

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«ЮЖНО-УРАЛЬСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»

СОГЛАСОВАНО:

Директор по планированию и
развитию персонала

ООО «Объединение «Союзпищепром»

А.М. Строгалева

« 14 » апреля 2015 г.



УТВЕРЖДАЮ:

Ректор ФГБОУ ВО Южно-Уральский ГАУ

В.Г. Литовченко

« 17 » апреля 2015 г.



ОСНОВНАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА
ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ

Направление подготовки **19.03.02 Продукты питания из растительного сырья**

ФГОС ВО утвержден приказом Минобрнауки России от 12 марта 2015 г. № 211

Профиль подготовки **«Технология хранения и переработки зерна»**

Уровень высшего образования – **бакалавриат**

Нормативный срок освоения программы – **4 года**

Форма обучения - **очная**

ТРОИЦК

2015

1. Общие положения

1.1. Настоящая основная профессиональная образовательная программа (ОПОП) разработана в соответствии со следующими базовыми документами:

- Федеральным законом от 29.12.2012 №273-ФЗ (ред. от 06.05.2014) «Об образовании в Российской Федерации»;
- приказом Министерства образования и науки РФ от 12 сентября 2013 г. №1061 «Об утверждении перечней специальностей и направлений подготовки высшего образования»;
- приказом Министерства образования РФ от 11 апреля 2001 г. №1623 (в ред. Приказа Минобрнауки РФ от 23.04.2008 № 133 «Об утверждении минимальных нормативов обеспеченности высших учебных заведений учебной базой в части, касающейся библиотечно-информационных ресурсов»);
- Постановлением Правительства РФ от 10.07.2013 №582 «Об утверждении Правил размещения на официальном сайте образовательной организации в информационно-телекоммуникационной сети «Интернет» и обновления информации об образовательной организации»;
- Порядком организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам высшего образования – программам бакалавриата, программам специалитета, программам магистратуры (утверждён приказом Министерства образования и науки РФ от 19 декабря 2013 г. № 1367);
- федеральным государственным образовательным стандартом высшего образования (ФГОС ВО) подготовки бакалавра по направлению 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья (утвержден приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 12 марта 2015 г. N 211);
- Уставом ФГБОУ ВО Южно-Уральский ГАУ.

Основная профессиональная образовательная программа является системой учебно-методических документов, первого уровня высшего профессионального образования (бакалавр) по направлению подготовки 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья в части:

- профиля подготовки;
- компетентностно-квалификационной характеристики выпускника;
- содержания и организации образовательного процесса;
- ресурсного обеспечения реализации ОПОП;
- государственной итоговой аттестации выпускников.

Входные требования к уровню подготовки поступающих на ОПОП:

- наличие у абитуриента среднего полного (общего) образования, подкрепленного документом государственного образца;
- наличие у абитуриента среднего профессионального образования, подкрепленного документом государственного образца.

Зачисление производится согласно Правилам приема в ФГБОУ ВО Южно-Уральский ГАУ.

1.2. Цель ОПОП ВПО по направлению подготовки 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья

Целью ОПОП является удовлетворение потребностей общества и государства в фундаментально образованных и гармонично развитых специалистах, владеющих современными технологиями в области профессиональной деятельности; удовлетворение потребности личности в овладении общекультурными и профессиональными компетенциями в соответствии с требованиями ФГОС ВО по данному направлению (специальности), позволяющими быть востребованной на рынке труда и в обществе, способной к социальной и профессиональной мобильности.

1.3. Характеристика ОПОП по направлению подготовки 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья

Основная образовательная программа по направлению подготовки 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья является программой первого уровня высшего профессионального образования.

Нормативный срок освоения ОПОП по очной форме обучения составляет 4 года. Трудоемкость ОПОП составляет 240 ЗЕТ.

Уровень выпускника в соответствии с федеральным государственным образовательным стандартом - бакалавриат.

1.4. Профиль подготовки

Подготовка бакалавра в составе направления подготовки 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья осуществляется по профилю «Технология хранения и переработки зерна».

2. Характеристика профессиональной деятельности бакалавров

Область профессиональной деятельности бакалавров по направлению 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья профиль «Технология хранения и переработки зерна» 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.

Объектами профессиональной деятельности бакалавров по направлению 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья профиль «Технология хранения и переработки зерна» 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.

Виды профессиональной деятельности бакалавров по направлению 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья профиль «Технология хранения и переработки зерна»:

- производственно-технологическая;
- экспериментально-исследовательская;
- организационно-управленческая;
- расчетно-проектная.

Бакалавр по направлению 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья должен решать следующие профессиональные задачи в соответствии с видами профессиональной деятельности:

- а) 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;
 - сахара и сахаристых продуктов;
 - жировых продуктов, эфирных масел и парфюмерно-косметических продуктов;
 - продукции бродильной и винодельческой промышленности;
 - субтропических и пищевкусовых продуктов; продуктов общественного питания;
 - продуктов детского и функционального питания;
 - консервов и пищевконцентратов;
 - субтропических и пищевкусовых продуктов;
 - 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;
- б) 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;
- в) организационно-управленческая деятельность:
- организация производства и эффективной работы коллектива исполнителей, принятие управленческих решений;
 - управление работой коллектива исполнителей на производственных участках и в цехах на предприятии;
 - мотивация работников производства;
 - организация профессионального обучения и аттестации работников производства, участие в разработке и совершенствовании системы управления качеством на предприятии;
 - оценка производственных и непроизводственных затрат для обеспечения высокого качества готовой продукции;
 - участие в составлении технологической и отчетной документации; осуществление технического контроля и управления качеством продуктов питания из растительного сырья;
 - осуществление связи с поставщиками сырья и менеджерами по реализации готовой продукции;
 - организация работ по применению передовых технологий для производства продуктов питания из растительного сырья;
- г) расчетно-проектная деятельность:
- участие в разработке нормативно-технической и проектной документации для проектирования производства продуктов питания из растительного сырья;
 - участие в оценке эффективности производства и технико-экономическом обосновании строительства новых производств, реконструкции и модернизации технологических линий и участков;
 - проведение расчетов для проектирования пищевых производств, технологических линий, цехов;
 - отдельных участков предприятий;

- использование систем автоматизированного проектирования и программного обеспечения, информационных технологий при создании проектов вновь строящихся и реконструкции действующих предприятий.

3. Требования к результатам освоения основных образовательных программ бакалавриата по направлению подготовки 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья профиль «Технология хранения и переработки зерна»

Бакалавр в соответствии с целями основной образовательной программы и задачами профессиональной деятельности, указанными в ФГОС ВО по направлению 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья профиль «Технология хранения и переработки зерна»:

должен обладать следующими компетенциями:

а) общекультурными (ОК):

- 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).

б) общепрофессиональными компетенциями (ОПК):

- 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).

в) по видам деятельности (ПК):

- 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 технoхимического 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);
 - организационно-управленческая деятельность:
 - способностью оценивать современные достижения науки в технологии производства продуктов питания из растительного сырья и предлагать новые конкурентоспособные продукты (ПК-18);
 - способностью владеть методиками расчета технико-экономической эффективности при выборе оптимальных технических и организационных решений; способами

организации производства и эффективной работы трудового коллектива на основе современных методов управления (ПК-19);

- способностью понимать принципы составления технологических расчетов при проектировании новых или модернизации существующих производств и производственных участков (ПК-20);
- способностью владеть принципами выбора рациональных способов защиты и порядка действий коллектива предприятия (цеха, отдела, лаборатории) в чрезвычайных ситуациях (ПК-21);
- способностью использовать принципы системы менеджмента качества и организационно-правовые основы управленческой и предпринимательской деятельности (ПК-22);
 - расчетно-проектная деятельность:
- способностью участвовать в разработке проектов вновь строящихся предприятий по выпуску продуктов питания из растительного сырья, реконструкции и техническому переоснащению существующих производств (ПК-23);
- способностью пользоваться нормативными документами, определяющими требования при проектировании пищевых предприятий; участвовать в сборе исходных данных и разработке проектов предприятий по выпуску продуктов питания из растительного сырья (ПК-24);
- готовностью к работе по технико-экономическому обоснованию и защите принимаемых проектных решений (ПК-25);
- способностью использовать стандартные программные средства при разработке технологической части проектов пищевых предприятий, подготовке заданий на разработку смежных частей проектов (ПК-26);
- способностью обосновывать и осуществлять технологические компоновки, подбор оборудования для технологических линий и участков производства продуктов питания из растительного сырья (ПК-27).