсутствии;
- проверять знание необходимой технической документации у рабочих;
- готовить и проверять технологические журналы учета и контроля.

Трудовые действия для ТФ - мониторинг осуществления технологии производства продукции бродильной и винодельческой промышленности.

Необходимые умения:

- проверять правильность приемки сырья, материалов и тары;
- проводить мониторинг подготовительных технологических операций;
- проверять выполнение технологических нормативов и правил удаления отходов;
- осуществлять мониторинг подготовительных операций и технологических стадий;
- проверять операции по товарному оформлению и хранению продукции;
- проверять правильность оформления документов на отгруженную продукцию;

- контролировать производственные стоки и выбросы.

Трудовые действия для ТФ - анализ расхода сырья и материалов, предупреждение критических процессов и снижение выпуска дефектной продукции бродильной и винодельческой промышленности.

Необходимые умения:

- составлять отчеты по расходу сырья, материалов и тары;
- анализировать отклонения в их расходе (перерасход, экономия) и выявлять причины несоответствия нормам;
- разрабатывать предложения по устранению отклонений от нормативов;
- выявлять критические (опасные) факторы на отдельных технологических операциях;
- разрабатывать мероприятия с целью устранения рисков или снижения их до допустимого уровня и повышения безопасности выпускаемой продукции;
- вести учет брака и анализ причин образования дефектов продукции;
- разрабатывать предложения по снижению (предотвращению) производства дефектных продуктов.

Трудовые действия для ТФ - организация и управление участком, цехом (организацией) по производству продукции бродильной и винодельческой промышленности.

Необходимые умения:

- разрабатывать предложения по плану выпуска продукции;
- рассчитывать потребности производства в сырье, материалах и таре;
- определять потребности в рабочей силе;
- проводить инструктаж и обучение персонала на рабочих местах;
- производить расстановку работающих по технологическим операциям;
- обеспечивать персонал необходимой спецодеждой и инвентарем;
- учитывать рабочее время и выработку работающих;
- организовывать бесперебойную ритмичную работу на производственном объекте;
- обеспечивать безопасные условия труда на производстве;
- контролировать выполнение производственных плановых заданий.

Трудовые действия для ТФ - разработка и внедрение системы управления качеством и безопасностью производства продукции бродильной и винодельческой промышленности.

Необходимые умения:

- разрабатывать предложения по повышению до конкурентного уровня выпускаемой продукции;
- модернизировать производство на основе прогрессивных технологических процессов, новых материалов и тары
- разрабатывать мероприятия по техническому перевооружению производства;
- составлять перспективный план внедрения новой техники, технологии и современных научно-технических достижений;
- корректировать показатели качества продукции в технической документации в связи с их улучшением;
- разрабатывать и внедрять систему производственного контроля;
- разрабатывать и внедрять мероприятия по повышению безопасности продукции на основе системы качества "Анализ рисков и критических контрольных точек" и "Система менеджмента безопасности пищевой продукции".

Трудовые действия для ТФ - оптимизация и управление ассортиментом производства продукции бродильной и винодельческой промышленности.

Необходимые умения:

- участвовать в маркетинговых исследованиях рыбного рынка;
- анализировать рыночный ассортимент продукции бродильной и винодельческой промышленности;
- разрабатывать структуру ассортимента;
- формировать ассортимент на основе стадий жизненного цикла продуктов: основные, стратегические, проблемные;

- включать в ассортимент продукты премиум-класса, дифференцированные, фирменные и стандартные;
- оптимизировать ассортимент продуктов по соотношению цены и качества;
- изымать из ассортимента убыточные неликвидные продукты и переключать спрос.

Профессиональный стандарт предусматривает следующие ТФ:

- подготовка производства жиров, эфирных масел и парфюмерно-косметических продуктов, применение технической документации;
- мониторинг осуществления технологии производства жиров, эфирных масел и парфюмерно-косметических продуктов;
- анализ расхода сырья и материалов, предупреждение критических процессов и снижение выпуска дефектных жиров, эфирных масел и парфюмерно-косметических продуктов;
- организация и управление участком, цехом (организацией) по производству жиров, эфирных масел и парфюмерно-косметических продуктов;
- разработка и внедрение системы управления качеством и безопасностью производства жиров, эфирных масел и парфюмерно-косметических продуктов;
- оптимизация и управление ассортиментом производства жиров, эфирных масел и парфюмерно-косметических продуктов.

Трудовые действия для ТФ - подготовка производства жиров, эфирных масел и парфюмерно-косметических продуктов, применение технической документации.

Необходимые умения:

- оформлять заявки на необходимое количество сырья, материалов и тары;
- согласовывать выпуск продукции с заказчиками на ее реализацию;
- проверять техническое состояние технологического оборудования;
- делать расчет необходимого количества рабочих;
- оценивать санитарное состояние объекта;
- проверять полноту технической документации на конкретную продукцию и умение заказывать ее при отсутствии;
- проверять знание необходимой технической документации у рабочих;
- готовить и проверять технологические журналы учета и контроля.

Трудовые действия для ТФ - мониторинг осуществления технологии производства жиров, эфирных масел и парфюмерно-косметических продуктов.

Необходимые умения:

- проверять правильность приемки сырья, материалов и тары;
- проводить мониторинг подготовительных технологических операций;
- проверять выполнение технологических нормативов и правил удаления отходов;
- осуществлять мониторинг подготовительных операций и технологических стадий;
- проверять операции по товарному оформлению и хранению продукции;
- проверять правильность оформления документов на отгруженную продукцию;
- контролировать производственные стоки и выбросы.

Трудовые действия для ТФ - анализ расхода сырья и материалов, предупреждение критических процессов и снижение выпуска дефектных жиров, эфирных масел и парфюмерно-косметических продуктов.

Необходимые умения:

- составлять отчеты по расходу сырья, материалов и тары;
- анализировать отклонения в их расходе (перерасход, экономия) и выявлять причины несоответствия нормам;
- разрабатывать предложения по устранению отклонений от нормативов;
- выявлять критические (опасные) факторы на отдельных технологических операциях;
- разрабатывать мероприятия с целью устранения рисков или снижения их до допустимого уровня и повышения безопасности выпускаемой продукции;
- вести учет брака и анализ причин образования дефектов продукции;
- разрабатывать предложения по снижению (предотвращению) производства де-

фектных продуктов.

Трудовые действия для ТФ - организация и управление участком, цехом (организацией) по производству жиров, эфирных масел и парфюмерно-косметических продуктов.

Необходимые умения:

- разрабатывать предложения по плану выпуска продукции;
- рассчитывать потребности производства в сырье, материалах и таре;
- определять потребности в рабочей силе;
- проводить инструктаж и обучение персонала на рабочих местах;
- производить расстановку работающих по технологическим операциям;
- обеспечивать персонал необходимой спецодеждой и инвентарем;
- учитывать рабочее время и выработку работающих;
- организовывать бесперебойную ритмичную работу на производственном объекте;
- обеспечивать безопасные условия труда на производстве;
- контролировать выполнение производственных плановых заданий.

Трудовые действия для ТФ - разработка и внедрение системы управления качеством и безопасностью производства жиров, эфирных масел и парфюмерно-косметических продуктов.

Необходимые умения:

- разрабатывать предложения по повышению до конкурентного уровня выпускаемой продукции;
- модернизировать производство на основе прогрессивных технологических процессов, новых материалов и тары
- разрабатывать мероприятия по техническому перевооружению производства;
- составлять перспективный план внедрения новой техники, технологии и современных научно-технических достижений;
- корректировать показатели качества продукции в технической документации в связи с их улучшением;
- разрабатывать и внедрять систему производственного контроля;
- разрабатывать и внедрять мероприятия по повышению безопасности продукции на основе системы качества "Анализ рисков и критических контрольных точек" и "Система менеджмента безопасности пищевой продукции".

Трудовые действия для ТФ - оптимизация и управление ассортиментом производства жиров, эфирных масел и парфюмерно-косметических продуктов

Необходимые умения:

- участвовать в маркетинговых исследованиях рыбного рынка;
- анализировать рыночный ассортимент жиров, эфирных масел и парфюмерно-косметических продуктов;
- разрабатывать структуру ассортимента;
- формировать ассортимент на основе стадий жизненного цикла продуктов: основные, стратегические, проблемные;
- включать в ассортимент продукты премиум-класса, дифференцированные, фирменные и стандартные;
- оптимизировать ассортимент продуктов по соотношению цены и качества;
- изымать из ассортимента убыточные неликвидные продукты и переключать спрос.

По результатам анализа трудовых функций ПС выбраны наиболее значимые, и составлен обобщенный перечень задач профессиональной деятельности выпускника образовательной программы высшего образования и в соответствии с ФГОС ВО (таблица 3).

Таблица 3

Сопоставление профессиональных задач ФГОС и трудовых функций ПС

Требования ФГОС ВО	Требования ПС		Выводы
1	2		3
оформление документов для получения разрешительной документации для	Подготовка производства муки, крупы, крупяных продуктов, комбикормов, применение техниче-	Осуществление технологической деятель-	Требования ФГОС ВО соответствуют

<p>функционирования пищевых предприятий</p>	<p>ской документации (ТФ). Подготовка производства хлеба, кондитерских и макаронных изделий, применение технической документации (ТФ). Подготовка производства сахара и сахаристых продуктов, применение технической документации (ТФ). Подготовка производства продукции бродильной и винодельческой промышленности, применение технической документации (ТФ). Подготовка производства жиров, эфирных масел и парфюмерно-косметических продуктов, применение технической документации (ТФ).</p>	<p>ности по производству муки, крупы, крупяных продуктов, комбикормов (ОТФ). Осуществление технологической деятельности по производству хлеба, кондитерских и макаронных изделий (ОТФ). Осуществление технологической деятельности по производству сахара и сахаристых продуктов (ОТФ).</p>	<p>требованиям ПС</p>
<p>участие в разработке и осуществлении технологических процессов</p>	<p>Мониторинг осуществления технологии производства муки, крупы, крупяных продуктов, комбикормов (ТФ). Мониторинг осуществления технологии производства хлеба, кондитерских и макаронных изделий, применение технической документации (ТФ). Мониторинг осуществления технологии производства сахара и сахаристых продуктов (ТФ). Мониторинг осуществления технологии производства продукции бродильной и винодельческой промышленности (ТФ). Мониторинг осуществления технологии производства жиров, эфирных масел и парфюмерно-косметических продуктов (ТФ).</p>	<p>Осуществление технологической деятельности по производству продукции бродильной и винодельческой промышленности (ОТФ). Осуществление технологической деятельности по производству жиров, эфирных масел и парфюмерно-косметических продуктов (ОТФ).</p>	<p>Требования ФГОС ВО соответствуют требованиям ПС</p>
<p>контроль соблюдения технологической дисциплины; оценка инновационного потенциала новой продукции</p>	<p>Анализ расхода сырья и материалов, предупреждение критических процессов и снижение выпуска дефектной муки, крупы, крупяных продуктов, комбикормов (ТФ). Анализ расхода сырья и материалов, предупреждение критических процессов и снижение выпуска дефектного хлеба, кондитерских и макаронных изделий (ТФ). Анализ расхода сырья и материалов, предупреждение критических процессов и снижение выпуска дефектной продукции сахара и сахаристых продуктов (ТФ). Анализ расхода сырья и материалов, предупреждение критических процессов и снижение выпуска дефектной продукции бродильной и винодельческой промышленности (ТФ). Анализ расхода сырья и материалов, предупреждение критических процессов и снижение выпуска дефектных жиров, эфирных масел и парфюмерно-косметических продуктов (ТФ).</p>		<p>Требования ФГОС ВО соответствуют требованиям ПС</p>
<p>составление отчета по вы-</p>	<p>Организация и управление участ-</p>	<p>Организация</p>	<p>Требования</p>

<p>полненному заданию, участие во внедрении результатов исследований и разработок;</p> <p>изучение и анализ научно-технической информации, отечественного и зарубежного опыта по тематике исследования;</p> <p>участие в работах по доводке и освоению технологических процессов в ходе подготовки производства новой продукции;</p> <p>подбор и размещение технологического оборудования;</p> <p>организация рабочих мест, их техническое оснащение, подбор и размещение технологического оборудования</p>	<p>ком, цехом (организацией) по производству муки, крупы, крупяных продуктов, комбикормов (ТФ).</p> <p>Организация и управление участком, цехом (организацией) по производству хлеба, кондитерских и макаронных изделий (ТФ).</p> <p>Организация и управление участком, цехом (организацией) по производству сахара и сахаристых продуктов (ТФ).</p> <p>Организация и управление участком, цехом (организацией) по производству продукции бродильной и винодельческой промышленности (ТФ).</p> <p>Организация и управление участком, цехом (организацией) по производству жиров, эфирных масел и парфюмерно-косметических продуктов (ТФ).</p>	<p>и управление производством муки, крупы, крупяных продуктов, комбикормов (ОТФ).</p> <p>Организация и управление производством хлеба, кондитерских и макаронных изделий (ОТФ).</p> <p>Организация и управление производством сахара и сахаристых продуктов (ОТФ).</p> <p>Организация и управление производством продукции бродильной и винодельческой промышленности (ОТФ).</p> <p>Организация и управление производством жиров, эфирных масел и парфюмерно-косметических продуктов (ОТФ).</p>	<p>ФГОС ВО соответствуют требованиям ПС</p>
<p>проведение измерений и наблюдений, составление описания проводимых исследований, подготовка данных для составления обзоров, отчетов и научных публикаций;</p> <p>- выполнение мероприятий по обеспечению качества продукции;</p> <p>- подготовка документации по менеджменту качества технологических процессов на производственных участках;</p> <p>- организация метрологического обеспечения технологических процессов, использование типовых методов контроля качества выпускаемой продукции;</p> <p>- контроль соблюдения экологической безопасности производства</p>	<p>Разработка и внедрение системы управления качеством и безопасностью производства муки, крупы, крупяных продуктов, комбикормов (ТФ).</p> <p>Разработка и внедрение системы управления качеством и безопасностью продукции из молока и молочных продуктов (ТФ).</p> <p>Разработка и внедрение системы управления качеством и безопасностью производства сахара и сахаристых продуктов (ТФ).</p> <p>Разработка и внедрение системы управления качеством и безопасностью производства продукции бродильной и винодельческой промышленности (ТФ).</p> <p>Разработка и внедрение системы управления качеством и безопасностью производства жиров, эфирных масел и парфюмерно-косметических продуктов (ТФ).</p>	<p>Организация и управление производством продукции бродильной и винодельческой промышленности (ОТФ).</p> <p>Организация и управление производством жиров, эфирных масел и парфюмерно-косметических продуктов (ОТФ).</p>	<p>Требования ФГОС ВО соответствуют требованиям ПС</p>
<p>постановка и выполнение экспериментов по заданной методике, анализ результатов;</p> <p>оценка влияния новых технологий, новых видов сырья и технологического оборудования на конкурентоспособность продукции производства и рентабельность предприятия;</p> <p>участие в работах по внедрению новых видов сырья, современных технологий и производств продуктов питания, нового технологического оборудования</p>	<p>Оптимизация и управление ассортиментом выпускаемой муки, крупы, крупяных продуктов, комбикормов. (ТФ).</p> <p>Оптимизация и управление ассортиментом хлеба, кондитерских и макаронных изделий (ТФ).</p> <p>Оптимизация и управление ассортиментом производства сахара и сахаристых продуктов (ТФ).</p> <p>Оптимизация и управление ассортиментом производства продукции бродильной и винодельческой промышленности (ТФ).</p> <p>Оптимизация и управление ассортиментом производства жиров, эфирных масел и парфюмерно-косметических продуктов (ТФ).</p>		<p>Требования ФГОС ВО соответствуют требованиям ПС</p>

3.6. Требования к результатам освоения образовательной программы

Планируемые результаты освоения образовательной программы выпускника по направлению подготовки 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья с квалификацией (степенью) «бакалавр» заключаются в освоении следующих компетенций (табл. 4).

Таблица 4

Компетенции выпускника, формируемые в процессе освоения

Код компетенции	Название компетенции
1	2
ОК	Общекультурные компетенции выпускника:
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 работать в команде, толерантно воспринимая социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия
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 к коммуникации в устной и письменной формах на русском и иностранном языках для решения задач межличностного и межкультурного взаимодействия
ОПК	Общепрофессиональные компетенции выпускника
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
	профессиональные компетенции выпускника
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 теххимического 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
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
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
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

В таблице 5 приведено сопоставление профессиональных компетенций ФГОС и трудовых функций ПС.

Таблица 5

**Сопоставление профессиональных компетенций ФГОС
и трудовых функций ПС**

Требования ФГОС ВО	Требования ПС	Выводы
1	2	3
ПК-1, ПК-2, ПК-3, ПК-4, ПК-11, ПК-23	<p>Осуществление технологической деятельности по производству муки, крупы, крупяных продуктов, комбикормов (ОТФ).</p> <p>Осуществление технологической деятельности по производству хлеба, кондитерских и макаронных изделий (ОТФ).</p> <p>Осуществление технологической деятельности по производству сахара и сахаристых продуктов (ОТФ).</p> <p>Осуществление технологической деятельности по производству продукции бродильной и винодельческой промышленности (ОТФ).</p> <p>Осуществление технологической деятельности по производству жиров, эфирных масел и парфюмерно-косметических продуктов (ОТФ).</p>	Профессиональные компетенции (ПК) позволят выполнить квалификационные требования ПС по выбранным трудовым функциям
ПК-4, ПК-11	<p>Подготовка производства муки, крупы, крупяных продуктов, комбикормов, применение технической документации (ТФ).</p> <p>Подготовка производства хлеба, кондитерских и макаронных изделий, применение технической документации (ТФ).</p> <p>Подготовка производства сахара и сахаристых продуктов, при-</p>	

	<p>менение технической документации (ТФ).</p> <p>Подготовка производства продукции бродильной и винодельческой промышленности, применение технической документации (ТФ).</p> <p>Подготовка производства жиров, эфирных масел и парфюмерно-косметических продуктов, применение технической документации (ТФ).</p>	
ПК-25	<p>Мониторинг осуществления технологии производства муки, крупы, крупяных продуктов, комбикормов (ТФ).</p> <p>Мониторинг осуществления технологии производства хлеба, кондитерских и макаронных изделий, применение технической документации (ТФ).</p> <p>Мониторинг осуществления технологии производства сахара и сахаристых продуктов (ТФ).</p> <p>Мониторинг осуществления технологии производства продукции бродильной и винодельческой промышленности (ТФ).</p> <p>Мониторинг осуществления технологии производства жиров, эфирных масел и парфюмерно-косметических продуктов (ТФ).</p>	
ПК-1, ПК-2, ПК-3, ПК-23	<p>Анализ расхода сырья и материалов, предупреждение критических процессов и снижение выпуска дефектной муки, крупы, крупяных продуктов, комбикормов (ТФ).</p> <p>Анализ расхода сырья и материалов, предупреждение критических процессов и снижение выпуска дефектного хлеба, кондитерских и макаронных изделий (ТФ).</p> <p>Анализ расхода сырья и материалов, предупреждение критических процессов и снижение выпуска дефектной продукции сахара и сахаристых продуктов (ТФ).</p> <p>Анализ расхода сырья и материалов, предупреждение критических процессов и снижение выпуска дефектной продукции бродильной и винодельческой промышленности (ТФ).</p> <p>Анализ расхода сырья и материалов, предупреждение критических процессов и снижение выпуска дефектных жиров, эфирных масел и парфюмерно-косметических продуктов (ТФ).</p>	
ПК-1, ПК-7, ПК-10, ПК-6, ПК-8, ПК-27	<p>Организация и управление производством муки, крупы, крупяных продуктов, комбикормов (ОТФ).</p> <p>Организация и управление производством хлеба, кондитерских и макаронных изделий (ОТФ).</p> <p>Организация и управление производством сахара и сахаристых продуктов (ОТФ).</p> <p>Организация и управление производством продукции бродильной и винодельческой промышленности (ОТФ).</p> <p>Организация и управление производством жиров, эфирных масел и парфюмерно-косметических продуктов (ОТФ).</p>	
ПК-7, ПК-10, ПК-25	<p>Организация и управление участком, цехом (организацией) по производству муки, крупы, крупяных продуктов, комбикормов (ТФ).</p> <p>Организация и управление участком, цехом (организацией) по производству хлеба, кондитерских и макаронных изделий (ТФ).</p> <p>Организация и управление участком, цехом (организацией) по производству сахара и сахаристых продуктов (ТФ).</p> <p>Организация и управление участком, цехом (организацией) по производству продукции бродильной и винодельческой промышленности (ТФ).</p> <p>Организация и управление участком, цехом (организацией) по производству жиров, эфирных масел и парфюмерно-косметических продуктов (ТФ).</p>	
ПК-8, ПК-1, ПК-20, ПК-21	<p>Разработка и внедрение системы управления качеством и безопасностью производства муки, крупы, крупяных продуктов, комбикормов (ТФ).</p> <p>Разработка и внедрение системы управления качеством и безопасностью продукции из молока и молочных продуктов (ТФ).</p> <p>Разработка и внедрение системы управления качеством и безопасностью производства сахара и сахаристых продуктов (ТФ).</p> <p>Разработка и внедрение системы управления качеством и безопасностью производства продукции бродильной и винодельческой промышленности (ТФ).</p> <p>Разработка и внедрение системы управления качеством и безопасностью производства жиров, эфирных масел и парфюмерно-</p>	

	косметических продуктов (ТФ).	
ПК-6, ПК-13, ПК-14, ПК-15, ПК-16, ПК-17, ПК-18, ПК-19	<p>Оптимизация и управление ассортиментом выпускаемой муки, крупы, крупяных продуктов, комбикормов. (ТФ).</p> <p>Оптимизация и управление ассортиментом хлеба, кондитерских и макаронных изделий (ТФ).</p> <p>Оптимизация и управление ассортиментом производства сахара и сахаристых продуктов (ТФ).</p> <p>Оптимизация и управление ассортиментом производства продукции бродильной и винодельческой промышленности (ТФ).</p> <p>Оптимизация и управление ассортиментом производства жиров, эфирных масел и парфюмерно-косметических продуктов (ТФ).</p>	

Требования к результатам освоения основной профессиональной образовательной программы высшего образования, соответствующие ФГОС и учитывающие требования профессиональных стандартов и рекомендаций основных работодателей изложены в таблице 6.

Таблица 6

Результаты освоения образовательной программы высшего образования

Виды профессиональной деятельности	Профессиональные задачи	Профессиональные компетенции и (или) профессионально специализированные компетенции
Производственно-технологическая	обеспечение входного контроля качества свойств сырья и полуфабрикатов	ПК-1, ПК-3
	управление технологическими процессами производства продуктов питания из растительного сырья на предприятии	ПК-7
	обеспечение выпуска высококачественной продукции: муки, крупы, крупяных продуктов, комбикормов; хлеба, кондитерских и макаронных изделий; сахара и сахаристых продуктов; жировых продуктов, эфирных масел и парфюмерно-косметических продуктов; продукции бродильной и винодельческой промышленности	ПК-8
	реализация мероприятий по повышению эффективности производства, направленных на рациональное использование и сокращение расходов сырья, материалов, снижение трудоемкости производства продукции, повышение производительности труда, экономное расходование энергоресурсов	ПК-1
	организация рационального ведения технологического процесса и осуществление контроля над соблюдением технологических параметров процесса производства продуктов питания из растительного сырья; участие в разработке новых технологий и технологических схем производства продуктов питания из растительного сырья	ПК-10
	участие в мероприятиях по организации эффективной системы контроля и качества сырья, учет сырья и готовой продукции на базе стандартных и сертификационных испытаний; осуществление анализа проблемных производственных ситуаций и задач	ПК-3
Общепрофессиональные компетенции (ОПК): ОПК-1, 2		
Общекультурные компетенции (ОК): ОК 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9		
Экспериментально-исследовательская	изучение и анализ научно-технической информации, отечественного и зарубежного опыта применительно к сфере своей профессиональной деятельности	ПК-13
	применение современных методов исследования и моделирования для повышения эффективности использования сырьевых ресурсов, внедрения безотходных и малоотходных технологий переработки растительного и других видов сырья	ПК-14
	участие в исследовании технологических процессов	ПК-14

	производства продуктов питания из растительного сырья	
	проведение измерений	ПК-14
	использование результатов исследований	ПК-14
	анализ и математическая обработка экспериментальных данных	ПК-16
	подготовка материалов для составления научных обзоров, отчетов и публикаций	ПК-14
	использование методов математического моделирования и оптимизации технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья на базе стандартных пакетов прикладных программ	ПК-16, ПК-17
Общепрофессиональные компетенции (ОПК): ОПК-1, 2		
Общекультурные компетенции (ОК): ОК 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9		
Организационно-управленческая	организация производства и эффективной работы коллектива исполнителей, принятие управленческих решений	ПК-19
	управление работой коллектива исполнителей на производственных участках и в цехах на предприятии	ПК-19
	мотивация работников производства	ПК-19
	организация профессионального обучения и аттестации работников производства, участие в разработке и совершенствовании системы управления качеством на предприятии	ПК-19
	оценка производственных и непроизводственных затрат для обеспечения высокого качества готовой продукции	ПК-18, ПК-22
	участие в составлении технологической и отчетной документации; осуществление технического контроля и управления качеством продуктов питания из растительного сырья	ПК-18, ПК-22
	осуществление связи с поставщиками сырья и менеджерами по реализации готовой продукции	ПК-19
	организация работ по применению передовых технологий для производства продуктов питания из растительного сырья	ПК-18, ПК-20, ПК-22
Общепрофессиональные компетенции (ОПК): ОПК-1, 2		
Общекультурные компетенции (ОК): ОК 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9		
Расчетно-проектная	участие в разработке нормативно-технической и проектной документации для проектирования производства продуктов питания из растительного сырья	ПК-23, ПК-24
	участие в оценке эффективности производства и технико-экономическом обосновании строительства новых производств, реконструкции и модернизации технологических линий и участков	ПК-24, ПК-25
	проведение расчетов для проектирования пищевых производств, технологических линий, цехов, отдельных участков предприятий	ПК-23, ПК-27
	использование систем автоматизированного проектирования и программного обеспечения, информационных технологий при создании проектов вновь строящихся и реконструкции действующих предприятий	ПК-26
Общепрофессиональные компетенции (ОПК): ОПК-1, 2		
Общекультурные компетенции (ОК): ОК 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9		

Формирование программы учебной практики, производственной практики, в том числе преддипломной практики проведено с учетом профессионального стандарта и обеспечивает формирование всех запланированных компетенций.

Таблица 7

Формирование содержания практики

Трудовые функции	Результаты (освоен-	Виды работ на практике
------------------	---------------------	------------------------

	ные компетенции)	
	1	2
	Вид профессиональной деятельности – экспериментально-исследовательская, в том числе <u>производственно-технологическая</u> Объем практики (в зачетных единицах) 27	
<p>Подготовка производства муки, крупы, крупяных продуктов, комбикормов, применение технической документации (ТФ).</p> <p>Подготовка производства хлеба, кондитерских и макаронных изделий, применение технической документации (ТФ).</p> <p>Подготовка производства сахара и сахаристых продуктов, применение технической документации (ТФ).</p> <p>Подготовка производства продукции бродильной и винодельческой промышленности, применение технической документации (ТФ).</p> <p>Подготовка производства жиров, эфирных масел и парфюмерно-косметических продуктов, применение технической документации (ТФ).</p> <p>Мониторинг осуществления технологии производства муки, крупы, крупяных продуктов, комбикормов (ТФ).</p> <p>Мониторинг осуществления технологии производства хлеба, кондитерских и макаронных изделий, применение технической документации (ТФ).</p> <p>Мониторинг осуществления технологии производства сахара и сахаристых продуктов (ТФ).</p> <p>Мониторинг осуществления технологии производства продукции бродильной и винодельческой промышленности (ТФ).</p> <p>Мониторинг осуществления технологии производства жиров, эфирных масел и парфюмерно-косметических продуктов (ТФ).</p> <p>Анализ расхода сырья и материалов, предупреждение критических процессов и снижение выпуска дефектной муки, крупы, крупяных продуктов, комбикормов (ТФ).</p> <p>Анализ расхода сырья и материалов, предупреждение критических процессов и снижение выпуска дефектного хлеба, кондитерских и макаронных изделий (ТФ).</p> <p>Анализ расхода сырья и материалов, предупреждение критических процессов и снижение выпуска дефектной продукции сахара и сахаристых продуктов (ТФ).</p> <p>Анализ расхода сырья и материалов, предупреждение критических процессов и снижение выпуска дефектной продукции бродильной и винодельческой промышленности (ТФ).</p> <p>Анализ расхода сырья и материалов, предупреждение критических процессов и снижение выпуска дефектных жиров, эфирных масел и парфюмерно-косметических продуктов (ТФ).</p>	<p>ОК 1, 2, 3, 7, 8, 9, ОПК1,2, ПК1-12</p>	<p>Оформление заявок на сырье, материалы, тару</p> <p>Оценка санитарного состояния объекта</p> <p>Проверка полноты технической документации на конкретную продукцию</p> <p>Наличие технологических журналов учета и контроля</p> <p>Проверка приемки сырья, материалов, тары по качеству и количеству</p> <p>Проверка товарного оформления и хранения продукции</p> <p>Оформление документов на отгруженную продукцию</p> <p>Проверка соблюдения нормативов и правил удаления отходов</p> <p>Составление отчетов по расходу сырья, материалов и тары</p> <p>Выявление критических (опасных) факторов на отдельных технологических операциях</p> <p>Разработка мероприятий с целью устранения рисков или снижения их до допустимого уровня и повышения безопасности выпускаемой продукции</p> <p>Учет брака и анализ причин образования дефектов продукции</p>
<p>Организация и управление участком, цехом (организацией) по производству муки, крупы, крупяных продуктов, комбикормов (ТФ).</p> <p>Организация и управление участком, цехом (организацией) по производству хлеба, кондитерских и макаронных изделий (ТФ).</p> <p>Организация и управление участком, цехом (орга-</p>	<p>ОК-4, ОК-5, ОК-6, ПК-7, ПК-10, ПК-6, ПК-8, ПК-12, ПК-13-27</p>	<p>Расчет потребности производства в сырье, материалах и таре</p> <p>Определение потребности в рабочей силе</p> <p>Учет рабочего времени и выработки работающих</p> <p>Организация бесперебойной рит-</p>

<p>низацией) по производству сахара и сахаристых продуктов (ТФ). Организация и управление участком, цехом (организацией) по производству продукции бродильной и винодельческой промышленности (ТФ). Организация и управление участком, цехом (организацией) по производству жиров, эфирных масел и парфюмерно-косметических продуктов (ТФ). Разработка и внедрение системы управления качеством и безопасностью производства муки, крупы, крупяных продуктов, комбикормов (ТФ). Разработка и внедрение системы управления качеством и безопасностью продукции из молока и молочных продуктов (ТФ). Разработка и внедрение системы управления качеством и безопасностью производства сахара и сахаристых продуктов (ТФ). Разработка и внедрение системы управления качеством и безопасностью производства продукции бродильной и винодельческой промышленности (ТФ). Разработка и внедрение системы управления качеством и безопасностью производства жиров, эфирных масел и парфюмерно-косметических продуктов (ТФ). Оптимизация и управление ассортиментом выпускаемой муки, крупы, крупяных продуктов, комбикормов. (ТФ). Оптимизация и управление ассортиментом хлеба, кондитерских и макаронных изделий (ТФ). Оптимизация и управление ассортиментом производства сахара и сахаристых продуктов (ТФ). Оптимизация и управление ассортиментом производства продукции бродильной и винодельческой промышленности (ТФ). Оптимизация и управление ассортиментом производства жиров, эфирных масел и парфюмерно-косметических продуктов (ТФ).</p>		<p>мичной работы на производственном объекте Обеспечение безопасных условий труда на производстве Контроль выполнения производственных плановых заданий Разработка предложений по повышению до конкурентного уровня выпускаемой продукции Модернизация производства на основе прогрессивных технологических процессов, новых материалов и тары Разработка мероприятий по техническому перевооружению производства Корректировка показателей качества продукции в технической документации в связи с их улучшением Разработка и внедрение системы производственного контроля Разработка и внедрение мероприятий по повышению безопасности продукции на основе системы качества "Анализ рисков и критических контрольных точек" и "Система менеджмента безопасности пищевой продукции" Анализ рыночного ассортимента продуктов из рыбы и морепродуктов Разработка структуры ассортимента организации</p>
--	--	--

4. Документы, регламентирующие содержание и организацию образовательного процесса

4.1. Программные документы интегрирующего, междисциплинарного и сквозного характера, обеспечивающие целостность компетентностно-ориентированной образовательной программы

4.1.1. Компетентностно-ориентированный учебный план, размещен в соответствии с приказом Росособнадзора от 29.05.2014 № 785 "Об утверждении требований к структуре официального сайта образовательной организации в информационно-телекоммуникационной сети "Интернет" и формату представления на нем информации" на официальном сайте ВГУИТ <http://www.vsu.ru>. Рабочий учебный план расположен в локальной сети ВГУИТ. Печатные версии учебных планов хранятся в учебно-методическом управлении, по адресу г. Воронеж, пр-т Революции, 19, каб. 18.

4.1.2. Календарный учебный график

Последовательность реализации образовательной программы по направлению подготовки по годам (включая теоретическое обучение, практики, промежуточные и итоговую аттестации, каникулы) приводится в календарном учебном графике.

Календарные учебные графики и учебные планы, согласованные с проректором по учебной работе, начальником учебно-методического управления, заведующим кафедрой, утвержденные ректором Университета, хранятся в учебно-методическом управлении ВГУИТ и расположены на официальном сайте университета <http://vsu.ru>.

4.1.3. Справочник распределения компетенций (Приложение 1).

4.1.4. Государственная итоговая аттестация.

В блок "Государственная итоговая аттестация" входит защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты, что является завершающим этапом освоения образовательных программ высшего образования. Целью государственной итоговой аттестации является установление уровня подготовки выпускника, соответствия его подготовки требованиям ФГОС по направлению подготовки. Программа государственной итоговой аттестации формируется как единый документ на основе требований ФГОС и содержания образовательной программы, включает перечень проверяемых компетенций и используемые оценочные средства по форме СТ ВГУИТ 2.4.08 - 2015 ГОСУДАРСТВЕННАЯ ИТОГОВАЯ АТТЕСТАЦИЯ и расположена во внутренней сети ВГУИТ <http://education.vsu.ru> в соответствующем разделе.

Результаты защиты выпускной квалификационной работы являются основанием для принятия Государственной аттестационной комиссией решения по присвоению соответствующей квалификации (степени) и выдачи диплома государственного образца.

4.2. Дисциплинарно-модульные программные документы компетентностно-ориентированной образовательной программы вуза

4.2.1. Рабочие программы учебных курсов, предметов, дисциплин (модулей)

В образовательной программе по направлению преподавание дисциплин ведется в форме авторских курсов по программам, составленным на основе результатов исследований, учитывающих региональную и профессиональную специфику и требования ФГОС ВО.

В рабочих программах учебных дисциплин предусмотрено применение инновационных технологий обучения, развивающих навыки командной работы, межличностной коммуникации, принятия решений, лидерские качества. Среди них: чтение интерактивных видеолекций и Интернет-семинаров.

Рабочие программы каждой из учебных дисциплин (курсов, модулей) представлены в локальной сети университета и в аннотированном виде в сети Интернет на сайтах: <http://vsuet.ru>, <http://education.vsu.ru>.

4.2.2. Программы практик

В блок "Практики" входят учебная, производственная, в том числе преддипломная, практики.

Типы учебной практики:

- практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности).

Способы проведения учебной практики: стационарная, выездная.

Типы производственной практики:

- практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности);

- технологическая практика.

Способы проведения производственной практики: стационарная; выездная.

Преддипломная практика проводится для выполнения выпускной квалификационной работы. Программы практик приведены во внутренней сети ВГУИТ по адресу: <http://education.vsu.ru>.

Программа практики включает в себя: указание вида практики, способа и формы (форм) ее проведения; перечень планируемых результатов обучения при прохождении практики, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы; указание места практики в структуре образовательной программы; указание объема практики в зачетных единицах и ее продолжительности в неделях либо в академических или астрономических часах; содержание практики; указание форм отчетности по практике; фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающихся по практике; перечень учебной литературы и ресурсов сети "Интернет", необходимых для проведения практики; перечень информационных технологий, используемых при проведении практики, включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем (при необходимости); описание материально-технической базы, необходимой для проведения практики.

5. Ресурсное обеспечение

5.1. Учебно-методическое и информационное обеспечение

Деятельность научной библиотеки ВГУИТ направлена на обеспечение информацией учебно-воспитательного процесса и научно-исследовательской деятельности университета библиотечно-информационными ресурсами, как в печатном, так и в электронном виде.

Фонд научной библиотеки университета насчитывает 881377 экз. (132337 названий), в том числе 423007 экз. (21492 названия) учебной, учебно-методической литературы.

Фонд научной литературы складывается непосредственно из книг и научных журналов и составляет в совокупности 49 % от всего фонда. Фонд учебной литературы складывается из учебников, учебных пособий и внутривузовских изданий и составляет более 48 % от фонда. Наличие грифа на учебники и учебные пособия при нормативе не менее 60% выдерживается по всем основным образовательным программам и составляет в среднем 89,2 %.

Учебно-методическое и информационное обеспечение в аннотированном виде представлено в таблице 8 (приложение 2). Каждый обучающийся в течение всего периода обучения обеспечен индивидуальным неограниченным доступом к одной или нескольким электронно-библиотечным системам (электронным библиотекам) и к электронной информационно-образовательной среде организации. Электронно-библиотечная система (электронная библиотека) и электронная информационно-образовательная среда обеспечивает возможность доступа обучающегося из любой точки, в которой имеется доступ к информационно-телекоммуникационной сети «Интернет» (далее – сеть «Интернет»), как на территории организации, так и вне ее.

Электронная информационно-образовательная среда организации обеспечивает:

- доступ к учебным планам, рабочим программам дисциплин, практик, к изданиям электронных библиотечных систем и электронным образовательным ресурсам, указанным в рабочих программах;
- фиксацию хода образовательного процесса, результатов промежуточной аттестации и результатов освоения основной образовательной программы;
- проведение всех видов занятий, процедур оценки результатов обучения, реализация которых предусмотрена с применением электронного обучения, дистанционных образовательных технологий;
- формирование электронного портфолио обучающегося, в том числе сохранение работ обучающегося, рецензий и оценок на эти работы со стороны любых участников образовательного процесса;
- взаимодействие между участниками образовательного процесса, в том числе синхронное и (или) асинхронное взаимодействие посредством сети «Интернет».

Функционирование электронной информационно-образовательной среды обеспечивается соответствующими средствами информационно-коммуникационных технологий и квалификацией работников, ее использующих и поддерживающих. Функционирование электронной информационно-образовательной среды соответствует законодательству Российской Федерации.

В случае неиспользования в организации электронно-библиотечной системы (электронной библиотеки) библиотечный фонд должен быть укомплектован печатными изданиями из расчёта не менее 50 экземпляров каждого из изданий основной литературы, перечисленной в рабочих программах дисциплин, практик, и не менее 25 экземпляров дополнительной литературы на 100 обучающихся.

Библиотека ведет постоянную работу по анализу состояния обеспеченности дисциплин кафедр путем заполнения и редактирования «Карт обеспеченности учебной, учебно-методической литературой и информационными ресурсами»: вносятся новые издания, поступившие в библиотеку в печатном и электронном виде, удаляются устаревшие издания, перераспределяется имеющаяся в фонде литература, редактируются ссылки на издания из ЭБС.

Электронные библиотеки:

- [ЭБ НБ ВГУИТ http://93.88.139.67/MarcWeb/](http://93.88.139.67/MarcWeb/)
- [ЭБС издательства "Лань" http://e.lanbook.com](http://e.lanbook.com)

Учебно-методические разработки сотрудников ВГУИТ расположены по адресу <http://education.vsu.ru>

5.2. Сведения о профессорско-преподавательском составе

Общие сведения о кадровом обеспечении образовательного процесса представлены в таблице 9 (приложение 3).

5.3. Материально-техническое обеспечение.

При разработке образовательной программы определена материально-техническая база, обеспечивающая проведение всех видов практической, дисциплинарной и междисциплинарной подготовки и научно-исследовательской работы студентов, предусмотренных учебным планом, и соответствующая действующим санитарным и противопожарным правилам и нормам.

Материально-техническая база обеспечивается наличием:

- зданий и помещений, находящихся у университета на правах собственности, оформленных в соответствии с действующими требованиями законодательства Российской Федерации. Обеспеченность одного обучающегося, приведенного к очной форме обучения, общими учебными площадями не ниже нормативного критерия критерии;
- оборудования для оснащения междисциплинарных, межфакультетских лабораторий, в том числе современного, высокотехнологичного оборудования, обеспечивающего выполнение образовательной программы с учетом профиля подготовки;
- вычислительного и телекоммуникационного оборудования и программных средств, необходимых для реализации образовательной программы и обеспечения физического доступа к информационным сетям, используемым в образовательном процессе и научно-исследовательской деятельности;
- прав на объекты интеллектуальной собственности, необходимых для осуществления образовательного процесса и научно-исследовательской деятельности;
- других материально-технических ресурсов.

Кафедра использует материально-техническую базу Университета, которая соответствует требованиям обеспечения образовательной программы по направлению подготовки.

Необходимый для реализации образовательной программы перечень материально-технического обеспечения включает:

- лекционные аудитории (оборудованные видеопроjectionным оборудованием для презентаций; средствами звуковоспроизведения; экраном; имеющие выход в Интернет): 13 (л/б); 37; 53; 126; 201; 237; 318а; 401 (допускается использование других аудиторий в соответствии с расписанием учебных занятий и оснащенных соответствующим материально-техническим обеспечением, в соответствии с требованиями, предъявляемыми образовательным стандартом);
- помещения для проведения семинарских, лабораторных и практических занятий (оборудованные учебной мебелью): 6б, 7, 8, 11, 13, 016а, 017, 40, 41, 51, 55, 111, 115, 117, 127, 206, 210, 211, 222, 224, 225, 227, 231, 232, 236, 302, 311, 317, 318, 321, 328, 332а, 414, 415, 418, 419, 420, 424, 436, 437, 438, 439, 440, 441; л/б 11, 13а, 16, 34, 36а, 37, 39 (допускается использование других аудиторий в соответствии с расписанием учебных занятий и оснащенных соответствующим материально-техническим обеспечением, в соответствии с требованиями, предъявляемыми образовательным стандартом);
- кабинет для занятий по иностранному языку (оснащенный лингафонным, аудио- и видеооборудованием): 241; (допускается использование других аудиторий в соответствии с расписанием учебных занятий и оснащенных соответствующим материально-

техническим обеспечением, в соответствии с требованиями, предъявляемыми образовательным стандартом);

- библиотеку (имеющую рабочие места для студентов, оснащенные компьютерами с доступом к базам данных и Интернет); (допускается использование других аудиторий в соответствии с расписанием учебных занятий и оснащенных соответствующим материально-техническим обеспечением, в соответствии с требованиями, предъявляемыми образовательным стандартом);

- компьютерные классы: 03а(л/б), 29(л/б), 35 (л/б),30, 127а, 134, 151, 203, 220, 313, 323а, 332а, 416, 420, 424 (допускается использование других аудиторий в соответствии с расписанием учебных занятий и оснащенных соответствующим материально-техническим обеспечением, в соответствии с требованиями, предъявляемыми образовательным стандартом).

Обеспеченность процесса обучения техническими средствами полностью соответствует требованиям ФГОС по направлению подготовки.

Материально-техническая база соответствует всем требованиям реализации образовательного процесса по ФГОС ВО соответствующего направления подготовки и приведена в лицензионных формах, рабочих программах дисциплин, которые расположены во внутренней сети по адресу <http://education.vsu.ru>.

6. Характеристики социально-культурной среды вуза, обеспечивающие развитие общекультурных компетенций студентов

6.1. Цель (миссия) Образовательная программа ФГБОУ ВО «ВГУИТ» в области воспитания и обучения учитывает специфику, направление и программу подготовки, особенности научных школ, потребности рынка труда

Миссия университета состоит в следующем: удовлетворение образовательных потребностей личности, общества и государства в области техники, технологий, средств автоматизации и управления пищевыми и химическими производствами, активное влияние на социально-экономическое развитие страны через формирование высокого профессионального уровня, гражданских и нравственных качеств выпускников, обеспечение их конкурентоспособности на рынке трудовых ресурсов, организация научной и инновационной деятельности в условиях интеграции в мировое научно-образовательное пространство на основе менеджмента качества всех процессов и ориентации на потребителя.

Для достижения стратегической цели Воронежский государственный университет инженерных технологий решает **следующие задачи:**

В области образовательной политики:

- реализация личностно-ориентированной системы образования, основанной на многолетних традициях высококачественной подготовки обучающихся;
- создание единого организационного и методического сопровождения непрерывной и непрерывной многоступенчатой подготовки. Развитие системы элитной целевой подготовки выпускников для предприятий и организаций;
- поэтапная реализация образовательного процесса в соответствии с принципами единого образовательного пространства государств-участников СНГ и участие в общеевропейской интеграции образования: нелинейная организация учебного процесса, введение системы зачетных единиц, многоуровневое образование. Выбор и разработка учебно-методического сопровождения многоуровневого образования (по направлению или специальности). Обеспечение академических свобод и прав личности;
- внедрение новых направлений опережающей подготовки для кадрового обеспечения потребностей производства и науки; разработка индивидуальных образовательных программ подготовки и переподготовки;
- воспитание у обучающихся потребности в постоянном обновлении и совершенствовании знаний и практических навыков, как в период освоения образовательных программ, так и в послевузовской профессиональной деятельности;

- поддержка инновационного характера научно-педагогического потенциала; развитие новых форм, методов обучения, широкое использование информационных технологий;
- сохранение, создание и развитие широкодоступных информационных научно-образовательных ресурсов;
- обеспечение высокого качества образования как одного из главных условий жизнедеятельности университета.

В области научных исследований:

- научно-техническое сотрудничество с предприятиями пищевой и химической промышленности страны и региона в области разработки инновационных и совершенствования современных технологий, оборудования, средств автоматизации и управления производственными процессами. Обеспечение и поддержка программ социально-экономического развития региона;
- поддержка лидирующих позиций в области технологий, оборудования, систем автоматизации и управления пищевых и химических производств;
- содействие развитию новых актуальных научных направлений, отвечающих запросам общества и способствующих решению задач образовательной политики;
- целевая подготовка по актуальным научным направлениям высококвалифицированных кадров через аспирантуру и докторантуру;
- активное участие в фундаментальных и прикладных научно-исследовательских работах, финансируемых российскими научными фондами, учредителем, субъектами Российской Федерации, местными бюджетами и из других источников;
- развитие имеющихся и установление новых плодотворных международных научных связей;
- развитие фундаментальных и прикладных НИР инициативного характера за счет собственных средств;
- вовлечение обучающихся в научно-исследовательский процесс, ориентированный на достижение целей и удовлетворение потребностей личности, общества и государства в социально-экономической сфере.

В области социальной и воспитательной работы:

- формирование учебно-воспитательной среды, базирующейся на партнерских, взаимоуважительных отношениях между преподавателями и выпускниками, на принципах гуманизма, демократии и нравственности, общекультурных человеческих ценностей;
- сохранение и развитие корпоративной культуры университета как системы ценностей;
- создание необходимых условий для раскрытия жизненных устремлений обучающихся, их лучших человеческих качеств, для формирования гражданской позиции, ориентированной на утверждение социально-значимых общественных ценностей;
- становление и всемерная поддержка студенческого самоуправления;
- формирование воспитательной среды: поддержка вузовских традиций, использование воспитательного характера учебных занятий, полноценное развитие культурно-массовой, спортивной, трудовой, общественно-политической сфер студенческой жизни, использование большого жизненного опыта ветеранов;
- полнокровная забота о нравственном и физическом здоровье преподавателей, выпускников и других обучающихся; забота о ветеранах;
- эффективная поддержка на конкурсной основе молодых преподавателей;
- достижение высокого уровня социальной обеспеченности сотрудников университета;

В области управления:

- целесообразное и эффективное разграничение функций, полномочий и ответственности всех управляющих структур университета в быстро меняющихся правовых, экономических и социально-политических условиях. Подбор, расстановка и систематическое повышение квалификации кадров в сфере управления. Совершенствование нормативно-правового обеспечения управления и оптимизация документооборота;

- совершенствование информационной системы управления университетом;
- создание и поддержка на основе новых информационных технологий полноценного информационного образа университета как обучающего, воспитывающего, исследовательского и предпринимательского центра.

6.2. Общекультурные компетенции выпускников (компетенции социального взаимодействия, самоорганизации и самоуправления, системно-деятельностного характера)

Выпускник должен обладать следующими **общекультурными компетенциями (ОК):**

- способностью использовать основы философских знаний, анализировать главные этапы и закономерности исторического развития для осознания социальной значимости своей деятельности (ОК-1);
- способностью использовать основы экономических знаний при оценке эффективности результатов деятельности в различных сферах (ОК-2);
- способностью к коммуникации в устной и письменной формах на русском и иностранном языках для решения задач межличностного и межкультурного взаимодействия (ОК-3);
- способностью работать в команде, толерантно воспринимая социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия (ОК-4);
- способностью к самоорганизации и самообразованию (ОК-5);
- способностью использовать общеправовые знания в различных сферах деятельности (ОК-6);
- способностью поддерживать должный уровень физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности (ОК-7);
- способностью использовать приемы первой помощи, методы защиты в условиях чрезвычайных ситуаций (ОК-8);
- способностью к коммуникации в устной и письменной формах на русском и иностранном языках для решения задач межличностного и межкультурного взаимодействия (ОК-9).

Социокультурная среда вуза создает условия, необходимые всестороннего развития личности.

В Университете сформирована система социальной и воспитательной работы. Функционируют следующие структурные подразделения:

- Деканат гуманитарного образования и воспитания (ФГОиВ);
- Студенческий клуб;
- Штаб студенческих трудовых отрядов;
- Психолого-консультационная служба (в составе ФГОиВ);
- Спортивный клуб;
- Народный театр;
- Музей ВГУИТ;
- Медиа-группа.

Системная работа ведется в активном взаимодействии с

- Профсоюзной организацией студентов;
- Студенческим советом;
- Студенческим советом общежитий;
- Управлением по молодежной политике Администрации Воронежской области;

ти;

- Молодежным правительством Воронежской области;
- Молодежным парламентом Воронежской области.

Студентам предоставлена возможность летнего отдыха в спортивно-оздоровительном комплексе «Сосновый бор» и на Черноморском побережье.

Организуются экскурсионные поездки по городам России, бесплатное посещение театров, музеев, выставок, ледовых катков, спортивных матчей, бассейнов. Работает Отдел содействия трудоустройству выпускников.

В Университете реализуются социальные программы для студентов, в том числе выделение материальной помощи малообеспеченным и нуждающимся, социальная под-

держка отдельных категорий обучающихся.

Основными направлениями воспитательной и социальной работы в университете являются:

- развитие патриотической работы с молодежью;
- поддержка студенческих инициатив и проектов;
- расширение возможностей активного отдыха студентов;
- поддержка социально необеспеченных групп обучающихся.

Университет является региональной базой проведения конкурсных мероприятий «Не надо стесняться», «Алло, мы ищем таланты» и «Студенческая весна», полностью организуемых студентами и собирающих ежегодно около 300 участников и более 1500 зрителей.

Студенческое самоуправление вуза представлено Студенческим Советом ВГУИТ, студенческими советами факультетов и общежитий. В состав Студенческого совета ВГУИТ входят председатели студенческих советов всех факультетов и руководители студенческих общественных организаций. Студенческий совет инициирует и организует социально значимую деятельность и информирование обучающихся, представляет их интересы в решении образовательных, социально-бытовых и прочих вопросов, участвует в разработке и принятии локальных нормативных актов университета. Студенческие советы факультетов выполняют аналогичные функции на своем уровне, в частности, путем представительства в советах и на собраниях трудовых коллективов и обучающихся факультетов. Проведение систематической воспитательной и социальной работы с отдельными студентами обеспечивается назначением из числа опытных преподавателей кураторов академических групп и тьюторов из числа студентов старших курсов, деятельность которых координируется и контролируется на уровне факультетов уполномоченными по воспитательной работе (заместителями деканов). ФГОиВ выполняют свои функциональные обязанности во взаимодействии с профсоюзом студентов и Студенческим Советом ВГУИТ. Политика в области здоровьесбережения и пропаганды здорового образа жизни включает: поддержку и организацию спортивных мероприятий, в том числе межвузовских, региональных и всероссийских; организационную и финансовую поддержку участия студентов-спортсменов в российских и международных соревнованиях; создание условий для активного отдыха студентов; предоставление материальной базы университета студентам для занятий различными видами спорта; мероприятия по информированию и агитации в пользу здорового образа жизни.

Для проживания иногородних, иностранных и иных нуждающихся студентов университет располагает общежитиями. В учебных корпусах студентам бесплатно доступна беспроводная сеть (Wi-Fi).

Реализуются социальные программы для студентов, включающие предоставление материальной помощи и пособий студентам из малообеспеченных семей, назначение социальных стипендий. Повышенные академические и именные стипендии выплачиваются студентам за достижения в учебной, научно-исследовательской, общественной, творческой и спортивной деятельности.

Особенности реализации образовательной программы для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья.

При наличии в контингента обучающихся по образовательной программе инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья (далее лица с ОВЗ) в соответствии Положением об организации инклюзивного образования лиц с ограниченными возможностями здоровья (П ВГУИТ 2.4.16-2015), утвержденным Ученым советом ВГУИТ, образовательная программа адаптируется с учетом особых образовательных потребностей таких обучающихся.

При организации работы с поступающими на обучение в университет инвалидами и лицами с ОВЗ используются такие формы профориентационной работы как: профориентационная дополнительная образовательная программа университета; дни открытых дверей; консультации для инвалидов, лиц с ОВЗ и их родителей по вопросам приема и обучения; участие в вузовских олимпиадах школьников; взаимодействие со специальными (коррекционными) образовательными организациями (при необходимости).

В зависимости от желания обучающегося и вида ограничений возможностей его здоровья адаптация образовательной программы может выполняться в следующих форматах:

- исходя из психофизического развития и состояния здоровья инвалидов и лиц с ОВЗ, организуются занятия совместно с другими обучающимися в общих группах, используя социально-активные методы обучения, технологии социокультурной реабилитации с целью оказания помощи в установлении полноценных межличностных отношений с другими студентами, создании комфортного психологического климата в студенческой группе, отражающегося в планах воспитательной работы в университете, а так же при разработке индивидуальных планов обучения студентов;

- обучение инвалидов и лиц с ОВЗ может осуществляться индивидуально, а также с применением дистанционных технологий.

В учебном процессе для инвалидов и лиц с ОВЗ применяются специализированные технические средства приема-передачи учебной информации в доступных формах для студентов с различными нарушениями, обеспечивается выпуск альтернативных форматов печатных материалов (крупный шрифт), электронных образовательных ресурсов в формах, адаптированных к ограничениям здоровья обучающихся, наличие необходимого материально-технического оснащения.

Для беспрепятственного, безопасного и удобного передвижения маломобильных студентов, доступности путей движения на территории и в здании университета создана безбарьерная архитектурная среда, учитывающая потребности инвалидов и лиц с ОВЗ с учетом различных нозологий. На территории университета: имеются подъездные пандусы с поручнем ко входу в университет; имеется отдельное место для парковки автотранспортных средств инвалидов. В здании университета: для лиц с нарушением опорно-двигательного аппарата имеется доступный вход, а также возможность беспрепятственного доступа обучающихся в учебные помещения, столовые, туалетные и другие помещения университета, имеется система сигнализации и оповещения для студентов различных нозологий (включая визуальную, звуковую и тактильную информацию).

7. Нормативно-методическое обеспечение системы оценки качества освоения обучающимися образовательной программы

7.1. Оценочные материалы для проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации

Оценочные материалы для проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации представлены в локальной сети интернет по адресу <http://education.vsu.ru> и печатном виде на кафедре.

Оценочные материалы для проведения промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине (модулю) или практике, входящий в состав соответственно рабочей программы дисциплины (модуля) или программы практики, включает в себя:

перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения образовательной программы;

описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования, описание шкал оценивания;

типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы;

методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций.

7.2 Оценочные материалы для проведения итоговой аттестации

Оценочные материалы для итоговой (государственной итоговой) аттестации включает в себя: перечень компетенций, которыми должны овладеть обучающиеся в результате освоения образовательной программы; описание показателей и критериев оценивания компетенций, а также шкал оценивания; типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки результатов освоения образовательной программы; методические материалы, определяющие процедуры оценивания результатов освоения образовательной программы.