

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

ФГАОУ ВО «КРЫМСКИЙ ФЕДЕРАЛЬНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ
ИМЕНИ В.И. ВЕРНАДСКОГО»

УТВЕРЖДАЮ
Проректор по учебной и
методической деятельности

В.О. Курьянов

августа 2015 г.

Основная образовательная программа высшего образования

19.03.02 Продукты питания из растительного сырья
код, наименование направления подготовки (специальности)

Технология бродильных производств и виноделия
Технология жиров, эфирных масел и парфюмерно-косметических продуктов
направленность (профиль) программы

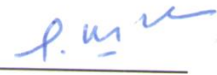
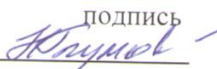
Квалификация выпускника бакалавр

Структурное подразделение Академия биоресурсов и природопользования

Выпускающая кафедра виноделия и технологии бродильных производств, технологии и
оборудования производства жиров и эфирных масел

Симферополь, 2015

Руководитель (разработчик) программы


подпись

подпись

Шольц-Куликов Е.П.
ФИО
Глумова Н.В.
ФИО

Программа рассмотрена на заседании учебно-методического совета Академии биоресурсов и природопользования

Протокол № 2 от 11.06 2015 г.

Председатель учебно-методического совета


подпись

Мельниченко А.Ю.
ФИО

Программа рассмотрена на заседании ученого совета Академии биоресурсов и природопользования

Протокол № 5 от 11.06 2015 г.

Руководитель
Академии биоресурсов и природопользования

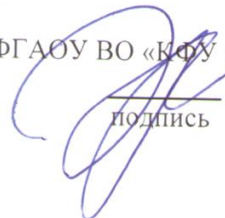

подпись

Додонов С.В.
ФИО

Программа рассмотрена на заседании учебно-методического совета ФГАОУ ВО «КФУ имени В.И. Вернадского»

Протокол № 5 от 16.06 2015 г.

Председатель учебно-методического совета ФГАОУ ВО «КФУ имени В.И. Вернадского»


подпись

Курьянов В.О.
ФИО

ООП утверждена решением Ученого совета КФУ от 18.08 2015 г. (протокол № 11)

ООП пересмотрена, обсуждена и одобрена для реализации в 20__ / 20__ учебном году решением Ученого совета КФУ от __.__.20__ г. (протокол №__)

ООП пересмотрена, обсуждена и одобрена для реализации в 20__ / 20__ учебном году решением Ученого совета КФУ от __.__.20__ г. (протокол №__)

ООП пересмотрена, обсуждена и одобрена для реализации в 20__ / 20__ учебном году решением Ученого совета КФУ от __.__.20__ г. (протокол №__)

СОДЕРЖАНИЕ

1. Общая характеристика основной образовательной программы высшего образования.....	4
2. Используемые нормативные документы.....	4
3. Обоснование необходимости реализации образовательной программы.....	5
4. Направленность (профиль) основной образовательной программы.....	6
5. Область профессиональной деятельности выпускника.....	6
6. Объекты профессиональной деятельности выпускника.....	6
7. Вид (виды) профессиональной деятельности выпускника, к которому (которым) готовятся выпускники.....	7
8. Результаты освоения основной образовательной программы.....	7
9. Сведения о профессорско-преподавательском составе, необходимом для реализации основной образовательной программы.....	9
10. Приложения	
Приложение 1. Матрица компетенций образовательной программы.....	10
Приложение 2. Учебный план и календарный учебный график.....	21
Приложение 3. Аннотации рабочих программ учебных дисциплин.....	28
Приложение 4. Аннотации программ практик.....	79
Приложение 5. Аннотация программы государственной итоговой аттестации.....	86

1. Общая характеристика основной образовательной программы высшего образования

Форма обучения очная, заочная

Срок освоения ООП 4 года

Таблица 1

I. Общая структура программы		Трудоемкость (зачетные единицы)
Блок 1	Дисциплины (модули), суммарно	208
	Базовая часть, суммарно	103
	Вариативная часть, суммарно	105
Блок 2	Практики, в т.ч. НИР (при наличии НИР), суммарно	26
	Базовая часть (при наличии), суммарно	-
	Вариативная часть, суммарно	-
Блок 3	Государственная итоговая аттестация, суммарно	6
	Базовая часть, суммарно	-
Общий объем программы в зачетных единицах		240

2. Используемые нормативные документы

Нормативной базой разработки ООП ВО являются:

- Федеральный закон от 29 декабря 2012 г. N 273-ФЗ "Об образовании в Российской Федерации";
- Федеральный государственный образовательный стандарт высшего образования по направлению подготовки 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья (уровень бакалавриата) от 03 апреля 2015 г. № 36724;
- Постановление Правительства РФ от 10 февраля 2014 N 92 "Об утверждении Правил участия объединений работодателей в мониторинге и прогнозировании потребностей экономики в квалифицированных кадрах, а также в разработке и реализации государственной политики в области среднего профессионального образования и высшего образования";
- Постановление Правительства РФ от 5 августа 2013 г. N 661 "Об утверждении Правил разработки, утверждения федеральных государственных образовательных стандартов и внесения в них изменений";
- Порядок организации и осуществлении образовательной деятельности по образовательным программам высшего образования – программам бакалавриата, программам специалитета, программам магистратуры. Утвержден приказом Министерства образования и науки РФ от 19 декабря 2013 г. № 1367;
- Нормативно-методические документы Министерства образования и науки Российской Федерации;
- Локальные нормативные документы КФУ, регламентирующие организацию и осуществление образовательной деятельности;
- Положение об ООП КФУ имени В.И. Вернадского.

3. Обоснование необходимости реализации образовательной программы

В настоящее время разработан и внесен проект нормативного правового акта об отнесении к полномочиям Минсельхоза функций по выработке и реализации государственной политики и нормативному правовому регулированию в сфере производства винодельческой продукции из собственного сырья. Соответствующее решение принял премьер-министр по итогам совещания в 2014 г о перспективах развития виноградарства и виноделия РФ. Минсельхозу, Минфину поручено подготовить программу развития сельского хозяйства и регулирования рынков сельскохозяйственной продукции, сырья и продовольствия до 2020 года, направленную на актуализацию мер государственной поддержки производства винограда и проведения научных исследований в этой сфере деятельности, а также на увеличение закладки виноградников и доведение площадей виноградных насаждений к 2020 году в Российской Федерации до 140 тысяч га.

Согласно данным Министерства сельского хозяйства Республики Крым до 2017 года на развитие виноградарства республики Правительством Российской Федерации будет выделено 12 млрд. руб. Одновременно идет программа по реконструкции винзаводов, с целью замены старого, морально и физически устаревшего оборудования, на новое.

Исторический опыт показывает, что бюджет Крыма может до 60 % формироваться за счет виноградарско-винодельческой отрасли. Площадь виноградников Республики Крым составляет 32 тыс. га, в том числе плодоносящих 25,5 тыс. га. В ближайшие годы насаждения винограда в Крыму будет увеличено.

Следует отметить, что в настоящее время, на территории Республики Крым, высококвалифицированных специалистов для винодельческой отрасли может подготовить только Академия биоресурсов и природопользования «Крымского федерального университета им. В.И. Вернадского». Подготовка осуществляется на старейшей кафедре виноделия в странах СНГ, которая была основана в 1923 г. в Симферополе.

Производство эфиромасличного сырья и эфиромасличной продукции, а также лекарственного сырья для фармацевтической, пищевой, парфюмерно-косметической и других отраслей промышленности является в настоящее время одним из приоритетных направлений развития агропромышленного комплекса Российской Федерации. (Федеральный Закон «О стратегическом планировании в Российской Федерации», 2014г.).

Богатый и разнообразный природно-климатический потенциал, земельные, материально-денежные ресурсы страны и вся история развития эфиромасличной промышленности в России, обуславливают необходимость приоритетного решения задачи формирования и инновационного развития отечественной эфиромасличной отрасли, а интеграция Республики Крым в экономическую систему Российской Федерации позволит стимулировать и существенно повысить темпы развития эфиромасличной и лекарственной отрасли в стране. Успешное решение этих задач невозможно без квалифицированных, специализированных кадров инженеров-технологов эфиромасличного производства.

Более чем полувековой опыт развития эфиромасличного производства в Крыму свидетельствует о возможности и высокой рентабельности возделывания ценных эфиромасличных культур, наличии опыта промышленного производства и современных разработок в области селекции, технологии выращивания и переработки эфиромасличных растений.

В настоящее время площадь, занятая эфиромасличными культурами в Крыму составляет порядка 18 тыс. га, выращиванием и переработкой эфиромасличных культур занимаются 17 предприятий различной формы собственности, которые испытывают необходимость в квалифицированных кадрах.

Необходимость подготовки бакалавров по направлению «Продукты питания из растительного сырья», специализирующихся в области переработки эфиромасличного сырья и производства эфиромасличной продукции (профиль подготовки «Технология жиров, эфирных масел и парфюмерно-косметических продуктов) базируется на требованиях

обеспечения выполнения распоряжения Правительства Российской Федерации от 29 декабря 2014 г. № 2765-р "О концепции федеральной целевой программы развития образования на 2016 – 2020 годы", Федерального закона от 27 мая 2014 г. № 135-ФЗ "О внесении изменений в статьи 28 и 34 федерального закона "об образовании в Российской Федерации", приказа Министерства образования и науки Российской Федерации от 19 декабря 2013 г. № 1367 "Об утверждении порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам высшего образования - программам бакалавриата, программам специалитета, программам магистратуры", а также Постановления Правительства Российской Федерации от 11 августа 2014 г. № 790 Об утверждении федеральной целевой программы "Социально-экономическое развитие Республики Крым и г. Севастополя до 2020 года.

Бакалавры-выпускники направления подготовки «Продукты питания из растительного сырья» имеют возможность продолжить обучение в магистратуре по данному направлению. Успешному трудоустройству выпускников способствует и будет способствовать в дальнейшем отсутствие конкурентных (в плане реализации соответствующего профиля подготовки) выпускающих кафедр не только в Крыму, но и в Российской Федерации и их безусловная востребованность в регионах Российской Федерации.

4. Направленность (профиль) основной образовательной программы

Направленность программы бакалавриата конкретизирует ориентацию программы на области знания и (или) виды профессиональной деятельности.

5. Область профессиональной деятельности выпускника

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.

6. Объекты профессиональной деятельности выпускника

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.

7. Вид (виды) профессиональной деятельности выпускника

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

8. Результаты освоения основной образовательной программы

Выпускник по направлению подготовки 19.03.02 с квалификацией бакалавр в соответствии с целями ООП и задачами профессиональной деятельности, должен обладать следующими компетенциями:

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).

Выпускник программы бакалавриата должен обладать следующими **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).

Выпускник программы бакалавриата с присвоением квалификации «бакалавр», должен обладать **профессиональными компетенциями (ПК)**, соответствующими виду (видам) профессиональной деятельности, на который (которые) ориентирована программа бакалавриата:

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 технохимического 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).

дополнительные компетенции:

способностью осуществлять органолептическую оценку продуктов питания из растительного сырья и эфирных масел (ПК-28).

9. Сведения о профессорско-преподавательском составе, необходимом для реализации основной образовательной программы

Ресурсное обеспечение ООП формируется на основе требований к условиям реализации основных образовательных программ определяемых ФГОС ВО по данному направлению подготовки, с учетом рекомендаций ПООП ВО (Таблица 1).

Таблица 1.

Кадровое обеспечение образовательного процесса

Обеспеченность НПС	ППС, привлекаемые к реализации ООП		ППС, с базовым* образованием, соответствующем профилю преподаваемых дисциплин		ППС с ученой степенью и/или званием		Количество ППС из числа действующих руководителей и работников профильных организаций, предприятий, учреждений	
	Кол.	%	Кол.	%	Кол.	%	Кол.	%
Требования ФГОС	36,25	100	25,25	70	25,25	50	3,63	10
Факт	36,25	100	31,00	85,7	33,25	91,7	4,50	12,3

История русской пищевой промышленности	X											
Русский язык и культура речи			X								X	
Культурология				X								
Правоведение						X						
Социология Основы добрососедства				X								
Название дисциплин (модулей) в соответствии с учебным планом	Общепрофессиональные компетенции											
	ОПК-1	ОПК-2										
Базовая часть												
Экономика в перерабатывающей отрасли	X											
Безопасность жизнедеятельности	X											
Органическая химия	X											
Биохимия		X										
Информатика в перерабатывающей отрасли	X											
Инженерная и компьютерная графика в пищевой промышленности		X										

Процессы и аппараты пищевых производств	X		
Техническая микробиология	X		
Пищевая химия	X		
Технологические добавки и улучшители для производства продуктов питания из растительного сырья	X	X	
Системы управления технологическими процессами		X	
Вариативная часть			
Физическая и коллоидная химия	X		
Методы исследования свойств сырья и готовой продукции		X	
Технологическое оборудование предприятий отрасли	X		
Общая технология пищевых производств	X	X	
Методы оптимизации технологических процессов		X	

Основы сенсорного анализа	X		
Физико-химические основы и общие принципы переработки растительного сырья	X	X	
Микробиология бродильных производств Химия жиров и их производных	X	X	
Технохимический контроль в виноделии, пивоваренном и безалкогольном производствах Технохимический контроль и учет на масложировых и эфиромасличных предприятиях	X	X	
Технология спирта и ликероводочных изделий	X		
Технология жиров	X	X	
Технология пива и безалкогольных напитков Технология парфюмерно-косметических изделий	X		

Технологические добавки и улучшители для производства продуктов питания из растительного сырья					X		X	X									X								
Системы управления технологическими процессами							X																		
Гидравлика					X																				
Вариативная часть																									
История российской пищевой промышленности																	X								
Аналитическая химия					X																				
Физическая и коллоидная химия					X																				
Экология в перерабатывающей отрасли										X															
Методы исследования свойств сырья и готовой продукции			X					X																	
Основы промышленного строительства																				X	X				

Организация производства для перерабатывающих предприятий																				X								
Маркетинг в перерабатывающей отрасли																					X	X	X	X	X			
Проектирование предприятий отрасли																							X	X	X	X	X	
Технологическое оборудование предприятий отрасли		X																									X	
Общая технология пищевых производств	X		X	X		X		X	X																			
Метрология, стандартизация и управление качеством					X			X															X					
Основы законодательства и стандартизации в пищевой промышленности						X																						
Основы сенсорного анализа	X				X			X																				
Основы научных исследований												X		X	X													
Охрана труда на перерабатывающих предприятиях												X											X					

Общее виноделие Технология эфирных масел	X	X	X				X	X	X																	
Химия вина Биохимия масличного и эфиромасличного сырья и продуктов переработки			X		X			X																		
Виноградарство с основами ампелографии Технология получения сырья масличных и эфиромасличных культур	X		X																							
Теория и практика дегустации вин и коньяков Товароведение масличного и эфиромасличного сырья и продуктов переработки	X											X														X
Материаловедение (Основы механики и надежности оборудования отрасли)					X																					
Органическая химия в пищевых биотехнологиях Биотехнология				X																						

Подготовка и защита выпускной квалификационной работы		X						X																			
Название дисциплин (модулей) в соответствии с учебным планом	Общепрофессиональные компетенции																										
	ОПК-1	ОПК-2																									
Подготовка и защита выпускной квалификационной работы	X	X																									
Название дисциплин (модулей) в соответствии с учебным планом	Профессиональные компетенции																										
	ПК-1	ПК-2	ПК-3	ПК-4	ПК-5	ПК-6	ПК-7	ПК-8	ПК-9	ПК-10	ПК-11	ПК-12	ПК-13	ПК-14	ПК-15	ПК-16	ПК-17	ПК-18	ПК-19	ПК-20	ПК-21	ПК-22	ПК-23	ПК-24	ПК-25	ПК-26	ПК-27
Подготовка и защита выпускной квалификационной работы	X	X				X																	X	X	X	X	X