



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

УТВЕРЖДАЮ  
Декан технологического факультета  
В.Н. Василенко  
«» 2019 г.

**О Т Ч Е Т**

о результатах самообследования  
образовательной программы  
по направлению подготовки

**19.03.02 Продукты питания из растительного сырья, Технологии продуктов питания из растительного сырья**  
код наименование программы

Рассмотрен и одобрен  
на заседании ученого совета  
технологического факультета

Протокол № \_8\_ от «27»марта 2019 г.

Воронеж – 2019

## Сведения

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

Продукты питания из растительного сырья, Технологии продуктов питания из растительного сырья (2015, очная, прикладной)  
(наименование основной профессиональной образовательной программы высшего образования - программы бакалавриата)  
(далее - основная образовательная программа)

19.03.02 Продукты питания из растительного сырья, Технологии продуктов питания из растительного сырья  
код и наименование направления подготовки  
бакалавр  
присваиваемая квалификация

федеральное государственное образовательное учреждение высшего образования  
«Воронежский государственный университет инженерных технологий»  
полное наименование организации, осуществляющей образовательную деятельность

---

полное наименование филиала организации, осуществляющей образовательную деятельность

Основная образовательная программа реализуется совместно нет \_\_\_\_\_  
(да/нет) (полное наименование юридического лица)

Основная образовательная программа реализуется по образовательным стандартам, утвержденным самостоятельно образовательной организацией высшего образования на основании части 10 статьи 11 Федерального закона от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» \_\_\_\_\_  
нет  
(да/нет)

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

## Раздел 1. Сведения о структуре основной образовательной программы

I. Общая структура программы		Единица измерения	Значение показателя
Блок 1	Дисциплины (модули), суммарно	зачетные единицы	207
	Базовая часть, суммарно	зачетные единицы	101
	Вариативная часть, суммарно	зачетные единицы	106
Блок 2	Практики, в т.ч. НИР (при наличии НИР), суммарно	зачетные единицы	27
	Базовая часть (при наличии), суммарно	зачетные единицы	-
	Вариативная часть, суммарно	зачетные единицы	27
Блок 3	Государственная итоговая аттестация, суммарно	зачетные единицы	6
	Базовая часть, суммарно	зачетные единицы	6
Общий объем программы в зачетных единицах		зачетные единицы	240
II. Распределение нагрузки по физической культуре и спорту и дисциплинам (модулям) вариативной части программы			
Объем дисциплин (модулей) по физической культуре и спорту, реализуемых в рамках базовой части Блока 1 (дисциплины модули) образовательной программы, в очной форме обучения		зачетные единицы	2
Объем элективных дисциплин (модулей) по физической культуре и спорту		академические часы	328
Обеспечение обучающимся возможности освоения дисциплин (модулей) по выбору, в том числе обеспечение специальных условий инвалидам и лицам с ограниченными возможностями здоровья, в объеме, предусмотренном ФГОС от объема вариативной части Блока 1 "Дисциплины (модули)"		зачетные единицы	33
Объем дисциплин (модулей) по выбору, в том числе в рамках специальных условий инвалидам и лицам с ограниченными возможностями здоровья от объема вариативной части Блока 1 "Дисциплины (модули)"		%	31.1
Количество часов, отведенных на занятия лекционного типа в целом по Блоку 1 "Дисциплины (модули)" в соответствии с ФГОС		академические часы	1135
Удельный вес часов, отведенных на занятия лекционного типа в целом по Блоку 1 "Дисциплины (модули)" в общем количестве часов аудиторных занятий, отведенных на реализацию данного Блока в общем количестве часов аудиторных		%	35.8
III. Распределение учебной нагрузки по годам			
Объем программы обучения в I год		зачетные единицы	60
Объем программы обучения во II год		зачетные единицы	60

Объем программы обучения в III год	зачетные единицы	60
Объем программы обучения в IV год	зачетные единицы	60
Объем программы обучения в V год	зачетные единицы	
Объем программы обучения в VI год	зачетные единицы	
IV. Структура образовательной программы с учетом электронного обучения и дистанционных образовательных технологий		
Суммарная трудоемкость дисциплин, модулей, частей образовательной программы, реализуемых исключительно с применением электронного обучения, дистанционных образовательных технологий	зачетные единицы	0
Доля трудоемкости дисциплин, модулей, частей образовательной программы, реализуемых исключительно с применением электронного обучения, дистанционных образовательных технологий в общей трудоемкости образовательной программы	%	0
V. Практическая деятельность		
Типы учебной практики:	наименование типа(ов) учебной практики	практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в
Способы проведения учебной практики:	наименование способа(ов) проведения учебной практики	(стационарная, выездная)
Типы производственной практики:	наименование типа(ов) производственной практики	практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности
		технологическая практика
		преддипломная практика
Способы проведения производственной практики	наименование способа(ов) проведения производственной практики	(стационарная, выездная)

## Раздел 2. Сведения об основной образовательной программе

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

Вид профессиональной деятельности:		<ul style="list-style-type: none"> <li>- производственно-технологическая</li> <li>- экспериментально-исследовательская</li> <li>- организационно-управленческая</li> <li>- расчетно-проектная</li> </ul>								
		<b>Общекультурные компетенции</b>								
Наименование дисциплин (модулей) в соответствии с учебным планом		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
<b>Блок 1</b>	<b>Базовая часть</b>									
Б1.Б.01	Философия	+								
Б1.Б.02	История	+								
Б1.Б.03	Иностранный язык			+						+
Б1.Б.04	Безопасность жизнедеятельности								+	
Б1.Б.05	Физическая культура и спорт							+		
Б1.Б.05.01	<i>Физическая культура</i>							+		













		Общепрофессиональные компетенции	
Наименование дисциплин (модулей) в соответствии с учебным планом		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 совершенствовани ю технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья
<b>Блок 1</b>	<b>Базовая часть</b>		
Б1.Б.01	Философия		
Б1.Б.02	История		
Б1.Б.03	Иностранный язык		
Б1.Б.04	Безопасность жизнедеятельности		
Б1.Б.05	Физическая культура и спорт		
Б1.Б.05.01	<i>Физическая культура</i>		
Б1.Б.06	Основы формирования личности		
Б1.Б.06.01	<i>Психология</i>		
Б1.Б.06.02	<i>Социология</i>		
Б1.Б.06.03	<i>Культурология</i>		
Б1.Б.06.04	<i>Правоведение</i>		
Б1.Б.07	Математика		
Б1.Б.08	Информатика		
Б1.Б.09	Физика		
Б1.Б.10	Системы управления технологическими процессами		
			+

Б1.Б.11	Физико-химические основы и общие принципы <b>переработки растительного сырья</b>		+
Б1.Б.11.01	<i>Физико-химические основы бродильных и сахаристых производств</i>		+
Б1.Б.11.02	<i>Физико-химические основы процессов переработки сырья хлебопекарного, кондитерского и зерноперерабатывающих производств</i>		+
Б1.Б.12	Экономика		
Б1.Б.12.01	<i>Основы экономики</i>		
Б1.Б.12.02	<i>Экономика и управление производством</i>		
Б1.Б.13	Технологии отрасли		+
Б1.Б.13.01	<i>Введение в технологию отрасли</i>		+
Б1.Б.13.02	<i>Основное сырье отрасли</i>		+
Б1.Б.13.03	<i>Введение в технологии продуктов питания</i>		+
Б1.Б.13.04	<i>Технология хлебопекарного, кондитерского, макаронного и зерноперерабатывающих производств</i>		+
Б1.Б.13.05	<i>Технология бродильных и сахаристых производств</i>		+
Б1.Б.13.03	<i>Технология жиров, эфирных масел и парфюмерно-косметических продуктов</i>		+
Б1.Б.13.07	<i>Технологии отрасли (курсовой проект)</i>		+
<b>Блок 1</b>	<b>Вариативная часть</b>		
Б1.В.01	Химия		
Б1.В.01.01	<i>Неорганическая химия</i>		
Б1.В.01.02	<i>Органическая химия</i>		
Б1.В.01.03	<i>Аналитическая химия и физико-химические методы анализа</i>		

Б1.В.01.04	<i>Физическая и коллоидная химия</i>		
Б1.В.02	Биохимия		
Б1.В.03	Пищевая химия		
Б1.В.04	Механика		
Б1.В.04.01	<i>Теоретическая механика</i>		
Б1.В.04.02	<i>Прикладная механика</i>		
Б1.В.05	Компьютерная и инженерная графика	+	
Б1.В.06	Тепло- и хладотехника		
Б1.В.07	Электротехника и электроника		
Б1.В.08	Процессы и аппараты		
Б1.В.09	Экология		
Б1.В.10	Системы менеджмента безопасности пищевой продукции		
Б1.В.11	Метрология и стандартизация		
Б1.В.12	Технологическое оборудование отрасли		
Б1.В.12.01	<i>Технологическое оборудование хлебопекарного, кондитерского, макаронного и зерноперерабатывающих производств</i>		
Б1.В.12.02	<i>Технологическое оборудование бродильных и сахаристых производств</i>		
Б1.В.12.03	<i>Технологическое оборудование производства жиров, эфирных масел и парфюмерно-косметических продуктов</i>		
Б1.В.12.04	<i>Технологическое оборудование отрасли (курсовой проект)</i>		

Б1.В.13	Медико-биологические требования и санитарные нормы качества пищевых продуктов		
Б1.В.13.01	Пищевая микробиология		
Б1.В.13.02	Медико-биологические требования и санитарные нормы качества пищевых продуктов		
<b>Б1.В.ДВ.01</b>	<b>Элективные дисциплины (курсы) по физической культуре и спорту</b>		
Б1.В.ДВ.01.01	Гимнастика		
Б1.В.ДВ.01.02	Легкая атлетика		
Б1.В.ДВ.01.03	Силовая подготовка (гиревой спорт, армспорт)		
Б1.В.ДВ.01.04	Борьба		
Б1.В.ДВ.01.05	Баскетбол		
Б1.В.ДВ.01.06	Волейбол		
Б1.В.ДВ.01.07	Футбол (футзал)		
Б1.В.ДВ.01.08	Общая физическая подготовка		
<b>Б1.В.ДВ.02</b>	<b>Дисциплины по выбору</b>		
Б1.В.ДВ.02.01	Моделирование технологических процессов предприятий отрасли	+	
Б1.В.ДВ.02.02	Математические модели в расчетах на ЭВМ	+	
Б1.В.ДВ.03.01	Методы исследования сырья и продуктов растительного происхождения		
Б1.В.ДВ.03.02	Комплексная оценка состава и свойств пищевых продуктов		
Б1.В.ДВ.04.01	Технохимконтроль на предприятиях отрасли		
Б1.В.ДВ.04.02	Контроль и учет на предприятиях отрасли		

Б1.В.ДВ.05.01	Технологии продуктов питания из растительного сырья		
Б1.В.ДВ.05.02	Производство мучных кондитерских изделий		
Б1.В.ДВ.06.01	Организация и управление технологическими процессами на предприятиях отрасли		
Б1.В.ДВ.06.02	Технологические процессы отрасли		
Б1.В.ДВ.07.01	Основы делового общения на иностранном языке		
Б1.В.ДВ.07.02	Курс устной профессиональной речи		
Б1.В.ДВ.08.01	Технологические добавки и улучшители для производства продуктов из растительного сырья		
Б1.В.ДВ.08.02	Добавки и улучшители в производстве хлебобулочных и макаронных изделиях		
Б1.В.ДВ.09.01	Проектирование предприятий по переработке растительного сырья		
Б1.В.ДВ.09.02	Системы автоматизированного проектирования		
<b>Блок 2</b>	<b>Практики. Вариативная часть</b>		
Б2.В.01(У)	Учебная практика, практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности	+	+
Б2.В.02(У)	Производственная практика, практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности	+	+
Б2.В.03(У)	Производственная практика, технологическая практика		
Б2.В.04(У)	Производственная практика, преддипломная практика	+	+

		Профессиональные компетенции					
Наименование дисциплин (модулей) в соответствии с учебным планом		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, теплотехнических 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
<b>Блок 1</b>	<b>Базовая часть</b>						
Б1.Б.01	Философия						
Б1.Б.02	История						
Б1.Б.03	Иностранный язык						
Б1.Б.04	Безопасность жизнедеятельности						
Б1.Б.05	Физическая культура и спорт						
Б1.Б.05.01	<i>Физическая культура</i>						
Б1.Б.06	Основы формирования личности						
Б1.Б.06.01	<i>Психология</i>						
Б1.Б.06.02	<i>Социология</i>						
Б1.Б.06.03	<i>Культурология</i>						



Б1.Б.06.04	Правоведение						
Б1.Б.07	Математика					+	
Б1.Б.08	Информатика						+
Б1.Б.09	Физика					+	
Б1.Б.10	Системы управления технологическими процессами						
Б1.Б.11	Физико-химические основы и общие принципы переработки растительного сырья				+		
Б1.Б.11.01	Физико-химические основы бродильных и сахаристых производств				+		
Б1.Б.11.02	Физико-химические основы процессов переработки сырья хлебопекарного, кондитерского и зерноперерабатывающих производств				+		
Б1.Б.12	Экономика						
Б1.Б.12.01	Основы экономики						
Б1.Б.12.02	Экономика и управление производством						
Б1.Б.13	Технологии отрасли	+	+	+	+		
Б1.Б.13.01	Введение в технологию отрасли				+		
Б1.Б.13.02	Основное сырье отрасли	+					
Б1.Б.13.03	Введение в технологии продуктов питания		+		+		
Б1.Б.13.04	Технология хлебопекарного, кондитерского, макаронного и зерноперерабатывающих производств	+		+	+		
Б1.Б.13.05	Технология бродильных и сахаристых производств	+		+	+		

Б1.Б.13.03	<i>Технология жиров, эфирных масел и парфюмерно-косметических продуктов</i>	+		+	+		
Б1.Б.13.07	<i>Технологии отрасли (курсовой проект)</i>						
<b>Блок 1</b>	<b>Вариативная часть</b>						
Б1.В.01	Химия					+	
Б1.В.01.01	<i>Неорганическая химия</i>					+	
Б1.В.01.02	<i>Органическая химия</i>					+	
Б1.В.01.03	<i>Аналитическая химия и физико-химические методы анализа</i>					+	
Б1.В.01.04	<i>Физическая и коллоидная химия</i>					+	
Б1.В.02	Биохимия					+	
Б1.В.03	Пищевая химия					+	
Б1.В.04	Механика					+	
Б1.В.04.01	<i>Теоретическая механика</i>					+	
Б1.В.04.02	<i>Прикладная механика</i>					+	
Б1.В.05	Компьютерная и инженерная графика						
Б1.В.06	Тепло- и хладотехника					+	
Б1.В.07	Электротехника и электроника					+	
Б1.В.08	Процессы и аппараты		+			+	
Б1.В.09	Экология					+	
Б1.В.10	Системы менеджмента безопасности пищевой продукции						

Б1.В.11	Метрология и стандартизация	+		+			
Б1.В.12	Технологическое оборудование отрасли		+				
Б1.В.12.01	<i>Технологическое оборудование хлебопекарного, кондитерского, макаронного и зерноперерабатывающих производств</i>		+				
Б1.В.12.02	<i>Технологическое оборудование бродильных и сахаристых производств</i>		+				
Б1.В.12.03	<i>Технологическое оборудование производства жиров, эфирных масел и парфюмерно-косметических продуктов</i>		+				
Б1.В.12.04	<i>Технологическое оборудование отрасли (курсовой проект)</i>		+				
Б1.В.13	Медико-биологические требования и санитарные нормы качества пищевых продуктов				+	+	
Б1.В.13.01	<i>Пищевая микробиология</i>				+	+	
Б1.В.13.02	<i>Медико-биологические требования и санитарные нормы качества пищевых продуктов</i>						
<b>Б1.В.ДВ.01</b>	<b>Элективные дисциплины (курсы) по физической культуре и спорту</b>						
Б1.В.ДВ.01.01	Гимнастика						
Б1.В.ДВ.01.02	Легкая атлетика						
Б1.В.ДВ.01.03	Силовая подготовка (гиревой спорт, армспорт)						
Б1.В.ДВ.01.04	Борьба						
Б1.В.ДВ.01.05	Баскетбол						
Б1.В.ДВ.01.06	Волейбол						

Б1.В.ДВ.01.07	Футбол (футзал)						
Б1.В.ДВ.01.08	Общая физическая подготовка						
<b>Б1.В.ДВ.02</b>	<b>Дисциплины по выбору</b>						
Б1.В.ДВ.02.01	Моделирование технологических процессов предприятий отрасли						+
Б1.В.ДВ.02.02	Математические модели в расчетах на ЭВМ						+
Б1.В.ДВ.03.01	Методы исследования сырья и продуктов растительного происхождения	+					
Б1.В.ДВ.03.02	Комплексная оценка состава и свойств пищевых продуктов	+					
Б1.В.ДВ.04.01	Технохимконтроль на предприятиях отрасли	+		+			
Б1.В.ДВ.04.02	Контроль и учет на предприятиях отрасли	+		+			
Б1.В.ДВ.05.01	Технологии продуктов питания из растительного сырья						
Б1.В.ДВ.05.02	Производство мучных кондитерских изделий						
Б1.В.ДВ.06.01	Организация и управление технологическими процессами на предприятиях отрасли						
Б1.В.ДВ.06.02	Технологические процессы отрасли						
Б1.В.ДВ.07.01	Основы делового общения на иностранном языке						
Б1.В.ДВ.07.02	Курс устной профессиональной речи						
Б1.В.ДВ.08.01	Технологические добавки и улучшители для производства продуктов из растительного сырья				+		
Б1.В.ДВ.08.02	Добавки и улучшители в производстве хлебобулочных и макаронных изделиях				+		

Б1.В.ДВ.09.01	Проектирование предприятий по переработке растительного сырья						
Б1.В.ДВ.09.02	Системы автоматизированного проектирования						
<b>Блок 2</b>	<b>Вариативная часть</b>						
Б2.В.01(У)	Учебная практика, практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно- исследовательской деятельности	+	+	+	+	+	+
Б2.В.02(У)	Производственная практика, практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности	+	+	+	+	+	+
Б2.В.03(У)	Производственная практика, технологическая практика	+	+	+	+	+	+
Б2.В.04(У)	Производственная практика, преддипломная практика	+	+	+	+	+	+



Б1.Б.06.03	<i>Культурология</i>								
Б1.Б.06.04	<i>Правоведение</i>								
Б1.Б.07	Математика								
Б1.Б.08	Информатика								
Б1.Б.09	Физика								
Б1.Б.10	Системы управления технологическими процессами	+							
Б1.Б.11	Физико-химические основы и общие принципы переработки растительного сырья			+				+	+
Б1.Б.11.01	<i>Физико-химические основы бродильных и сахаристых производств</i>			+					
Б1.Б.11.02	<i>Физико-химические основы процессов переработки сырья хлебопекарного, кондитерского и зерноперерабатывающих производств</i>							+	+
Б1.Б.12	Экономика								
Б1.Б.12.01	<i>Основы экономики</i>								
Б1.Б.12.02	<i>Экономика и управление производством</i>								
Б1.Б.13	Технологии отрасли		+		+	+			
Б1.Б.13.01	<i>Введение в технологию отрасли</i>								
Б1.Б.13.02	<i>Основное сырье отрасли</i>								
Б1.Б.13.03	<i>Введение в технологии продуктов питания</i>				+	+			
Б1.Б.13.04	<i>Технология хлебопекарного, кондитерского, макаронного и зерноперерабатывающих производств</i>		+						

Б1.Б.13.05	<i>Технология бродильных и сахаристых производств</i>		+						
Б1.Б.13.03	<i>Технология жиров, эфирных масел и парфюмерно-косметических продуктов</i>		+						
Б1.Б.13.07	<i>Технологии отрасли (курсовой проект)</i>								
<b>Блок 1</b>	<b>Вариативная часть</b>								
Б1.В.01	Химия								+
Б1.В.01.01	<i>Неорганическая химия</i>								
Б1.В.01.02	<i>Органическая химия</i>								
Б1.В.01.03	<i>Аналитическая химия и физико-химические методы анализа</i>								+
Б1.В.01.04	<i>Физическая и коллоидная химия</i>								
Б1.В.02	Биохимия								
Б1.В.03	Пищевая химия								
Б1.В.04	Механика								
Б1.В.04.01	<i>Теоретическая механика</i>								
Б1.В.04.02	<i>Прикладная механика</i>								
Б1.В.05	Компьютерная и инженерная графика								
Б1.В.06	Тепло- и хладотехника								
Б1.В.07	Электротехника и электроника								
Б1.В.08	Процессы и аппараты								
Б1.В.09	Экология								



Б1.В.10	Системы менеджмента безопасности пищевой продукции		+						
Б1.В.11	Метрология и стандартизация		+						
Б1.В.12	Технологическое оборудование отрасли								
Б1.В.12.01	<i>Технологическое оборудование хлебопекарного, кондитерского, макаронного и зерноперерабатывающих производств</i>								
Б1.В.12.02	<i>Технологическое оборудование бродильных и сахаристых производств</i>								
Б1.В.12.03	<i>Технологическое оборудование производства жиров, эфирных масел и парфюмерно-косметических продуктов</i>								
Б1.В.12.04	<i>Технологическое оборудование отрасли (курсовой проект)</i>								
Б1.В.13	Медико-биологические требования и санитарные нормы качества пищевых <b>продуктов</b>		+						
Б1.В.13.01	<i>Пищевая микробиология</i>								
Б1.В.13.02	<i>Медико-биологические требования и санитарные нормы качества пищевых продуктов</i>		+						
<b>Б1.В.ДВ.01</b>	<b>Элективные дисциплины (курсы) по физической культуре и спорту</b>								
Б1.В.ДВ.01.01	Гимнастика								
Б1.В.ДВ.01.02	Легкая атлетика								
Б1.В.ДВ.01.03	Силовая подготовка (гиревой спорт, армспорт)								
Б1.В.ДВ.01.04	Борьба								
Б1.В.ДВ.01.05	Баскетбол								

Б1.В.ДВ.01.06	Волейбол								
Б1.В.ДВ.01.07	Футбол (футзал)								
Б1.В.ДВ.01.08	Общая физическая подготовка								
<b>Б1.В.ДВ.02</b>	<b>Дисциплины по выбору</b>								
Б1.В.ДВ.02.01	Моделирование технологических процессов предприятий отрасли								
Б1.В.ДВ.02.02	Математические модели в расчетах на ЭВМ								
Б1.В.ДВ.03.01	Методы исследования сырья и продуктов растительного происхождения								
Б1.В.ДВ.03.02	Комплексная оценка состава и свойств пищевых продуктов								
Б1.В.ДВ.04.01	Технохимконтроль на предприятиях отрасли								
Б1.В.ДВ.04.02	Контроль и учет на предприятиях отрасли								
Б1.В.ДВ.05.01	Технологии продуктов питания из растительного сырья					+			
Б1.В.ДВ.05.02	Производство мучных кондитерских изделий					+			
Б1.В.ДВ.06.01	Организация и управление технологическими процессами на предприятиях отрасли	+				+			
Б1.В.ДВ.06.02	Технологические процессы отрасли	+				+			
Б1.В.ДВ.07.01	Основы делового общения на иностранном языке				+				
Б1.В.ДВ.07.02	Курс устной профессиональной речи				+				
Б1.В.ДВ.08.01	Технологические добавки и улучшители для производства продуктов из растительного сырья								

Б1.В.ДВ.08.02	Добавки и улучшители в производстве хлебобулочных и макаронных изделиях								
Б1.В.ДВ.09.01	Проектирование предприятий по переработке растительного сырья								
Б1.В.ДВ.09.02	Системы автоматизированного проектирования								
<b>Блок 2</b>	<b>Вариативная часть</b>								
Б2.В.01(У)	Учебная практика, практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно- исследовательской деятельности	+	+	+	+	+	+	+	+
Б2.В.02(У)	Производственная практика, практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности	+	+	+	+	+	+	+	+
Б2.В.03(У)	Производственная практика, технологическая практика	+	+	+	+	+	+		
Б2.В.04(У)	Производственная практика, преддипломная практика	+	+	+	+	+	+	+	+

		Профессиональные компетенции						
Наименование дисциплин (модулей) в соответствии с учебным планом		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
<b>Блок 1</b>	<b>Базовая часть</b>							
Б1.Б.01	Философия							
Б1.Б.02	История							
Б1.Б.03	Иностранный язык							
Б1.Б.04	Безопасность жизнедеятельности							+
Б1.Б.05	Физическая культура и спорт							
Б1.Б.05.01	<i>Физическая культура</i>							
Б1.Б.06	Основы формирования личности							
Б1.Б.06.01	<i>Психология</i>							
Б1.Б.06.02	<i>Социология</i>							

Б1.Б.06.03	<i>Культурология</i>							
Б1.Б.06.04	<i>Правоведение</i>							
Б1.Б.07	Математика							
Б1.Б.08	Информатика							
Б1.Б.09	Физика							
Б1.Б.10	Системы управления технологическими процессами							
Б1.Б.11	Физико-химические основы и общие принципы переработки растительного сырья	+	+	+	+	+		
Б1.Б.11.01	<i>Физико-химические основы бродильных и сахаристых производств</i>				+	+		
Б1.Б.11.02	<i>Физико-химические основы процессов переработки сырья хлебопекарного, кондитерского и зерноперерабатывающих производств</i>	+	+	+				
Б1.Б.12	Экономика							
Б1.Б.12.01	<i>Основы экономики</i>							
Б1.Б.12.02	<i>Экономика и управление производством</i>							
Б1.Б.13	Технологии отрасли						+	
Б1.Б.13.01	<i>Введение в технологию отрасли</i>							
Б1.Б.13.02	<i>Основное сырье отрасли</i>							
Б1.Б.13.03	<i>Введение в технологии продуктов питания</i>						+	
Б1.Б.13.04	<i>Технология хлебопекарного, кондитерского, макаронного и зерноперерабатывающих производств</i>							

Б1.Б.13.05	<i>Технология бродильных и сахаристых производств</i>							
Б1.Б.13.03	<i>Технология жиров, эфирных масел и парфюмерно-косметических продуктов</i>							
Б1.Б.13.07	<i>Технологии отрасли (курсовой проект)</i>							
<b>Блок 1</b>	<b>Вариативная часть</b>							
Б1.В.01	Химия							
Б1.В.01.01	<i>Неорганическая химия</i>							
Б1.В.01.02	<i>Органическая химия</i>							
Б1.В.01.03	<i>Аналитическая химия и физико-химические методы анализа</i>							
Б1.В.01.04	<i>Физическая и коллоидная химия</i>							
Б1.В.02	Биохимия							
Б1.В.03	Пищевая химия							
Б1.В.04	Механика							
Б1.В.04.01	<i>Теоретическая механика</i>							
Б1.В.04.02	<i>Прикладная механика</i>							
Б1.В.05	Компьютерная и инженерная графика							
Б1.В.06	Тепло- и хладотехника							
Б1.В.07	Электротехника и электроника							
Б1.В.08	Процессы и аппараты							
Б1.В.09	Экология							

Б1.В.10	Системы менеджмента безопасности пищевой продукции							
Б1.В.11	Метрология и стандартизация							
Б1.В.12	Технологическое оборудование <b>отрасли</b>							
Б1.В.12.01	<i>Технологическое оборудование хлебопекарного, кондитерского, макаронного и зерноперерабатывающих производств</i>							
Б1.В.12.02	<i>Технологическое оборудование бродильных и сахаристых производств</i>							
Б1.В.12.03	<i>Технологическое оборудование производства жиров, эфирных масел и парфюмерно-косметических продуктов</i>							
Б1.В.12.04	<i>Технологическое оборудование отрасли (курсовой проект)</i>							
Б1.В.13	Медико-биологические требования и <b>санитарные нормы качества пищевых продуктов</b>							
Б1.В.13.01	<i>Пищевая микробиология</i>							
Б1.В.13.02	<i>Медико-биологические требования и санитарные нормы качества пищевых продуктов</i>							
<b>Б1.В.ДВ.01</b>	<b>Элективные дисциплины (курсы) по физической культуре и спорту</b>							
Б1.В.ДВ.01.01	Гимнастика							
Б1.В.ДВ.01.02	Легкая атлетика							
Б1.В.ДВ.01.03	Силовая подготовка (гиревой спорт, армспорт)							
Б1.В.ДВ.01.04	Борьба							

Б1.В.ДВ.01.05	Баскетбол							
Б1.В.ДВ.01.06	Волейбол							
Б1.В.ДВ.01.07	Футбол (футзал)							
Б1.В.ДВ.01.08	Общая физическая подготовка							
<b>Б1.В.ДВ.02</b>	<b>Дисциплины по выбору</b>							
Б1.В.ДВ.02.01	Моделирование технологических процессов предприятий отрасли							
Б1.В.ДВ.02.02	Математические модели в расчетах на ЭВМ							
Б1.В.ДВ.03.01	Методы исследования сырья и продуктов растительного происхождения							
Б1.В.ДВ.03.02	Комплексная оценка состава и свойств пищевых продуктов							
Б1.В.ДВ.04.01	Технохимконтроль на предприятиях отрасли							
Б1.В.ДВ.04.02	Контроль и учет на предприятиях отрасли							
Б1.В.ДВ.05.01	Технологии продуктов питания из растительного сырья							
Б1.В.ДВ.05.02	Производство мучных кондитерских изделий							
Б1.В.ДВ.06.01	Организация и управление технологическими процессами на предприятиях отрасли							
Б1.В.ДВ.06.02	Технологические процессы отрасли							
Б1.В.ДВ.07.01	Основы делового общения на иностранном языке							
Б1.В.ДВ.07.02	Курс устной профессиональной речи							
Б1.В.ДВ.08.01	Технологические добавки и улучшители для производства							



	продуктов из растительного сырья							
Б1.В.ДВ.08.02	Добавки и улучшители в производстве хлебобулочных и макаронных изделиях							
Б1.В.ДВ.09.01	Проектирование предприятий по переработке растительного сырья							
Б1.В.ДВ.09.02	Системы автоматизированного проектирования							
<b>Блок 2</b>	<b>Вариативная часть</b>							
Б2.В.01(У)	Учебная практика, практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно- исследовательской деятельности	+	+	+	+	+	+	+
Б2.В.02(У)	Производственная практика, практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности	+	+	+	+	+	+	+
Б2.В.03(У)	Производственная практика, технологическая практика							
Б2.В.04(У)	Производственная практика, преддипломная практика	+	+	+	+	+	+	+

		Профессиональные компетенции					
Наименование дисциплин (модулей) в соответствии с учебным планом		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
<b>Блок 1</b>	<b>Базовая часть</b>						
Б1.Б.01	Философия						
Б1.Б.02	История						
Б1.Б.03	Иностранный язык						
Б1.Б.04	Безопасность жизнедеятельности						
Б1.Б.05	Физическая культура и спорт						
Б1.Б.05.01	<i>Физическая культура</i>						
Б1.Б.06	Основы формирования личности						
Б1.Б.06.01	<i>Психология</i>						
Б1.Б.06.02	<i>Социология</i>						

Б1.Б.06.03	Культурология						
Б1.Б.06.04	Правоведение						
Б1.Б.07	Математика						
Б1.Б.08	Информатика						
Б1.Б.09	Физика						
Б1.Б.10	Системы управления технологическими процессами						
Б1.Б.11	Физико-химические основы и общие принципы <b>переработки растительного сырья</b>	+					
Б1.Б.11.01	Физико-химические основы бродильных и сахаристых производств						
Б1.Б.11.02	Физико-химические основы процессов переработки сырья хлебопекарного, кондитерского и зерноперерабатывающих производств	+					
Б1.Б.12	Экономика				+		
Б1.Б.12.01	Основы экономики				+		
Б1.Б.12.02	Экономика и управление производством				+		
Б1.Б.13	Технологии отрасли		+	+		+	+
Б1.Б.13.01	Введение в технологию отрасли						
Б1.Б.13.02	Основное сырье отрасли						
Б1.Б.13.03	Введение в технологии продуктов питания		+	+		+	
Б1.Б.13.04	Технология хлебопекарного, кондитерского, макаронного и зерноперерабатывающих производств						
Б1.Б.13.05	Технология бродильных и сахаристых производств						
Б1.Б.13.03	Технология жиров, эфирных масел и парфюмерно-косметических продуктов						

Б1.Б.13.07	<i>Технологии отрасли (курсовой проект)</i>						+
<b>Блок 1</b>	<b>Вариативная часть</b>						
Б1.В.01	Химия						
Б1.В.01.01	<i>Неорганическая химия</i>						
Б1.В.01.02	<i>Органическая химия</i>						
Б1.В.01.03	<i>Аналитическая химия и физико-химические методы анализа</i>						
Б1.В.01.04	<i>Физическая и коллоидная химия</i>						
Б1.В.02	Биохимия						
Б1.В.03	Пищевая химия						
Б1.В.04	Механика						
Б1.В.04.01	<i>Теоретическая механика</i>						
Б1.В.04.02	<i>Прикладная механика</i>						
Б1.В.05	Компьютерная и инженерная графика					+	
Б1.В.06	Тепло- и хладотехника						
Б1.В.07	Электротехника и электроника						
Б1.В.08	Процессы и аппараты						
Б1.В.09	Экология						
Б1.В.10	Системы менеджмента безопасности пищевой продукции	+					
Б1.В.11	Метрология и стандартизация						
Б1.В.12	Технологическое оборудование отрасли						
Б1.В.12.01	<i>Технологическое оборудование хлебопекарного, кондитерского, макаронного и</i>						

	<i>зерноперерабатывающих производств</i>						
Б1.В.12.02	<i>Технологическое оборудование бродильных и сахаристых производств</i>						
Б1.В.12.03	<i>Технологическое оборудование производства жиров, эфирных масел и парфюмерно-косметических продуктов</i>						
Б1.В.12.04	<i>Технологическое оборудование отрасли (курсовой проект)</i>						
Б1.В.13	Медико-биологические требования и санитарные нормы качества пищевых продуктов						
Б1.В.13.01	<i>Пищевая микробиология</i>						
Б1.В.13.02	<i>Медико-биологические требования и санитарные нормы качества пищевых продуктов</i>						
<b>Б1.В.ДВ.01</b>	<b>Элективные дисциплины (курсы) по физической культуре и спорту</b>						
Б1.В.ДВ.01.01	Гимнастика						
Б1.В.ДВ.01.02	Легкая атлетика						
Б1.В.ДВ.01.03	Силовая подготовка (гиревой спорт, армспорт)						
Б1.В.ДВ.01.04	Борьба						
Б1.В.ДВ.01.05	Баскетбол						
Б1.В.ДВ.01.06	Волейбол						
Б1.В.ДВ.01.07	Футбол (футзал)						
Б1.В.ДВ.01.08	Общая физическая подготовка						
<b>Б1.В.ДВ.02</b>	<b>Дисциплины по выбору</b>						
Б1.В.ДВ.02.01	Моделирование технологических процессов предприятий отрасли						
Б1.В.ДВ.02.02	Математические модели в расчетах на ЭВМ						
Б1.В.ДВ.03.01	Методы исследования сырья и продуктов растительного происхождения						

Б1.В.ДВ.03.02	Комплексная оценка состава и свойств пищевых продуктов						
Б1.В.ДВ.04.01	Технохимконтроль на предприятиях отрасли						
Б1.В.ДВ.04.02	Контроль и учет на предприятиях отрасли						
Б1.В.ДВ.05.01	Технологии продуктов питания из растительного сырья						
Б1.В.ДВ.05.02	Производство мучных кондитерских изделий						
Б1.В.ДВ.06.01	Организация и управление технологическими процессами на предприятиях отрасли						
Б1.В.ДВ.06.02	Технологические процессы отрасли						
Б1.В.ДВ.07.01	Основы делового общения на иностранном языке						
Б1.В.ДВ.07.02	Курс устной профессиональной речи						
Б1.В.ДВ.08.01	Технологические добавки и улучшители для производства продуктов из растительного сырья						
Б1.В.ДВ.08.02	Добавки и улучшители в производстве хлебобулочных и макаронных изделиях						
Б1.В.ДВ.09.01	Проектирование предприятий по переработке растительного сырья		+			+	+
Б1.В.ДВ.09.02	Системы автоматизированного проектирования					+	
<b>Блок 2</b>	<b>Вариативная часть</b>						
Б2.В.01(У)	Учебная практика, практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности	+	+	+	+	+	+
Б2.В.02(У)	Производственная практика, практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности	+	+	+	+	+	+
Б2.В.03(У)	Производственная практика, технологическая практика						
Б2.В.04(У)	Производственная практика, преддипломная практика	+	+	+	+	+	+

## 2.2. Сведения об особенностях реализации основной образовательной программы

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

## Раздел 3. Сведения о кадровом обеспечении основной образовательной программы

№ п/п	Наименование индикатора	Единица измерения/значение	Значение сведений
1	2	3	4
1	Доля научно-педагогических работников (в приведенных к целочисленным значениям ставок), имеющих образование и (или) ученую степень, соответствующие профилю преподаваемой дисциплины (модуля), в общем числе научно-педагогических работников, реализующих основную образовательную программу	%	97,7
2	Доля научно-педагогических работников (в приведенных к целочисленным значениям ставок), имеющих ученую степень (в том числе ученую степень, присвоенную за рубежом и признаваемую в Российской Федерации) и (или) ученое звание (в том числе ученое звание, полученное за рубежом и признаваемое в Российской Федерации), в общем числе научно- педагогических работников, реализующих основную образовательную программу	%	93,51
3	Среднегодовой объем финансирования научных исследований на одного научно- педагогического работника (в приведенных к целочисленным значениям ставок) организации, реализующей основную образовательную программу основную образовательную программу	тыс. руб.	901,1
4	Доля работников (в приведенных к целочисленным значениям ставок) из числа руководителей и работников организаций, деятельность которых связана с направленностью (профилем) реализуемой программы (имеющих стаж работы в данной профессиональной области не менее 3 лет), в общем числе работников, реализующих основную образовательную программу	%	10,14

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

№ п/п	Наименование индикатора	Единица измерения/значение	Значение сведений
1	2	3	4
1	Наличие в организации электронно-библиотечной системы (электронной библиотеки)	есть/нет	Есть
2	Общее количество наименований основной литературы, указанной в рабочих программах дисциплин (модулей), имеющихся в электронном каталоге электронно-библиотечной системы	ед.	96
3	Общее количество наименований дополнительной литературы, указанной в рабочих программах дисциплин (модулей), имеющихся в электронном каталоге электронно- библиотечной системы	ед.	103
4	Общее количество печатных изданий основной литературы, перечисленной в рабочих программах дисциплин (модулей), в наличии (суммарное количество экземпляров) в библиотеке по основной образовательной программе	экз.	13082
5	Общее количество наименований основной литературы, перечисленной в рабочих программах дисциплин (модулей), в наличии в библиотеке по основной образовательной программе	ед.	192
6	Общее количество печатных изданий дополнительной литературы, перечисленной в рабочих программах дисциплин (модулей), в наличии в библиотеке (суммарное количество экземпляров) по основной образовательной программе	экз.	9166
7	Общее количество наименований дополнительной литературы, перечисленной в рабочих программах дисциплин (модулей), в наличии в библиотеке по основной образовательной программе	ед.	219
8	Наличие печатных и (или) электронных образовательных ресурсов, адаптированных к ограничениям здоровья обучающихся из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья	да/нет	да
9	Количество имеющегося в наличии ежегодно обновляемого лицензионного программного обеспечения, предусмотренного рабочими программами дисциплин (модулей)	ед.	1
10	Наличие доступа (удаленного доступа) к современным профессиональным базам данных и информационным справочным системам, которые определены в рабочих программах дисциплин (модулей)	да/нет	да



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

№ п/п	Учебный год	Вид государственных аттестационных испытаний									
		Государственный экзамен (при наличии)			Защита выпускной квалификационной работы (ВКР)						
		количество выпускников, всего	из них:		количество выпускников, всего	из них:			Результаты проверки ВКР на наличие заимствований		
			получивших оценку "удовлетворительно"	получивших оценки "отлично" и "хорошо"		получивших оценки "отлично" и "хорошо"	получивших оценку "удовлетворительно"	выполнявших ВКР по заявкам предприятий	Средняя доля оригинальных блоков в работе	Доля работ с оценкой оригинальности текста менее 50%	Доля работ с оценкой оригинальности текста более 70%
чел.	%	%	чел.	%	%	%	%	%	%		
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
01	2017/2018	0	0	0	8	8	0	0	69,4	0	20,4

**Раздел 6. Сведения о численности обучающихся по основной образовательной программе**

№ п/п	Формы получения образования	Количество обучающихся в текущем учебном году (чел.)	Из них количество обучающихся с ограниченными возможностями здоровья, дети-инвалиды и инвалиды (чел.)
В организации, осуществляющей образовательную деятельность			
1.	Очная форма	0	0
2.	Очно-заочная форма	0	0

3.	Заочная форма	0	0
Вне организации, осуществляющей образовательную деятельность			
4.	В форме самообразования	0	0

Дата заполнения: 22.02.2019

Председатель комиссии  
Члены комиссии

Зам. нач. цеха мельницы МК  
«Воронежский»

Василенко В.Н.  
Фролова Л.Н.  
Яковлев А.Н.  
Малютина Т.Н.  
Драган И. В.