



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

УТВЕРЖДАЮ
Декан технологического факультета
В.Н. Василенко
« 27 » 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, академический)
(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	1146
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
		научно-исследовательская работа
		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"> - экспериментально-исследовательская - производственно-технологическая - организационно-управленческая - расчетно-проектная 								
		Общекультурные компетенции								
	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
Блок 1	Базовая часть									
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>						+			

		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 совершенствованию технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья
Блок 1	Базовая часть		
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>		+
Блок 1	Вариативная часть		
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>		

Б1.В.ДВ.01	Элективные дисциплины (курсы) по физической культуре и спорту		
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		
Б1.В.ДВ.02	Дисциплины по выбору		
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		
Б1.В.ДВ.10.01	УИРС		
Б1.В.ДВ.10.02	Основы научных исследований		
Блок 2	Практики. Вариативная часть		
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, научно- исследовательская работа		
Б2.В.05(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, теплофизических процессов, происходящих при производстве продуктов питания из растительного сырья	ПК-6: способностью использовать информационные технологии для решения технологических задач по производству продуктов питания из растительного сырья
Блок 1	Базовая часть						
Б1.Б.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	Технология жиров, эфирных масел и парфюмерно-косметических продуктов	+		+	+		

Б1.Б.13.07	<i>Технологии отрасли (курсовой проект)</i>						
Блок 1	Вариативная часть						
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,</i>		+				

	<i>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>						
Б1.В.ДВ.01	Элективные дисциплины (курсы) по физической культуре и спорту						
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						
Б1.В.ДВ.02	Дисциплины по выбору						
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 хлебулочных и макаронных изделиях				+		
Б1.В.ДВ.09.01	Проектирование предприятий по переработке растительного сырья						
Б1.В.ДВ.09.02	Системы автоматизированного проектирования						
Б1.В.ДВ.10.01	УИРС						
Б1.В.ДВ.10.02	Основы научных исследований						
Блок 2	Вариативная часть						
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, научно-исследовательская работа						
Б2.В.05(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>								
Блок 1	Вариативная часть								
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	Технологическое оборудование хлебопекарного, кондитерского, макаронного и зерноперерабатывающих производств								
Б1.В.12.02	Технологическое оборудование бродильных и сахаристых производств								
Б1.В.12.03	Технологическое оборудование производства жиров, эфирных масел и парфюмерно-косметических продуктов								
Б1.В.12.04	Технологическое оборудование отрасли (курсовой проект)								
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		+						
Б1.В.ДВ.01	Элективные дисциплины (курсы) по физической культуре и спорту								
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								
Б1.В.ДВ.02	Дисциплины по выбору								
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								
Б1.В.ДВ.10.01	УИРС							+	+
Б1.В.ДВ.10.02	Основы научных исследований							+	+
Блок 2	Вариативная часть								
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, научно-исследовательская работа							+	+
Б2.В.05(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
Блок 1	Базовая часть							
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>							
Блок 1	Вариативная часть							
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	Технологическое оборудование хлебопекарного, кондитерского, макаронного и зерноперерабатывающих производств							
Б1.В.12.02	Технологическое оборудование бродильных и сахаристых производств							
Б1.В.12.03	Технологическое оборудование производства жиров, эфирных масел и парфюмерно-косметических продуктов							
Б1.В.12.04	Технологическое оборудование отрасли (курсовой проект)							
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							
Б1.В.ДВ.01	Элективные дисциплины (курсы) по физической культуре и спорту							
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							
Б1.В.ДВ.02	Дисциплины по выбору							
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							
Б1.В.ДВ.10.01	УИРС	+	+	+				
Б1.В.ДВ.10.02	Основы научных исследований	+	+	+				
Блок 2	Вариативная часть							
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, научно-исследовательская работа	+	+	+				
Б2.В.05(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
Блок 1	Базовая часть						
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 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	Технология жиров, эфирных масел и парфюмерно-косметических продуктов						

Б1.Б.13.07	<i>Технологии отрасли (курсовой проект)</i>						+
Блок 1	Вариативная часть						
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>						
Б1.В.ДВ.01	Элективные дисциплины (курсы) по физической культуре и спорту						
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						
Б1.В.ДВ.02	Дисциплины по выбору						
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					+	
Б1.В.ДВ.10.01	УИРС						
Б1.В.ДВ.10.02	Основы научных исследований						
Блок 2	Вариативная часть						
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, научно-исследовательская работа						
Б2.В.05(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	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), имеющих в электронном каталоге электронно-библиотечной системы	ед.	96
3	Общее количество наименований дополнительной литературы, указанной в рабочих программах дисциплин (модулей), имеющих 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		
			получивших оценку "удовлетворительно"	"отлично" и "отлично" и		получивших оценку "отлично" и "отлично" и	получивших оценку "удовлетворительно"	выполнявших ВКР по заявкам предельный	Средняя доля оригинальных блоков в работе	оценкой оригинальности	оценкой оригинальности
чел.	%	%	чел.	%	%	%	%	%	%		
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
01	2017/2018	0	0	0	59	96,9	3,1	3,38	72,1	0	45,1

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
В организации, осуществляющей образовательную деятельность			
1.	Очная форма	0	0
2.	Очно-заочная форма	0	0
3.	Заочная форма	182	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.