

**МИНИСТЕРСТВО ПРОСВЕЩЕНИЯ ПМР
НЕГОСУДАРСТВЕННОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ-ОРГАНИЗАЦИЯ ВЫСШЕГО И
ПОСЛЕВУЗОВСКОГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ
«ТИРАСПОЛЬСКИЙ МЕЖРЕГИОНАЛЬНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»**

Рассмотрена и утверждена
на заседании Ученого Совета
протокол № 9 от «21» 05 2019



**ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА
ВЫСШЕГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ**

Направление подготовки

2.19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья»

Профиль подготовки

Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий

Присваиваемая квалификация (степень)

бакалавр

Форма обучения:

заочная

Тирасполь, 2019 г.

СОДЕРЖАНИЕ

I. ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА	3
1.1 Общие положения	3
1.2 Характеристика профессиональной деятельности выпускника ОП ВПО по направлению подготовки	5
1.3 Компетенции выпускника ОП ВПО бакалавриата.....	7
II ДОКУМЕНТЫ, РЕГЛАМЕНТИРУЮЩИЕ СОДЕРЖАНИЕ И ОРГАНИЗАЦИЮ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ПРИ РЕАЛИЗАЦИИ ОП ВПО ПО НАПРАВЛЕНИЮ ПОДГОТОВКИ 19.03.02 «ПРОДУКТЫ ПИТАНИЯ ИЗ РАСТИТЕЛЬНОГО СЫРЬЯ»	10
2.1 График учебного процесса	10
2.2 Сводные данные по бюджету времени (в неделях)	11
2.3 Учебный план подготовки бакалавра	11
2.4 Рабочие программы дисциплин	12
2.5 Программы учебной и производственной практик.....	12
III ТРЕБОВАНИЯ К РЕСУРСНОМУ ОБЕСПЕЧЕНИЮ ОП ВПО ПО НАПРАВЛЕНИЮ ПОДГОТОВКИ 19.03.02 «ПРОДУКТЫ ПИТАНИЯ ИЗ РАСТИТЕЛЬНОГО СЫРЬЯ» В НУОВППО «ТМУ»	13
3.1 Кадровое обеспечение реализации ОП ВПО.....	13
3.2 Учебно-методическое и информационное обеспечение учебного процесса. 13	
3.3 Материально-техническое обеспечение учебного процесса	14
IV ХАРАКТЕРИСТИКИ СРЕДЫ ВУЗА, ОБЕСПЕЧИВАЮЩИЕ РАЗВИТИЕ ОБЩЕКУЛЬТУРНЫХ И СОЦИАЛЬНО-ЛИЧНОСТНЫХ КОМПЕТЕНЦИЙ ВЫПУСКНИКОВ	15
V НОРМАТИВНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ СИСТЕМЫ ОЦЕНКИ КАЧЕСТВА ОСВОЕНИЯ ОБУЧАЮЩИМИСЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ ПО НАПРАВЛЕНИЮ ПОДГОТОВКИ 19.03.02 «ПРОДУКТЫ ПИТАНИЯ ИЗ РАСТИТЕЛЬНОГО СЫРЬЯ»	16
5.1 Текущий контроль успеваемости и промежуточная аттестация.	16
5.2 Итоговая государственная аттестация выпускников ОП по направлению подготовки	17
ПРИЛОЖЕНИЯ.....	18

І. ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

1.1 Общие положения

1.1.1 Образовательная программа высшего образования, реализуемая (далее – ОП ВПО) в НУОВППО «ТМУ» по направлению подготовки 19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья» профиль «Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий», представляет собой систему документов, разработанную и утвержденную Ученым Советом, на основе государственного образовательного стандарта высшего профессионального образования (далее – ГОС ВПО) по соответствующему направлению подготовки.

ОП ВПО регламентирует цели, ожидаемые результаты, содержание, условия и технологии реализации образовательного процесса, оценку качества подготовки выпускника по данному направлению и включает в себя: график учебного процесса, учебный план, рабочие программы дисциплин и фонд оценочных средств (далее – ФОС), программы практик, программы ИГА.

1.1.2. Нормативные документы для разработки образовательной программы по направлению подготовки 19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья» профиль «Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий»

– Законом «Об образовании в ПМР» от 27 июня 2003г. №294-З.-III в текущей редакции;

– Приказом Министерства просвещения ПМР от 28.10.2015г № 1250 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам высшего профессионального образования-программам бакалавриата, программам специалитета, программам магистратуры»

– Приказом Министерства просвещения ПМР от 9 апреля 2013 г. № 456 «О введении в действие государственных образовательных стандартов высшего профессионального образования»;

– Государственными образовательными стандартами высшего образования (далее – ГОС).

– Уставом НУОВППО «ТМУ».

и другие локально-нормативные акты:

– Положение об организации учебного процесса НУОВППО «ТМУ»;

– Положение об организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам высшего профессионального образования - программам бакалавриата, программам специалитета, программам магистратуры в НУОВППО «ТМУ»;

– Положение о текущем контроле успеваемости и промежуточной аттестации;

– Положение о практике студентов НУОВППО «ТМУ»;

– Положение об организации и проведении итоговой государственной аттестации по образовательным программам высшего профессионального

образования: программам бакалавриата, программам специалитета и программам магистратуры в НУОВППО «ТМУ»;

– Положение о выборе студентами учебных дисциплин при освоении основных образовательных программ высшего профессионального образования в НУОВППО «ТМУ».

1.1.3 Общая характеристика ОП ВПО по направлению подготовки.

1.1.3.1 Цель (миссия) ОП ВПО по направлению подготовки

ОП ВПО по направлению подготовки 19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья» является программой первого уровня высшего образования и имеет своей целью развитие у студентов личностных качеств и формирование в соответствии с ГОС ВПО по данному направлению подготовки:

- общекультурных компетенций, основанных на общенаучных знаниях, позволяющих ему успешно трудиться в избранной сфере деятельности, способствующих его социальной мобильности и устойчивости на рынке труда;

- общепрофессиональных компетенций, основанных на естественнонаучных знаниях, позволяющих ему успешно формировать профессиональные компетенции и быть востребованным на рынке труда;

- профессиональных компетенций для видов деятельности:

– производственно-технологическая;

– организационно-управленческая;

– расчетно-проектная.

Актуальность ОП ВПО основывается на потребностях в специалистах данного направления для работы на хлебозаводах, пекарнях, кондитерских цехов и других предприятий.

1.1.3.2 Срок освоения ОП ВПО по направлению подготовки

Срок освоения ОП ВПО в соответствии с ГОС ВПО по данному направлению подготовки при очной форме обучения составляет 4 года, при заочной форме – 5 лет, включая каникулы, предоставляемые после прохождения итоговой государственной аттестации.

1.1.3.3 Трудоемкость ОП ВПО по направлению подготовки

Объем освоения ОП ВПО по направлению подготовки в соответствии с ГОС ВПО по данному направлению подготовки по заочной форме обучения составляет 240 зачетных единиц за весь период обучения и включает все виды аудиторной и самостоятельной работы студента, практики, отводимое на контроль качества освоения студентом ОП ВПО. Объем ОП ВПО по заочной форме обучения, реализуемый за один учебный год, составляет не более 75 зачетных единиц.

1.1.3.4 Требования к абитуриенту

Абитуриент должен иметь документ государственного образца о среднем (полном) общем образовании или среднем профессиональном образовании.

1.2 Характеристика профессиональной деятельности выпускника ОП ВПО по направлению подготовки

1.2.1 Область профессиональной деятельности выпускника

Область профессиональной деятельности выпускников, освоивших ОП ВПО, включает:

- 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; контроль качества продукции в соответствии с требованиями санитарных норм и правил;
- эксплуатацию технологического оборудования в процессе производства;
- обеспечение контроля над соблюдением экологической чистоты производственных процессов;
- участие в подготовке проектной документации для строительства новых, реконструкции и модернизации действующих предприятий.

1.2.2 Объекты профессиональной деятельности выпускника

Объектами профессиональной деятельности бакалавров являются:

- продовольственное сырьё растительного происхождения, пищевые добавки и улучшители;
- пищевые продукты;
- технологическое оборудование пищевых предприятий;
- нормативная и техническая документация;
- методы и средства контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции;
- система производственного контроля.

1.2.3 Виды профессиональной деятельности выпускника

Бакалавр по направлению подготовки 19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья» готовится к следующим видам профессиональной деятельности:

- производственно-технологической;
- экспериментально-исследовательской;
- организационно-управленческой;
- расчётно-проектной.

1.2.4 Задачи профессиональной деятельности выпускника производственно-технологическая деятельность:

- обеспечение входного контроля качества свойств сырья и полуфабрикатов;
- управление технологическими процессами производства продуктов питания из растительного сырья на предприятии;
- обеспечение выпуска высококачественной продукции: муки, крупы, крупяных продуктов, комбикормов;
- хлеба, кондитерских и макаронных изделий;
- сахара и сахаристых продуктов;
- жировых продуктов, эфирных масел и парфюмерно-косметических продуктов;
- продукции бродильной и винодельческой промышленности;
- субтропических и пищевкусовых продуктов; продуктов общественного питания;
- продуктов детского и функционального питания;
- консервов и пищекокцентратов;
- субтропических и пищевкусовых продуктов;
- реализация мероприятий по повышению эффективности производства, направленных на рациональное использование и сокращение расходов сырья, материалов, снижение трудоемкости производства продукции, повышение производительности труда, экономное расходование энергоресурсов;
- организация рационального ведения технологического процесса и осуществление контроля над соблюдением технологических параметров процесса производства продуктов питания из растительного сырья; участие в разработке новых технологий и технологических схем производства продуктов питания из растительного сырья;
- участие в мероприятиях по организации эффективной системы контроля и качества сырья, учет сырья и готовой продукции на базе стандартных и сертификационных испытаний; осуществление анализа проблемных производственных ситуаций и задач;

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;

расчётно-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.

1.3 Компетенции выпускника ОП ВПО бакалавриата

Результаты освоения ОП определяются приобретаемыми выпускником компетенциями, т.е. его способностью применять знания, умения и личные качества в соответствии с задачами профессиональной деятельности. Выпускник, освоивший программу бакалавриата, должен обладать следующими компетенциями:

общекультурными компетенциями (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).

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).

профессиональными компетенциями (ПК), соответствующие виду профессиональной деятельности, на которые ориентирована программа бакалавриата:

в производственно-технологической деятельности:

- 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 теххимического 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-управленческой деятельности:

– 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);

в расчётно-проектной деятельности:

– 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).

II ДОКУМЕНТЫ, РЕГЛАМЕНТИРУЮЩИЕ СОДЕРЖАНИЕ И ОРГАНИЗАЦИЮ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ПРИ РЕАЛИЗАЦИИ ОП ВПО ПО НАПРАВЛЕНИЮ ПОДГОТОВКИ 19.03.02 «ПРОДУКТЫ ПИТАНИЯ ИЗ РАСТИТЕЛЬНОГО СЫРЬЯ»

2.1 График учебного процесса

График учебного процесса (календарный учебный график) по направлению подготовки 19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья» составлен в соответствии с требованиями ГОС ВПО на весь срок освоения ОП , включая

каникулы, предоставляемые после прохождения итоговой государственной аттестации.

Общий объем каникулярного времени в год соответствует требованиям (7-10 недель в год).

График учебного процесса и сводные данные по бюджету времени представлен в Приложении 1.

2.2 Сводные данные по бюджету времени (в неделях)

Сводные данные по бюджету времени представлены в Приложении 1.

2.3 Учебный план подготовки бакалавра

Учебный план по направлению подготовки 19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья» представлен в Приложении 2.

Учебный план включает базовую и вариативную часть, 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.

Структура программы бакалавриата		Объем программы академического бакалавриата в з.е.	
		Стандарт	Фактический
Блок 1	Дисциплины (модули)	207 - 216	210
	Базовая часть	99 - 111	106
	Вариативная часть	105 - 108	104
Блок 2	Практики	15 - 27	21
	Вариативная часть	15 - 27	21
Блок 3	Государственная итоговая аттестация	6 - 9	9
	Базовая часть	6 - 9	9
Объем программы бакалавриата		240	240

В блоке 1 указан перечень базовых дисциплин в соответствии с требованиями ГОС ВПО. Вариативная часть дает возможность расширения и углубления знаний, умений и навыков, определяемых содержанием базовых дисциплин.

Порядок формирования дисциплин по выбору обучающихся установлен «Положением о выборе студентами учебных дисциплин при освоении основных образовательных программ высшего профессионального образования».

Для каждой дисциплины указаны формы промежуточной аттестации.

Количество часов, отведенных на аудиторные занятия по заочной форме обучения составляет около 10 % от максимальной нагрузки, отведенных на реализацию учебных дисциплин.

В блок 2 «Практики» входят учебная, производственная и преддипломная практики.

Типы учебной практики:

- практика по получению первичных профессиональных умений и навыков.

Типы производственной практики:

- практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности;
- научно-исследовательская работа;
- преддипломная практика проводится для выполнения выпускной квалификационной работы и является обязательной.

В блок 3 «Государственная итоговая аттестация» входит защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты.

2.4 Рабочие программы дисциплин

В основной образовательной программе по направлению подготовки 19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья» приведены, рабочие программы всех дисциплин, как базовой, так и вариативной части учебного плана, включая дисциплины по выбору студента (Приложение 3).

2.5 Программы учебной и производственной практик

Учебная, производственная и преддипломная практики входят в блок 2 и являются обязательным для освоения обучающимся.

В ОП ВПО реализуются практики:

- Учебная (практика по получению первичных профессиональных умений и навыков);
- Производственная (практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности);
- Научно-исследовательская работа;
- Преддипломная (проводится в соответствии с тематикой ВКР).

Учебная, производственная и преддипломная практики проводятся на базе профильных предприятий ЗАО «Тираспольский хлебокомбинат», ГУП «Бендерский хлеб», действующие предприятия и учреждения ПМР.

Программы практик представлены в Приложении 4;5.

III ТРЕБОВАНИЯ К РЕСУРСНОМУ ОБЕСПЕЧЕНИЮ ОП ВПО ПО НАПРАВЛЕНИЮ ПОДГОТОВКИ 19.03.02 «ПРОДУКТЫ ПИТАНИЯ ИЗ РАСТИТЕЛЬНОГО СЫРЬЯ» В НУОВПО «ТМУ»

Ресурсное обеспечение ОП вуза формируется на основе требований к условиям реализации основных образовательных программ бакалавриата, определяемых ГОС ВПО по данному направлению подготовки.

3.1 Кадровое обеспечение реализации ОП ВПО

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 программу бакалавриата, должна составлять не менее 70 процентов.

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), в общем числе научно-педагогических работников, реализующих программу бакалавриата, должна быть не менее 70 процентов.

Доля работников (в приведенных к целочисленным значениям ставок) из числа руководителей и работников организаций, деятельность которых связана с направленностью (профилем) реализуемой программы бакалавриата (имеющих стаж работы в данной профессиональной области не менее 3 лет), в общем числе работников, реализующих программу бакалавриата, должна быть не менее 10 процентов.

3.2 Учебно-методическое и информационное обеспечение учебного процесса

Основная образовательная программа по направлению подготовки 19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья» обеспечена необходимой учебно-методической документацией и материалами по всем учебным дисциплинам основной образовательной программы. Университет пользуется услугами электронной библиотечной системы IrgBook.

Реализация образовательной программы обеспечивается свободным доступом каждого студента к следующим ресурсам:

- Интернет-ресурсы,
- Электронные каталоги и библиотечный фонд учебно-методических и научных материалов библиотеки вуза.

3.3 Материально-техническое обеспечение учебного процесса

Для реализации ОП бакалавриата перечень материально-технического обеспечения включает в себя следующие лаборатории и оборудование:

1) кабинеты-аудитории, оснащенные обычной доской и переносным мультимедийным устройством (проектор, экран, ноутбук), партами – для проведения лекционных и практических занятий;

2) лаборатории физики, химии, безопасности жизнедеятельности, экологии, электротехники и электроники, метрологии и технических измерений, механических испытаний, физико-химических и высокотемпературных измерений, установки и приборы для исследования состава и структуры различных материалов;

3) медиатека вузовских электронных материалов, где всем участникам образовательного процесса предоставляется свободный доступ к образовательным ресурсам Интернета;

4) класс с открытым доступом в сеть Интернет;

5) образовательный сайт, на котором находится информация о вузе, образовательной программе, расписание и график учебного процесса, нормативно-правовые документы;

6) спортивный зал, стадион для занятий физической культурой;

При реализации ОП ВПО Университет использует материально-техническую базу передовых предприятий республики для проведения всех видов лабораторной, практической работы студентов, предусмотренных учебным планом.

При использовании электронных изданий каждый обучающийся во время самостоятельной подготовки обеспечен рабочим местом в компьютерном классе с выходом в Интернет в соответствии с объемом изучаемых дисциплин.

IV ХАРАКТЕРИСТИКИ СРЕДЫ ВУЗА, ОБЕСПЕЧИВАЮЩИЕ РАЗВИТИЕ ОБЩЕКУЛЬТУРНЫХ И СОЦИАЛЬНО-ЛИЧНОСТНЫХ КОМПЕТЕНЦИЙ ВЫПУСКНИКОВ

Формирование общекультурных (социально-личностных) компетенций выпускников обеспечивается за счет создания социокультурной среды и проведения планомерной воспитательной работы.

Характерными чертами социокультурной среды НУОВППО «ТМУ» являются:

- целостность учебного и воспитательного процессов;
- наличие нормативной базы для организации социальной и воспитательной деятельности;
- активная спортивная и физкультурно-оздоровительная работа;
- эффективное взаимодействие органов студенческого самоуправления.

Концепция формирования среды вуза, обеспечивающей развитие социальноличностных компетенций обучающихся, поддерживается следующими документами:

на государственном уровне:

– Закон от 21 апреля 2004 г. № 408-3-П «О государственной молодежной политике» (САЗ 04-17).

– Указ Президента Приднестровской Молдавской Республики от 12 мая 2003 года № 201 «Об утверждении Концепции воспитания детей и молодежи в ПМР» (САЗ 03-20).

– Постановление Правительства ПМР от 8 октября 2013 года № 228 «Об утверждении Стратегии государственной молодежной политики в Приднестровской Молдавской Республике на 2014 - 2020 годы».

– Приказ Министерства просвещения Приднестровской Молдавской Республики от 15 февраля 2002 года № 21 «Об утверждении Положения «Об ученическом (студенческом) самоуправлении образовательного учреждения» (САЗ 02-13).

– Приказ Министерства просвещения Приднестровской Молдавской Республики от 4 апреля 2012 года № 278 «Об утверждении инструктивно-методического письма по гражданско-патриотическому воспитанию детей и молодёжи».

уровня Университета:

- Устав НУОВППО «ТМУ»;
- Концепция развития НУОВППО «ТМУ»;
- План воспитательной работы;
- План работы студенческого совета;
- Положение о студенческом совете.

V НОРМАТИВНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ СИСТЕМЫ ОЦЕНКИ КАЧЕСТВА ОСВОЕНИЯ ОБУЧАЮЩИМИСЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ ПО НАПРАВЛЕНИЮ ПОДГОТОВКИ 19.03.02 «ПРОДУКТЫ ПИТАНИЯ ИЗ РАСТИТЕЛЬНОГО СЫРЬЯ»

Нормативно-методическое обеспечение текущего контроля успеваемости, промежуточной и итоговой государственной аттестации обучающихся по ОП бакалавриата осуществляется в соответствии с ГОС ВПО, положениями «Об организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам высшего профессионального образования - программам бакалавриата, программам специалитета, программам магистратуры НУОВППО «ТМУ», «О текущем контроле успеваемости и промежуточной аттестации», «Об организации и проведении итоговой государственной аттестации по образовательным программам высшего профессионального образования: программам бакалавриата, программам специалитета и программам магистратуры», «О фондах оценочных средств НУОВППО «ТМУ», «Об организации учебного процесса НУОВППО «ТМУ».

5.1 Текущий контроль успеваемости и промежуточная аттестация.

В соответствии с требованиями ГОС ВПО для аттестации обучающихся на соответствие их персональных достижений поэтапным требованиям соответствующей ОП вуз создает и утверждает фонды оценочных средств для проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации. Эти фонды включают: контрольные вопросы и типовые задания для практических занятий, лабораторных и контрольных работ, зачетов и экзаменов; примерную тематику курсовых работ, рефератов.

Отраженные в РП требования к оценке успеваемости студента в обязательном порядке исполняются преподавателями по закрепленным за ними дисциплинам. Если по учебной дисциплине предусмотрена курсовая работа (КР), то трудоемкость ее выполнения выделяется из общей трудоемкости учебной дисциплины, и по ней выставляется отдельная оценка.

Фонды оценочных средств являются полным и адекватным отображением требований ГОС ВПО по направлению подготовки «Продукты питания из растительного сырья», соответствуют целям и задачам профиля подготовки. Они призваны обеспечивать оценку качества общекультурных и профессиональных компетенций, приобретаемых выпускником.

При разработке оценочных средств для контроля качества изучения дисциплин, практик учитываются все виды связей между включенными в них знаниями, умениями, навыками, позволяющие установить качество сформированных у обучающихся компетенций по видам деятельности и степень общей готовности выпускников к профессиональной деятельности.

При проектировании оценочных средств необходимо предусматривать оценку способности обучающихся к творческой деятельности, их готовности вести поиск решения новых задач, связанных с недостаточностью конкретных специальных знаний и отсутствием общепринятых алгоритмов профессионального поведения.

Написание курсовых работ является обязательной частью обучения образовательной программы «Продукты питания из растительного сырья».

Тематика курсовых работ отражает основные аспекты содержания изучаемых дисциплин и позволяет обучающимся трансформировать полученные знания в навыки решения управленческих задач. Обучающимся также предоставляется возможность, по согласованию с руководителем, самостоятельно сформулировать тему курсовой работы. Практическая направленность курсовых работ обеспечивается решением прикладных управленческих задач, теоретическая - работой с соответствующей литературой.

Студенты, обучающиеся в высших учебных заведениях по образовательным программам высшего профессионального образования, при промежуточной аттестации сдают в течение учебного года не более 10 экзаменов и 12 зачетов.

Студенты, обучающиеся в сокращенные сроки, по ускоренным образовательным программам и в форме экстерната, при промежуточной аттестации сдают в течение учебного года не более 20 экзаменов. Фонды оценочных средств по дисциплинам и практикам прилагаются к рабочим программам дисциплин и практик, фонд оценочных средств итоговой аттестации по направлению подготовки прилагается к программе ИГА.

5.2 Итоговая государственная аттестация выпускников ОП по направлению подготовки

Согласно Положению «Об организации и проведении итоговой государственной аттестации по образовательным программам высшего профессионального образования: программам бакалавриата, программам специалитета и программам магистратуры» итоговая государственная аттестация является обязательной и осуществляется после освоения образовательной программы в полном объеме.

Итоговая государственная аттестация включает защиту выпускной квалификационной работы (ВКР), которая выполняется в период прохождения преддипломной практики и представляет собой самостоятельную и логически завершенную ВКР, связанную с решением задач того вида (видов) деятельности, к которым готовится бакалавр (производственно-технологическая; организационно-управленческая; расчетно-проектная). Целью проведения ИГА является проверка соответствия знаний, умений и навыков выпускников совокупным ожидаемым результатам образования в компетентностном формате в соответствии с требованиями ГОС ВПО по направлению подготовки «Продукты питания из растительного сырья».

ПРИЛОЖЕНИЯ

Приложение 1 – График учебного процесса и сводные данные по бюджету времени

Приложение 2 – Учебный план

Приложение 3 – Рабочие программы дисциплин

Приложение 4 – Программа учебной практики

Приложение 5 – Программа производственной практики

Приложение 6 – Программа итоговой государственной аттестации

Приложение 7 – Фонд оценочных средств