

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Бойко Елена Владимировна
Должность: Ректор
Дата подписания: 29.12.2023 10:53:26
Уникальный идентификатор:
e69eb689122030af7d22cc354bf0eb9d453ecf8f

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования

«Государственный аграрный университет Северного Зауралья»

УТВЕРЖДЕНО

Ученым Советом

(протокол от 01 июля 2022 г. № 11)

Основная профессиональная образовательная программа

по направлению подготовки

19.03.02 ПРОДУКТЫ ПИТАНИЯ ИЗ РАСТИТЕЛЬНОГО
СЫРЬЯ

уровень высшего образования *бакалавриат*

г. Тюмень, 2022

СОДЕРЖАНИЕ

1. Общие положения	3
1.1. Назначение основной профессиональной образовательной программы (ОПОП)	3
1.2. Нормативные документы	3
1.3. Перечень сокращений	4
2. Характеристика профессиональной деятельности выпускников	5
2.1. Общее описание профессиональной деятельности выпускников	5
2.2. Перечень профессиональных стандартов, соотнесенных с ФГОС ВО	5
2.3. Перечень основных задач профессиональной деятельности выпускников	5
3. Общая характеристика ОПОП	6
3.1. Направленность (профиль) образовательной программы	6
3.2. Квалификация, присваиваемая выпускникам образовательной программы	7
3.3. Объем программы	7
3.4. Формы обучения	7
3.5. Срок получения образования	7
4. Планируемые результаты освоения ОПОП	8
4.1. Требования к планируемым результатам освоения образовательной программы, обеспечиваемым дисциплинами и практиками обязательной части	8
4.1.1. Универсальные компетенции выпускников и индикаторы их достижения	8
4.2.1. Общепрофессиональные компетенции и индикаторы их достижения	11
4.3.1. Обязательные профессиональные компетенции и индикаторы их достижения	13
4.2. Рекомендуемые профессиональные компетенции и индикаторы их достижения	13
4.3. Профессиональные компетенции, определяемые самостоятельно и индикаторы их достижения	14
5. Документы, регламентирующие содержание и организацию образовательного процесса при реализации ОПОП	19
5.1. Структура и объем образовательной программы	19
5.2. Типы практик	19
5.3. Учебный план	20
5.4. Календарный учебный график	20
5.5. Рабочие программы дисциплин с фондами оценочных средств	20
5.6. Программы практик с фондами оценочных средств	21
5.7. Программа государственной итоговой аттестации с фондами оценочных средств	22
5.8. Рабочая программа воспитания, календарные планы воспитательной работы и соответствующие формы аттестации	22
6. Условия осуществления образовательной деятельности по ОПОП	23
6.1. Материально-техническое и учебно-методическое обеспечение	23
6.2. Кадровые условия реализации ОПОП	24
6.3. Финансовые условия реализации ОПОП	24
6.4. Механизмы оценки качества образовательной деятельности и подготовки обучающихся	25
Разработчики ОПОП	25
ПРИЛОЖЕНИЯ	26

Раздел 1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1.1. Назначение основной профессиональной образовательной программы

Основная профессиональная образовательная программа (далее – образовательная программа, ОПОП) представляет собой систему документов, разработанную и утвержденную федеральным государственным бюджетным образовательным учреждением высшего образования «Государственный аграрный университет Северного Зауралья» (далее – университет) с учетом требований рынка труда на основе Федерального государственного образовательного стандарта высшего образования (далее – ФГОС ВО) по направлению подготовки 19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья».

Образовательная программа регламентирует цели, ожидаемые результаты, содержание, условия и технологии реализации образовательного процесса, оценку качества подготовки выпускника по данному направлению подготовки и включает в себя: учебный план, рабочие программы учебных курсов, предметов, дисциплин (модулей) и другие материалы, обеспечивающие качество подготовки обучающихся, а также программы учебной и производственной практики, рабочая программа воспитания, календарные планы воспитательной работы, календарный учебный график и методические материалы, обеспечивающие реализацию соответствующей образовательной технологии.

1.2. Нормативные документы

Федеральный закон Российской Федерации «Об образовании» (от 10 июля 1992 года №3266-1) с изменениями и дополнениями; «Об образовании в Российской Федерации» (от 29 декабря 2012 г. №273-ФЗ);

Федеральный государственный образовательный стандарт высшего образования по направлению подготовки (специальности) 19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья» и уровню высшего образования бакалавриат, утвержденный приказом Минобрнауки России от 17 августа 2020 года № 1041 (далее – ФГОС ВО);

Порядок организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам высшего образования – программам бакалавриата, программам магистратуры, программам специалитета, утвержденный приказом Минобрнауки России от 05 апреля 2017 г. №301 (далее – Порядок организации образовательной деятельности);

Порядок проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам высшего образования – программам бакалавриата, программам специалитета и программам магистратуры, утвержденный приказом Минобрнауки России от 29 июня 2015 г. № 636;

Положение о практической подготовке обучающихся, утвержденное Ученым советом университета от 23 сентября 2020 года (протокол №2);

Устав ФГБОУ ВО Государственный аграрный университет Северного Зауралья, утвержденный приказом Министерства сельского хозяйства РФ от 16 декабря 2015 г. №138-у.

1.3. Перечень сокращений

з.е.	–	зачетная единица;
ОПОП	–	основная профессиональная образовательная программа;
ОТФ	–	обобщенная трудовая функция;
ПД	–	профессиональная деятельность;
ПС	–	профессиональный стандарт;
ПООП	–	примерная основная образовательная программа по направлению подготовки (специальности)
УК	–	универсальная компетенция;
ОПК	–	обще профессиональная компетенция;
ПК	–	профессиональная компетенция;
ФГОС ВО	–	федеральный государственный образовательный стандарт высшего образования.

Раздел 2. ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ВЫПУСКНИКОВ

2.1. Общее описание профессиональной деятельности выпускников

Типы задач профессиональной деятельности выпускников:

- технологический;
- организационно-управленческий.

Область профессиональной деятельности и сфера профессиональной деятельности, в которых выпускники, освоившие программу бакалавриата, могут осуществлять профессиональную деятельность:

- 22 Пищевая промышленность, включая производство напитков и табака (в сфере применения технологий комплексной переработки растительного сырья для производства полуфабрикатов и готовой продукции различного назначения).

2.2. Перечень профессиональных стандартов, соотнесенных с ФГОС ВО

Профессиональные стандарты, соответствующие профессиональной деятельности выпускников выбраны из приложения ФГОС ВО.

Перечень профессиональных стандартов приведен в Приложении 1. Перечень обобщённых трудовых функций и трудовых функций, имеющих отношение к профессиональной деятельности выпускника, представлен в Приложении 2.

2.3. Перечень основных задач профессиональной деятельности выпускников

Таблица 2.1

Область профессиональной деятельности (по Реестру Минтруда)	Типы задач профессиональной деятельности	Задачи профессиональной деятельности	Объекты профессиональной деятельности (или области знания)
22 Пищевая промышленность, включая производство напитков и табака (в сфере применения технологий комплексной переработки растительного сырья для производства полуфабрикатов и готовой продукции различного назначения)	<i>Технологический</i>	- организация ведения технологического процесса в рамках принятой в организации технологии производства продуктов питания из растительного сырья; - разработка системы мероприятий по повышению эффективности технологических процессов производства	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

	<p><i>организационно-управленческий</i></p>	<p>высококачественных безопасных продуктов питания из растительного сырья;</p> <p>- управление качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях;</p> <p>- ведение интегрированной системы менеджмента безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке</p>	<p>контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, система производственного контроля</p>
--	---	--	--

Раздел 3. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ОПОП

3.1 Направленность (профиль) образовательной программы

Образовательная программа имеет направленность (профиль) «Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий», которая соответствует направлению подготовки 19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья» и конкретизирует содержание программы путем ориентации на:

область и сферы профессиональной деятельности выпускников:

- 22 Пищевая промышленность, включая производство напитков и табака (в сфере применения технологий комплексной переработки растительного сырья для производства полуфабрикатов и готовой продукции различного назначения).

типы задач профессиональной деятельности выпускников:

- технологический;
- организационно-управленческий.

задачи профессиональной деятельности выпускников:

- организация ведения технологического процесса в рамках принятой в организации технологии производства продуктов питания из растительного сырья;
- разработка системы мероприятий по повышению эффективности технологических процессов производства высококачественных безопасных продуктов питания из растительного сырья;
- управление качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях;
- ведение интегрированной системы менеджмента безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке.

Пищевая промышленность Тюменской области в настоящее время динамично развивается.

В условиях динамичного развития отрасли необходимо решать ряд сложных технологических и организационных задач, такие как подбор рационального ассортимента хлебной и кондитерской продукции для отдельных регионов области с учетом их особенностей и управление качеством готовой продукции. Поэтому потребность в квалифицированных специалистах-технологах постоянно растет, особенно в профессионалах, способных осуществлять контроль качества и безопасности готовой продукции в соответствии с техническими регламентами, санитарными нормами и правилами, разрабатывать нормативно-техническую документацию, участвовать в разработке новых видов продукции, в том числе для диетического и лечебно-профилактического питания, а также в совершенствовании технологий производства и разработке рецептур с применением программных продуктов.

Обучение по данной образовательной программе ориентировано на удовлетворение потребностей в высококвалифицированных кадрах рынка труда города Тюмени, Тюменской области и автономных округов ХМАО и ЯНАО.

Бакалавр по направлению подготовки 19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья» и профилю подготовки «Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий» может работать на штатных должностях на хлебокомбинатах, хлебозаводах, пекарнях и предприятиях, производящих кондитерские изделия, макаронных фабриках.

3.2. Квалификация, присваиваемая выпускникам образовательной программы

Квалификация, присваиваемая выпускникам образовательной программы – бакалавр.

3.3. Объем программы

Объем программы: 240 зачетных единиц (далее – з.е.).

3.4. Формы обучения

Формы обучения: очная, заочная.

3.5. Срок получения образования

Срок получения образования:

в очной форме обучения 4 года,

в заочной форме обучения 5 лет.

Раздел 4. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

4.1. Требования к планируемым результатам освоения образовательной программы, обеспечиваемым дисциплинами (модулями) и практиками обязательной части

4.1.1. Универсальные компетенции выпускников и индикаторы их достижения

Таблица 4.1

Категория универсальных компетенций	Код и наименование универсальной компетенции	Код и наименование индикатора достижения универсальной компетенции
Системное и критическое мышление	УК-1. Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач	ИД-1 _{УК-1} Находит и критически анализирует информацию, необходимую для решения поставленной задачи; ИД-2 _{УК-1} Применяет системный подход и критическое мышление для решения поставленных задач ИД-3 _{УК-1} Осуществляет поиск, анализ информации на основе информационной и библиотечной культуры для решения поставленных задач
Разработка и реализация проектов	УК-2. Способен определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений	ИД-1 _{УК-2} Формулирует в рамках поставленной цели совокупность взаимосвязанных задач, разрабатывает оптимальные способы решения задач, исходя из действующих правовых норм и имеющихся ресурсов и ограничений.
Командная работа и лидерство	УК-3. Способен осуществлять социальное взаимодействие и реализовывать свою роль в команде	ИД-1 _{УК-3} Учитывает свои личностные характеристики и особенности поведения при реализации своей роли в команде для достижения поставленных целей; ИД-2 _{УК-3} Учитывает личностные характеристики и особенности поведения других членов команды или других групп людей, используя стратегию сотрудничества для достижения поставленной цели; ИД-3 _{УК-3} Осуществляет обмен информацией, знаниями и опытом с другими членами команды, оценивает их идеи для достижения поставленной цели; ИД-4 _{УК-3} Эффективно взаимодействует с другими членами команды в процессе планирования, реализации и подведения итогов работы команды.

Коммуникация	<p>УК-4. Способен осуществлять деловую коммуникацию в устной и письменной формах на государственном языке Российской Федерации и иностранном(ых) языке(ах)</p>	<p>ИД-1_{УК-4} Выбирает коммуникативно приемлемые стили делового и академического общения, вербальные и невербальные средства взаимодействия на государственном языке;</p> <p>ИД-2_{УК-4} Ведет деловую переписку, используя современные информационно-коммуникационные технологии, учитывая особенности стилистики официальных и неофициальных писем;</p> <p>ИД-3_{УК-4} Представляет результаты научной деятельности, участвует в академических дискуссиях; анализирует, создает и редактирует научные тексты;</p> <p>ИД-4_{УК-4} Выбирает коммуникативно приемлемые стили делового и академического общения в устной и письменной форме на иностранном языке;</p> <p>ИД-5_{УК-4} Ведет переписку на иностранном языке с учетом особенностей стилистики официальных и неофициальных писем и социокультурных различий;</p> <p>ИД-6_{УК-4} Выполняет перевод и осуществляет анализ текстов различных стилей с иностранного языка на русский и с русского на иностранный;</p>
--------------	--	--

Межкультурное взаимодействие	УК-5. Способен воспринимать межкультурное разнообразие общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах	ИД-1 _{УК-5} Демонстрирует уважительное отношение к историческому наследию и социокультурным традициям различных социальных групп, опирающееся на знание этапов исторического развития России (включая основные события, основных исторических деятелей) в контексте мировой истории и ряда культурных традиций мира, включая мировые религии, философские и этические учения; ИД-2 _{УК-5} Недискриминационно и конструктивно взаимодействует с людьми с учетом их социокультурных особенностей в целях успешного выполнения профессиональных задач и усиления социальной интеграции; ИД-3 _{УК-5} Сознательно выбирает и отстаивает ценностные ориентиры и гражданскую позицию, аргументировано обсуждает и решает проблемы мировоззренческого, общественного и личного характера в процессе социального межкультурного взаимодействия.
Самоорганизация и саморазвитие (в том числе здоровье сбережение)	УК-6. Способен управлять своим временем, выстраивать и реализовывать траекторию саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни	ИД-1 _{УК-6} Понимает важность постановки перспективных целей собственной деятельности с учетом условий, средств, личностных возможностей и особенностей в процессе реализации траектории саморазвития.
	УК-7. Способен поддерживать должный уровень физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности	ИД-1 _{УК-7} Поддерживает должный уровень физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности и соблюдает нормы здорового образа жизни; ИД-2 _{УК-7} Использует основы физической культуры для осознанного выбора здоровьесберегающих технологий с учетом внутренних и внешних условий реализации конкретной профессиональной деятельности.

Безопасность жизнедеятельности	УК-8. Способен создавать и поддерживать в повседневной жизни и в профессиональной деятельности безопасные условия жизнедеятельности для сохранения природной среды, обеспечения устойчивого развития общества, в том числе при угрозе и возникновении чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов	ИД-1 _{УК-8} Обеспечивает безопасные и/или комфортные условия труда на рабочем месте, в т.ч. с помощью средств защиты; ИД-2 _{УК-8} Выявляет и устраняет проблемы, связанные с нарушениями техники безопасности на рабочем месте; ИД-3 _{УК-8} Осуществляет действия по предотвращению возникновения чрезвычайных ситуаций (мирного времени и военных конфликтов), в т.ч. с помощью средств защиты.
Инклюзивная компетентность	УК-9 Способен использовать базовые дефектологические знания в социальной и профессиональной сферах	ИД-1 _{УК-9} Учитывает в социальном и профессиональном взаимодействии особенности адаптации лиц с ограниченными возможностями здоровья
Экономическая культура, в том числе финансовая грамотность	УК-10 Способен принимать обоснованные экономические решения в различных областях жизнедеятельности	ИД-1 _{УК-10} Формирует и принимает обоснованные экономические решения на предприятиях по производству продуктов питания из растительного сырья ИД-2 _{УК-10} Принимает управленческие решения и рационально организует производство на основе критериев экономической эффективности
Гражданская позиция	УК-11 Способен формировать нетерпимое отношение к коррупционному поведению	ИД-1 _{УК-11} Применяет правовые нормы о противодействии коррупционному поведению

4.2.1. Общепрофессиональные компетенции выпускников и индикаторы их достижения

Таблица 4.2

Код и наименование общепрофессиональной компетенции	Код и наименование индикатора достижения общепрофессиональной компетенции
1	2
ОПК-1. Способен понимать принципы работы современных информационных технологий и использовать их для решения задач профессиональной деятельности	ИД-1 _{ОПК-1} Применяет информационно-коммуникационные технологии в решении типовых задач в области профессиональной деятельности ИД-2 _{ОПК-1} Использует информационные технологии цифровой экономики в решении профессиональных задач ИД-3 _{ОПК-1} Применяет знания и обосновывает современные технологии в профессиональной деятельности

<p>ОПК-2. Способен применять основные законы и методы исследований естественных наук для решения задач профессиональной деятельности</p>	<p>ИД-1опк-2 Применяет основные понятия и законы химии, демонстрирует понимание химических процессов в области профессиональной деятельности ИД-2 опк2 Использует знания основных законов математики для решения типовых задач в области профессиональной деятельности. ИД-3 опк-2 Использует знания основных законов физики, необходимых для решения типовых задач в области профессиональной деятельности ИД-4 опк-2 Использует основные законы экологии при решении вопросов по сохранению и защите экосистем в профессиональной деятельности ИД-5опк-2 Анализирует основные понятия, законы и современные достижения биологических наук, особенности организации живых систем; демонстрирует их понимание и применение в профессиональной деятельности ИД-6 опк-2 Применяет знания современных технологий растениеводства и обосновывает их применение в профессиональной деятельности ИД-7 опк-2 Применяет знания современных технологий животноводства и обосновывает их применение в профессиональной деятельности ИД-8 опк-5 – Применяет современные методы научных исследований в профессиональной деятельности ИД-9 опк-2 Развивает пространственное представление и конструктивно-геометрическое мышление для выполнения и чтения чертежей различного назначения, эскизов деталей, составления конструкторской и технической документации ИД-10 опк-2 Использует знания биохимии при оценке качества и для улучшения свойств продукции из растительного сырья ИД-11опк-2 Использует знания основных законов механики, необходимых для решения типовых задач в области профессиональной деятельности</p>
<p>ОПК-3. Способен использовать знания инженерных процессов при решении профессиональных задач и эксплуатации современного технологического оборудования и приборов</p>	<p>ИД-1опк-3 Использует знания основных законов электротехники, необходимых для решения типовых задач в области профессиональной деятельности ИД-2опк-3 Использует навыки по расчету холодильного и теплотехнического оборудования для решения типовых задач в области профессиональной деятельности ИД-3опк-3 Использует навыки по расчету и конструированию деталей машин и механизмов, с приобретением навыков работы с нормативными документами.</p>
<p>ОПК-4. Способен применять принципы организации производства в условиях обеспечения технологического контроля качества готовой продукции</p>	<p>ИД-1опк-4 Применяет основные принципы организации производства и обеспечивает технологический контроль при производстве продуктов питания из растительного сырья</p>

ОПК-5. Способен к оценке эффективности результатов профессиональной деятельности в конкурентных условиях современной экономики	ИД-1 _{ОПК-5} Использует экономические знания для оценки эффективности результатов профессиональной деятельности
--	--

4.3.1. Обязательные профессиональные компетенции выпускников и индикаторы их достижения образовательной программой не установлены

Таблица 4.3

Задача ПД	Объект или область знания	Категория профессиональных компетенций	Код и наименование профессиональной компетенции	Код и наименование индикатора достижения профессиональной компетенции	Основание (ПС, анализ опыта)
1	2	3	4	5	6
Тип задач профессиональной деятельности _____					
			ПК-1	ИД-1 _{ПК-1} ИД-2 _{ПК-1}	

4.2. Рекомендуемые профессиональные компетенции выпускников и индикаторы их достижения образовательной программой не установлены

Таблица 4.4

Задача ПД	Объект или область знания	Категория профессиональных компетенций	Код и наименование профессиональной компетенции	Код и наименование индикатора достижения профессиональной компетенции	Основание (ПС, анализ опыта)
1	2	3	4	5	6
Тип задач профессиональной деятельности _____					
			ПК-3	ИД-1 _{ПК-3} ИД-2 _{ПК-3} ...	
			ПК-4	ИД-1 _{ПК-4} ИД-2 _{ПК-4} ...	

4.3. Профессиональные компетенции, определяемые самостоятельно и индикаторы их достижения

Таблица 4.5

Задача ПД	Объект или область знания	Код и наименование профессиональной компетенции	Код и наименование индикатора достижения профессиональной компетенции	Основа (ПС, анализ опыта)
1	2	3	4	5
Тип задач профессиональной деятельности: технологический				
Организация ведения технологического процесса в рамках принятой в организации технологии производства продуктов питания из растительного сырья	продовольственное сырье растительного и животного происхождения, пищевые добавки и улучшители, пищевые продукты, пищевые продукты 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	ПК-1 Способен проводить расчет производственных мощностей и загрузки оборудования в рамках принятой в организации технологии производства продуктов питания из растительного сырья	ИД-1 ПК-1 Выполняет расчет производительности, загрузки и подбор технологического оборудования (линий), проводит регулирование и контроль технического состояния действующих технологических линий на предприятиях отрасли ИД-2 ПК-1 Выполняет расчет производительности, загрузки и подбор технологического оборудования хлебозаводов, проводит регулирование и контроль технического состояния при эксплуатации технологического оборудования хлебозаводов ИД-3 ПК-1 Проводит расчет производительности и подбор оборудования для бестарного хранения сырья, осуществляет контроль технического состояния при его эксплуатации ИД-4 ПК-1 Проводит расчет производственных мощностей, загрузки и подбор аппаратов пищевых производств в соответствии с основными процессами и принятой технологией ИД-5 ПК-1 Определяет технологическую эффективность работы оборудования, потребность в средствах производства и рабочей силе, применяет методики расчета технико-экономической эффективности производства продуктов питания из	Профессиональный стандарт 22.003 “Специалист по технологии продуктов питания из растительного сырья” № 694н от 28.10.2019 г ОТФ D 6 ТФ-D/01.6

			растительного сырья	
		ПК-2 Способен разрабатывать технологическую и эксплуатационную документацию по ведению технологического процесса и техническому обслуживанию оборудования для реализации принятой в организации технологии производства продуктов питания из растительного сырья	<p>ИД-1 ПК-2 Организует технологический процесс хлебопекарного производства и работу структурного подразделения на предприятии, выполняет технологические расчеты по подбору оборудования, потребности в сырье, полуфабрикатах и производственных площадях</p> <p>ИД-2 ПК-2 Организует технологический процесс макаронного производства и работу структурного подразделения на предприятии, выполняет технологические расчеты по подбору оборудования, потребности в сырье и производственных площадях</p> <p>ИД-3 ПК-2 Организует технологический процесс кондитерского производства и работу структурного подразделения на предприятии, выполняет технологические расчеты по подбору оборудования, потребности в сырье, полуфабрикатах и производственных площадях</p> <p>ИД-4 ПК-2 Организует технологический процесс хранения и переработки продукции из растительного сырья и обеспечивает ее качество</p> <p>ИД-5 ПК-2 Выполняет основные технологические операции по производству хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий</p> <p>ИД-6 ПК-2 Ведет основные технологические процессы производства продуктов питания из растительного сырья</p>	Профессиональный стандарт 22.003 “Специалист по технологиям продуктов питания из растительного сырья” № 694н от 28.10.2019 г ОТФ D 6 ТФ-D/01.6

<p>Разработка системы мероприятий по повышению эффективности технологических процессов производства высококачественных безопасных продуктов питания из растительного сырья</p>	<p>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</p>	<p>ПК-3 Способен проводить расчеты для проектирования пищевых производств, технологических линий, цехов, отдельных участков организаций при создании проектов вновь строящихся и реконструкции действующих организаций</p>	<p>ИД-1_{ПК-3} Проводит расчеты при проектировании вновь строящихся и реконструкции действующих предприятий, цехов и участков с использованием прогрессивных строительных конструкций, современных материалов, объёмно-планировочных и конструктивных решений ИД-2_{ПК-3} Проводит анализ состава предприятий отрасли, выполняет технико-экономическое обоснование и расчеты для проектирования нового строительства, реконструкции или модернизации действующих хлебопекарных, кондитерских и макаронных предприятий</p>	<p>Профессиональный стандарт 22.003 “Специалист по технологии продуктов питания из растительного сырья” № 694н от 28.10.2019 г ОТФ D 6 ТФ-D/03.6</p>
		<p>ПК-4 Способен осуществлять проведение работ по применению передовых технологий для повышения эффективности технологических процессов продуктов питания из растительного</p>	<p>ИД-1_{ПК-4} Использует знания микробиологических процессов на всех этапах производства сырья и продуктов растительного происхождения ИД-2_{ПК-4} Применяет законы фундаментальных разделов химии для решения задач по совершенствованию технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья</p>	<p>Профессиональный стандарт 22.003 “Специалист по технологии продуктов питания из растительного сырья” № 694н от 28.10.2019</p>

		сырья	ИД-3 _{ПК-4} Применяет нормы производственной санитарии, осуществляет контроль санитарно-микробиологических и гигиенических требований пищевого производства ИД-4 _{ПК-4} Разрабатывает новые виды продуктов питания из растительного сырья с учетом передовых технологий ИД-5 _{ПК-4} Разрабатывает мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья и предлагает новые конкурентоспособные продукты ИД-6 _{ПК-4} Организует технологический процесс на основе передовых технологий с использованием, биотехнологии, функциональных и специализированных ингредиентов, обеспечивающих эффективность, надежность процессов производства и качество готовой продукции	г ОТФ D 6 ТФ- D/03.6
Тип задач профессиональной деятельности: организационно-управленческий				
Управление качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях	продовольственное сырье растительного и животного происхождения, пищевые добавки и улучшители, пищевые продукты, пищевые предприятия, технологическое оборудование пищевых предприятий, специализированные цеха, имеющие функции пищевого производства,	ПК-5 Способен выполнять входной и технологический контроль качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции для организации рационального ведения технологического процесса производства в целях разработки мероприятий по повышению эффективности производства	ИД-1 _{ПК-5} Определяет и анализирует свойства сырья и полуфабрикатов, влияющие на оптимизацию технологического процесса и качество готовой продукции, ресурсосбережение, эффективность и надежность процессов производства ИД-2 _{ПК-5} Проводит контроль качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, анализирует результаты исследований и использует их при написании отчетов и научных публикаций ИД-3 _{ПК-5} Проводит анализы реологических свойств сырья, пищевых масс и полуфабрикатов, влияющие на эффективность технологического процесса и качество готовой продукции ИД-4 _{ПК-5} Использует знания	Профессиональный стандарт 22.003 “Специалист по технологии продуктов питания из растительного сырья” № 694н от 28.10.2019 г ОТФ D 6 ТФ- D/02.6

	нормативная и техническая документация, методы и средства контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, система производственного контроля		входного и технологического контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции на всех этапах производства продуктов питания из растительного сырья ИД-5 _{ПК-5} Ведет основные технологические процессы производства продуктов питания из растительного сырья ИД-6 _{ПК-5} Ведет основные технологические процессы производства продуктов питания из растительного сырья и осуществляет входной и технологический контроль качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции ИД-7 _{ПК-5} Организует технологический процесс и разрабатывает мероприятия по повышению эффективности производства	
Ведение интегрированной системы менеджмента безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке	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,	ПК-6 Способен проводить контроль пищевой продукции и продовольственного (пищевого) сырья, технологических средств, упаковочных материалов, изделий, используемых при производстве (изготовлении) пищевой продукции, средствами, обеспечивающими достоверность и полноту контроля	ИД-1 _{ПК-6} Проводит контроль пищевой продукции и продовольственного сырья, соответствия с показателями качества и безопасности продукции ИД-2 _{ПК-6} Применяет требования нормативно-технологических документов к качеству и безопасности сырья и материалов, используемых в производстве пищевой продукции ИД-3 _{ПК-6} Проводит контроль пищевой продукции, упаковочных материалов, средств, используемых при производстве пищевой продукции в процессе хранения, транспортирования и реализации ИД-4 _{ПК-6} Проводит испытания безопасности и качества сырья, полуфабрикатов и готовой пищевой продукции ИД-5 _{ПК-6} Определяет опасные факторы, которые могут привести в процессе производства к выпуску в обращение пищевой продукции,	Профессиональный стандарт 22.007“Специалист по безопасности, прослеживаемости и качеству пищевой продукции на всех этапах ее производства” № 556н от 02.09.2020 г ОТФ С 6 ТФ-С/01.6

	полуфабрикатов и готовой продукции, система производственного контроля		не соответствующей требованиям законодательства Российской Федерации по безопасности пищевой продукции ИД-бпк-6 Внедряет системы управления качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства на технологических линиях и обращения на рынке пищевой продукции в целях обеспечения требований технических регламентов	
--	--	--	---	--

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

5.1. Структура и объем образовательной программы

Структура программы бакалавриата включает следующие блоки:

Блок 1 «Дисциплины (модули)»;

Блок 2 «Практика»;

Блок 3 «Государственная итоговая аттестация».

Структура и объем программы бакалавриата

Таблица 5.1

Структура программы бакалавриата		Объем программы бакалавриата и ее блоков в з.е.
Блок 1	Дисциплины (модули)	не менее 162
Блок 2	Практика	не менее 18
Блок 3	Государственная итоговая аттестация	6 - 9
Объем программы бакалавриата		240

5.2. Типы практик

При реализации данной образовательной программы предусматриваются учебная и производственная типы практики.

Из перечня типов практик рекомендуемого ФГОС ВО, ОПОП определены следующие типы учебной и производственной практики:

Типы учебной практики:

- ознакомительная практика.

Типы производственной практики:

- технологическая 1;

- технологическая 2;

- организационно-управленческая практика;

- преддипломная.

В соответствии с пунктом 2.6 ФГОС ВО Университетом также были установлены дополнительные типы производственной практики:

Типы производственной практики:

- технологическая 1;

- технологическая 2.

5.3. Учебный план

В учебном плане бакалавриата по направлению подготовки 19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья» выделяются обязательная часть и часть, формируемая участниками образовательных отношений.

К обязательной части программы бакалавриата относятся дисциплины и практики, обеспечивающие формирование общепрофессиональных компетенций.

В обязательную часть программы бакалавриата включаются, в том числе:

- дисциплины по философии, истории (истории России, всеобщей истории), иностранному языку, безопасности жизнедеятельности в рамках Блока 1 "Дисциплины (модули)";

- дисциплины по физической культуре и спорту:

в объеме не менее 2 з.е. в рамках Блока 1 "Дисциплины (модули)";

в объеме не менее 328 академических часов, которые являются обязательными для освоения, не переводятся в з.е. и не включаются в объем программы бакалавриата, в рамках элективных дисциплин (модулей) в очной форме обучения.

Дисциплины (модули) по физической культуре и спорту реализуются согласно Порядка реализации дисциплины «Физическая культура и спорт» для всех категорий обучающихся (утвержденным ректором ГАУ Северного Зауралья Бойко Е.Г. 22 сентября 2017 г.) и Положения о выборе обучающимися элективных дисциплин (дисциплин, избираемых в обязательном порядке) при освоении образовательных программ в ФГБОУ ВО ГАУ Северного Зауралья (утвержденным ректором ГАУ Северного Зауралья Бойко Е.Г. 4 апреля 2016 г.). Для инвалидов и лиц с ОВЗ Организация устанавливает особый порядок освоения дисциплин (модулей) по физической культуре и спорту с учетом состояния их здоровья.

Дисциплины и практики, обеспечивающие формирование универсальных компетенций, определяемых ФГОС ВО, а также профессиональных компетенций, определяемых университетом самостоятельно, могут включаться в обязательную часть программы бакалавриата и (или) в часть, формируемую участниками образовательных отношений.

Программа бакалавриата обеспечивает возможность обучающимся освоение элективных дисциплин (модулей) и факультативных дисциплин.

Факультативные дисциплины (модули) не включаются в объем программы бакалавриата.

Объем обязательной части, без учета объема государственной итоговой аттестации составляет не менее 40 процентов общего объема программы бакалавриата.

Программа реализуется в очной и заочной формах обучения.

Учебные планы по направлению подготовки 19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья» представлены в Приложении 3.

5.4. Календарный учебный график

Календарный учебный график устанавливает последовательность и продолжительность теоретического обучения, экзаменационных сессий, практик, государственной итоговой аттестации, каникул. Календарный учебный график составлен в соответствии ФГОС ВО по направлению подготовки 19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья».

Календарный учебный график представлен в приложении 4.

5.5. Рабочие программы дисциплин с фондами оценочных средств

В образовательной программе бакалавриата по направлению подготовки 19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья», направленность (профиль) «Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий» входят рабочие программы дисциплин обязательной части

и части, формируемой участниками образовательных отношений, включая дисциплины (модули) по выбору студента.

Разработка рабочих программ осуществлена в соответствии с Положением ГАУ Северного Зауралья «О рабочей программе дисциплины (модуля)» утвержденным Ученым советом ГАУ Северного Зауралья.

Рабочая программа дисциплины включает в себя:

- наименование дисциплины;
- перечень планируемых результатов обучения по дисциплине (модулю), соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы;
- место дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы;
- объем дисциплины (модуля) и виды учебной работы;
- содержание дисциплины (модуля), структурированное по темам (разделам) с указанием отведенного на них количества академических или астрономических часов и видов учебных занятий;
- перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся по дисциплине (модулю);
- фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине (модулю);
- перечень основной и дополнительной учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины (модуля);
- перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети "Интернет", необходимых для освоения дисциплины (модуля);
- методические указания для обучающихся по освоению дисциплины (модуля);
- перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине (модулю);
- материально-техническая база, необходимая для осуществления образовательного процесса по дисциплине (модулю);
- особенности освоения дисциплины для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья.

Рабочие программы дисциплин с фондами оценочных средств представлены в приложении 5.

5.6. Программы практик с фондами оценочных средств

В соответствии с ФГОС ВО по направлению подготовки 19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья», практики входят в Блок 2 «Практика» программы бакалавриата и являются обязательными для освоения и представляют вид учебной деятельности, ориентированный на формирование, закрепление, развитие практических навыков и компетенции в процессе выполнения определенных видов работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью.

При реализации данной образовательной программы предусматриваются следующие виды практик: учебная и производственная.

Учебная практика «Ознакомительная» реализуется во 2 семестре. Способ проведения учебной практики: стационарная; выездная. Цели, задачи и место проведения учебных практик отражены в рабочих программах практик.

При реализации образовательной программы предусматривается проведение производственной практики. «Технологическая 1» реализуется в 4 семестре, «Технологическая 2» реализуется в 6 семестре, «Организационно-управленческая» в 7 семестре и «Преддипломная» в 8 семестре.

Цели, задачи и место проведения производственных практик отражены в рабочих программах практик. Способ проведения производственной практики: стационарная; выездная.

Производственная практика проводится в различных организациях и предприятиях. Базу практики определяет Университет. Студент имеет право выбрать самостоятельно базу практики по согласованию с руководителем практики от Университета.

Для практической подготовки обучающихся используется база предприятий по производству хлебобулочных и кондитерских изделий: ООО «Хлебокомбинат «Абсолют», хлебобулочный комбинат ЗАО «Фатум», кондитерские фабрики «Кураж», «Кондитер Профи», мини-пекарни и ряд других. База этих предприятий используется кафедрой на договорной основе.

В системе подготовки бакалавров важная роль принадлежит производственным практикам, в процессе которых студенты знакомятся с производственными организациями, их сферой деятельности, организационной структурой, методами и технологиями производства работ, приобретают навыки будущей профессиональной деятельности.

Промежуточная аттестация по итогам производственной практики проводится с учетом результатов, подтвержденных документами соответствующей организации.

Программы практик с фондами оценочных средств представлены в приложении 6.

5.7. Программа государственной итоговой аттестации с фондами оценочных средств

Государственная итоговая аттестация выпускника бакалавриата является обязательной и осуществляется после освоения образовательной программы в полном объеме.

Государственная итоговая аттестация включает в себя подготовку к сдаче и сдачу государственного экзамена, а также подготовку выпускной квалификационной работы и процедуру защиты выпускной квалификационной работы.

Требования к государственному экзамену, содержанию, объему и структуре выпускной квалификационной работы определяются Порядком проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам высшего образования - программам бакалавриата, программам специалитета и программам магистратуры» (приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 29 июня 2015 г. № 636); Положением о проведении государственной итоговой аттестации по образовательным программам высшего образования - программам бакалавриата, программам специалитета и программам магистратуры ФГБОУ ВО «Государственный аграрный университет Северного Зауралья», принятого Ученым Советом ФГБОУ ВО «ГАУ Северного Зауралья».

Объем часов отведенных на государственную итоговую аттестацию составляет 324 часа (9 зачетных единиц).

Фонды оценочных средств для итоговой аттестации включают в себя:

- перечень компетенции, 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.

Программа государственной итоговой аттестации с фондами оценочных средств представлена в приложении 7.

5.8. Рабочая программа воспитания, календарные планы воспитательной работы и соответствующие формы аттестации

Рабочая программа воспитания, календарные планы воспитательной работы и соответствующие формы аттестации представлены в приложении 8.

Раздел 6. Условия осуществления образовательной деятельности по ОПОП

Университет располагает на праве собственности или ином законном основании материально-техническим обеспечением образовательной деятельности (помещениями и оборудованием), обеспечивающими реализацию программы бакалавриата по Блоку 1 «Дисциплины (модули)» и Блоку 3 «Государственная итоговая аттестация» в соответствии с учебным планом.

Каждый обучающийся в течение всего периода обучения обеспечен индивидуальным неограниченным доступом к электронной информационно-образовательной среде ФГБОУ ВО ГАУ Северного Зауралья из любой точки, в которой имеется доступ к информационно-телекоммуникационной сети «Интернет» (далее - сеть «Интернет»), как на территории ФГБОУ ВО ГАУ Северного Зауралья, так и вне ее. Условия для функционирования электронной информационно-образовательной среды могут быть созданы с использованием иных организаций.

Электронная информационно-образовательная среда ФГБОУ ВО ГАУ Северного Зауралья обеспечивает:

доступ к учебным планам, рабочим программам дисциплин (модулей), практик, электронным учебным изданиям и электронным образовательным ресурсам, указанным в рабочих программах дисциплин (модулей), практик;

формирование электронного портфолио обучающегося, в том числе сохранение его работ и оценок за эти работы.

В случае реализации программы бакалавриата с применением электронного обучения, дистанционных образовательных технологий электронная информационно-образовательная среда ФГБОУ ВО ГАУ Северного Зауралья дополнительно обеспечивает:

фиксацию хода образовательного процесса, результатов промежуточной аттестации и результатов освоения программы бакалавриата;

проведение учебных занятий, процедур оценки результатов обучения, реализация которых предусмотрена с применением электронного обучения, дистанционных образовательных технологий;

взаимодействие между участниками образовательного процесса, в том числе синхронное и (или) асинхронное взаимодействия посредством сети «Интернет».

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

6.1. Материально-техническое и учебно-методическое обеспечение

Университет, реализующий образовательную программу бакалавриата по направлению подготовки 19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья», направленность (профиль) «Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий», имеет учебные аудитории для проведения учебных занятий (ауд. 4-228, 4-205, 4-225, 4-118), оснащенные оборудованием и техническими средствами обучения, состав которых определяется в рабочих программах дисциплин (модулей).

Для самостоятельной работы обучающиеся пользуются библиотекой 4 учебного корпуса, кабинетами 4-215, 4-216, которые оснащены компьютерами с выходом к сети «Интернет» и доступом в электронную информационную среду университета Moodle.

Имеются комплекты лицензионного и свободно распространяемого обеспечения, которое периодически обновляется.

Библиотечный фонд укомплектован печатными изданиями из расчёта 0,25 экземпляра каждого из изданий, указанных в рабочих программах дисциплин (модулей), практик на одного обучающегося из числа лиц, одновременно осваивающих сопутствующую дисциплину (модуль), проходящих соответствующую практику.

Обучающимся обеспечен доступ (удаленный доступ), в том числе в случае применения электронного обучения, дистанционных образовательных технологий, к современным профессиональным базам данных и информационным справочным системам, состав определен в рабочих программах дисциплин (модулей) и обновляется.

Обучающиеся из числа инвалидов и лиц с ОВЗ обеспечены электронными образовательными ресурсами (Лань, IPRbooks) в формах, адаптированных к ограничениям их здоровья.

6.2. Кадровые условия реализации ОПОП

Реализация программы бакалавриата обеспечивается педагогическими работниками Университета, а также лицами, привлекаемыми Университетом к реализации программы бакалавриата на иных условиях.

Квалификация педагогических работников Университета соответствует квалификационным требованиям, указанным в квалификационных справочниках и (или) профессиональных стандартах.

Не менее 70% численности педагогических работников Университета, участвующих в реализации программы бакалавриата и лиц, привлекаемых к реализации программы бакалавриата на иных условиях (исходя из количества замещаемых ставок, приведенного к целочисленным значениям) ведут научную, учебно-методическую и (или) практическую работу, соответствующую профилю преподаваемой дисциплины (модуля).

Не менее 5% численности педагогических работников Университета, участвующих в реализации программы бакалавриата, и лиц, привлекаемых к реализации программы бакалавриата на иных условиях (исходя из количества замещаемых ставок, приведенного к целочисленным значениям) являются руководителями и (или) работниками иных организаций, осуществляющими трудовую деятельность в профессиональной сфере, соответствующей профессиональной деятельности, к которой готовятся выпускники (имеют стаж работы в данной профессиональной сфере не менее 3 лет).

Не менее 50% численности педагогических работников Университета и лиц, привлекаемых к реализации программы бакалавриата на иных условиях (исходя из количества замещаемых ставок, приведенного к целочисленным значениям) имеют ученую степень (в том числе ученую степень, полученную в иностранном государстве и признаваемую в Российской Федерации) и (или) ученое звание (в том числе ученое звание, полученное в иностранном государстве и признаваемое в Российской Федерации).

Кадровое обеспечение образовательного процесса по направлению подготовки 19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья», направленность (профиль) Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий отвечает требованиям ФГОС ВО.

6.3. Финансовые условия реализации ОПОП

Финансовое обеспечение реализации программы осуществляется в объеме не ниже базовых нормативов затрат на оказание государственных услуг по реализации образовательных программ высшего образования – программ бакалавриата и значений корректирующих коэффициентов к базовым нормативам затрат, определяемым Министерством образования и науки Российской Федерации.

6.4. Механизмы оценки качества образовательной деятельности и подготовки обучающихся

Качество образовательной деятельности и подготовки обучающихся по образовательной программе определяется в рамках системы внутренней оценки, а также системы внешней оценки, в которой Университет принимает участие на добровольной основе.

В целях совершенствования образовательной программы Университет при проведении регулярной внутренней оценки качества образовательной деятельности и подготовки обучающихся по программе бакалавриата привлекает работодателей и (или) их объединения, иных юридических и (или) физических лиц, включая педагогических работников Университета.

В рамках внутренней системы оценки качества образовательной деятельности по образовательной программе обучающимся предоставляется возможность оценивания условий, содержания, организации и качества образовательного процесса в целом и отдельных дисциплин (модулей) и практик.

Внешняя оценка качества образовательной деятельности по образовательной программе в рамках процедуры государственной аккредитации осуществляется с целью подтверждения соответствия образовательной деятельности по образовательной программе требованиям ФГОС ВО.

Разработчики ОПОП:

Есенбаева К.С., канд. с/х наук, доцент кафедры «Технологии продуктов питания»

Александров В.Е., главный технолог ООО «Хлебокомбинат «Абсолют»

Проректор по учебно-
воспитательной работе и
молодежной политике



А.В. Иглови́ков

И.о. директора института

Л.Н. Андреев

Перечень профессиональных стандартов, соотнесенных с федеральным
государственным образовательным стандартом
по направлению подготовки 19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья»

№ п/п	Код профессионального стандарта	Наименование профессионального стандарта
22 Пищевая промышленность, включая производство напитков и табака (в сфере применения технологий комплексной переработки растительного сырья для производства полуфабрикатов и готовой продукции различного назначения)		
1.	22.003	<i>Профессиональный стандарт «Специалист по технологии продуктов питания из растительного сырья», утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 28 октября 2019 г. № 694н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 01 июня 2020 г., регистрационный № 58531)</i>
2.	22.007	<i>Профессиональный стандарт «Специалист по безопасности, прослеживаемости и качеству пищевой продукции на всех этапах ее производства», утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 02 сентября 2020 г. № 556н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 20 ноября 2020 г., регистрационный № 61030)</i>

Перечень обобщённых трудовых функций и трудовых функций, имеющих отношение к профессиональной деятельности выпускника программ бакалавриата по направлению подготовки 19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья»

Код и наименование профессионального стандарта	Обобщенные трудовые функции			Трудовые функции		
	код	наименование	уровень квалификации	Наименование	код	уровень (подуровень) квалификации
22.003 <i>Специалист по технологии продуктов питания из растительного сырья</i>	D	<i>Оперативное управление производством продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях</i>	6	<i>Организация ведения технологического процесса в рамках принятой в организации технологии производства продуктов питания из растительного сырья</i>	D /01.6	6
				<i>Управление качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях</i>	D /02.6	6

				<i>Разработка системы мероприятий по повышению эффективности технологических процессов производства высококачественных безопасных продуктов питания из растительного сырья</i>	<i>D /03.6</i>	<i>6</i>
<i>22.007 Специалист по безопасности, прослеживаемости и качеству пищевой продукции на всех этапах ее производства</i>	<i>С</i>	<i>Оперативный менеджмент безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке</i>	<i>6</i>	<i>Ведение интегрированной системы менеджмента безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке</i>	<i>С/01.6</i>	<i>6</i>