

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РФ
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«КАБАРДИНО-БАЛКАРСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ
ИМ. Х.М. БЕРБЕКОВА» (КБГУ)

Институт информатики, электроники и робототехники

Кафедра «Технология и оборудование автоматизированного производства»

УТВЕРЖДАЮ

Первый проректор –
проректор КБГУ по УР  В.Н. Лесев

«25»  2015 г.



ОСНОВНАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА
ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ

по направлению подготовки

19.03.02 – «Продукты питания из растительного сырья»

Прикладной бакалавриат

Профиль подготовки

Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий

Квалификация (степень):

Бакалавр

Форма обучения:

Заочная

Год приема 2015

Нальчик – 2019

Содержание

1 Общие положения	3
1.1 Нормативные документы для разработки ОПОП	3
2 Общая характеристика ОПОП ВО	4
2.1 Цель и задачи ОПОП ВО.....	4
2.2 Трудоемкость и срок получения образования по формам обучения.....	4
2.3 Сведения о квалификации, присваиваемой выпускникам.....	4
3 Требования к уровню подготовки, необходимому для освоения ОПОП ВО	4
4 Характеристика профессиональной деятельности выпускников ОПОП О	4
4.1 Область профессиональной деятельности выпускников.....	4
4.2 Объекты профессиональной деятельности выпускников	5
4.3 Виды профессиональной деятельности выпускников	5
4.4 Задачи профессиональной деятельности выпускников.....	5
4.5 Обобщенные трудовые функции выпускников в соответствии с профессиональными стандартами.....	6
5 Требования к результатам освоения ОПОП ВО	8
6 Требования к структуре ОПОП ВО	10
6.1 Структура программы	10
6.2 Годовой календарный учебный график	10
6.3 Учебный план	11
6.4 Рабочие программы учебных дисциплин (модулей) и практик.....	11
7 Особенности организации образовательного процесса для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья	12
8 Требования к условиям реализации программы	13
8.1 Общесистемные требования к реализации ОПОП ВО.....	13
8.2 Требования к кадровым условиям реализации ОПОП ВО.....	14
8.3 Требования к материально-техническому и учебно-методическому обеспечению ОПОП ВО.....	14
8.4 Требования к финансовым условиям реализации ОПОП ВО.....	15
9 Нормативно-методическое обеспечение системы оценки качества освоения обучающимися ОПОП ВО	15
9.1 Оценочные материалы для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации.....	15
9.2 Государственная итоговая аттестация.....	15
10 Другие нормативно-методические документы и материалы, обеспечивающие качество подготовки обучающихся	16
Приложения	

1. Общие положения

Основная профессиональная образовательная программа высшего образования (ОПОП ВО), реализуемая в ФГБОУ ВО «Кабардино-Балкарском государственном университете им. Х.М. Бербекова» по направлению подготовки 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья (уровень бакалавриата), представляет собой комплекс основных характеристик образования (объем, содержание, планируемые результаты), организационно-педагогических условий, форм аттестации, который представлен в виде общей характеристики образовательной программы, учебного плана, календарного учебного графика, рабочих программ дисциплин (модулей), программ практик, оценочных средств, методических материалов, иных компонентов.

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

- общие положения (нормативные документы, перечень профилей, общую характеристику вузовской ОПОП, требования к абитуриенту);
- характеристику профессиональной деятельности выпускника (область, объекты, виды, задачи профессиональной деятельности выпускника);
- компетенции выпускника, формируемые в результате освоения данной ОПОП;
- документы, регламентирующие содержание и организацию образовательного процесса при реализации ОПОП (календарный учебный график, учебный план подготовки бакалавров, рабочие программы учебных дисциплин, программы учебной и производственной практик);
- фактическое ресурсное обеспечение ОПОП;
- характеристики среды вуза, обеспечивающие развитие общекультурных (социально-личностных) компетенций выпускника;
- нормативно-методическое обеспечение системы оценки качества освоения обучающимися ОПОП (фонды оценочных знаний, требования к итоговой аттестации выпускника);
- другие нормативно-методические документы и материалы, обеспечивающие качество подготовки обучающихся.

Образовательная деятельность по программе бакалавриата осуществляется на русском языке.

1.1. Нормативные документы для разработки ОПОП ВО по направлению подготовки 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья

Нормативную правовую базу разработки ОПОП ВО составляют:

- Федеральный закон Российской Федерации от 29.12.2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
- Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 05 апреля 2017 г. № 301 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам высшего образования – программам бакалавриата, программам специалитета, программам магистратуры»;
- приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 29 июня 2015 г. № 636 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам высшего образования – программам бакалавриата, программам специалитета и программам магистратуры»;
- приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 27.11.2015 г. № 1383 «Об утверждении положения о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы высшего образования»;

- приказ Минобрнауки России от 12.09.2013 № 1061 (ред. от 23.03.2018) «Об утверждении перечней специальностей и направлений подготовки высшего образования» (Зарегистрировано в Минюсте России 14.10.2013 №30163);

- ФГОС ВО по направлению подготовки 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации 12 марта 2015 г, № 211;

- нормативно-методические документы Министерства образования и науки Российской Федерации;

- профессиональные стандарты;

- Устав университета.

2. Общая характеристика ОПОП ВО

2.1 Цель и задачи ОПОП ВО

Цель ОПОП ВО – создание обучающимся условий для освоения профессиональных компетенций, знаний, умений, навыков, опыта деятельности в соответствии с ФГОС ВО.

Данная цель предполагает решение задач по обеспечению:

- условий для реализации требований ФГОС ВО как федеральной социальной нормы с учётом особенностей научно-образовательной среды Университета, актуальных потребностей региональной сферы услуг и рынка труда;

- качества высшего образования на уровне не ниже, установленного требованиями ФГОС ВО;

- условий для объективной оценки фактического уровня сформированности обязательных результатов образования и компетенций обучающихся на протяжении всего периода их обучения в Университете;

- условий для объективной оценки (и самооценки) образовательной и научной деятельности Университета в области подготовки бакалавров.

2.2. Трудоемкость и срок получения образования по формам обучения

Объём программы бакалавриата 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья составляет 240 зачетных единиц за весь период обучения в соответствии с ФГОС ВО по данному направлению и включает все виды аудиторной и самостоятельной работы студента, практики и время, отводимое на контроль качества освоения студентом ОПОП ВО.

Срок получения образования по направлению подготовки 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья составляет 5 лет по заочной форме обучения.

Объем программы бакалавриата за один учебный год по заочной форме обучения составляет не более 75 з.е.

2.3 Сведения о квалификации, присваиваемой выпускникам

Выпускникам, освоившим образовательную программу по направлению подготовки 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья, присваивается квалификация «бакалавр».

3. Требования к уровню подготовки, необходимому для освоения ОПОП ВО

К освоению программы бакалавриата допускаются лица, имеющие среднее (полное) общее образование и среднее профессиональное образование

4 Характеристика профессиональной деятельности выпускников ОПОП ВО

4.1 Область профессиональной деятельности выпускников

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.

4.2. Объекты профессиональной деятельности выпускников

Объекты профессиональной деятельности выпускника являются продовольственное сырье растительного 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.

4.3. Виды профессиональной деятельности выпускников

Выпускник по направлению подготовки 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья (уровень бакалавриата) готовится к следующим основным видам профессиональной деятельности:

- производственно-технологическая;
- расчетно-проектная.

4.4 Задачи профессиональной деятельности выпускника

Основными задачами профессиональной деятельности выпускника по направлению подготовки 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья являются:

Производственно-технологическая деятельность:

- обеспечение входного контроля качества сырья и полуфабрикатов;
- управление технологическими процессами производства продукции хлебопекарной, кондитерской и макаронной промышленности на соответствующем предприятии;
- обеспечение выпуска высококачественной продукции предприятиями хлебопекарной, кондитерской и макаронной 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 за соблюдением технологических параметров процесса производства продукции хлебопекарной, кондитерской и макаронной промышленности;
- участие в разработке новых технологий и технологических схем производства продукции хлебопекарной, кондитерской и макаронной промышленности;

- 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.

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.

4.5 Обобщенные трудовые функции выпускников в соответствии с профессиональными стандартами

В соответствии с профессиональным стандартом «Оператор тепловых/холодильных установок» (Приказ Минтруда России от 25.12. 2014 г. № 1127н) выпускник должен овладеть следующими трудовыми функциями:

Обобщенные трудовые функции (код и наименование)	Трудовые функции (код и наименование)
Ведение технологического процесса сушки твердой и сыпучей продукции в сушильных установках (А)	Управление технологическим процессом сушки твердых и сыпучих продуктов в сушильных установках и его регулирование (А/01.2)
	Обслуживание сушильных установок и контроль их работы (А/02.2)
Ведение технологического процесса охлаждения или замораживания пищевой продукции, полуфабрикатов и сырья в холодильных установках (В)	Управление процессом охлаждения или замораживания пищевой продукции, полуфабрикатов и сырья в холодильных установках и его регулирование (В/01.2)
	Обслуживание холодильных установок с различными охладителями и контроль их работы (В/02.2)
Ведение технологического процесса замораживания (охлаждения) пищевого и специального сырья и продуктов в механизированных и автоматизированных скороморозильных аппаратах или в морозильных камерах холодильника (D)	Управление процессом замораживания (охлаждения) пищевого и специального сырья, продуктов и его регулирование (D/01.2)
	Управление процессом охлаждения молочных продуктов и закаливания (D/02.2)
	Контроль качества охлажденной и замороженной продукции (D/04.3)

В соответствии с профессиональным стандартом «Специалист по техническому контролю качества продукции» (Приказ Минтруда России от 04.03.2014 N 123н) выпускник должен овладеть следующими трудовыми функциями:

Обобщенные трудовые функции (код и наименование)	Трудовые функции (код и наименование)
Контроль качества продукции на всех стадиях производственного процесса (А)	Анализ качества сырья и материалов, полуфабрикатов и комплектующих изделий (А/01.5)
	Инспекционный контроль производства (А/02.5)
	Внедрение новых методов и средств технического контроля (А/03.5)
	Проведение испытаний новых и модернизированных образцов продукции (А/04.5)
Организация работ по контролю качества продукции в подразделении (В)	Организация работ по контролю точности оборудования и контролю технологической оснастки (В/01.6)
	Организация и контроль работ по предотвращению выпуска бракованной продукции (В/02.6)
	Функциональное руководство работниками бюро технического контроля (В/03.6)
Организация работ по повышению качества продукции (С)	Разработка, внедрение и контроль системы управления качеством продукции в организации (С/01.7)
	Организация работ по разработке и внедрению новых методов и средств технического контроля (С/02.7)
	Контроль соблюдения нормативных сроков обновления продукции и подготовки ее к аттестации и сертификации (С/03.7)

В соответствии с профессиональным стандартом «Специалист контроля качества и обеспечения экологической и биологической безопасности в области обращения с отходами» (Приказ Минтруда и социальной защиты Российской Федерации от 24.12.2015 N 1146н) выпускник должен овладеть следующими трудовыми функциями:

Обобщенные трудовые функции (код и наименование)	Трудовые функции (код и наименование)
Обеспечение соответствия работ (услуг) требованиям экологической безопасности и санитарно-эпидемиологического благополучия населения (А)	Организация контроля и оценки качества работ (услуг) (А/01.6)
	Контроль соблюдения нормативов, технических условий и стандартов деятельности (услуг) (А/02.6)
	Учет и отчетность о деятельности организации по управлению качеством работ (услуг) (услуг) (А/03.6)
Организация управления качеством работ (услуг) организации в сфере обращения с отходами (В)	Разработка методик и инструкций по текущему контролю и оценке качества работ (услуг) (В/01.6)

5 Требования к результатам освоения ОПОП ВО

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

Общекультурные компетенции

Выпускник, освоивший программу бакалавриата, должен обладать следующими общекультурными компетенциями:

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

Общепрофессиональные компетенции

Выпускник, освоивший программу бакалавриата, должен обладать следующими общепрофессиональными компетенциями:

- способностью осуществлять поиск, хранение, обработку и анализ информации из различных источников и баз данных, представлять ее в требуемом формате с использованием информационных, компьютерных и сетевых технологий (ОПК-1);
- способностью разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья (ОПК-2).

Профессиональные компетенции

Выпускник, освоивший программу бакалавриата, должен обладать профессиональными компетенциями:

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 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);

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 профессиональные компетенции

Выпускник, освоивший программу бакалавриата, должен обладать следующими дополнительными профессиональными компетенциями:

– способностью к приобретению самостоятельно новых знаний с использованием современных образовательных и информационных технологий (ДПК-1);

– способностью решать стандартные задачи профессиональной деятельности на основе информационной и библиографической культуры с применением информационно-

коммуникационных технологий и с учетом основных требований информационной безопасности (ДПК-2);

– способностью проводить патентные исследования с целью обеспечения патентной чистоты новых проектных решений и их патентоспособности с определением показателей технического уровня проектируемых изделий (ДПК-3);

– способностью принимать участие в работах по расчету деталей и узлов оборудования, умением проверять техническое состояние, остаточный ресурс, организовывать профилактический осмотр и текущий ремонт технологических машин и оборудования (ДПК-4);

– способностью ориентироваться в номенклатуре основного и вспомогательного сырья, полуфабрикатов и готовых продуктов питания из растительного сырья, знать физико-механические свойства и применять методы техно-химического контроля для анализа качества, использовать принципы системы менеджмента безопасности продукции (ДПК-5).

6. Требования к структуре ОПОП ВО

6.1. Структура программы

Структура ОПОП ВО формируется в соответствии с таблицей ФГОС ВО «Структура программы бакалавриата».

ОПОП ВО состоит из следующих блоков:

Блок 1 «Дисциплины (модули)», который включает дисциплины (модули), относящиеся к базовой части программы, и дисциплины (модули), относящиеся к ее вариативной части.

Блок 2 «Практики», который в полном объеме относится к вариативной части программы.

Блок 3 «Государственная итоговая аттестация», который в полном объеме относится к базовой части программы и завершается присвоением квалификации, указанной в перечне специальностей и направлений подготовки высшего образования, утверждаемом Министерством образования и науки Российской Федерации.

Таблица

Структура программы бакалавриата

Структура программы бакалавриата		Объем программы бакалавриата в зачетных единицах	
		ФГОС ВО	Факт
Блок 1	Дисциплины (модули)	192-207	207
	Базовая часть	84-102	100
	Вариативная часть	105-108	107
Блок 2	Практики	24-42	24
	Вариативная часть	24-42	24
Блок 3	Государственная итоговая аттестация	6-9	9
Объем программы бакалавриата		240	240

При реализации ОПОП ВО по направлению подготовки 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья обучающимся обеспечивается возможность освоения дисциплин (модулей) по выбору в объеме 30,8 % вариативной части Блока 1 «Дисциплины (модули)».

Количество часов, отведенных на занятия лекционного типа, в целом по Блоку 1 «Дисциплины (модули)» составляет 31,1 % от общего количества часов аудиторных занятий, отведенных на реализацию Блока 1.

6.2 Годовой календарный учебный график

В календарном учебном графике указываются периоды осуществления видов учебной деятельности и периоды каникул.

6.3 Учебный план

В учебном плане приводится перечень дисциплин (модулей), практик, аттестационных испытаний государственной итоговой аттестации обучающихся, других видов учебной деятельности с указанием их объема в зачетных единицах, последовательности и распределения по периодам обучения.

В учебном плане выделены объем работы обучающихся во взаимодействии с преподавателем (контактная работа обучающихся с преподавателем) (по видам учебных занятий) и самостоятельной работы обучающихся в академических часах. Для каждой дисциплины (модуля) и практики указана форма промежуточной аттестации обучающихся.

При расчетах трудоемкости основных образовательных программ высшего образования в зачетных единицах используются следующие показатели:

- одна зачетная единица соответствует 36 академическим часам общей трудоемкости продолжительностью по 45 минут;
- одна неделя практики выражается 1,5 зачетными единицами;
- трудоемкость государственной итоговой аттестации рассчитывается исходя из количества отведенных на нее недель: одна неделя соответствует 1,5 зачетной единице.

Учебный план по направлению подготовки 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья приведен в Приложении 1.

Календарный учебный график по направлению подготовки 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья представлен в приложении 2.

Матрица компетенций по образовательной программе представлена в Приложении 3.

6.4 Рабочие программы дисциплин (модулей) и практик

Рабочая программа дисциплины (модуля) включает в себя:

- наименование дисциплины (модуля);
- перечень планируемых результатов обучения по дисциплине (модулю), соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы;
- указание места дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы;
- объем дисциплины (модуля) в зачетных единицах с указанием количества академических или астрономических часов, выделенных на контактную работу обучающихся с преподавателем (по видам учебных занятий) и на самостоятельную работу обучающихся;
- 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), включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем (при необходимости);

- описание материально-технической базы, необходимой для осуществления образовательного процесса по дисциплине (модулю).

В ОПОП ВО приведены аннотации рабочих программ всех учебных дисциплин (модулей), включая дисциплины (модули) по выбору студента, факультативные дисциплины, разработанные в установленном порядке (Приложение 4), а также рабочие программы (Приложение 5).

Рабочая программа практики включает в себя:

- указание типа практики, способа и формы (форм) ее проведения;
- перечень планируемых результатов обучения при прохождении практики, соотношенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы;
- указание места практики в структуре образовательной программы;
- указание объема практики в зачетных единицах и ее продолжительности в неделях в академических часах;

- содержание практики;
- указание форм отчетности по практике;
- фонд оценочных средств, для проведения промежуточной аттестации обучающихся по практике;

- перечень учебной литературы и ресурсов сети "Интернет", необходимых для проведения практики;

- перечень информационных технологий, используемых при проведении практики, включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем (при необходимости);

- описание материально-технической базы, необходимой для проведения практики.

В ОПОП ВО приведены программы всех практик, разработанные в установленном порядке (Приложение б).

7 Особенности организации образовательного процесса для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья

Обучение лиц с ограниченными возможностями здоровья осуществляется на основе образовательных программ, адаптированных при необходимости для обучения указанных лиц, с учетом особенностей психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья таких обучающихся (далее - индивидуальные особенности).

Обучение лиц с ограниченными возможностями здоровья может быть организовано как совместно с другими обучающимися, так и в отдельных группах или по заявлению обучающихся по индивидуальному учебному плану.

При получении образования в КБГУ лица с ограниченными возможностями здоровья обеспечиваются бесплатно специальными учебными и информационными ресурсами. Также им могут быть предоставлены бесплатные услуги ассистента (помощника), сурдопереводчика, тифлосурдопереводчика, педагога-психолога, социального педагога (социального работника), оказывающих обучающимся необходимую техническую помощь, проведение групповых и индивидуальных коррекционных занятий, обеспечение доступа в здания КБГУ и другие условия, без которых невозможно или затруднено освоение образовательных программ обучающимися с ограниченными возможностями здоровья.

Срок получения высшего образования по образовательной программе инвалидами и лицами с ограниченными возможностями здоровья увеличивается по сравнению со сроком получения высшего образования по образовательной программе по соответствующей форме

обучения в пределах, установленных образовательным стандартом, на основании письменного заявления обучающегося.

Текущий контроль и промежуточная аттестация обучающихся, при необходимости, могут быть организованы в дистанционной форме.

Обучающиеся из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья должны быть обеспечены печатными и (или) электронными образовательными ресурсами в формах, адаптированных к ограничениям их здоровья.

8 Требования к условиям реализации

8.1 Общесистемные требования к реализации программы

Университет располагает материально-технической базой, соответствующей действующим противопожарным правилам и нормам и обеспечивающей проведение всех видов дисциплинарной и междисциплинарной подготовки, практической и научно-исследовательской работ обучающихся, предусмотренных учебным планом.

Каждый обучающийся в течение всего периода обучения обеспечен индивидуальным неограниченным доступом к одной или нескольким электронно-библиотечным системам (электронным библиотекам) и к электронной информационно-образовательной среде организации. Электронно-библиотечная система (электронная библиотека) и электронная информационно-образовательная среда обеспечивают возможность доступа обучающегося из любой точки, в которой имеется доступ к информационно-телекоммуникационной сети "Интернет", как на территории университета, так и вне ее. Электронная информационно-образовательная среда КБГУ обеспечивает:

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

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

формирование электронного портфолио обучающегося, в том числе сохранение работ обучающегося, рецензий и оценок на эти работы со стороны любых участников образовательного процесса;

взаимодействие между участниками образовательного процесса, в том числе синхронное и (или) асинхронное взаимодействие 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

Квалификация руководящих и научно-педагогических работников организации соответствует квалификационным характеристикам, установленным в Едином квалификационном справочнике должностей руководителей, специалистов и служащих, разделе "Квалификационные характеристики должностей руководителей и специалистов высшего профессионального и дополнительного профессионального образования", утвержденном приказом Министерства здравоохранения и социального развития Российской Федерации от 11 января 2011 г. N 1н.

Доля штатных научно-педагогических работников (в приведенных к целочисленным значениям ставок) составляет не менее 50 % от общего количества научно-педагогических работников организации.

Среднегодовой объем финансирования научных исследований на одного научно-педагогического работника (в приведенных к целочисленным значениям ставок) составляет

величину не менее чем величина аналогичного показателя мониторинга системы образования, утверждаемого Министерством образования и науки Российской Федерации.

8.2 Требования к кадровым условиям реализации ОПОП ВО

Реализация программы бакалавриата обеспечивается руководящими и научно-педагогическими работниками организации, а также лицами, привлекаемыми к реализации программы бакалавриата на условиях гражданско-правового договора.

Доля научно-педагогических работников (в приведенных к целочисленным значениям ставок), имеющих образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины (модуля), в общем числе научно-педагогических работников, реализующих ОПОП составляет не менее 70 %.

Доля научно-педагогических работников (в приведенных к целочисленным значениям ставок), имеющих ученую степень (в том числе ученую степень, присвоенную за рубежом и признаваемую в Российской Федерации) и (или) ученое звание (в том числе ученое звание, полученное за рубежом и признаваемое в Российской Федерации), в общем числе научно-педагогических работников, реализующих данную ОПОП составляет не менее 50 %.

Доля научно-педагогических работников (в приведенных к целочисленным значениям ставок) из числа руководителей и работников организаций, деятельность которых связана с направленностью (профилем) реализуемой ОПОП (имеющих стаж работы в данной профессиональной области не менее 3 лет), в общем числе работников, реализующих данную ОПОП составляет не менее 10 %.

Квалификация руководящих и научно-педагогических работников КБГУ им. Х.М. Бербекова соответствует квалификационным характеристикам, установленным в Едином квалификационном справочнике должностей руководителей, специалистов и служащих, разделе «Квалификационные характеристики должностей руководителей и специалистов высшего профессионального и дополнительного профессионального образования», утвержденном приказом Министерства здравоохранения и социального развития Российской Федерации от 11 января 2011 г. N 1н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 23 марта 2011 г., регистрационный N 20237), и другим нормативным актам.

8.3 Требования к материально-техническому и учебно-методическому обеспечению ОПОП ВО

Специальные помещения представляют собой учебные аудитории для проведения занятий лекционного типа, занятий семинарского типа, курсового проектирования (выполнения курсовых работ), групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации, а также помещения для самостоятельной работы и помещения для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования.

Специальные помещения укомплектованы специализированной мебелью и техническими средствами обучения, служащими для представления учебной информации большой аудитории. Для проведения занятий лекционного типа предлагаются наборы демонстрационного оборудования и учебно-наглядных пособий, обеспечивающие тематические иллюстрации, соответствующие программам дисциплин (модулей). Перечень материально-технического обеспечения включает в себя лаборатории, оснащенные лабораторным оборудованием.

Помещения для самостоятельной работы обучающихся оснащены компьютерной техникой с возможностью подключения к сети "Интернет" и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду организации.

КБГУ обеспечен необходимым комплектом лицензионного программного обеспечения (состав определен в рабочих программах дисциплин (модулей)), который ежегодно обновляется.

Электронно-библиотечная система и электронная информационно-образовательная среда обеспечивают одновременный доступ не менее 25 % обучающихся по программе бакалавриата.

Обучающимся обеспечен доступ (удаленный доступ) к современным профессиональным базам данных и информационным справочным системам, состав которых определен в рабочих программах дисциплин (модулей), перечень которых ежегодно обновляется.

8.4 Требования к финансовым условиям реализации ОПОП ВО

Финансовое обеспечение реализации программы бакалавриата осуществляется в объеме не ниже установленных Министерством образования и науки Российской Федерации базовых нормативных затрат на оказание государственной услуги в сфере образования для данного уровня образования и направления подготовки с учетом корректирующих коэффициентов, учитывающих специфику образовательных программ в соответствии с Методикой определения нормативных затрат на оказание государственных услуг по реализации образовательных программ высшего образования по специальностям (направлениям подготовки) и укрупненным группам специальностей (направлений подготовки), утвержденной приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 30 октября 2015 г. N 1272.

9 Нормативно-методическое обеспечение системы оценки качества освоения обучающимися ОПОП ВО

9.1 Оценочные материалы для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации

Результаты освоения образовательной программы проверяются в рамках государственной итоговой аттестации.

Процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций, регулируются ПОЛОЖЕНИЕМ о балльно-рейтинговой системе аттестации обучающихся по образовательным программам высшего образования — программам бакалавриата, программам специалитета и программам магистратуры Кабардино-Балкарского государственного университета им. Х.М. Бербекова.

Для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации обучающихся по дисциплинам (модулям) или практике, используются оценочные материалы, входящие в состав соответствующих рабочих программ дисциплин (модулей) или программ практики.

9.2 Государственная итоговая аттестация

Государственная итоговая аттестация включает государственный экзамен и защиту выпускной квалификационной работы

Программа государственной итоговой аттестации включает программы государственного экзамена и требования к выпускным квалификационным работам, порядку их выполнения, критерии оценки результатов сдачи государственного экзамена и защиты выпускных квалификационных работ.

Программа государственной итоговой аттестации прилагается (Приложение 7).

Методические материалы по образовательной программе представлены в приложении 8.

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

В целях обеспечения качества подготовки студентов по направлению подготовки 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья реализуются следующие локальные нормативно-методические документы:

1. ПОЛОЖЕНИЕ об организации и осуществлении образовательной деятельности по образовательным программам высшего образования – программам бакалавриата, программам специалитета, программам магистратуры

2. ПОЛОЖЕНИЕ о порядке и формах зачета результатов обучения по отдельным дисциплинам (модулям) и практикам, освоенным обучающимися при реализации основной профессиональной образовательной программы высшего образования – программам бакалавриата, специалитета, магистратуры

3. ПОЛОЖЕНИЕ о рабочей программе дисциплины (модуля) по образовательным программам высшего образования в КБГУ

4. ПОЛОЖЕНИЕ о балльно-рейтинговой системе аттестации обучающихся по образовательным программам высшего образования — программам бакалавриата, программам специалитета и программам магистратуры Кабардино-Балкарского государственного университета им. Х.М. Бербекова

5. ПОЛОЖЕНИЕ об организации и осуществлении текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся по программам высшего образования – программа бакалавриата, программа специалитета, программам магистратуры в федеральном государственном бюджетном образовательном учреждении высшего образования «Кабардино-Балкарский государственный университет им. ХМ. Бербекова»

6. ПОЛОЖЕНИЕ о руководителе образовательной программы по образовательным программам высшего образования – программам бакалавриата, программам специалитета и программам магистратуры

7. ПОЛОЖЕНИЕ о проведении государственной итоговой аттестации по образовательным программам высшего образования — программам бакалавриата, программам специалитета и программам магистратуры в Кабардино-Балкарском государственном университете им. Х.М. Бербекова»

8. ПОЛОЖЕНИЕ о проведении итоговой аттестации по не имеющим государственной аккредитации образовательным программам высшего образования — программам бакалавриат, программам специалитета, программам магистратуры в Кабардино-Балкарском государственном университете им. Х.М. Бербекова

9. ПОЛОЖЕНИЕ об условиях и порядке зачисления экстернов в федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Кабардино-Балкарский государственный университет им. Х.М. Бербекова» для прохождения ими промежуточной и государственной итоговой аттестации по программам высшего образования – программам бакалавриата, программам специалитета, программам магистратуры

10. Об условиях и порядке зачисления экстернов

11. ПОЛОЖЕНИЕ о внутренней независимой оценке качества образования по основным образовательным программам высшего образования – программам бакалавриата, программам специалитета, программам магистратуры

12. Положение о портфолио обучающихся по программам магистратуры и программам подготовки научно-педагогических кадров в аспирантуре КБГУ

13. *ПОЛОЖЕНИЕ о контактной работе обучающихся с пед работниками КБГУ*

14. ПОЛОЖЕНИЕ о выпускной квалификационной работе КБГУ

15. Положение о самостоятельной работе обучающихся в КБГУ

16. ПОЛОЖЕНИЕ о курсовой (-ом) работе (проекте)

17. Положение об организации и проведении практик обучающихся в КБГУ

18. ПОЛОЖЕНИЕ об организации занятий по факультативным дисциплинам по образовательным программам высшего образования в КБГУ

19. ПОЛОЖЕНИЕ о порядке предоставления академических отпусков обучающимся в федеральном государственном бюджетном образовательном учреждении высшего образования «Кабардино-Балкарский государственный университет им. Х.М. Бербекова»

20. ПОЛОЖЕНИЕ об обучении по индивидуальному учебному плану, в том числе ускоренному обучению

21. ПОЛОЖЕНИЕ об электронной информационно-образовательной среде КБГУ

22. ПОЛОЖЕНИЕ о порядке проведения государственного экзамена и защиты выпускной квалификационной работы с применением электронного обучения, дистанционных образовательных технологий

23. ПОРЯДОК организации освоения элективных дисциплин (модулей) в КБГУ