

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ  
РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ  
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ  
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ  
«Крымский федеральный университет имени В.И. Вернадского»



**Основная профессиональная образовательная программа высшего  
образования**

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

Технология бродильных производств и виноделие  
направленность программы

**Квалификация выпускника** бакалавр

**Структурное подразделение** Академия биоресурсов и природопользования

**Факультет** Механизации производства и технологии переработки  
сельскохозяйственной продукции

**Выпускающие кафедры** Виноделия и технологий бродильных производств;

Симферополь 2018

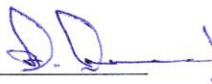
Руководитель (разработчик) программы



Ермолин Д.В.

Программа рассмотрена на заседании учебно-методического совета Академии биоресурсов и природопользования  
Протокол № 2 от 04. 05. 2018 г.

Председатель учебно-методического совета  
Академии биоресурсов и природопользования



Мельничук А.Ю.

Программа рассмотрена на заседании ученого совета Академии биоресурсов и природопользования.  
Протокол № 5 от 24. 05 2018 г.

Руководитель  
Академии биоресурсов и природопользования



Донец О.В.

Программа рассмотрена на заседании учебно-методического совета ФГАОУ ВО «КФУ имени В.И. Вернадского»  
Протокол № 3 от 06. 06. 2018 г.

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



Цвиринько И.А.

## СОДЕРЖАНИЕ

1	Общая характеристика основной образовательной программы высшего образования	4
2	Использованные нормативные документы	4
3	Обоснование необходимости реализации образовательной программы	5
4	Направленность (профиль) основной профессионально-образовательной программы	5
5	Область профессиональной деятельности выпускника	6
6	Объекты профессиональной деятельности выпускника	6
7	Вид (виды) профессиональной деятельности выпускника, к которому (которым) готовятся выпускники	6
8	Результаты освоения основной образовательной программы	8
9	Сведения о профессорско-преподавательском составе, необходимом для реализации основной образовательной программы	10
10	Сведения об особенности реализации образовательного процесса для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья	11
11	Приложения	13
	Приложение 1. Матрица компетенций образовательной программы	13
	Приложение 2. Учебный план и календарный учебный график	19
	Приложение 3. Аннотации рабочих программ учебных дисциплин, программ практик, программа государственной итоговой аттестации	27

## 1. Общая характеристика основной профессиональной образовательной программы высшего образования

**Форма обучения** очная, заочная

**Срок освоения ОПОП** 4 года для очной формы обучения, 4 года 10 месяцев для заочной формы обучения.

Таблица 1

I. Общая структура программы		Трудоёмкость (зачетные единицы)
<b>Блок 1</b>	Дисциплины (модули), суммарно	207
	Базовая часть, суммарно	101
	Вариативная часть, суммарно	106
<b>Блок 2</b>	Практики, в т.ч. НИР (при наличии НИР), суммарно	27
<b>Блок 3</b>	Государственная итоговая аттестация, суммарно	6
Общий объем программы в зачетных единицах		240

## 2. Используемые нормативные документы

Нормативной базой разработки ОПОП ВО являются:

Федеральный закон от 29 декабря 2012 года №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;

Проект Федерального государственного образовательного стандарта высшего образования по направлению подготовки 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья (уровень бакалавриата) от 2017г.

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 года № 301;

Порядок разработки примерных основных образовательных программ, проведения их экспертизы и ведения реестра примерных основных образовательных программ, утвержденный приказом Минобрнауки России от 28 мая 2014 года № 594;

Постановление Правительства Российской Федерации от 10 февраля 2014 № 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»;

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 практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы высшего образования, утвержденное приказом Минобрнауки России от 27 ноября 2015 г. № 1383;

Нормативно-методические документы Министерства науки и высшего образования Российской Федерации;

Локальные нормативные документы ФГАОУ ВО «КФУ им. В.И. Вернадского», регламентирующие организацию и осуществление образовательной деятельности.

### **3. Обоснование необходимости реализации образовательной программы**

В настоящее время разработан и внесен проект нормативного правового акта об отнесении к полномочиям Министерства сельского хозяйства 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 плодоовощеводства РФ. Минсельхозу и 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 плодоовощной отрасли и проведения научных исследований в этих сферах деятельности, а также на увеличение закладки виноградников, садов и доведение площадей насаждений к 2020 году в Российской Федерации до 140 тысяч га.

Вводимые насаждения потребуют дополнительные мощности для хранения и переработки производимой продукции. Согласно данным Министерства сельского хозяйства Республики Крым до 2017 года на развитие виноградарства и плодоовощной отрасли Республики Правительством Российской Федерации будет выделено 12 млрд. руб. Одновременно идет программа по реконструкции винзаводов и консервных заводов, 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 и плодоовощной отрасли. Площадь виноградников Республики Крым составляет 32 тыс. га, в том числе плодоносящих 25,5 тыс. га. В ближайшие годы насаждения многолетних культур в Крыму будут увеличены на 10 тыс. га.

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.

### **4. Направленность (профиль) основной профессиональной образовательной программы**

Направленность программы академического бакалавриата конкретизирует ориентацию программы на области знания и (или) виды профессиональной деятельности направления 19.03.02. Продукты питания из растительного сырья профиля: Технология бродильных производств и виноделие.

## **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.

Выпускник, освоивший программу бакалавриата в соответствии с видом (видами) профессиональной деятельности, на который (которые) ориентирована программа бакалавриата, должен быть готов решать следующие профессиональные задачи:

производственно-технологическая деятельность:

обеспечение входного контроля качества свойств сырья и полуфабрикатов;

управление технологическими процессами производства продуктов питания из растительного сырья на предприятии;

продукции бродильной и винодельческой промышленности;

реализация мероприятий по повышению эффективности производства, направленных на рациональное использование и сокращение расходов сырья, материалов, снижение трудоемкости производства продукции, повышение производительности труда, экономное расходование энергоресурсов;

организация рационального ведения технологического процесса и осуществление контроля над соблюдением технологических параметров процесса производства продуктов

питания из растительного сырья; участие в разработке новых технологий и технологических схем производства продуктов питания из растительного сырья;

участие в мероприятиях по организации эффективной системы контроля и качества сырья, учет сырья и готовой продукции на базе стандартных и сертификационных испытаний; осуществление анализа проблемных производственных ситуаций и задач;

экспериментально-исследовательская деятельность:

изучение и анализ научно-технической информации, отечественного и зарубежного опыта применительно к сфере своей профессиональной деятельности;

применение современных методов исследования и моделирования для повышения эффективности использования сырьевых ресурсов, внедрения безотходных и малоотходных технологий переработки растительного и других видов сырья;

участие в исследовании технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья;

проведение измерений;

анализ и математическая обработка экспериментальных данных;

использование результатов исследований; подготовка материалов для составления научных обзоров, отчетов и публикаций;

использование методов математического моделирования и оптимизации технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья на базе стандартных пакетов прикладных программ;

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;

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.

## **8. Результаты освоения основной профессиональной образовательной программы**

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

### **универсальными (УК):**

УК-1. Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач;

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;

УК-3. Способен осуществлять социальное взаимодействие и реализовывать свою роль в команде;

УК-4. Способен осуществлять деловую коммуникацию в устной и письменной формах на государственном языке Российской Федерации и иностранном(ных) языке(ах);

УК-5. Способен воспринимать межкультурное разнообразие общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах

УК-6. Способен управлять своим временем, выстраивать и реализовывать траекторию саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни;

УК-7. Способен поддерживать должный уровень физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности;

УК-8. Способен создавать и поддерживать безопасные условия жизнедеятельности, в том числе при возникновении чрезвычайных ситуаций.

Выпускник программы бакалавриата должен обладать следующими **общепрофессиональными компетенциями (ОПК):**

ОПК-1. Способен применять информационную и коммуникационную культуру и технологии в области профессиональной деятельности с учетом основных требований информационной безопасности;

ОПК-2. Способен применять основные законы и методы исследований естественных наук для решения задач профессиональной деятельности;

ОПК-3. Способен использовать знания инженерных процессов при решении профессиональных задач и эксплуатации современного технологического оборудования и приборов;

ОПК-4. Способен применять принципы организации производства в условиях обеспечения технологического контроля качества готовой продукции;

ОПК-5. Способен к оценке эффективности результатов профессиональной деятельности в конкурентных условиях современной экономики.



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 ОПОП формируется на основе требований к условиям реализации основных образовательных программ определяемых ФГОС ВО по данному направлению подготовки (Таблица 2).

Таблица 2.

Сведения о кадровом обеспечении

Обеспеченность НПП	Штатные НПП, привлекаемые к реализации ОПОП ВО		НПП, имеющие образование*, соответствующее профилю преподаваемых дисциплин		НПП с ученой степенью и/или званием		Количество НПП из числа действующих руководителей и работников профильных организаций, предприятий, учреждений	
	Кол.	%	Кол.	%	Кол.	%	Кол.	%
Требования ФГОС ВО	-	50	-	70	-	50	-	10
Факт	35	87,5	31	76,7	37	92,5	5	12,5

## 10. Сведения об особенностях реализации образовательного процесса для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья

При реализации программы академического бакалавриата направления 19.03.02. «Продукты питания из растительного сырья» профилей: «Технология бродильных производств и виноделие», «Технология жиров, эфирных масел и парфюмерно-косметических продуктов» для обучения инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья обеспечивается обязательное освоение дисциплин относящиеся к базовой части учебного плана, практики и процедура итоговой аттестации. При необходимости, то есть при наличии письменного обращения обучающегося и с учетом особенностей психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья, для обучения указанных обучающихся предусматривается разработка адаптированного ОПОП ВО.

Конкретные формы и процедуры текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся с инвалидностью и лиц с ограниченными возможностями здоровья устанавливаются с учетом конкретных ограничений здоровья. Текущий контроль результатов обучения осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий и лабораторных работ, а также выполнения индивидуальных работ и домашних заданий, или в режиме тренировочного тестирования в целях получения информации о выполнении обучаемым требуемых действий в процессе учебной деятельности; правильности выполнения требуемых действий; соответствии формы действия данному этапу усвоения учебного материала; формировании действия с должной мерой обобщения, освоения и т.д.

Промежуточная аттестация обучающихся осуществляется в форме зачетов и (или) экзаменов. Процедура проведения промежуточной аттестации для обучающихся из числа инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья устанавливается с учетом индивидуальных психофизических особенностей (устно, письменно на бумаге, письменно на

компьютере, в форме тестирования и т.п.) в соответствии с Положением об организации и осуществлении образовательной деятельности по основным профессиональным образовательным программам высшего образования – программам бакалавриата, программам специалитета, программам магистратуры в ФГАОУ ВО «КФУ им. В.И. Вернадского».

При необходимости предусматривается увеличение времени на подготовку к зачетам и экзаменам, а также предоставляется дополнительное время для подготовки ответа на зачете/экзамене.

Государственная итоговая аттестация выпускников с инвалидностью и ОВЗ проводится в соответствии с Порядком проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам высшего образования (проект).

Процедура защиты выпускной квалификационной работы для выпускников-инвалидов и выпускников с ограниченными возможностями здоровья предусматривает предоставление необходимых технических средств, при необходимости оказание технической помощи и предоставление перерыва для приема пищи, лекарств и др.

В рамках образовательной программы реализуется дисциплина «Физическая культура» в порядке, установленном университетом. Предусмотрено формирование специальных групп для лиц с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов с учетом ограничений здоровья обучающихся. Это, прежде всего, подвижные занятия адаптивной физкультурой в спортивных, тренажерных залах или на открытом воздухе.

При определении мест прохождения практики обучающимися с ограниченными возможностями здоровья и обучающимися-инвалидами университет учитывает рекомендации, содержащиеся в индивидуальной программе реабилитации инвалида, относительно условий, видов труда и их доступности. Формы проведения практики лиц с ограниченными возможностями здоровья и инвалидностью устанавливаются с учетом особенностей их психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья.

В целях доступности получения высшего образования по направлению подготовки инвалидами и лицами с ограниченными возможностями здоровья Университетом обеспечивается:

1) для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья по зрению:

- наличие альтернативной версии официального сайта организации в сети "Интернет" для слабовидящих;
- размещение в доступных для обучающихся, являющихся слепыми или слабовидящими, местах и в адаптированной форме (с учетом их особых потребностей) справочной информации о расписании учебных занятий (информация выполнена крупным рельефно-контрастным шрифтом (на белом или желтом фоне));
- присутствие ассистента, оказывающего обучающемуся необходимую помощь;
- обеспечение выпуска альтернативных форматов печатных материалов (крупный шрифт или аудиофайлы);

2) для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья по слуху:

- обеспечение надлежащими звуковыми средствами воспроизведения информации.

## Блок 1

## Матрица компетенций

Название дисциплин (модулей) в соответствии с учебным планом	Универсальные компетенции							
	УК-1	УК-2	УК-3	УК-4	УК-5	УК-6	УК-7	УК-8
История					x			
Иностранный язык				x				
Правовые основы профессиональной деятельности		x						
Физическая культура							x	
Русский язык и культура речи				x				
Экономика		x						
Прикладная механика		x						
Философия	x				x			
Безопасность жизнедеятельности								x
Культурология					x			
Социальная психология			x			x		
Методы оптимизации технологических процессов виноделия, бродильных и консервных производств	x							
Системы управления технологическими процессами	x							
Основы научных исследований								
Основы научных исследований	x							

Название дисциплин (модулей) в соответствии с учебным планом	Общепрофессиональные компетенции				
	ОПК-1	ОПК-2	ОПК-3	ОПК-4	ОПК-5
Химия		x			
Физика		x			
Органическая химия		x			
Математика		x			
Аналитическая химия		x			
Инженерная и компьютерная графика в пищевой промышленности		x			
Материаловедение		x			
Информатика	x				

Общая технология пищевых производств		x			
Гидравлика		x			
Теплотехника		x			
Процессы и аппараты пищевых производств		x			
Техническая микробиология					x
Электротехника		x			
Биохимия		x			
Микробиология бродильных производств					x
Физическая и коллоидная химия		x			
Технохимический контроль в виноделии, пивоваренном и безалкогольном производстве					x
Метрология, стандартизация и управление качеством					x
Пищевая химия		x			
Теория и практика дегустации вин и коньяков					x
Введение в профессиональную область				x	









