



Негосударственное образовательное учреждение
высшего образования
Московский технологический институт

УТВЕРЖДАЮ
Ректор МТИ


Г.Г. Бубнов
«24» июня 2016 г.



ОДОБРЕНО
на заседании Ученого совета
«23» июня 2016 г. протокол № 10/УС

Основная профессиональная образовательная программа высшего образования

Направление подготовки

**19.03.02 ПРОДУКТЫ ПИТАНИЯ
ИЗ РАСТИТЕЛЬНОГО СЫРЬЯ**

Профиль подготовки

Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий

Квалификация выпускника

Бакалавр

Москва, 2016 г.

СОДЕРЖАНИЕ

- 1. Общие положения**
 - 1.1. Основная профессиональная образовательная программа (ОПОП), реализуемая Институтом по направлению подготовки 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья и профилю подготовки Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий
 - 1.2. ФГОС по направлению подготовки ВО и другие нормативные документы, необходимые для разработки ОПОП
 - 1.3. Общая характеристика (цель, миссия, срок освоения, трудоемкость) ОПОП
 - 1.4. Требования к абитуриенту
- 2. Характеристика профессиональной деятельности выпускника ОПОП**
 - 2.1. Область профессиональной деятельности выпускника
 - 2.2. Объекты профессиональной деятельности выпускника
 - 2.3. Виды профессиональной деятельности выпускника
 - 2.4. Задачи профессиональной деятельности выпускника
- 3. Структура ОПОП**
- 4. Компетенции выпускника ОПОП бакалавриата, формируемые в результате освоения данной ОПОП**
 - 4.1. Характеристика требуемых компетенций, приобретаемых выпускниками
 - 4.2. Матрица соответствия требуемых компетенций и формирующих их составных частей ОПОП
- 5. Документы, регламентирующие содержание и организацию образовательного процесса при реализации ОПОП**
 - 5.1. Годовой календарный учебный график
 - 5.2. Учебный план подготовки бакалавров
 - 5.3. Аннотации рабочих программ учебных дисциплин (модулей)
 - 5.4. Программы практик
- 6. Фактическое ресурсное обеспечение ОПОП**
 - 6.1. Кадровое обеспечение
 - 6.2. Учебно-методическое, информационное и материально-техническое обеспечение
- 7. Характеристики среды вуза, обеспечивающие развитие общекультурных и социально-личностных компетенций выпускников**
- 8. Нормативно-методическое обеспечение системы оценки качества освоения обучающимися ОПОП бакалавриата по направлению подготовки**
 - 8.1. Фонды оценочных средств для проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации
 - 8.2. Итоговая аттестация выпускников ОПОП бакалавриата
- 9. Другие нормативно-методические документы и материалы, обеспечивающие качество подготовки обучающихся**
- 10. Регламент по организации периодического обновления ОПОП ВО в целом и составляющих её документов**
- 11. Список разработчиков ОПОП и экспертов**

1. Общие положения

1.1. Основная профессиональная образовательная программа, реализуемая в Московском технологическом институте по направлению подготовки 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья и профилю подготовки: Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий представляет собой систему документов, разработанную и утвержденную институтом с учетом требований рынка труда на основе Федерального государственного образовательного стандарта по соответствующему направлению подготовки высшего профессионального образования (ФГОС ВО).

ОПОП регламентирует цели, ожидаемые результаты, содержание, условия и технологии реализации образовательного процесса, оценку качества подготовки выпускника по данному направлению подготовки и включает в себя:

- календарный учебный график,
- учебный план,
- аннотации рабочих программ дисциплин, другие материалы, обеспечивающие качество подготовки обучающихся,
- программы практик,
- методические материалы, обеспечивающие реализацию соответствующей образовательной технологии.

1.2. ФГОС по направлению подготовки и другие нормативные документы, необходимые для разработки ОПОП

Нормативную правовую базу разработки ОПОП составляют:

- Федеральный закон Российской Федерации: от 29 декабря 2012 г. №273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
- ФГОС ВО по направлению подготовки 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья (уровень бакалавриата), утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от «12» марта 2015 г. №211;
- Порядок организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам высшего образования – программам бакалавриата, программам специалитета, программам магистратуры, утвержденным приказом Минобрнауки России от 19.12.2013 №1367 (зарегистрирован Минюстом России 24.02.2014, регистрационный №31402);
- Нормативно-методические документы Минобрнауки России;
- Устав НОУ ВО Московский технологический институт;
- Положение «Об обучении студентов-инвалидов и студентов с ограниченными возможностями здоровья в НОУ ВО Московский технологический институт»;
- Положение «О порядке реализации инклюзивных образовательных программ высшего образования в НОУ ВО Московский технологический институт».

1.3. Общая характеристика вузовской основной профессиональной образовательной программы высшего профессионального образования (бакалавриат)

1.3.1. Миссия, цели и задачи ОПОП ВО по направлению подготовки

Целью ОПОП является обеспечение комплексной и качественной подготовки квалифицированных, конкурентоспособных специалистов в области производства и разработки продуктов питания из растительного сырья (хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий) и воспитательных методик для формирования личностных и профессиональных качеств и развития творческого потенциала обучающихся.

Направленность основной профессиональной образовательной программы – академический бакалавриат.

Основными задачами подготовки по программе являются:

- теоретическая и практическая подготовка бакалавров на основе системно-

деятельностного подхода, удовлетворяющего требованиям системы образования, работодателей, потребностям регионального рынка труда. ОПОП ориентирована на формирование у студентов общекультурных, общепрофессиональных и профессиональных компетенций в соответствии с требованиями ФГОС ВО по данному направлению подготовки, а также развитие личностных качеств;

- подготовка нового поколения выпускников для решения профессиональных вопросов в области проектирования, создания и производства продуктов питания;
- формирование общекультурных, общепрофессиональных и профессиональных компетенций, на основании которых выпускник способен осуществлять производственно-технологическую и экспериментально-исследовательскую деятельность на предприятиях и в организациях различных организационно-правовых форм;
- воспитание у студентов особых личностных качеств – готовности работать в конкурентной среде на рынке труда в различных отраслях пищевой промышленности в условиях быстрого изменения производственных технологий и процессов.

Выпускники в области хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий должны:

- владеть вопросами организации производственного контроля качества сырья, используемых пищевых добавок, полуфабрикатов и готовой продукции в соответствии с требованиями санитарных норм и правил;
- уметь осуществлять контроль параметров технологического процесса с целью управления качеством готовой продукции;
- уметь разрабатывать новые виды продукции и технологий их производства в соответствии с государственной политикой РФ в области здорового питания;
- разбираться в вопросах эксплуатации технологического оборудования в процессе производства продуктов питания из растительного сырья.
- владеть способностью к деловым коммуникациям в профессиональной сфере, способностью работать в коллективе;
- уметь применять математические методы, физические законы и вычислительную технику для решения прикладных практических задач; проводить организационно-управленческие расчеты, осуществлять организацию и техническое оснащение рабочих мест, разрабатывать оперативные планы работы первичных производственных подразделений; выбирать, эксплуатировать различное технологическое оборудование.

Обучение по данной ОПОП ориентировано на удовлетворение потребностей в высококвалифицированных кадрах рынка труда Москвы, Московской области и Российской Федерации в целом.

1.3.2. Срок освоения ОПОП

Нормативный срок освоения ОПОП ВО – 4 года, включая последипломный отпуск.

1.3.3. Трудоемкость ОПОП

Трудоемкость освоения студентом данной ОПОП ВО за весь период обучения в соответствии с ФГОС ВО по данному направлению составляет 240 зачетных единиц и включает все виды аудиторной и самостоятельной работы студента, практики и время, отводимое на контроль качества освоения студентом ОПОП ВО.

1.4. Требования к абитуриенту

Абитуриент должен иметь квалификацию бакалавра или специалиста, подтвержденную документами государственного образца. Конкурсный отбор осуществляется на основании вступительных экзаменов, позволяющих оценить, обладает ли поступающий компетенциями бакалавра экономики, согласно действующему ФГОС.

2. Характеристика профессиональной деятельности выпускника ОПОП бакалавриата по направлению подготовки 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья

2.1. Область профессиональной деятельности выпускника

Область профессиональной деятельности бакалавров по направлению подготовки 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья включает:

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

2.2. Объекты профессиональной деятельности выпускника

Объектами профессиональной деятельности бакалавров по направлению подготовки 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья в соответствии с ФГОС ВО по данному направлению подготовки являются:

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

2.3. Виды профессиональной деятельности выпускника

В соответствии с ФГОС ВО по направлению подготовки **19.03.02 Продукты питания из растительного сырья** и профилем подготовки *Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий* выпускник должен быть подготовлен к следующим видам профессиональной деятельности:

- производственно-технологическая;
- экспериментально-исследовательская.

Программа бакалавриата формируется НОУ ВО МТИ в зависимости от вида учебной деятельности и требований к результатам освоения образовательной программы - ориентированная на научно-исследовательский и (или) педагогический вид (виды) профессиональной деятельности как основной (основные) т.е. как программа академического бакалавриата.

2.4. Задачи профессиональной деятельности выпускника

Выпускник по направлению подготовки 19.03.02 Продукты питания из

растительного сырья профиль подготовки Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий должен быть подготовлен к решению следующих профессиональных задач в соответствии с видами профессиональной деятельности:

производственно-технологическая деятельность:

- обеспечение входного контроля качества свойств сырья и полуфабрикатов;
- управление технологическими процессами производства продуктов питания из растительного сырья на предприятии;
- обеспечение выпуска высококачественной продукции: муки, крупы, крупяных продуктов, комбикормов;
- хлеба, кондитерских и макаронных изделий;
- реализация мероприятий по повышению эффективности производства, направленных на рациональное использование и сокращение расходов сырья, материалов, снижение трудоемкости производства продукции, повышение производительности труда, экономное расходование энергоресурсов;
- организация рационального ведения технологического процесса и осуществление контроля над соблюдением технологических параметров процесса производства продуктов питания из растительного сырья; участие в разработке новых технологий и технологических схем производства продуктов питания из растительного сырья;
- участие в мероприятиях по организации эффективной системы контроля и качества сырья, учет сырья и готовой продукции на базе стандартных и сертификационных испытаний; осуществление анализа проблемных производственных ситуаций и задач;

экспериментально-исследовательская деятельность:

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

3. Структура ОПОП

В соответствии с требованиями ФГОС ВО данная основная профессиональная образовательная программа бакалавриата включает обязательную часть (базовую часть) и формируемую вузом часть (вариативную часть). Данная ОПОП состоит из следующих блоков:

- Блок 1 (Б1) "Дисциплины (модули)", который включает дисциплины (модули), относящиеся к базовой части программы, и дисциплины (модули), относящиеся к ее вариативной части.
- Блок 2 (Б2) "Практики", который в полном объеме относится к вариативной части программы.
- Блок 3 (Б3) "Итоговая аттестация", который в полном объеме относится к базовой части.

4. Компетенции выпускника ОПОП, формируемые в результате освоения данной ОПОП

4.1. Характеристика требуемых компетенций, приобретаемых выпускниками.

Результаты освоения ОПОП ВО определяются приобретаемыми выпускником компетенциями, т.е. его способностью применять знания, умения и личные качества в соответствии с задачами профессиональной деятельности.

В результате освоения ОПОП ВО выпускник должен обладать следующими общекультурными, общепрофессиональными и профессиональными компетенциями:

общекультурные компетенции

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

общепрофессиональные компетенции

- 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-1);
- способностью разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья (ОПК-2);

профессиональные компетенции

производственно-технологическая деятельность

- способностью определять и анализировать свойства сырья и полуфабрикатов, влияющие на оптимизацию технологического процесса и качество готовой продукции, ресурсосбережение, эффективность и надежность процессов производства (ПК-1);
- способностью владеть прогрессивными методами подбора и эксплуатации технологического оборудования при производстве продуктов питания из растительного сырья (ПК-2);
- способностью владеть методами теххимического контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовых изделий (ПК-3);
- способностью применить специализированные знания в области технологии

производства продуктов питания из растительного сырья для освоения профильных технологических дисциплин (ПК-4);

- 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-5);
- способностью использовать информационные технологии для решения технологических задач по производству продуктов питания из растительного сырья (ПК-6);
- способностью осуществлять управление действующими технологическими линиями (процессами) и выявлять объекты для улучшения технологии пищевых производств из растительного сырья (ПК-7);
- готовностью обеспечивать качество продуктов питания из растительного сырья в соответствии с требованиями нормативной документации и потребностями рынка (ПК-8);
- способностью работать с публикациями в профессиональной периодике; готовностью посещать тематические выставки и передовые предприятия отрасли (ПК-9);
- способностью организовать технологический процесс производства продуктов питания из растительного сырья и работу структурного подразделения (ПК-10);
- готовностью выполнить работы по рабочим профессиям (ПК-11);
- способностью владеть правилами техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда (ПК-12);

экспериментально-исследовательская деятельность:

- способностью изучать и анализировать научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по тематике исследования (ПК-13);
- готовностью проводить измерения и наблюдения, составлять описания проводимых исследований, анализировать результаты исследований и использовать их при написании отчетов и научных публикаций (ПК-14);
- готовностью участвовать в производственных испытаниях и внедрении результатов исследований и разработок в промышленное производство (ПК-15);
- готовностью применять методы математического моделирования и оптимизации технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья на базе стандартных пакетов прикладных программ (ПК-16);
- способностью владеть статистическими методами обработки экспериментальных данных для анализа технологических процессов при производстве продуктов питания из растительного сырья (ПК-17).

Б1.Б.22	Технологические добавки и улучшители для производства продуктов питания из растительного сырья		ПК-5	ПК-7										
Б1.Б.23	Системы управления технологическими процессами и информационные технологии		ПК-6	ПК-7	ПК-10	ПК-13	ПК-15							
Б1.Б.24	Системы менеджмента безопасности пищевой продукции		ОК-6	ПК-8	ПК-10									
Б1.Б.25	Физическая культура		ОК-7											
Б1.В.ОД.1	Логика		ОК-3	ОК-5	ОК-8	ОК-9								
Б1.В.ОД.2	Психология		ОК-3	ОК-4	ОК-9									
Б1.В.ОД.3	Менеджмент и маркетинг		ОК-2	ОПК-2										
Б1.В.ОД.4	Аналитическая химия		ПК-5	ПК-13	ПК-14									
Б1.В.ОД.5	Физическая и коллоидная химия		ПК-5	ПК-13	ПК-14									
Б1.В.ОД.6	Основы растениеводства		ПК-11	ПК-13										
Б1.В.ОД.7	Экология		ПК-12	ПК-14										
Б1.В.ОД.8	Биология		ПК-5	ПК-13										
Б1.В.ОД.9	Общая микробиология (часть 1)		ПК-5	ПК-13										
Б1.В.ОД.10	Технологическое оборудование отрасли		ОПК-2	ПК-2	ПК-4									
Б1.В.ОД.11	Технология хлеба		ОПК-2	ПК-1	ПК-2									
Б1.В.ОД.12	Современные технологии производства продуктов питания из растительного сырья		ОПК-2	ПК-2	ПК-15									
Б1.В.ОД.13	Технология кондитерских изделий		ОПК-2	ПК-1	ПК-2									
Б1.В.ОД.14	Методы исследования свойств сырья растительного происхождения		ПК-1	ПК-3	ПК-8									
Б1.В.ОД.15	Производственные системы обеспечения качества и безопасности продуктов питания		ПК-1	ПК-3	ПК-6	ПК-8								
Б1.В.ОД.16	Технология макаронных изделий		ПК-1	ПК-2	ПК-7									
Б1.В.ОД.17	Проектирование предприятий отрасли		ПК-5	ПК-6	ПК-7	ПК-15								
Б1.В.ОД.18	Метрология, стандартизация, сертификация		ПК-14	ПК-15	ПК-17									
Б1.В.ОД.19	Биотехнологические основы хлебопекарного производства		ПК-1	ПК-3	ПК-5									

	Элективные курсы по физической культуре		ОК-7										
Б1.В.ДВ.1.1	Правоведение		ОК-6										
Б1.В.ДВ.1.2	Экономическая география		ОК-1	ОК-2									
Б1.В.ДВ.2.1	Социология и политология		ОК-1	ОК-3	ОК-4	ОК-9							
Б1.В.ДВ.2.2	Культурология		ОК-1	ОК-4									
Б1.В.ДВ.3.1	Физические методы обработки в производстве продуктов из растительного сырья		ПК-1	ПК-2									
Б1.В.ДВ.3.2	Стандартизация качества окружающей среды		ПК-8	ПК-14	ПК-15								
Б1.В.ДВ.4.1	Физико-химические методы исследования		ПК-4	ПК-5	ПК-15								
Б1.В.ДВ.4.2	Общая микробиология (часть 2)		ПК-4	ПК-5	ПК-13								
Б1.В.ДВ.5.1	Математическое моделирование		ОК-6	ОК-9									
Б1.В.ДВ.5.2	Математическая обработка экспериментальных данных		ПК-13	ПК-14	ПК-17								
Б1.В.ДВ.6.1	Технология и оборудование предприятий малой мощности		ОПК-2	ПК-2	ПК-7								
Б1.В.ДВ.6.2	Международные стандарты менеджмента качества и особенности их реализации на перерабатывающих предприятиях		ОК-6	ПК-3	ПК-8	ПК-9							
Б1.В.ДВ.7.1	Технология экструдированных продуктов		ПК-1	ПК-2	ПК-3								
Б1.В.ДВ.7.2	Пищевые и вкусо-ароматические добавки		ПК-1	ПК-8	ПК-14								
Б1.В.ДВ.8.1	Организация внедрения инновационных технологий		ПК-2	ПК-7	ПК-9	ПК-10							
Б1.В.ДВ.8.2	Технохимический контроль, сертификация и управление качеством		ПК-1	ПК-3	ПК-8	ПК-14							
Б1.В.ДВ.9.1	Научные основы производства продуктов из плодоовощного сырья		ПК-1	ПК-5	ПК-14	ПК-17							
Б1.В.ДВ.9.2	Разработка и внедрение нормативной документации		ОК-6	ОПК-1	ПК-13								
Б1.В.ДВ.10.1	Современные технологии производства консервов и пищекокцентратов		ОПК-2	ПК-1	ПК-2	ПК-9							
Б1.В.ДВ.10.2	Основы хранения плодов и овощей		ПК-3	ПК-8	ПК-14								

Б2	Практики	ОК-2	ОК-4	ОК-5	ОК-6	ОПК-1	ОПК-2	ПК-6	ПК-7	ПК-9	ПК-10	ПК-12	ПК-13
		ПК-14	ПК-15	ПК-16	ПК-17								
Б2.У.1	Учебная практика (практика по получению первичных профессиональных умений и навыков)	ОК-2	ОК-4	ОК-5	ОК-6	ОПК-1							
Б2.П.1	Производственная практика (практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности)	ОК-4	ОК-5	ПК-6	ПК-7	ПК-10	ПК-12						
Б2.П.2	Производственная практика (преддипломная практика)	ОПК-2	ПК-9	ПК-13	ПК-14	ПК-15	ПК-16	ПК-17					
Б3	Итоговая аттестация	ОК-2	ОК-6	ОПК-1	ОПК-2	ПК-2	ПК-3	ПК-6	ПК-9	ПК-13	ПК-14	ПК-16	ПК-17
ФТД	Факультативы	ОК-1	ОК-7										
ФТД.1	Основы научных исследований в профессиональной сфере	ОК-1											
ФТД.2	Принятие рациональных и креативных управленческих решений	ОК-7											

Содержательно-логические связи учебных дисциплин (модулей), практик ОПОП представлена в таблице 2.

Таблица 2. Содержательно-логические связи учебных дисциплин

ОК-1	способностью использовать основы философских знаний, анализировать главные этапы и закономерности исторического развития для осознания социальной значимости своей деятельности
Б1.Б.1	История
Б1.Б.2	Философия
Б1.В.ДВ.1.2	Экономическая география
Б1.В.ДВ.2.1	Социология и политология
Б1.В.ДВ.2.2	Культурология
ФТД.1	Основы научных исследований в профессиональной сфере
ОК-2	способностью использовать основы экономических знаний при оценке эффективности результатов деятельности в различных сферах
Б1.Б.4	Экономика
Б1.В.ОД.3	Менеджмент и маркетинг

Б1.В.ДВ.1.2	Экономическая география
Б2.У.1	Учебная практика (практика по получению первичных профессиональных умений и навыков)
Б3	Итоговая аттестация
ОК-3	способностью к коммуникации в устной и письменной формах на русском и иностранном языках для решения задач межличностного и межкультурного взаимодействия
Б1.Б.2	Философия
Б1.Б.3	Иностранный язык
Б1.В.ОД.1	Логика
Б1.В.ОД.2	Психология
Б1.В.ДВ.2.1	Социология и политология
ОК-4	способностью работать в команде, толерантно воспринимая социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия
Б1.Б.2	Философия
Б1.В.ОД.2	Психология
Б1.В.ДВ.2.1	Социология и политология
Б1.В.ДВ.2.2	Культурология
Б2.У.1	Учебная практика (практика по получению первичных профессиональных умений и навыков)
Б2.П.1	Производственная практика (практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности)
ОК-5	способностью к самоорганизации и самообразованию
Б1.Б.2	Философия
Б1.В.ОД.1	Логика
Б2.У.1	Учебная практика (практика по получению первичных профессиональных умений и навыков)
Б2.П.1	Производственная практика (практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности)
ОК-6	способностью использовать общеправовые знания в различных сферах деятельности
Б1.Б.16	Медико-биологические требования и санитарные нормы качества пищевых продуктов
Б1.Б.24	Системы менеджмента безопасности пищевой продукции
Б1.В.ДВ.1.1	Правоведение
Б1.В.ДВ.5.1	Математическое моделирование
Б1.В.ДВ.6.2	Международные стандарты менеджмента качества и особенности их реализации на перерабатывающих предприятиях
Б1.В.ДВ.9.2	Разработка и внедрение нормативной документации
Б2.У.1	Учебная практика (практика по получению первичных профессиональных умений и навыков)
Б3	Итоговая аттестация

ОК-7	способностью поддерживать должный уровень физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности
Б1.Б.25	Физическая культура
	Элективные курсы по физической культуре
ФТД.2	Принятие рациональных и креативных управленческих решений
ОК-8	способностью использовать приемы первой помощи, методы защиты в условиях чрезвычайных ситуаций
Б1.Б.15	Безопасность жизнедеятельности
Б1.В.ОД.1	Логика
ОК-9	способностью к коммуникации в устной и письменной формах на русском и иностранном языках для решения задач межличностного и межкультурного взаимодействия
Б1.Б.2	Философия
Б1.Б.3	Иностранный язык
Б1.В.ОД.1	Логика
Б1.В.ОД.2	Психология
Б1.В.ДВ.2.1	Социология и политология
Б1.В.ДВ.5.1	Математическое моделирование
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
Б1.Б.5	Математика
Б1.Б.6	Информатика
Б1.В.ДВ.9.2	Разработка и внедрение нормативной документации
Б2.У.1	Учебная практика (практика по получению первичных профессиональных умений и навыков)
Б3	Итоговая аттестация
ОПК-2	способностью разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья
Б1.Б.17	Процессы и аппараты пищевых производств
Б1.В.ОД.3	Менеджмент и маркетинг
Б1.В.ОД.10	Технологическое оборудование отрасли
Б1.В.ОД.11	Технология хлеба
Б1.В.ОД.12	Современные технологии производства продуктов питания из растительного сырья
Б1.В.ОД.13	Технология кондитерских изделий
Б1.В.ДВ.6.1	Технология и оборудование предприятий малой мощности
Б1.В.ДВ.10.1	Современные технологии производства консервов и пищевых концентратов

Б2.П.2	Производственная практика (преддипломная практика)
Б3	Итоговая аттестация
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
Б1.Б.17	Процессы и аппараты пищевых производств
Б1.В.ОД.11	Технология хлеба
Б1.В.ОД.13	Технология кондитерских изделий
Б1.В.ОД.14	Методы исследования свойств сырья растительного происхождения
Б1.В.ОД.15	Производственные системы обеспечения качества и безопасности продуктов питания
Б1.В.ОД.16	Технология макаронных изделий
Б1.В.ОД.19	Биотехнологические основы хлебопекарного производства
Б1.В.ДВ.3.1	Физические методы обработки в производстве продуктов из растительного сырья
Б1.В.ДВ.7.1	Технология экструдированных продуктов
Б1.В.ДВ.7.2	Пищевые и вкусо-ароматические добавки
Б1.В.ДВ.8.2	Технохимический контроль, сертификация и управление качеством
Б1.В.ДВ.9.1	Научные основы производства продуктов из плодоовощного сырья
Б1.В.ДВ.10.1	Современные технологии производства консервов и пищевых концентратов
ПК-2	способностью владеть прогрессивными методами подбора и эксплуатации технологического оборудования при производстве продуктов питания из растительного сырья
Б1.Б.17	Процессы и аппараты пищевых производств
Б1.В.ОД.10	Технологическое оборудование отрасли
Б1.В.ОД.11	Технология хлеба
Б1.В.ОД.12	Современные технологии производства продуктов питания из растительного сырья
Б1.В.ОД.13	Технология кондитерских изделий
Б1.В.ОД.16	Технология макаронных изделий
Б1.В.ДВ.3.1	Физические методы обработки в производстве продуктов из растительного сырья
Б1.В.ДВ.6.1	Технология и оборудование предприятий малой мощности
Б1.В.ДВ.7.1	Технология экструдированных продуктов
Б1.В.ДВ.8.1	Организация внедрения инновационных технологий
Б1.В.ДВ.10.1	Современные технологии производства консервов и пищевых концентратов
Б3	Итоговая аттестация
ПК-3	способностью владеть методами технохимического контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовых изделий
Б1.Б.16	Медико-биологические требования и санитарные нормы качества пищевых продуктов

Б1.В.ОД.14	Методы исследования свойств сырья растительного происхождения
Б1.В.ОД.15	Производственные системы обеспечения качества и безопасности продуктов питания
Б1.В.ОД.19	Биотехнологические основы хлебопекарного производства
Б1.В.ДВ.6.2	Международные стандарты менеджмента качества и особенности их реализации на перерабатывающих предприятиях
Б1.В.ДВ.7.1	Технология экструдированных продуктов
Б1.В.ДВ.8.2	Технохимический контроль, сертификация и управление качеством
Б1.В.ДВ.10.2	Основы хранения плодов и овощей
Б3	Итоговая аттестация
ПК-4	способностью применить специализированные знания в области технологии производства продуктов питания из растительного сырья для освоения профильных технологических дисциплин
Б1.Б.21	Введение в технологию продуктов питания
Б1.В.ОД.10	Технологическое оборудование отрасли
Б1.В.ДВ.4.1	Физико-химические методы исследования
Б1.В.ДВ.4.2	Общая микробиология (часть 2)
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
Б1.Б.5	Математика
Б1.Б.7	Физика
Б1.Б.8	Органическая химия
Б1.Б.10	Биохимия
Б1.Б.13	Тепло- и хладотехника
Б1.Б.22	Технологические добавки и улучшители для производства продуктов питания из растительного сырья
Б1.В.ОД.4	Аналитическая химия
Б1.В.ОД.5	Физическая и коллоидная химия
Б1.В.ОД.8	Биология
Б1.В.ОД.9	Общая микробиология (часть 1)
Б1.В.ОД.17	Проектирование предприятий отрасли
Б1.В.ОД.19	Биотехнологические основы хлебопекарного производства
Б1.В.ДВ.4.1	Физико-химические методы исследования
Б1.В.ДВ.4.2	Общая микробиология (часть 2)
Б1.В.ДВ.9.1	Научные основы производства продуктов из плодоовощного сырья

ПК-6	способностью использовать информационные технологии для решения технологических задач по производству продуктов питания из растительного сырья
Б1.Б.11	Инженерная и компьютерная графика
Б1.Б.17	Процессы и аппараты пищевых производств
Б1.Б.23	Системы управления технологическими процессами и информационные технологии
Б1.В.ОД.15	Производственные системы обеспечения качества и безопасности продуктов питания
Б1.В.ОД.17	Проектирование предприятий отрасли
Б2.П.1	Производственная практика (практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности)
Б3	Итоговая аттестация
ПК-7	способностью осуществлять управление действующими технологическими линиями (процессами) и выявлять объекты для улучшения технологии пищевых производств из растительного сырья
Б1.Б.17	Процессы и аппараты пищевых производств
Б1.Б.22	Технологические добавки и улучшители для производства продуктов питания из растительного сырья
Б1.Б.23	Системы управления технологическими процессами и информационные технологии
Б1.В.ОД.16	Технология макаронных изделий
Б1.В.ОД.17	Проектирование предприятий отрасли
Б1.В.ДВ.6.1	Технология и оборудование предприятий малой мощности
Б1.В.ДВ.8.1	Организация внедрения инновационных технологий
Б2.П.1	Производственная практика (практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности)
ПК-8	готовностью обеспечивать качество продуктов питания из растительного сырья в соответствии с требованиями нормативной документации и потребностями рынка
Б1.Б.16	Медико-биологические требования и санитарные нормы качества пищевых продуктов
Б1.Б.24	Системы менеджмента безопасности пищевой продукции
Б1.В.ОД.14	Методы исследования свойств сырья растительного происхождения
Б1.В.ОД.15	Производственные системы обеспечения качества и безопасности продуктов питания
Б1.В.ДВ.3.2	Стандартизация качества окружающей среды
Б1.В.ДВ.6.2	Международные стандарты менеджмента качества и особенности их реализации на перерабатывающих предприятиях
Б1.В.ДВ.7.2	Пищевые и вкусо-ароматические добавки
Б1.В.ДВ.8.2	Технохимический контроль, сертификация и управление качеством
Б1.В.ДВ.10.2	Основы хранения плодов и овощей
ПК-9	способностью работать с публикациями в профессиональной периодике; готовностью посещать тематические выставки и передовые предприятия отрасли
Б1.Б.21	Введение в технологию продуктов питания

Б1.В.ДВ.6.2	Международные стандарты менеджмента качества и особенности их реализации на перерабатывающих предприятиях
Б1.В.ДВ.8.1	Организация внедрения инновационных технологий
Б1.В.ДВ.10.1	Современные технологии производства консервов и пищевых концентратов
Б2.П.2	Производственная практика (преддипломная практика)
Б3	Итоговая аттестация
ПК-10	способностью организовать технологический процесс производства продуктов питания из растительного сырья и работу структурного подразделения
Б1.Б.23	Системы управления технологическими процессами и информационные технологии
Б1.Б.24	Системы менеджмента безопасности пищевой продукции
Б1.В.ДВ.8.1	Организация внедрения инновационных технологий
Б2.П.1	Производственная практика (практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности)
ПК-11	готовностью выполнять работы по рабочим профессиям
Б1.Б.13	Тепло- и хладотехника
Б1.Б.14	Электротехника и электроника
Б1.В.ОД.6	Основы растениеводства
ПК-12	способностью владеть правилами техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда
Б1.Б.15	Безопасность жизнедеятельности
Б1.В.ОД.7	Экология
Б2.П.1	Производственная практика (практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности)
ПК-13	способностью изучать и анализировать научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по тематике исследования
Б1.Б.18	Пищевая микробиология
Б1.Б.19	Пищевая химия
Б1.Б.21	Введение в технологию продуктов питания
Б1.Б.23	Системы управления технологическими процессами и информационные технологии
Б1.В.ОД.4	Аналитическая химия
Б1.В.ОД.5	Физическая и коллоидная химия
Б1.В.ОД.6	Основы растениеводства
Б1.В.ОД.8	Биология
Б1.В.ОД.9	Общая микробиология (часть 1)
Б1.В.ДВ.4.2	Общая микробиология (часть 2)
Б1.В.ДВ.5.2	Математическая обработка экспериментальных данных
Б1.В.ДВ.9.2	Разработка и внедрение нормативной документации

Б2.П.2	Производственная практика (преддипломная практика)
Б3	Итоговая аттестация
ПК-14	готовностью проводить измерения и наблюдения, составлять описания проводимых исследований, анализировать результаты исследований и использовать их при написании отчетов и научных публикаций
Б1.Б.7	Физика
Б1.Б.8	Органическая химия
Б1.Б.9	Общая и неорганическая химия
Б1.Б.10	Биохимия
Б1.Б.12	Прикладная механика
Б1.Б.18	Пищевая микробиология
Б1.Б.19	Пищевая химия
Б1.В.ОД.4	Аналитическая химия
Б1.В.ОД.5	Физическая и коллоидная химия
Б1.В.ОД.7	Экология
Б1.В.ОД.18	Метрология, стандартизация, сертификация
Б1.В.ДВ.3.2	Стандартизация качества окружающей среды
Б1.В.ДВ.5.2	Математическая обработка экспериментальных данных
Б1.В.ДВ.7.2	Пищевые и вкусо-ароматические добавки
Б1.В.ДВ.8.2	Технохимический контроль, сертификация и управление качеством
Б1.В.ДВ.9.1	Научные основы производства продуктов из плодоовощного сырья
Б1.В.ДВ.10.2	Основы хранения плодов и овощей
Б2.П.2	Производственная практика (преддипломная практика)
Б3	Итоговая аттестация
ПК-15	готовностью участвовать в производственных испытаниях и внедрении результатов исследований и разработок в промышленное производство
Б1.Б.17	Процессы и аппараты пищевых производств
Б1.Б.23	Системы управления технологическими процессами и информационные технологии
Б1.В.ОД.12	Современные технологии производства продуктов питания из растительного сырья
Б1.В.ОД.17	Проектирование предприятий отрасли
Б1.В.ОД.18	Метрология, стандартизация, сертификация
Б1.В.ДВ.3.2	Стандартизация качества окружающей среды
Б1.В.ДВ.4.1	Физико-химические методы исследования
Б2.П.2	Производственная практика (преддипломная практика)

ПК-16	готовностью применять методы математического моделирования и оптимизации технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья на базе стандартных пакетов прикладных программ
Б1.Б.17	Процессы и аппараты пищевых производств
Б1.Б.20	Физико-химические основы и общие принципы переработки растительного сырья
Б2.П.2	Производственная практика (преддипломная практика)
Б3	Итоговая аттестация
ПК-17	способностью владеть статистическими методами обработки экспериментальных данных для анализа технологических процессов при производстве продуктов питания из растительного сырья
Б1.Б.5	Математика
Б1.Б.20	Физико-химические основы и общие принципы переработки растительного сырья
Б1.В.ОД.18	Метрология, стандартизация, сертификация
Б1.В.ДВ.5.2	Математическая обработка экспериментальных данных
Б1.В.ДВ.9.1	Научные основы производства продуктов из плодоовощного сырья
Б2.П.2	Производственная практика (преддипломная практика)
Б3	Итоговая аттестация

5. Документы, регламентирующие содержание и организацию образовательного процесса при реализации ОПОП

5.1. Календарный учебный график

График учебного процесса и сводные данные по бюджету времени (в ЗЕ и неделях) приведены в *Приложении 1*.

5.2. Учебный план подготовки

План отображает логическую последовательность освоения блоков ОПОП, обеспечивающих формирование компетенций.

Рабочий учебный план представлен в *Приложении 2*.

В учебном плане отображается логическая последовательность освоения разделов ОПОП (дисциплин, модулей, практик), обеспечивающих формирование компетенций, указывается общая трудоемкость дисциплин (модулей), практик в зачетных единицах, а также их общая и аудиторная трудоемкость в часах.

В базовой части Блока 1 указывается перечень базовых модулей и дисциплин в объеме, установленном ФГОС ВО. В вариативной части Блока 1 вуз самостоятельно формирует перечень и последовательность модулей и дисциплин, определяющих направленность программы, с учетом рекомендаций соответствующей ПрОПОП ВО.

В Блок 2 "Практики" входят учебная и производственная, в том числе преддипломная, практики.

Для каждой дисциплины, модуля, практики указываются виды учебной работы и формы промежуточной аттестации.

В Блок 3 входит итоговая аттестация, которая предполагает итоговый экзамен и защиту выпускной квалификационной работы.

5.3. Аннотации рабочих программ учебных дисциплин

В *Приложении 3* приведены аннотации на рабочие программы всех дисциплин ОПОП по направлению подготовки 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья по профилю подготовки Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий. Рабочие программы учебных дисциплин прилагаются.

5.4. Программы практик

В соответствии с ФГОС ВО по направлению подготовки 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья раздел основной профессиональной образовательной программы бакалавриата «Практики» является обязательным и представляет собой вид учебных занятий, непосредственно ориентированных на профессионально-практическую подготовку обучающихся. Практики закрепляют знания и умения, приобретаемые обучающимися в результате освоения теоретических курсов, вырабатывают практические навыки и способствуют комплексному формированию общекультурных и профессиональных компетенций обучающихся.

5.4.1. Программа учебной практики (практики по получению первичных профессиональных умений и навыков)

Учебная практика является составной частью учебных программ подготовки студентов. Практика – это вид учебной работы, основным содержанием которой является выполнение практических учебных, учебно-исследовательских, научно-исследовательских, творческих заданий, соответствующих характеру будущей профессиональной деятельности обучающихся.

Практика направлена на приобретение студентами умений и навыков по направлению 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья. Объемы практики определяются учебным планом, составленным в соответствии с ФГОС ВО, и составляют 6

зачетных единиц.

Организация практики на всех этапах направлена на обеспечение непрерывности и последовательности овладения студентами профессиональной деятельностью в соответствии с требованиями к уровню подготовки бакалавра.

Приобретение практикантами опыта самостоятельной практической деятельности способствует развитию следующих компетенций:

общекультурные компетенции:

- способностью использовать основы экономических знаний при оценке эффективности результатов деятельности в различных сферах (ОК-2);
- способностью работать в команде, толерантно воспринимая социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия (ОК-4);
- способностью к самоорганизации и самообразованию (ОК-5);
- способностью использовать общеправовые знания в различных сферах деятельности (ОК-6);

общепрофессиональные компетенции:

- 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-1);

Практика завершается подготовкой и защитой отчета по практике.

Программа учебной практики прилагается (*Приложение 4*).

5.4.2. Программа производственной практики (практики по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности)

Целью производственной практики (Практики по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности) является закрепление и углубление полученных теоретических знаний, а также приобретение опыта на предприятиях пищевой промышленности, формирование навыков самостоятельного решения технических и организационных задач.

Задачи производственной практики состоят в следующем:

- приобретение профессиональных практических навыков на предприятиях пищевой промышленности;
- ознакомление с технологией производства полуфабрикатов различной степени готовности, различных блюд и напитков, хлебобулочных и кондитерских и макаронных изделий;
- приобретение навыков по эксплуатации производственного оборудования;
- практическое освоение различных форм и методов управленческой деятельности на предприятиях пищевой промышленности;
- формирование профессионального интереса, чувства ответственности и уважения к выбранной профессии;
- подготовка и систематизация необходимых материалов для подготовки отчета по прохождению практики.

Производственная практика (по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности) является обязательным разделом основной профессиональной образовательной программы бакалавриата. Она представляет собой вид учебных занятий, непосредственно ориентированных на профессионально-практическую подготовку обучающихся. Объемы практики определяются учебным планом, составленным в соответствии с ФГОС ВО, и составляют 6 зачетных единиц.

Приобретение практикантами опыта самостоятельной практической деятельности способствует развитию следующих компетенций:

общекультурные компетенции:

- способностью работать в команде, толерантно воспринимая социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия (ОК-4);
- способностью к самоорганизации и самообразованию (ОК-5);

профессиональные компетенции:

- способностью использовать информационные технологии для решения технологических задач по производству продуктов питания из растительного сырья (ПК-6);
- способностью осуществлять управление действующими технологическими линиями (процессами) и выявлять объекты для улучшения технологии пищевых производств из растительного сырья (ПК-7);
- способностью организовать технологический процесс производства продуктов питания из растительного сырья и работу структурного подразделения (ПК-10);
- способностью владеть правилами техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда (ПК-12).

Формой отчетности о прохождении производственной практики (по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности) является отчет о прохождении практики. Программа производственной практики (по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности) прилагается (*Приложение 6*).

5.4.1. Программа производственной практики (преддипломной практики)

Преддипломная практика бакалавров является составной частью образовательной программы высшего профессионального образования и проводится в соответствии с утвержденным рабочим учебным планами и графиком учебного процесса.

Преддипломная практика проводится для выполнения выпускной квалификационной работы и является обязательной. Она представляет собой вид учебных занятий, непосредственно ориентированных на профессионально-практическую подготовку обучающихся. Объемы практики определяются учебным планом, составленным в соответствии с ФГОС ВО, и составляют 9 зачетных единиц.

Приобретение практикантами опыта самостоятельной профессиональной деятельности способствует развитию следующих компетенций:

общепрофессиональные компетенции:

- способностью разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья (ОПК-2);

профессиональные компетенции:

- способностью работать с публикациями в профессиональной периодике; готовностью посещать тематические выставки и передовые предприятия отрасли (ПК-9);
- способностью изучать и анализировать научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по тематике исследования (ПК-13);
- готовностью проводить измерения и наблюдения, составлять описания проводимых исследований, анализировать результаты исследований и использовать их при написании отчетов и научных публикаций (ПК-14);
- готовностью участвовать в производственных испытаниях и внедрении результатов исследований и разработок в промышленное производство (ПК-15);
- готовностью применять методы математического моделирования и оптимизации технологических процессов производства продуктов питания

из растительного сырья на базе стандартных пакетов прикладных программ (ПК-16);

- способностью владеть статистическими методами обработки экспериментальных данных для анализа технологических процессов при производстве продуктов питания из растительного сырья (ПК-17).

Программа преддипломной практики прилагается (*Приложение 7*).

Вуз имеет заключенные договоры о прохождении производственной практики со следующими предприятиями и организациями:

- ООО «Амикс», А.А. Прайдукова генеральный директор
- ООО «ИСТ-Прайм», Директор Ю.А.Ратеев
- НП Гильдия пекарей и кондитеров в МО, президент Ю.В. Блохин

6. Фактическое ресурсное обеспечение ОПОП бакалавриата по направлению подготовки

19.03.02 Продукты питания из растительного сырья

6.1. Кадровое обеспечение

Реализация программы бакалавриата обеспечивается руководящими и научно-педагогическими работниками института, а также лицами, привлекаемыми к реализации программы бакалавриата на условиях гражданско-правовых договоров.

Процент научно-педагогических кадров, имеющих базовое образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины, и систематически занимающимися научной и/или научно-методической деятельностью составлять не менее 70 процентов.

Доля научно-педагогических работников, 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) от общего числа преподавателей, обеспечивающих образовательный процесс по данной ОПОП составляет более 50%.

6.2. Учебно-методическое, информационное и материально-техническое обеспечение образовательного процесса при реализации ОПОП ВО

Учебно-методическое и информационное обеспечение ОПОП по направлению 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья (профиль: Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий) осуществляется на основе следующих Положений:

- Положение о текущем контроле успеваемости и промежуточной аттестации студентов в НОУ ВО Московский технологический институт;
- Положение о модульно-рейтинговой системе обучения и оценки успеваемости и качества знаний студентов НОУ ВО Московский технологический институт;
- Положение о итоговой аттестации НОУ ВО Московский технологический институт;
- Положение о самостоятельной работе студентов НОУ ВО Московский технологический институт;
- Положение об обеспечении учебного процесса учебными изданиями и иными библиотечно-информационными ресурсами в НОУ ВО Московский технологический институт;
- Положение об организации практики студентов НОУ ВО Московский технологический институт;
- Положение о курсовых работах;
- Методические указания по оформлению аттестационных работ студентов;
- Положение об интерактивных формах и методах обучения;
- и др.

и включает:

- рабочие программы учебных дисциплин (*Приложение 3*);
- программы прохождения учебной практики (по получению первичных профессиональных умений и навыков) и производственной практики (по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности и преддипломной практики) (*Приложения 4, 6, 7*);
- основную и дополнительную учебно-методическую и научную литературу по каждой учебной дисциплине, в том числе лабораторные практикумы, методические указания по выполнению самостоятельной работы, специализированные периодические издания (*основная и дополнительная учебно-методическая и научная литература, а также специализированные периодические издания перечисляются в рабочих программах соответствующих дисциплин. Лабораторные практикумы и методические указания по выполнению самостоятельной работы указываются в приложениях к рабочим программам учебных дисциплин*);
- нормативные и технические документы (*указываются в рабочих программах соответствующих дисциплин*);
- Интернет-ресурсы и другие электронные информационные источники (*указываются в рабочих программах соответствующих дисциплин*);
- обучающие, справочно-информационные, контролирующие и прочие компьютерные программы, используемые при изучении дисциплин (*указываются в рабочих программах соответствующих дисциплин*);
- фонды оценочных средств для проведения текущего контроля успеваемости, промежуточной и итоговой аттестации, включающие: вопросы для самопроверки, вопросы и задания для самостоятельной работы, тесты и компьютерные тестирующие программы, рекомендуемые темы эссе, рефератов и докладов, вопросы для подготовки к экзамену (зачету) для каждой учебной дисциплины, примерные темы курсовых и комплексных междисциплинарных курсовых работ (*указываются в рабочих программах соответствующих дисциплин*).

Уровень обеспеченности основной профессиональной образовательной программы бакалавриата по направлению 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья учебно-методической документацией и информационными материалами соответствует требованиям п. 7.1-7.4 ФГОС ВО по направлению 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья.

Основная профессиональная образовательная программа обеспечена учебно-методической документацией и материалами по всем учебным дисциплинам основной профессиональной образовательной программы. Содержание каждой учебной дисциплины представлено в сети Интернет (аннотации) и в локальной сети НОУ ВО Московский технологический институт.

Каждый обучающийся обеспечен доступом к электронно-библиотечной системе, содержащей издания по основным изучаемым дисциплинам.

Основные материально-технические условия для реализации образовательного процесса в вузе в соответствии с ОПОП ВО.

Учебно-лабораторная база подготовки бакалавров представлена 4 компьютерными классами, три из которых оснащены системой кондиционирования, имеется зал научных заседаний, используемые для проведения лекционных, практических занятий. На данный момент на кафедре имеется 2 лазерных принтера, 2 мультимедийных проектора с ноутбуком, 3 ксерокса, плоттер, сканер, ризограф (минитипография), 1 ламинатор.

В учебном процессе используется вычислительная техника (63 персональных компьютера IBM PC-совместимых, в том числе объединенных в локальную сеть и имеющих выход в Интернет – 49 шт.

Библиотека обеспечивает своих читателей учебной литературой через систему абонентов и читальных залов. В распоряжении студентов и преподавателей имеются читальный зал и аудитории кафедры, пункт выдачи литературы на дом. Открыт доступ к

электронным библиотекам через Internet. Обеспеченность учебно-методической литературой составляет в среднем 0,6 экз. на одного обучающегося, что соответствует лицензионным требованиям.

Библиотечный фонд укомплектован печатными и (или) электронными изданиями основной учебной и научной литературы по дисциплинам общенаучного и профессионального циклов, изданными за последние пять лет, из расчета не менее 25 экземпляров таких изданий на каждые 100 обучающихся.

Фонд дополнительной литературы помимо учебной включает официальные справочно-библиографические и периодические издания в расчете 1-2 экземпляра на каждые 100 обучающихся.

Фонд литературы создается на основе централизованного комплектования и организуется по назначению и видам документов. Комплектование определяется профилем учебных дисциплин.

Электронно-библиотечная система обеспечивает возможность индивидуального доступа для каждого обучающегося из любой точки, в которой имеется доступ к сети Интернет.

В частности, институт обеспечивает доступ к следующим электронно-библиотечным системам и базам данных:

1. Электронно-библиотечная система IPRbooks – научно-образовательный ресурс для решения задач обучения в России и за рубежом. Уникальная платформа ЭБС IPRbooks объединяет новейшие информационные технологии и учебную лицензионную литературу. Контент ЭБС IPRbooks отвечает требованиям стандартов высшей школы, СПО, дополнительного и дистанционного образования. ЭБС IPRbooks в полном объеме соответствует требованиям законодательства РФ в сфере образования (лицензионные документы, справка соответствия ЭБС ФГОС).

ЭБС IPRbooks обеспечивает возможность работы с постоянно пополняемой базой лицензионных изданий по широкому спектру дисциплин – учебные, научные издания и периодика, представленная более 300 федеральными, региональными и вузовскими издательствами, научно-исследовательскими институтами и ведущими авторскими коллективами.

ЭБС IPRbooks предназначена для студентов, аспирантов, преподавателей, научных работников и практикующих специалистов, стремящихся получать знания из качественных лицензионных источников.

В ЭБС IPRbooks представлено более 300 издательств, многие издания – эксклюзивная часть контента, которая не представлена в каких-либо других электронных ресурсах. Представлено более 160 журналов, в том числе более 100 журналов из перечня ВАК.

Журналы включаются в виде номеров, а не отдельных статей, и представлены архивы за несколько последних лет. По отдельным, наиболее востребованным у пользователей журналам, публикация номера в электронном виде осуществляется одновременно с выходом печатного экземпляра, что позволяет подписчикам существенно экономить средства на подписку таких журналов в печатном виде.

Доступ: из всей сети института и любой точки, в которой имеется доступ к информационно-телекоммуникационной сети «Интернет».

2. Электронно-библиотечная система издательства «Лань»

Это ресурс, включающий в себя как электронные версии книг издательства «Лань» и других ведущих издательств учебной литературы, так и электронные версии периодических изданий по естественным, техническим и гуманитарным наукам.

Включает профильные периодические издания, такие как:

- Вестник Омского государственного аграрного университета
- Известия вузов. Пищевая технология
- Техника и технология пищевых производств

- Технологии и товароведение сельскохозяйственной продукции
- Технологии пищевой и перерабатывающей промышленности АПК-продукты здорового питания
- и др.

Доступ: из всей сети института и любой точки, в которой имеется доступ к информационно-телекоммуникационной сети «Интернет».

3. Электронная система доступа к периодическим изданиям экономического направления ИВИС

ООО «ИВИС» – одна из крупнейших российских компаний-распространителей печатной периодики, книг, микрофильмов и микрофишей, электронных баз данных периодических изданий и других информационных ресурсов.

Доступ: из всей сети института и любой точки, в которой имеется доступ к информационно-телекоммуникационной сети «Интернет».

4. «East View Information Services, Inc»

НОУ ВО Московский технологический институт является официальным партнером и эксклюзивным дистрибьютором американской компании «East View Information Services, Inc» в России и СНГ. Среди продуктов компании информационные ресурсы из различных регионов мира: России, СНГ, Восточной Европы, стран Ближнего и Среднего Востока, Южной и Восточной Азии.

Информационная база включает в себя электронные информационные ресурсы: научные журналы, газеты и новостные ленты, специализированные ресурсы, ретроспективные проекты, библиографические издания, печатные периодические издания, микрофильмы и микрофиши, книги, ГОСТы.

Доступ: из всей сети института и любой точки, в которой имеется доступ к информационно-телекоммуникационной сети «Интернет».

5. Глобальная система экономической и финансовой информации Eikon от лидера информационного рынка Thomson Reuters;

Доступ: из всей сети института.

6. Справочно-правовая система Консультант+

- Федеральное законодательство (более 70 000 документов)
- Судебная практика (более 40 000 документов)
- Региональное законодательство (более 30 000 документов)
- Справочная информация:
- Календарь бухгалтера
- Формы учета и отчетности
- Ставки налогов и других обязательных платежей
- Курсы валют и другие полезные материалы

Доступ: из всей сети института.

Через внутреннюю локально-вычислительную сеть и сеть Интернет по системе дистанционного обучения из залов библиотеки студенты имеют возможность работы с любыми учебно-методическими материалами, предусмотренными учебными планами ОПОП.

Установлена локальная сеть на основе технологии Ethernet (с серверами под операционной системой Linux и клиентами с ОС Linux), объединяющая 30 персональных компьютеров (разбитыми на подгруппы с размещением в 3-х компьютерных классах) и имеющая выход в общеинститутскую компьютерную сеть и глобальную информационную сеть Internet. Через сеть Internet обеспечивается доступ студентов к

научным библиотечным фондам зарубежных стран.

Традиционно библиотека ведет большую справочно-библиографическую и информационную работу: составляет в помощь научной и учебной работе вуза библиографические указатели, списки литературы и т.д., выполняет тематические, адресные и другие библиографические справки, консультирует по вопросам использования справочно-поискового аппарата библиотеки. Прививает навыки поиска информации, работы с книгой.

Институт обеспечивает доступ студентам к сети Интернет из расчета не менее одного входа на 30 пользователей.

Институт обеспечен необходимым комплектом лицензионного программного обеспечения – в соответствии с требованиями содержательной части ОПОП, изложенными в программах дисциплин (модулей) и практик.

Состав информационно-программного обеспечения по направлению 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья определен направленностью подготовки бакалавров и включает следующие компоненты:

- Пакет OpenOffice; Microsoft Office
- Пакеты Mathcad, FreeMat, Gnumeric
- Операционные системы семейства Windows, и Linux
- Пакеты Dia, Gimp, InkScape, Blender
- Браузеры Opera, Mozilla Fire Fox, Chrome
- программное средство «Мегаплан» для организации деятельности сотрудников учреждений
- программная оболочка системы дистанционного обучения, включающий систему размещения учебных материалов, систему тестирования знаний, систему взаимодействия студентов и преподавателей (lms.mti.edu.ru).

Удельный вес занятий, проводимых в интерактивной форме, составляет 20% от аудиторных занятий. В основном это интерактивные лекции; практические занятия, основанные на методе проектов, рассмотрении проблемных ситуаций (кейс-методе); занятия в форме диспута; вебинары; интернет-конференции и другие.

Организация учебного процесса предусматривает применение инновационных форм учебных занятий, развивающих у обучающихся навыки командной работы, межличностной коммуникации, принятия решений, лидерские качества (включая, проведение интерактивных лекций, групповых дискуссий, деловых и ролевых игр, тренингов, анализ ситуаций и имитационных моделей).

Количество часов, отведенных на занятия лекционного типа, в целом по Блоку 1 «Дисциплины (модули)» составляет не более 50% от общего количества часов аудиторных занятий, отведенных на реализацию данного Блока.

В свободное от занятий время компьютерные классы полностью предоставляются студентам для выполнения курсовых и дипломных работ, а также для самостоятельной подготовки.

С целью формирования и развития профессиональных навыков обучающихся в учебном процессе широко используются активные и интерактивные формы проведения занятий и организации внеаудиторной работы (деловые и ролевые игры, разбор конкретных ситуаций, различные тренинги), а также встречи с представителями российских и зарубежных компаний, мастер-классы специалистов.

Для *обучающихся* обеспечена возможность оперативного обмена информацией с отечественными и зарубежными вузами, предприятиями и организациями, обеспечен доступ к современным профессиональным базам данных, информационным справочным и поисковым системам, имеющимся в сети Интернет в соответствии с профилем образовательной программы. Обучение студентов с ограниченными возможностями здоровья осуществляется на основе ОПОП, адаптированной при необходимости для обучения указанных студентов.

Для проведения учебных и производственных практик, а также НИР

студентов имеются специализированные аудитории, лаборатории, учебные полигоны, договоры с предприятиями о трудоустройстве студентов на время прохождения практик.

Для преподавательской деятельности ППС, привлекаемого к реализации ОПОП: для успешной реализации ОПОП ВО профессорско-преподавательскому составу предоставляется необходимое оборудование для проведения лекционных, практических (в том числе в форме презентаций, деловых игр, тестирования и т.п.) занятий.

Для воспитательной деятельности, а также занятий в интерактивной форме работы со студентами в вузе создана атмосфера, способствующая всестороннему развитию студентов: созданы различные студии, клубы, кружки, школы, объединяющие обучающихся по интересам. К каждой группе прикреплен куратор, который поможет студентам адаптироваться в вузе, городе.

7. Характеристики среды института, обеспечивающие развитие общекультурных (социально-личностных) компетенций выпускников

Для развития общекультурных компетенций в процессе обучения студентов-бакалавров большое значение имеет создание соответствующей социально-культурной среды и ее целенаправленное использование. Важной и неотъемлемой частью социально-культурной среды НОУ ВО Московский технологический институт являются организация социально-воспитательной деятельности и развитие социальной инфраструктуры.

Социокультурная среда вуза – это совокупность ценностей и принципов, социальных структур, людей, технологий, создающих особое пространство, взаимодействующее с личностью, формирующее его профессиональную и мировоззренческую культуру; это протекающее в условиях высшего учебного заведения взаимодействие субъектов, обладающих определённым культурным опытом, и подкрепленное комплексом мер организационного, методического, психологического характера. Средовой подход в образовании и воспитании предполагает не только возможность использовать социокультурный воспитательный потенциал среды, но и целенаправленно изменять среду в соответствии с целями воспитания, т.е. является специфической методологией для выявления и проектирования личностно-развивающих факторов (компетенций).

НОУ ВО Московский технологический институт является составной частью системы образования как социального института. Поэтому в качестве фундаментального методологического принципа ее конструирования выбран принцип создания корпоративной среды и развития корпоративной культуры.

В институте для обучающихся, овладевающих основной профессиональной образовательной программой по направлению 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья, действует развитая система социальной и воспитательной работы со студентами.

В целях доступности получения высшего образования по данной ОПОП инвалидами и лицами с ограниченными возможностями здоровья в НОУ ВО Московский технологический институт обеспечиваются условия для организации и развития инклюзивного обучения, которое предполагает наличие совместной образовательной среды инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья и студентов, не имеющих таких ограничений.

Для создания и поддержания в НОУ ВО МТИ совместной образовательной среды, организации процесса обучения инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья в институте предусматривается:

- формирование безбарьерной архитектурной среды, обеспечивающей возможность беспрепятственного доступа лиц с ограниченными возможностями здоровья в здания и помещения образовательной организации (доступность прилегающей к

учебному корпусу территории; наличие мест для парковки автотранспортных средств инвалидов; наличие входа, доступного для лиц с нарушением опорно-двигательного аппарата; наличие средств информационно-навигационной поддержки, предоставляющих визуальную, звуковую, тактильную информацию для ориентации и навигации студентов с ограниченными возможностями здоровья в архитектурном пространстве);

- обеспечение образовательного процесса кадрами, соответствующей квалификации (введение в штат института должностей сурдопереводчика, тифлопедагога, педагога-психолога, социального педагога, других необходимых специалистов для создания эффективной системы психолого-педагогического и медико-социального сопровождения обучающихся с ограниченными возможностями здоровья);

- развитие и обслуживание информационно-технологической базы инклюзивного обучения лиц с ограниченными возможностями здоровья (программа экранного доступа NVDA с встроенным синтезатором речи; клавиатура, оснащенная комплектом для маркировки азбукой Брайля; альтернативные устройства ввода информации; системы беспроводной передачи звука; техника для усиления звука; видеотехника; мультимедийная техника и другие средства передачи информации);

- разработка адаптационных образовательных программ и учебно-методического обеспечения для лиц с ограниченными возможностями здоровья (индивидуализация учебного плана и графика посещения занятий; введение специализированных адаптационных дисциплин в образовательную программу; разработка специализированных образовательных ресурсов; содействие в определении мест прохождения учебных и производственных практик; проведение текущей и итоговой аттестации с учетом особенностей нозологий инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья; применение дистанционных образовательных технологий – вебинаров, виртуальных лекций, обсуждений вопросов освоения дисциплин в рамках чатов, форумов, выполнение совместных работ с применением технологий проектной деятельности);

- социокультурная реабилитация, содействие трудоустройству выпускников с ограниченными возможностями здоровья (презентации и встречи с работодателями студентов старших курсов, индивидуальные и групповые консультации студентов и выпускников по вопросам трудоустройства, мастер-классы и тренинги).

Кафедры в соответствии с разделами планов работы проводят комплекс мероприятий в части обеспечения воспитательной работы. Кафедры дисциплин гуманитарного и социально-экономического цикла обеспечивают выполнение соответствующих разделов образовательно-профессиональных программ в рамках отведенных академических часов по основным дисциплинам и курсам по выбору в ходе работы с обучающимися в рамках аудиторных занятий, контроля самостоятельной работы и во внеучебное время.

В НОУ ВО Московский технологический институт сложилась система, при которой в вузе существуют орган студенческого самоуправления в форме общественной организации «Студенческий совет».

Одной из главных задач Студенческого совета является развитие студенческого самоуправления в вузе – особой формы самостоятельной общественной деятельности студентов по реализации функций управления жизнью студенческого коллектива в соответствии со стоящими перед ними целями и задачами. Студенческий совет ставит своей целью: усиление роли студенчества в жизни высшего учебного заведения, города.

Направления деятельности Студсовета:

- представление интересов студентов на всех уровнях управления вузом;
- анализ и распространение опыта работы органов студенческого самоуправления в НОУ ВО Московский технологический институт;
- решение социальных проблем студентов;
- содействие организации и совершенствованию учебного процесса и НИРС;

- решение проблем труда, отдыха студентов;
- взаимодействие со студенческими органами самоуправления других учебных заведений, города и области;
- оказание информационной, методической, консультационной, финансовой и другой практической помощи студентам.

Основные научные направления института тесно связаны с соответствующими профилями подготовки обучающихся. Об этом, в частности, свидетельствует высокий процент участия обучающихся в различных формах НИРС. Научно-исследовательская работа обучающихся в институте рассматривается как один из важных аспектов повышения качества подготовки и воспитания специалистов.

Научно-исследовательская работа обучающихся в НОУ ВО Московский технологический институт – это комплекс мероприятий учебного, научного, методического и организационного характера, обеспечивающий их обучение всех навыкам научных исследований применительно к избранному профилю обучения в рамках учебного процесса и вне его. НИРС ведется на всех кафедрах института.

Основные формы внеучебной научной работы с обучающимися в НОУ ВО Московский технологический институт: предметные олимпиады, конференции, конкурсы научных работ и лучших рефератов, работа обучающихся в хоздоговорных и госбюджетных НИОКР, экспедициях, полевых практиках, социологических и маркетинговых исследованиях, студенческих научных обществах, кружках и других научных объединениях, изобретательская деятельность.

В связи с необходимостью содействия трудовой занятости студентов института создана служба по содействию трудоустройству – Психологическая лаборатория управления, социологического и психологического сопровождения и развития карьеры. Психологическая лаборатория управления, социологического и психологического сопровождения и развития карьеры является необходимым компонентом системы высшего образования, создающим условия для личностного, интеллектуального и профессионально-творческого потенциала студенческой молодежи, а также для охраны психического здоровья всех участников образовательного процесса. Назначение службы состоит в психологическом сопровождении учебно-воспитательного процесса в вузе, психологической поддержке абитуриентов, обучающихся и выпускников вуза, его профессорско-преподавательского состава и административно-хозяйственных работников.

В институте применяются индивидуальные, микрогрупповые, групповые и массовые формы воспитательной работы: индивидуальная работа преподавателя со студентом и его родителями, проведение групповых собраний (кураторских часов), экскурсии, организация соревнований, конкурсов, фестивалей.

Особое внимание уделяется работе с первокурсниками, вопросам адаптации вчерашних школьников к новым для них условиям учебы, взаимоотношений в коллективе и другим проблемам. С этой целью факультеты, взаимодействуя со студенческим самоуправлением проводят специальные мероприятия, а в целях информирования об учебно-воспитательной деятельности используются студенческий вестник, афиши, памятки стенды факультетов с информацией о спортивно-массовой и общественной работе, творческих, научных мероприятиях НОУ ВО Московский технологический институт, а также сайт вуза в сети Интернет.

Основу информационного обеспечения студентов составляют следующие информационные системы:

- официальный сайт НОУ ВО Московский технологический институт www.mti.edu.ru, адаптированный для лиц с ограниченными возможностями здоровья;
- электронная библиотека;
- стенды факультетов с информацией о спортивно-массовой и общественной работе, творческих, научных мероприятиях;
- размещение информации на телевизионных мониторах;

- информационные стенды студенческих организаций.
- информационные стенды, размещенные в корпусах, содержащие: расписания работы студенческих кружков, секций, творческих коллективов, объявления о наборе в творческие и спортивные коллективы, текущая информация и объявления о проходящих мероприятиях;

- информационные баннеры и афиши с программой студенческих фестивалей.

В НОУ ВО Московский технологический институт уделяется значительное внимание обеспечению социальной защиты и охране здоровья студентов. В процессе обучения студенты ежегодно проходят медицинские осмотры, при которых особое внимание уделяется учащимся, приехавшим на обучение из районов, инвалидам, имеющим хронические заболевания. Регулярно проводятся специфические медосмотры иностранных учащихся.

В институте разработана система поощрения за достижения в учебе, развитии социокультурной среды. Формами поощрения за достижения в учебе и внеучебной деятельности студентов являются:

- грамоты, дипломы, благодарности;
- организация экскурсионных поездок, выделение билетов на культурно-массовые мероприятия, внеочередное направление на оздоровление и отдых.

Социокультурная среда института обеспечивает комплекс условий для профессионального становления специалиста, социального, гражданского и нравственного роста, естественность трансляции студентам норм взаимоотношений, общения, организации досуга, отношения к будущей профессии, формирует мотивацию учебной деятельности.

8. Нормативно-методическое обеспечение системы оценки качества освоения обучающимися ОПОП бакалавриата по направлению подготовки 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья

В соответствии с ФГОС ВО бакалавриата по направлению подготовки 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья и Порядком организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам высшего образования оценка качества освоения обучающимися основных профессиональных образовательных программ включает: текущий контроль успеваемости, промежуточную аттестацию и итоговую аттестацию обучающихся.

Текущий контроль успеваемости и промежуточная аттестация обучающихся осуществляются в соответствии с основными положениями балльно-рейтинговой системы, действующей в НОУ ВО Московский технологический институт, Положением о текущем контроле успеваемости и промежуточной аттестации студентов в МТИ.

Балльно-рейтинговая система оценки успеваемости студентов является составной частью системы качества обучения. Она позволяет осуществлять комплексную оценку результативности учебной работы студентов и качества освоения ими ОПОП. Ее использование повышает мотивацию студентов к освоению ОПОП за счет более высокой дифференциации оценки их учебной работы, стимулирует регулярную и результативную аудиторную и самостоятельную работу студентов в семестре, ведет к повышению уровня учебно-организационной и методической работы кафедр и факультетов.

8.1. Фонды оценочных средств для проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации

В соответствии с требованиями ФГОС ВО по направлению подготовки 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья для проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации созданы соответствующие фонды оценочных

средств. Эти фонды включают:

- перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения образовательной программы;
- описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования, описание шкал оценивания;
- методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций
- тестовые задания;
- темы курсовых работ, рефератов, докладов;
- контрольные вопросы и типовые задания для практических занятий, контрольных работ;
- контрольные вопросы для зачетов и экзаменов;
- задания на прохождение практик;
- задания для организации самостоятельной работы студентов;
- иные формы контроля, позволяющие оценить степень сформированности компетенций обучающихся.

Текущий контроль успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся на факультете техники и современных технологий НОУ ВО МТИ осуществляется в соответствии с «Положением о проведении текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации», утвержденным Учетным Советом МТИ.

Студенты, обучающиеся по образовательной программе высшего образования по направлению подготовки 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья, при промежуточной аттестации сдают в течение учебного года не более 10 экзаменов и 12 зачетов.

Конкретные формы и процедуры текущего и промежуточного контроля знаний по каждой дисциплине, включенной в рабочий учебный план ОПОП по направлению подготовки 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья, разработаны кафедрами и отражены в рабочих программах учебных дисциплин. Конкретные формы и процедуры текущего и промежуточного контроля знаний по каждой дисциплине доводятся до сведения обучающихся в течение первого месяца обучения.

Фонды оценочных средств являются полным и адекватным отображением требований ФГОС ВО по данному направлению подготовки, соответствуют целям и задачам подготовки бакалавров и учебному плану. Они призваны обеспечивать оценку качества общекультурных, общепрофессиональных и профессиональных компетенций, приобретаемых выпускником.

При разработке оценочных средств для контроля качества изучения дисциплин, практик учитываются все виды междисциплинарных связей между включенными в них знаниями, умениями, навыками, позволяющие установить качество сформированных у обучающихся компетенций по видам деятельности и степень общей готовности выпускников к профессиональной деятельности.

При проектировании оценочных средств предусмотрена оценка способности обучающихся к творческой деятельности, их готовности вести поиск решения новых задач, связанных с недостаточностью конкретных специальных знаний и отсутствием общепринятых алгоритмов профессионального поведения.

Помимо индивидуальных оценок используются групповые и взаимооценки: рецензирование студентами работ друг друга; оппонирование студентами рефератов, проектов, выпускных, исследовательских работ и др.; экспертные оценки группами, состоящими из студентов, преподавателей и работодателей и т.п.

Вузом созданы условия для максимального приближения системы оценки и контроля компетенций студентов-бакалавров к условиям их будущей профессиональной деятельности. С этой целью кроме преподавателей конкретной дисциплины в качестве

внешних экспертов активно используются работодатели (представители заинтересованных организаций, органов государственной и муниципальной власти, НИИ), преподаватели, читающие смежные дисциплины и т.п.

8.2. Итоговая аттестация выпускников ОПОП бакалавриата

Итоговая аттестация выпускника НОУ ВО Московский технологический институт является обязательной и осуществляется после освоения ОПОП в полном объеме. Итоговая аттестация включает итоговый экзамен и защиту выпускной квалификационной работы.

Фонд оценочных средств для итоговой аттестации включает в себя:

- перечень компетенций, которыми должны овладеть обучающиеся в результате освоения образовательной программы;
- описание показателей и критериев оценивания компетенций, а также шкал оценивания;
- типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки результатов освоения образовательной программы;
- методические материалы, определяющие процедуры оценивания результатов освоения образовательной программы.

Цель итогового экзамена – установление степени профессиональной подготовки выпускника по использованию теоретических знаний, практических навыков и умений для решения профессиональных задач на требуемом действующем стандартном уровне. На итоговом экзамене выпускник подтверждает знания в области общенаучных и профессиональных дисциплин, умение решать профессиональные задачи, соответствующие его будущей квалификации.

Выпускная квалификационная работа бакалавра должна носить практическую направленность.

Выпускная квалификационная работа должна:

- носить творческий, практический характер с использованием актуальных статистических данных и действующих нормативных правовых актов;
- отвечать требованиям логичного и четкого изложения материала, доказательности и достоверности фактов;
- отражать умения студента пользоваться рациональными приемами поиска, отбора, обработки и систематизации информации, способности работать с нормативными правовыми актами;
- правильно оформлена (четкая структура, завершенность, правильное оформление библиографических ссылок, списка литературы и нормативно-правовых актов, актуальность исполнения).

Выпускная квалификационная работа оформляется в виде текста с приложением графиков, таблиц, чертежей, карт, схем и других материалов, иллюстрирующих содержание работы.

Оптимальный объем выпускной квалификационной работы 3,5-4,5 п.л. (90-100 страниц машинописного текста формата А4).

Выпускная квалификационная работа может содержать авторские выводы и практические рекомендации.

Выпускная квалификационная работа подвергается внешнему рецензированию (внешней экспертизе).

Защита выпускной квалификационной работы проводится публично на заседании соответствующей комиссии.

Учебно-методическое обеспечение аттестационных испытаний, темы, руководители и рецензенты выпускных квалификационных работ, а также сроки проведения выпускных экзаменов и защиты выпускных квалификационных работ утверждаются приказом ректора на основании решения ученого совета вуза.

9. Другие нормативно-методические документы и материалы, обеспечивающие качество подготовки обучающихся

МТИ имеет официальные процедуры утверждения, периодической проверки и мониторинга образовательных программ, что подтверждается следующими документами: Система управления качеством образования, текущими приказами и распоряжениями.

Институт осуществляет регулярную проверку хода разработки и содержания основных профессиональных образовательных программ рабочих программ по дисциплинам и УМК, а также их реализации, включая проверку внешними экспертами: анализ учебных планов во Всероссийском центре ИМЦА (г. Шахты).

Для оценки качества подготовки выпускников институт на постоянной основе взаимодействует с работодателями, представителями рынка труда и другими организациями, что подтверждается письмами, договорами с организациями-работодателями, отзывами работодателей, проведением Ярмарок-вакансий.

Студенты института принимают участие в процедурах гарантии качества образовательных программ, что подтверждается результатами анкетирования студентов о качестве учебного процесса, отчетом по результатам опроса студентов, в которых содержатся вопросы.

В МТИ осуществляется сбор, анализ и использование информации о качестве образовательных программ, которое оценивается на основе: результатов анкетирования первокурсников и выпускников, сбора отзывов от предприятий - работодателей, сбора и систематизации благодарственных писем, анализа претензий потребителей, результатов рейтинга вузов РФ и заключения экспертных комиссий различного уровня.

В МТИ разработаны и применяются критерии и согласованные с ними процедуры оценки знаний и умений студентов:

- Положение о текущей и промежуточной аттестации;
- Система управления качеством образования. Итоговая аттестация выпускника. Квалификация ППС обеспечивается следующими мероприятиями:

- повышением квалификации ППС;
- присвоением ученых степеней ППС института;
- присвоением ученых званий работникам института;
- ежегодными стажировками преподавателей в вузах России и за рубежом, на предприятиях Москвы и РФ;
- профессиональной переподготовкой для получения дополнительной квалификации, в том числе и по программе «Преподаватель высшей школы».

Преподаватели обладают умением и опытом, а также достаточной полнотой знаний преподаваемой учебной дисциплины, которые необходимы для эффективной передачи знаний студентам, что подтверждается дипломами об образовании и квалификационными документами по соответствующему профилю. Полнота знания и понимания преподавательским составом преподаваемого предмета также подтверждается результатами централизованного Интернет-тестирования студентов и результатами текущего и промежуточного контроля знаний студентов.

Анализ качества преподавания в МТИ проводится путем оценки результатов контроля учебного процесса, рейтинга преподавателей, повышения квалификации ППС, опроса студентов о качестве, взаимопосещений занятий ППС.

10. Регламент по организации периодического обновления ОПОП ВО в целом и составляющих её документов

ОПОП в целом или составляющие ее документы обновляются один раз в год по

решению Ученого совета вуза.

Обновление проводится с целью актуализации ОПОП и усовершенствования учебного плана с учетом развития науки, техники, культуры, экономики, технологий и социальной сферы. Порядок, форма и условия проведения обновления ОПОП ВО устанавливается ученым советом вуза.

1. Не реже одного раза в год выпускающая кафедра обязана провести самообследование ОПОП по следующим критериям:

- оценка актуальности используемых учебно-методических материалов, по всем читаемым дисциплинам с учетом изменений в законодательной базе, развитием науки, внедрением новых подходов в практику ведения бизнеса;
- оценка актуальности читаемых дисциплин по выбору студентов;
- оценка актуальности читаемых дисциплин вариативной части.

К проведению самообследования выпускающая кафедра должна привлекать представителей работодателей.

2. Результаты проведенного самообследования утверждаются на заседании выпускающей кафедры и оформляются в форме отчета о результатах самообследования. Отчет о результатах самообследования ОПОП должен содержать предложения по внесению изменений в ОПОП, которые согласовываются с представителями работодателей, привлекаемых к проведению самообследования. Предложения по внесению изменений в ОПОП могут включать:

- перечень внесенных изменений в рабочие программы учебных дисциплин;
- перечень внесенных изменений в программы практик;
- перечень внесенных изменений в программу итоговой аттестации;
- внесенные изменения в перечень дисциплин по выбору студентов;
- внесенные изменения в перечень дисциплин вариативной части.

3. В течение месяца после утверждения результатов самообследования на заседании выпускающей кафедры, Методической комиссией факультета рассматривается отчет о результатах самообследования ОПОП и при отсутствии замечаний осуществляется его утверждение на заседании Совета факультета.

При наличии замечаний по отчету о результатах самообследования ОПОП, он возвращается на доработку.

4. После утверждения отчета о результатах самообследования на заседании Совета факультета он представляется в Учебно-методическое управление в течение 2 недель после даты утверждения.

5. Учебно-методическое управление назначает одного рецензента из числа членов Методического совета. В течение 10 рабочих дней рецензент готовит рецензию и представляет ее в Учебно-методическое управление.

6. На заседании Методического совета заслушивается декан факультета с докладом о проведении самообследования ОПОП и рецензент. При отсутствии замечаний производится утверждение отчета о результатах самообследования ОПОП и внесение соответствующих изменений в ОПОП. Внесение изменений в ОПОП, относящихся к компетенции Ученого совета института утверждается на заседании Ученого совета на основании рекомендаций, принятых на заседании Методического совета.

7. После утверждения на заседании Методического совета (Ученого совета) института отчета о результатах самообследования ОПОП и внесения соответствующих изменений в ОПОП информация о внесенных изменениях размещается на официальном сайте института.

8. В соответствии с ежегодно утверждаемым проректором по учебной работе планом-графиком и сметой затрат осуществляется внешняя экспертиза ОПОП. Организация проведения внешней экспертизы возлагается на декана факультета, реализующего соответствующую ОПОП. По результатам проведенной внешней экспертизы в ОПОП вносятся изменения в соответствии с п.п. 6 и 7 настоящего

регламента.

При внесении изменений в содержание ОПОП ВО новый документ проходит регистрацию с присвоением очередного индекса версии (В1 – первоначальный документ, а далее В2, В3, В4 и т.д.).

Аналогично регистрируются все программы дисциплин и практик.