



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

19.04.02 Продукты питания из растительного сырья, Технология консервированных пищевых продуктов
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 магистратуры, заявленной для государственной аккредитации образовательной деятельности

Продукты питания из растительного сырья (2017, очная, прикладная), Технология консервированных пищевых продуктов

(наименование основной профессиональной образовательной программы высшего образования - программы магистратуры (далее - основная образовательная программа))

19.04.02 ПРОДУКТЫ ПИТАНИЯ ИЗ РАСТИТЕЛЬНОГО СЫРЬЯ

код и наименование направления подготовки

ПРОДУКТЫ ПИТАНИЯ ИЗ РАСТИТЕЛЬНОГО СЫРЬЯ - приклад. магистратура, магистр

наименование направления - академическая/прикладная магистратура, присваиваемая квалификация

федеральное государственное бюджетное 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** с

(да/нет)

(полное наименование юридического лица)

Основная образовательная программа реализуется по образовательным стандартам, утвержденным самостоятельно образовательной организацией высшего образования на основании части 10 статьи 11 Федерального закона от 29 декабря 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)	зачетные единицы	60
	Базовая часть	зачетные единицы	18
	Вариативная часть	зачетные единицы	42
Блок 2	Практики, в том числе научно-исследовательская работа (НИР)	зачетные единицы	51
	Вариативная часть	зачетные единицы	51
Блок 3	Государственная итоговая аттестация	зачетные единицы	9
	Базовая часть	зачетные единицы	9
Общий объем программы		зачетные единицы	120
II. Распределение нагрузки дисциплин по выбору			
Обеспечение возможности обучающимся освоения дисциплин (модулей) по выбору, в том числе специальные условия инвалидам и лицам с ограниченными возможностями здоровья, в объеме, предусмотренном ФГОС от объема вариативной части Блока 1 "Дисциплины (модули)"		зачетные единицы	28
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)"		%	66.6
Количество часов, отведенных на занятия лекционного типа в целом по Блоку 1 "Дисциплины (модули)" в соответствии с ФГОС		академические часы	196
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 от общего количества часов аудиторных занятий,		%	28.5
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	
Объем программы обучения в IV год		зачетные единицы	
IV. Структура образовательной программы с учетом электронного обучения			
Суммарная трудоемкость дисциплин (модулей), реализуемых исключительно с применением электронного обучения, дистанционных образовательных технологий		зачетные единицы	0

Доля суммарной трудоемкости дисциплин (модулей), реализуемых исключительно с применением электронного обучения, дистанционных образовательных технологий от общей трудоемкости дисциплин (модулей) программы	%	0
V. Практическая деятельность		
Типы производственной практики:	наименование типа(ов) производственной практики	практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности
		научно-исследовательская работа
		технологическая практика
		преддипломная практика
Способы проведения производственной практики	наименование способа(ов) проведения производственной практики	стационарная

Раздел 2. Сведения о содержании основной образовательной программы

Вид профессиональной деятельности		<ul style="list-style-type: none"> - производственно-технологическая - научно-исследовательская - организационно-управленческая - проектно-технологическая - педагогическая 		
		Общекультурные компетенции		
	Наименование дисциплин (модулей) в соответствии с учебным планом	ОК-1: способностью к абстрактному мышлению, анализу, синтезу	действовать в нестандартных ситуациях, нести социальную и этическую ответственность	ОК-3: готовностью к саморазвитию, самореализации, использованию творческого потенциала
Блок 1	Базовая часть			
Б1.Б.01	Философские проблемы науки и техники	+	+	+
Б1.Б.02	Иностранный язык			
Б1.Б.03	Применение принципов ХАССП при производстве продуктов питания			
Б1.Б.04	Основы научно-педагогической деятельности			+
Блок 1	Вариативная часть			
Б1.В.01	Биоконверсия растительного сырья			
Б1.В.02	Физиологические основы функционального питания			
Б1.В.03	Научные основы повышения эффективности производства пищевых продуктов из растительного сырья			
Б1.В.04	Моделирование и оптимизация технологических процессов			
Б1.В.ДВ.01	Дисциплины по выбору			
Б1.В.ДВ.01.01	Современные методы исследования свойств сырья и продуктов хлебопекарной и кондитерской промышленности			
Б1.В.ДВ.01.02	Современные методы исследования свойств сырья и продуктов бродильных производств			
Б1.В.ДВ.01.03	Современные методы исследования свойств сырья и сахаристых продуктов			
Б1.В.ДВ.01.04	Современные методы исследования свойств сырья и продуктов мукомольной и комбикормовой промышленности			

Б1.В.ДВ.01.05	Современные методы исследования свойств сырья растительного происхождения и продукции масложировых предприятий			
Б1.В.ДВ.02	Дисциплины по выбору			
Б1.В.ДВ.02.01	Технология получения продуктов питания с различными сроками хранения			
Б1.В.ДВ.02.02	Биотехнология продуктов бродильных производств			
Б1.В.ДВ.02.03	Принципы энерго- и ресурсосбережения в технологии муки, крупы, комбикормов			
Б1.В.ДВ.02.04	Новые подходы в проектировании предприятий масложировой отрасли			
Б1.В.ДВ.02.05	Принципы энерго- и ресурсосбережения в сахарном производстве			
Б1.В.ДВ.03	Дисциплины по выбору			
Б1.В.ДВ.03.01	Инновации в сфере технологий продуктов питания из растительного сырья			
Б1.В.ДВ.03.02	Интенсификации технологических процессов бродильных производств			
Б1.В.ДВ.03.03	Прогрессивные методы интенсификации технологических процессов производства муки, крупы			
Б1.В.ДВ.03.04	Методы интенсификации технологических процессов свеклосахарного производства			
Б1.В.ДВ.03.05	Энергоресурсосберегающие технологии переработки масличного и эфиромасличного сырья			
Б1.В.ДВ.04	Дисциплины по выбору			
Б1.В.ДВ.04.01	Прогрессивные поточно- механизированные линии и проектирование предприятий хлебопекарной и кондитерской промышленности			

Б1.В.ДВ.04.02	Прогрессивное оборудование бродильных производств			
Б1.В.ДВ.04.03	Прогрессивное оборудование свеклосахарного производства			
Блок 2	Практики, в том числе научно-исследовательская работа (НИР). Вариативная часть			
Б2.В.01(П)	Производственная практика, практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности			
Б2.В.02(П)	Производственная практика, научно- исследовательская работа			
Б2.В.03(П)	Производственная практика, технологическая практика			
Б2.В.04(П)	Производственная практика, преддипломная практика	+	+	+

		Общепрофессиональные компетенции				
Наименование дисциплин (модулей) в соответствии с учебным планом		ОПК-1: готовностью к коммуникации в устной и письменной формах на русском и иностранном языках для решения задач профессиональной деятельности	руководить коллективом в сфере своей профессиональной деятельности, толерантно воспринимая социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия	эффективную стратегию и формировать политику предприятия, обеспечивать пищевое предприятие материальными и финансовыми ресурсами, разрабатывать новые	ОПК-4: способностью устанавливает требования к документообороту на предприятии	ОПК-5: способностью создавать и поддерживать имидж организации
Блок 1	Базовая часть					
Б1.Б.01	Философские проблемы науки и техники					
Б1.Б.02	Иностранный язык	+				
Б1.Б.03	Применение принципов ХАССП при производстве продуктов питания		+	+	+	+
Б1.Б.04	Основы научно-педагогической деятельности					
Блок 1	Вариативная часть					
Б1.В.01	Биоконверсия растительного сырья					
Б1.В.02	Физиологические основы функционального питания					
Б1.В.03	Научные основы повышения эффективности производства пищевых продуктов из растительного сырья					
Б1.В.04	Моделирование и оптимизация технологических процессов					
Б1.В.ДВ.01	Дисциплины по выбору					
Б1.В.ДВ.01.01	Современные методы исследования свойств сырья и продуктов хлебопекарной и кондитерской промышленности					

Б1.В.ДВ.01.02	Современные методы исследования свойств сырья и продуктов бродильных производств					
Б1.В.ДВ.01.03	Современные методы исследования свойств сырья и сахаристых продуктов					
Б1.В.ДВ.01.04	Современные методы исследования свойств сырья и продуктов мукомольной и комбикормовой промышленности					
Б1.В.ДВ.01.05	Современные методы исследования свойств сырья растительного происхождения и продукции масложировых предприятий					
Б1.В.ДВ.02	Дисциплины по выбору					
Б1.В.ДВ.02.01	Технология получения продуктов питания с различными сроками хранения					
Б1.В.ДВ.02.02	Биотехнология продуктов бродильных производств					
Б1.В.ДВ.02.03	Принципы энерго- и ресурсосбережения в технологии муки, крупы, комбикормов					
Б1.В.ДВ.02.04	Новые подходы в проектировании предприятий масложировой отрасли					
Б1.В.ДВ.02.05	Принципы энерго- и ресурсосбережения в сахарном производстве					
Б1.В.ДВ.03	Дисциплины по выбору					
Б1.В.ДВ.03.01	Инновации в сфере технологий продуктов питания из растительного сырья					

Б1.В.ДВ.03.02	Интенсификации технологических процессов бродильных производств					
Б1.В.ДВ.03.03	Прогрессивные методы интенсификации технологических процессов производства муки, крупы					
Б1.В.ДВ.03.04	Методы интенсификации технологических процессов свеклосахарного производства					
Б1.В.ДВ.03.05	Энергоресурсосберегающие технологии переработки масличного и эфиромасличного сырья					
Б1.В.ДВ.04	Дисциплины по выбору					
Б1.В.ДВ.04.01	Прогрессивные поточно- механизированные линии и проектирование предприятий хлебопекарной и кондитерской промышленности					
Б1.В.ДВ.04.02	Прогрессивное оборудование бродильных производств					
Б1.В.ДВ.04.03	Прогрессивное оборудование свеклосахарного производства					
Блок 2	Практики, в том числе научно-исследовательская работа (НИР). Вариативная часть					
Б2.В.01(П)	Производственная практика, практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной	+	+	+	+	+
Б2.В.02(П)	Производственная практика, научно- исследовательская работа					
Б2.В.03(П)	Производственная практика, технологическая практика					
Б2.В.04(П)	Производственная практика, преддипломная практика	+	+	+	+	+

		Профессиональные компетенции					
	Наименование дисциплин (модулей) в соответствии с учебным планом	ПК-1: способностью обеспечить реализацию технологического процесса на основе технического регламента, организовать эффективную систему контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции на основе стандартных и сертификационных испытаний	ПК-2: способностью к профессиональной эксплуатации современного технологического оборудования, в том числе лабораторного и приборов	ПК-3: способностью использовать знания новейших достижений техники и технологии в своей производственно-технологической деятельности	ПК-4: способностью разрабатывать предложения по повышению эффективности технологического процесса производства, снижению трудоемкости производства продукции, сокращению расхода сырья, материалов, энергоресурсов и повышение производительности труда	ПК-5: готовностью применять основные принципы рационального использования природных ресурсов и защиты окружающей среды	ПК-6: способностью использовать глубокие специализированные профессиональные теоретические и практические знания для проведения исследований, на основе моделирования биокаталитических, химических, биохимических, физико-химических, микробиологических, биотехнологических, тепло- и массообменных, реологических процессов, протекающих при производстве продуктов питания из растительного сырья
Блок 1	Базовая часть						
Б1.Б.01	Философские проблемы науки и техники						
Б1.Б.02	Иностранный язык						
Б1.Б.03	Применение принципов ХАССП при производстве продуктов питания	+	+	+	+	+	+
Б1.Б.04	Основы научно-педагогической деятельности						
Блок 1	Вариативная часть						
Б1.В.01	Биоконверсия растительного сырья						+
Б1.В.02	Физиологические основы функционального питания						+
Б1.В.03	Научные основы повышения эффективности производства пищевых продуктов из растительного сырья			+	+	+	
Б1.В.04	Моделирование и оптимизация технологических процессов						

Б1.В.ДВ.01	Дисциплины по выбору						
Б1.В.ДВ.01.01	Современные методы исследования свойств сырья и продуктов хлебопекарной и кондитерской промышленности	+					
Б1.В.ДВ.01.02	Современные методы исследования свойств сырья и продуктов бродильных производств	+					
Б1.В.ДВ.01.03	Современные методы исследования свойств сырья и сахаристых продуктов	+					
Б1.В.ДВ.01.04	Современные методы исследования свойств сырья и продуктов мукомольной и комбикормовой промышленности	+					
Б1.В.ДВ.01.05	Современные методы исследования свойств сырья растительного происхождения и продукции масложировых предприятий	+					
Б1.В.ДВ.02	Дисциплины по выбору						
Б1.В.ДВ.02.01	Технология получения продуктов питания с различными сроками хранения	+					
Б1.В.ДВ.02.02	Биотехнология продуктов бродильных производств	+					
Б1.В.ДВ.02.03	Принципы энерго- и ресурсосбережения в технологии муки, крупы, комбикормов	+					
Б1.В.ДВ.02.04	Новые подходы в проектировании предприятий масложировой отрасли	+					
Б1.В.ДВ.02.05	Принципы энерго- и ресурсосбережения в сахарном производстве	+					
Б1.В.ДВ.03	Дисциплины по выбору						
Б1.В.ДВ.03.01	Инновации в сфере технологий продуктов питания из растительного сырья			+	+		
Б1.В.ДВ.03.02	Интенсификации технологических процессов бродильных производств			+	+		
Б1.В.ДВ.03.03	Прогрессивные методы интенсификации технологических процессов производства муки, крупы			+	+		
Б1.В.ДВ.03.04	Методы интенсификации технологических процессов свеклосахарного производства			+	+		
Б1.В.ДВ.03.05	Энергоресурсосберегающие технологии переработки масличного и эфиромасличного сырья			+	+		

Б1.В.ДВ.04	Дисциплины по выбору						
Б1.В.ДВ.04.01	Прогрессивные поточно- механизированные линии и проектирование предприятий хлебопекарной и кондитерской промышленности		+				
Б1.В.ДВ.04.02	Прогрессивное оборудование бродильных производств		+				
Б1.В.ДВ.04.03	Прогрессивное оборудование свеклосахарного производства		+				
Блок 2	Практики, в том числе научно-исследовательская работа (НИР). Вариативная часть						
Б2.В.01(П)	Производственная практика, практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности	+	+	+	+	+	+
Б2.В.02(П)	Производственная практика, научно-исследовательская работа						+
Б2.В.03(П)	Производственная практика, технологическая практика	+	+	+	+	+	
Б2.В.04(П)	Производственная практика, преддипломная практика	+	+	+	+	+	+

		Профессиональные компетенции							
	Наименование дисциплин (модулей) в соответствии с учебным планом	ПК-7: способностью свободно владеть фундаментальными разделами техники и технологии производства продуктов питания из растительного сырья, необходимыми для решения научно-исследовательских и научно-производственных задач в отрасли	ПК-8: способностью самостоятельно ставить задачи, планировать и проводить исследования, прогнозировать и оценивать результаты исследований	ПК-9: применением современных информационных технологий, оборудования, отечественного и зарубежного опыта для самостоятельного определения задач и проведения научных исследований в области производства продуктов питания из растительного сырья	ПК-10: способностью осуществлять сбор, обработку, анализ и систематизацию научно-технической информации по тематике исследования	ПК-11: способностью разрабатывать методики для проведения контроля свойств сырья, полуфабрикатов и готовых продуктов, позволяющих создавать информационно-измерительные системы	ПК-12: способностью научно обосновывать разработку и создавать новые продукты питания для решения научных и практических задач	ПК-13: способностью создавать модели, позволяющие исследовать и оптимизировать параметры технологических процессов, улучшать качество готовой продукции	ПК-14: способностью анализировать результаты научных исследований с целью их внедрения и использования в практической деятельности
Блок 1	Базовая часть								
Б1.Б.01	Философские проблемы науки и техники								
Б1.Б.02	Иностранный язык								
Б1.Б.03	Применение принципов ХАССП при производстве продуктов питания	+	+	+	+	+	+	+	+
Б1.Б.04	Основы научно-педагогической деятельности								
Блок 1	Вариативная часть								
Б1.В.01	Биоконверсия растительного сырья								
Б1.В.02	Физиологические основы функционального питания								
Б1.В.03	Научные основы повышения эффективности производства пищевых продуктов из растительного сырья								
Б1.В.04	Моделирование и оптимизация технологических процессов		+						

Б1.В.ДВ.01	Дисциплины по выбору								
Б1.В.ДВ.01.01	Современные методы исследования свойств сырья и продуктов хлебопекарной и кондитерской промышленности								
Б1.В.ДВ.01.02	Современные методы исследования свойств сырья и продуктов бродильных производств								
Б1.В.ДВ.01.03	Современные методы исследования свойств сырья и сахаристых продуктов								
Б1.В.ДВ.01.04	Современные методы исследования свойств сырья и продуктов мукомольной и комбикормовой промышленности								
Б1.В.ДВ.01.05	Современные методы исследования свойств сырья растительного происхождения и продукции масложировых предприятий								
Б1.В.ДВ.02	Дисциплины по выбору								
Б1.В.ДВ.02.01	Технология получения продуктов питания с различными сроками хранения								
Б1.В.ДВ.02.02	Биотехнология продуктов бродильных производств								
Б1.В.ДВ.02.03	Принципы энерго- и ресурсосбережения в технологии муки, крупы, комбикормов								
Б1.В.ДВ.02.04	Новые подходы в проектировании предприятий масложировой отрасли								
Б1.В.ДВ.02.05	Принципы энерго- и ресурсосбережения в сахарном производстве								
Б1.В.ДВ.03	Дисциплины по выбору								
Б1.В.ДВ.03.01	Инновации в сфере технологий продуктов питания из растительного сырья								
Б1.В.ДВ.03.02	Интенсификации технологических процессов бродильных производств								
Б1.В.ДВ.03.03	Прогрессивные методы интенсификации технологических процессов производства муки, крупы								
Б1.В.ДВ.03.04	Методы интенсификации технологических процессов								

	свеклосахарного производства								
Б1.В.ДВ.03.05	Энергоресурсосберегающие технологии переработки масличного и эфиромасличного сырья								
Б1.В.ДВ.04	Дисциплины по выбору								
Б1.В.ДВ.04.01	Прогрессивные поточно-механизированные линии и проектирование предприятий хлебопекарной и кондитерской промышленности								
Б1.В.ДВ.04.02	Прогрессивное оборудование бродильных производств								
Б1.В.ДВ.04.03	Прогрессивное оборудование свеклосахарного производства								
Блок 2	Практики, в том числе научно-исследовательская работа (НИР). Вариативная часть								
Б2.В.01(П)	Производственная практика, практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности	+	+	+	+	+	+	+	+
Б2.В.02(П)	Производственная практика, научно-исследовательская работа	+	+	+	+	+	+	+	+
Б2.В.03(П)	Производственная практика, технологическая практика								
Б2.В.04(П)	Производственная практика, преддипломная практика	+	+	+	+	+	+	+	+

		Профессиональные компетенции						
	Наименование дисциплин (модулей) в соответствии с учебным планом	ПК-15: готовностью использовать практические навыки составления и оформления научно-технической документации, научных отчетов, обзоров, докладов и статей	ПК-16: готовностью использовать процедуры защиты интеллектуальной собственности	ПК-17: владением профессионально-профилированными знаниями в области информационных технологий, использования современных компьютерных сетей, программных продуктов и ресурсов информационно-телекоммуникационной сети "Интернет" (далее - сеть "Интернет") для решения задач профессиональной деятельности, в том числе находящихся за пределами профильной подготовки	ПК-18: способностью использовать практические навыки в организации и управлении научно-исследовательскими и производственно-технологическими работами, в том числе при проведении экспериментов	ПК-19: способностью организовать выполнение инновационных программ в области производства продуктов питания из растительного сырья, разрабатывать соответствующие проекты и обеспечить условия для их реализации	ПК-20: готовностью к практическому использованию углубленных знаний в области управления процессом производства продуктов питания из растительного сырья	ПК-21: способностью проводить анализ и поиск наиболее обоснованных проектных решений для предприятий по выпуску продуктов питания из растительного сырья
Блок 1	Базовая часть							
Б1.Б.01	Философские проблемы науки и техники							
Б1.Б.02	Иностранный язык							
Б1.Б.03	Применение принципов ХАССП при производстве продуктов питания	+	+	+	+	+	+	+
Б1.Б.04	Основы научно-педагогической деятельности							
Блок 1	Вариативная часть							
Б1.В.01	Биоконверсия растительного сырья							
Б1.В.02	Физиологические основы функционального питания							
Б1.В.03	Научные основы повышения эффективности производства пищевых продуктов из растительного сырья							
Б1.В.04	Моделирование и оптимизация технологических процессов							
Б1.В.ДВ.01	Дисциплины по выбору							

Б1.В.ДВ.01.01	Современные методы исследования свойств сырья и продуктов хлебопекарной и кондитерской промышленности							
Б1.В.ДВ.01.02	Современные методы исследования свойств сырья и продуктов бродильных производств							
Б1.В.ДВ.01.03	Современные методы исследования свойств сырья и сахаристых продуктов							
Б1.В.ДВ.01.04	Современные методы исследования свойств сырья и продуктов мукомольной и комбикормовой промышленности							
Б1.В.ДВ.01.05	Современные методы исследования свойств сырья растительного происхождения и продукции масложировых предприятий							
Б1.В.ДВ.02	Дисциплины по выбору							
Б1.В.ДВ.02.01	Технология получения продуктов питания с различными сроками хранения							
Б1.В.ДВ.02.02	Биотехнология продуктов бродильных производств							
Б1.В.ДВ.02.03	Принципы энерго- и ресурсосбережения в технологии муки, крупы, комбикормов							
Б1.В.ДВ.02.04	Новые подходы в проектировании предприятий масложировой отрасли							
Б1.В.ДВ.02.05	Принципы энерго- и ресурсосбережения в сахарном производстве							
Б1.В.ДВ.03	Дисциплины по выбору							
Б1.В.ДВ.03.01	Инновации в сфере технологий продуктов питания из растительного сырья							
Б1.В.ДВ.03.02	Интенсификации технологических процессов бродильных производств							
Б1.В.ДВ.03.03	Прогрессивные методы интенсификации технологических процессов производства муки, крупы							
Б1.В.ДВ.03.04	Методы интенсификации технологических процессов свеклосахарного производства							
Б1.В.ДВ.03.05	Энергоресурсосберегающие технологии переработки масличного и эфиромасличного сырья							
Б1.В.ДВ.04	Дисциплины по выбору							
Б1.В.ДВ.04.01	Прогрессивные поточно- механизированные линии и проектирование предприятий хлебопекарной и кондитерской							

	промышленности							
Б1.В.ДВ.04.02	Прогрессивное оборудование бродильных производств							
Б1.В.ДВ.04.03	Прогрессивное оборудование свеклосахарного производства							
Блок 2	Практики, в том числе научно-исследовательская работа (НИР). Вариативная часть							
Б2.В.01(П)	Производственная практика, практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности	+	+	+	+	+	+	+
Б2.В.02(П)	Производственная практика, научно-исследовательская работа	+	+					
Б2.В.03(П)	Производственная практика, технологическая практика							
Б2.В.04(П)	Производственная практика, преддипломная практика	+	+	+	+	+	+	+

		Профессиональные компетенции					
Наименование дисциплин (модулей) в соответствии с учебным планом		ПК-22: готовностью участвовать в разработке проектных предложений и бизнес-планов и технико-экономических обоснований строительства новых, реконструкции и модернизации действующих предприятий по выпуску продуктов питания из растительного сырья	ПК-23: готовностью применять инженерные знания для разработки и реализации технологических частей проектов по производству продуктов питания из растительного сырья	ПК-24: способностью формулировать технические задания и задания на проектирование, разрабатывать и использовать средства автоматизации (автоматизированные системы управления технологическим процессом, системы автоматизированного проектирования) при проектировании и технологической подготовке производства	ПК-25: способностью подбирать научную и учебную литературу и учебно-методическую документацию для проведения занятий	ПК-26: готовностью проводить занятия (лекции, семинары, лабораторные и практические занятия) с работниками промышленных предприятий и организаций, научно-исследовательских институтов по вопросам, относящимся к практической деятельности магистра	ПК-27: владением современными методами и средствами обучения
Блок 1	Базовая часть						
Б1.Б.01	Философские проблемы науки и техники						
Б1.Б.02	Иностранный язык						
Б1.Б.03	Применение принципов ХАССП при производстве продуктов питания	+	+	+			
Б1.Б.04	Основы научно-педагогической деятельности				+	+	+
Блок 1	Вариативная часть						
Б1.В.01	Биоконверсия растительного сырья						
Б1.В.02	Физиологические основы функционального питания						
Б1.В.03	Научные основы повышения эффективности производства пищевых продуктов из растительного сырья						
Б1.В.04	Моделирование и оптимизация технологических процессов						
Б1.В.ДВ.01	Дисциплины по выбору						

Б1.В.ДВ.01.01	Современные методы исследования свойств сырья и продуктов хлебопекарной и кондитерской промышленности						
Б1.В.ДВ.01.02	Современные методы исследования свойств сырья и продуктов бродильных производств						
Б1.В.ДВ.01.03	Современные методы исследования свойств сырья и сахаристых продуктов						
Б1.В.ДВ.01.04	Современные методы исследования свойств сырья и продуктов мукомольной и комбикормовой промышленности						
Б1.В.ДВ.01.05	Современные методы исследования свойств сырья растительного происхождения и продукции масложировых предприятий						
Б1.В.ДВ.02	Дисциплины по выбору						
Б1.В.ДВ.02.01	Технология получения продуктов питания с различными сроками хранения		+				
Б1.В.ДВ.02.02	Биотехнология продуктов бродильных производств		+				
Б1.В.ДВ.02.03	Принципы энерго- и ресурсосбережения в технологии муки, крупы, комбикормов		+				
Б1.В.ДВ.02.04	Новые подходы в проектировании предприятий масложировой отрасли		+				
Б1.В.ДВ.02.05	Принципы энерго- и ресурсосбережения в сахарном производстве		+				
Б1.В.ДВ.03	Дисциплины по выбору						
Б1.В.ДВ.03.01	Инновации в сфере технологий продуктов питания из растительного сырья						
Б1.В.ДВ.03.02	Интенсификации технологических процессов бродильных производств						
Б1.В.ДВ.03.03	Прогрессивные методы интенсификации технологических процессов производства муки, крупы						
Б1.В.ДВ.03.04	Методы интенсификации технологических процессов свеклосахарного производства						
Б1.В.ДВ.03.05	Энергоресурсосберегающие технологии переработки масличного и эфиромасличного сырья						
Б1.В.ДВ.04	Дисциплины по выбору						
Б1.В.ДВ.04.01	Прогрессивные поточно- механизированные линии и проектирование предприятий хлебопекарной и кондитерской промышленности		+				
Б1.В.ДВ.04.02	Прогрессивное оборудование бродильных производств		+				
Б1.В.ДВ.04.03	Прогрессивное оборудование свеклосахарного производства		+				

Блок 2	Практики, в том числе научно-исследовательская работа (НИР). Вариативная часть						
Б2.В.01(П)	Производственная практика, практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности	+	+	+	+	+	+
Б2.В.02(П)	Производственная практика, научно-исследовательская работа						
Б2.В.03(П)	Производственная практика, технологическая практика						
Б2.В.04(П)	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, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины (модуля), в общем числе научно-педагогических работников, реализующих основную образовательную программу	%	100,0
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	%	100,0
3	Среднегодовой объем финансирования научных исследований на одного научно- педагогического работника (в приведенных к целочисленным значениям ставок) организации, реализующей основную образовательную программу основные образовательные программы	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	%	20,2

5	Среднегодовое число публикаций научно-педагогических работников организации за период реализации программы магистратуры в расчете на 100 научно-педагогических работников (в приведенных к целочисленным значениям ставок) в журналах, индексируемых в базах данных "Web of Science" или "Scopus"	ед.	8
6	Среднегодовое число публикаций научно-педагогических работников организации за период реализации программы магистратуры в расчете на 100 научно-педагогических работников (в приведенных к целочисленным значениям ставок) в журналах, индексируемых в Российском индексе научного цитирования (РИНЦ)	ед.	144
7	Сведения о штатном научно-педагогическом работнике организации, имеющем ученую степень (в том числе ученую степень, присвоенную за рубежом и признаваемую в Российской Федерации), осуществляющем общее руководство научным содержанием основной образовательной программы		
	Магомедов Газибег Омарович		
7.1	Ученая степень (в том числе ученая степень, присвоенная за рубежом и признаваемая в Российской Федерации)	ученая степень	Доктор технических наук
7.2	Количество научно-исследовательских (творческих) проектов по направлению подготовки, выполненных самостоятельно руководителем научного содержания основной образовательной программы или при его участии	ед.	1
7.3	Количество публикации руководителя научного содержания программы магистратуры по результатам научно-исследовательской (творческой) деятельности в ведущих отечественных и зарубежных рецензируемых научных журналах и изданиях	ед.	10
7.4	Количество выступлений руководителя научного содержания программы магистратуры на национальных и международных конференциях	ед.	8

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.	42
3	Общее количество наименований дополнительной литературы, указанной в рабочих программах дисциплин (модулей), имеющихся в электронном каталоге электронно- библиотечной системы	ед.	28

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.	3447
5	Общее количество наименований основной литературы, перечисленной в рабочих программах дисциплин (модулей), в наличии в библиотеке по основной образовательной программе	ед.	126
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.	3004
7	Общее количество наименований дополнительной литературы, перечисленной в рабочих программах дисциплин (модулей), в наличии в библиотеке по основной образовательной программе	ед.	102
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 государственной итоговой аттестации									
		Государственный экзамен (при наличии)			Защита выпускной квалификационной работы (ВКР)						
		количество выпускников, всего	из них:		количество выпускников, всего	из них:			Результаты проверки ВКР на наличие заимствований		
			получивших оценку "удовлетворительно"	получивших оценки "отлично" и "хорошо"		получивших оценку "отлично" и "хорошо"	получивших оценку "удовлетворительно"	выполнявших ВКР по заявкам предприятий	Средняя доля оригинальных блоков в работе	Доля работ с оценкой оригинальности текста менее 70%	Доля работ с оценкой оригинальности текста более 80%
чел.	%	%	чел.	%	%	%	%	%	%		
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
01	2017/2018	22	0	100	22	-	100	4,5	76,83	-	31,8

Раздел 6. Сведения о контингенте обучающихся по основной образовательной программе

№ п/п	Формы получения образования	Количество обучающихся в текущем учебном году (чел.)	Из них количество обучающихся с ограниченными возможностями здоровья, дети-инвалиды и инвалиды (чел.)
В организации, осуществляющей образовательную деятельность			
1.	Очная форма	35	0
2.	Очно-заочная форма		
3.	Заочная форма		

Дата заполнения: 22.02.2019

Председатель комиссии
Члены комиссии

Зам. нач. цеха мельницы МК
«Воронежский»

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