



**МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ**

**ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«СЕВЕРО-ОСЕТИНСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ
ИМЕНИ КОСТА ЛЕВАНОВИЧА ХЕТАГУРОВА»**

**Принято
решением Ученого совета
31 мая 2022 г.
Протокол №13**



Утверждаю

Ректор

А.У. Ороев

**ОСНОВНАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ
ПРОГРАММА ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ**

**Направление подготовки
19.03.02 ПРОДУКТЫ ПИТАНИЯ ИЗ РАСТИТЕЛЬНОГО СЫРЬЯ
Профиль «Технология продуктов питания из растительного сырья»**

Квалификация – бакалавр

Год начала подготовки – 2022

Форма обучения - очная

**Владикавказ
2022**

Основная профессиональная образовательная программа бакалавриата по направлению 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья, профиль «Технология продуктов питания из растительного сырья», обсуждена и рекомендована к утверждению на ученом совете на заседании:

Кафедра товароведения и технологии продуктов питания (протокол №9 /21-22 от «19» марта 2022 г.)

Зав. кафедрой товароведения и
технологии продуктов питания



Саипиева И.К.

Совета факультета химии, биологии и биотехнологии (протокол № 6/21-22 от «25» апреля 2022 г.)

Председатель Совета факультета,
декан химии, биологии и
биотехнологии



Агаева Ф.А.

СОДЕРЖАНИЕ

1. Общие положения.	5
1.1. Основная профессиональная образовательная программа бакалавриата, реализуемая вузом по направлению подготовки 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья.	5
1.2. Нормативные документы для разработки ОПОП бакалавриата по направлению подготовки 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья.	5
1.3. Общая характеристика основной профессиональной образовательной программы высшего образования (бакалавриат).	6
1.3.1. Цель ОПОП	6
1.3.2. Срок освоения ОПОП	7
1.3.3. Трудоемкость ОПОП	7
1.3.4. Язык образования	8
1.4. Требования к абитуриенту	8
2. Характеристика профессиональной деятельности выпускника ОПОП бакалавриата по направлению подготовки 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья.	8
2.1. Область профессиональной деятельности выпускника	8
2.2. Объекты профессиональной деятельности выпускника	9
2.3. Виды профессиональной деятельности выпускника	9
2.4. Задачи профессиональной деятельности выпускника	9
2.5. Перечень профессиональных стандартов, соотнесенных с ФГОС ВО	10
3. Компетенции выпускника ОПОП бакалавриата, формируемые в результате освоения данной ОПОП.	11
3.1. Универсальные компетенции выпускников и индикаторы их достижения	12
3.2. Общепрофессиональные компетенции выпускников и индикаторы их достижения	15
3.3. Профессиональные компетенции выпускников и индикаторы их достижения	17
4. Документы, регламентирующие содержание и организацию образовательного процесса при реализации ОПОП бакалавриата по направлению подготовки 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья.	18
4.1. Учебный план подготовки бакалавра	19
4.2. Календарный учебный график	19
4.3. Рабочие программы учебных курсов, предметов, дисциплин (модулей)	19
4.4. Программы учебной и производственной практик	20
4.4.1. Программы учебной и производственной практик	21
4.4.2. Программа научно-исследовательской работы	23
5. Фактическое ресурсное обеспечение.	26
5.1. Общесистемные требования	26
5.2. Требования к материально-техническому и учебно-методическому обеспечению ОПОП	28
5.3. Требования к кадровым условиям реализации ОПОП	30

5.4. Финансовые условия реализации образовательной программы	31
5.5. Содержание и организация учебного процесса для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья	31
6. Характеристика среды вуза, обеспечивающей развитие общекультурных и социально-личностных компетенций выпускников.	32
7. Учебно-методическое обеспечение системы оценки качества освоения обучающимися ОПОП бакалавриата по направлению подготовки 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья.	37
7.1. Фонды оценочных средств для проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации	37
7.2. Методические материалы по дисциплинам (модулям), практикам, научно-исследовательской работе и государственной итоговой аттестации	39
8. Итоговая (государственная итоговая) аттестация выпускников ОПОП бакалавриата.	39
9. Другие нормативно-методические документы и материалы, обеспечивающие качество подготовки обучающихся.	41
9.1. Требования к применяемым механизмам оценки системы качества образовательной деятельности и подготовки обучающихся по образовательной программе	41
ПРИЛОЖЕНИЯ	42

1. Общие положения

1.1. Основная профессиональная образовательная программа высшего образования (далее ОПОП ВО), реализуемая ФГБОУ ВО «Северо-Осетинский государственный университет имени Коста Левановича Хетагурова» по направлению подготовки 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья (уровень бакалавриата) представляет собой комплекс основных характеристик образования, разработанных и утвержденных с учетом требований рынка труда на основе Федерального государственного образовательного стандарта по соответствующему направлению подготовки высшего образования с учетом профессиональных стандартов, соответствующих профессиональной деятельности выпускников.

ОПОП отражает компетентностно-квалификационную характеристику выпускника, регламентирует цели, ожидаемые результаты, содержание, условия и технологии реализации образовательного процесса, оценку качества подготовки выпускника по данному направлению подготовки и 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, обеспечивающих реализацию соответствующей образовательной технологии.

В рамках учебных курсов предусмотрено применение инновационных технологий обучения, развивающих навыки командной работы, межличностной коммуникации, принятия решений, лидерские качества. При реализации программы бакалавриата может применяться электронное обучение и дистанционные образовательные технологии. При обучении лиц с ограниченными возможностями здоровья электронное обучение и дистанционные образовательные технологии предусматривают возможность приёма-передачи информации в доступных для них формах.

ОПОП ВО адаптирована для инклюзивного обучения инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья с учетом особенностей их психофизического развития, индивидуальных возможностей и необходимых специальных условий их обучения.

Цель ОПОП ВО состоит в обеспечении качественной фундаментальной и профессиональной подготовки выпускника в области химии, обладающего социальной мобильностью, конкурентоспособностью и устойчивостью на современном рынке труда и способного успешно решать профессиональные задачи в научно-исследовательской, технологической и педагогической сферах деятельности.

1.2. Нормативные документы для разработки ОПОП бакалавриата по направлению подготовки 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья

- Федеральный закон Российской Федерации «Об образовании в Российской Федерации» от 29.12.2012 г. №273-ФЗ.
- Федеральный государственный образовательный стандарт высшего образования – бакалавриат по направлению подготовки 19.03.02 Продукты питания из

растительного сырья, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 17 августа 2020 года №1071 (далее - ФГОС ВО).

— 22.003 Профессиональный стандарт «Специалист по технологии продуктов питания из растительного сырья», утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 28 октября 2019 г. № 694н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 01 июня 2020 г., регистрационный № 58531).

— Приказ Минобрнауки России от 05.04.2017 N 301 (ред. от 17.08.2020) "Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам высшего образования - программам бакалавриата, программам специалитета, программам магистратуры" (Зарегистрировано в Минюсте России 14.07.2017 N 47415);

— Приказ Минобрнауки России от 29.06.2015 N 636 (ред. от 27.03.2020) "Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам высшего образования - программам бакалавриата, программам специалитета и программам магистратуры" (Зарегистрировано в Минюсте России 22.07.2015 N 38132);

— Приказ Министерства образования и науки РФ от 27 ноября 2015 г. №1383 «Об утверждении Положения о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы высшего образования».

— Положение о разработке и реализации основных профессиональных образовательных программ СОГУ, приказ № 382 от 28.12.2018 г.

— Приказ Министерства науки и высшего образования РФ и Министерства просвещения РФ от 5 августа 2020 г. N 885/390 "О практической подготовке обучающихся".

— Устав федерального государственного бюджетного образовательного учреждения высшего образования «Северо-Осетинский государственный университет имени Коста Левановича Хетагурова» (утвержден приказом Министерства науки и высшего образования Российской Федерации от 28.11.2018 г. № 1069).

— Локальные нормативные акты СОГУ.

1.3. Общая характеристика основной профессиональной образовательной программы высшего образования (бакалавриат) по направлению подготовки 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья

1.3.1. Цель ОПОП

Основная профессиональная образовательная программа бакалавриата имеет своей целью развитие у обучающихся личностных качеств, а также формирование универсальных, общепрофессиональных и профессиональных компетенций в соответствии с требованиями ФГОС ВО по данному направлению подготовки.

В области обучения целью ОПОП по направлению подготовки 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья является формирование общекультурных —

универсальных, общепрофессиональных и профессиональных компетенций, позволяющих выпускнику успешно решать профессиональные задачи в соответствии с областями профессиональной деятельности, на которые ориентирована программа, работать в избранной области и (или) сфере профессиональной деятельности и быть успешным на рынке труда.

В области воспитания целью ОПОП по направлению подготовки 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья является оказание содействия формированию личности обучающегося на основе присущей российскому обществу системы ценностей, развитие у обучающихся личностных качеств, способствующих их творческой активности, общекультурному росту и социальной мобильности: целеустремленности, организованности, трудолюбия, ответственности, самостоятельности, гражданственности, приверженности этическим ценностям, толерантности, настойчивости в достижении цели.

Образовательная программа направлена на профессиональную подготовку активного, конкурентоспособного специалиста нового поколения, знакомого с современными теоретическими положениями в области разработки, создания и эксплуатации прогрессивных технологий производства безопасных продуктов питания из растительного сырья.

Важными характеристиками ОПОП являются оперативное обновление образовательных технологий, внедрение новых информационных технологий обучения, в том числе за счет создания информационно - образовательной среды, разработки и обновления учебников и учебных пособий (включая электронные). В соответствии с требованиями образовательного стандарта организация учебного процесса осуществляется с максимальным использованием элементов научных исследований, инновационных технологий, обеспечение доступа к российским и мировым информационным ресурсам, обеспечение развития электронно-библиотечной системы.

ОПОП направления 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья (уровень бакалавриата) ориентирована на реализацию принципов приоритета практико-ориентированных знаний академического бакалавра; требований регионального рынка труда; состояния и перспектив развития этой области; формирования готовности принимать решения и профессионально действовать в нестандартных ситуациях; потребности выпускников к постоянному развитию и инновационной деятельности в профессиональной сфере.

1.3.2. Срок освоения ОПОП

Срок освоения данной ОПОП ВО в очной форме обучения, включая каникулы, предоставляемые после прохождения итоговой аттестации, составляет 4 года.

При обучении по индивидуальному учебному плану инвалидов и лиц с ОВЗ может быть увеличен по их заявлению не более чем на 1 год по сравнению со сроком получения образования, установленным для соответствующей формы обучения.

1.3.3. Трудоемкость ОПОП

Трудоемкость освоения студентом ОПОП за весь период обучения в соответствии с ФГОС ВО по направлению подготовки 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья (уровень бакалавриата) составляет 240 зачетных единиц (далее -

з.е.) вне зависимости от формы обучения, применяемых образовательных технологий и включает все виды контактной и самостоятельной работы студента, практики и время, отводимое на контроль качества освоения студентом ОПОП.

1.3.4. Язык образования

Программа бакалавриата по направлению подготовки 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья реализуется на государственном языке Российской Федерации - русском языке.

1.4. Требования к абитуриенту

Абитуриент должен иметь документ государственного образца о среднем (полном) общем образовании или среднем профессиональном образовании, свидетельствующий об освоении содержания образования полной средней школы и наличия сформированных компетенций. Условия приема и требования к абитуриенту регламентируются Правилами приема в федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Северо-Осетинский государственный университет имени Коста Левановича Хетагурова».

2. Характеристика профессиональной деятельности выпускника ОПОП бакалавриата по направлению подготовки 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья

2.1. Область профессиональной деятельности выпускника

Деятельность выпускников направлена на решение технологических проблем, требующих применения фундаментальных знаний в области техники и технологии продуктов питания из растительного сырья, реальном секторе экономики (при производстве различных видов продукции на автоматизированных или частично автоматизированных технологических линиях). Выпускники бакалавриата по технологии продуктов питания из растительного сырья осуществляют вспомогательную научно-исследовательскую деятельность, занимаются практическим применением фундаментальных знаний в области технологии с целью получения новых продуктов питания из растительного сырья, оптимизации технологических процессов, контроля качества сырья и производимой продукции.

Области профессиональной деятельности и сферы профессиональной деятельности, в которых выпускники, освоившие программу бакалавриата (далее - выпускники), могут осуществлять профессиональную деятельность:

22 Пищевая промышленность, включая производство напитков и табака (в сфере применения технологий комплексной переработки растительного сырья для производства полуфабрикатов и готовой продукции различного назначения).

Выпускники могут осуществлять профессиональную деятельность в других областях профессиональной деятельности и (или) сферах профессиональной деятельности при условии соответствия уровня их образования и полученных компетенций требованиям к квалификации работника.

В число организаций и учреждений, в которых может осуществлять

профессиональную деятельность выпускник бакалавриата по направлению подготовки 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья входят предприятия пищевой промышленности:

- хлебопекарная;
- кондитерская;
- пивоваренная;
- винодельческая;
- спиртовая.

2.2. Объекты профессиональной деятельности выпускника

Перечень основных объектов профессиональной деятельности выпускников по направлению подготовки 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья (уровень бакалавриата):

- пищевые предприятия;
- специализированные цеха, имеющие функции пищевого производства;
- растительное сырье, полуфабрикаты и готовая продукция из него;
- продукты переработки (вторичное сырье) и отходы;
- пищевые ингредиенты и добавки;
- функциональные, обогащенные, диетические и специализированные продукты питания из растительного сырья;
- технологическое оборудование, информационно-измерительные комплексы, приборы;
- нормативная, техническая, проектно-технологическая документация;
- санитарные, ветеринарные и строительные нормы и правила;
- международные стандарты, методы и средства контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции;
- системы качества;
- базы данных технологического и технического характера;
- данные мониторинга экологической и биологической безопасности продовольствия и окружающей среды.

2.3. Виды профессиональной деятельности выпускника

Квалификация, присваиваемая выпускнику образовательной программы - бакалавр. Выпускник бакалавриата по направлению подготовки 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья готовится к решению задач профессиональной деятельности следующих типов: технологический, научно-исследовательский.

2.4. Задачи профессиональной деятельности выпускника

Перечень основных задач профессиональной деятельности выпускников бакалавриата по направлению подготовки 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья в соответствии с ФГОС ВО по данному направлению подготовки и соответствующими профессиональными стандартами приведен в таблице 2.1.

Перечень основных задач профессиональной деятельности выпускников по направлению подготовки 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья

Таблица 2.1

Область профессиональной деятельности (по Реестру Минтруда)	Типы задач профессиональной деятельности	Задачи профессиональной деятельности	Объекты профессиональной деятельности (или области знания) (при необходимости)
22 Пищевая промышленность, включая производство напитков и табака (в сфере применения технологий комплексной переработки растительного сырья и технологий производства продуктов питания из растительного сырья различного назначения)	технологический	Участие в разработке и ведение технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья	Растительное сырье; Продукция из растительного сырья; Методы и средства испытаний контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции
	Научно-исследовательский	Организация и проведение научных исследований, направленных на совершенствование процессов производства продуктов питания из растительного сырья	продуктов питания из растительного сырья; Технологическое оборудование пищевых предприятий по производству продуктов питания из растительного сырья; Производственный процесс; Техническая и технологическая документация; Перерабатывающие предприятия.

2.5. Перечень профессиональных стандартов, соотнесенных с ФГОС ВО

Перечень профессиональных стандартов, соотнесённых с ФГОС ВО, обобщённых трудовых функций и трудовых функций, имеющих отношение к профессиональной деятельности выпускников, представлен в таблице 2.2.

Таблица 2.2

Код и наименование профессионального стандарта	Обобщенная трудовая функция (ОТФ)	Трудовая функция (ТФ)
Область профессиональной деятельности: 22 Пищевая промышленность, включая производство напитков и табака		

22.003 Специалист по технологии продуктов питания из растительного сырья. Наименование вида профессиональной деятельности: производство продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях	Код	Наименование ОТФ	Уровень квалификации	Наименование ТФ	Код
	D	Оперативное управление производством продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях	6	Организация ведения технологического процесса в рамках принятой в организации технологии производством продуктов питания из растительного сырья	D/01.6
				Управление качеством, прослеживаемостью производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях	D/02.6
				Разработка системы мероприятий по повышению эффективности технологических процессов производства высококачественных безопасных продуктов питания из растительного сырья	D/03.6

3. Компетенции выпускника, формируемые в результате освоения данной ОПОП ВО

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

В результате освоения данной ОПОП бакалавриата, в соответствии с ФГОС ВО по данному направлению подготовки, а также вышеуказанными профессиональными стандартами, выпускник должен приобрести следующие компетенции: универсальные, общепрофессиональные и профессиональные.

3.1. Универсальные компетенции выпускников и индикаторы их достижения

Таблица 3.1

Категория (группа) универсальных компетенций	Код и наименование универсальной компетенции (УК)	Код и наименование индикатора достижения универсальной компетенции
Системное и критическое мышление	УК-1. Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач	УК-1.1. Анализирует задачу и её базовые составляющие в соответствии с заданными требованиями; УК-1.2. Осуществляет поиск информации, интерпретирует и ранжирует её для решения поставленной задачи по различным типам запросов. УК-1.3. Применяет информационно-коммуникационные технологии в своей профессиональной деятельности.
Разработка и реализация проектов	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-2.1. Определяет круг задач в рамках поставленной цели, определяет связи между ними. УК-2.2. Выбирает оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений УК-2.3. Представляет результаты проекта, предлагает возможности их использования и/или совершенствования
Командная работа и лидерство	УК-3. Способен осуществлять социальное взаимодействие и реализовывать свою роль в команде	УК-3.1. Определяет свою роль в социальном взаимодействии и командной работе, исходя из стратегии сотрудничества для достижения поставленной цели УК-3.2. Анализирует возможные последствия личных действий в социальном взаимодействии и командной работе, и с учетом этого строит продуктивное взаимодействие в коллективе; УК-3.3. Соблюдает нормы и установленные правила командной работы; несет личную ответственность за результат
Коммуникация	УК-4. Способен осуществлять	УК-4.1. Использует различные формы, виды устной и письменной

	деловую коммуникацию в устной и письменной формах на государственном языке Российской Федерации и иностранном(ых) языке(ах)	коммуникации на государственном языке РФ и иностранном языках. УК-4.2. Свободно воспринимает, анализирует и критически оценивает устную и письменную деловую информацию на русском и иностранном языке. УК-4.3. Ведет деловую переписку на государственном языке Российской Федерации и иностранном языке с учетом особенностей стилистики официальных и неофициальных писем и социокультурных различий
Межкультурное взаимодействие	УК-5. Способен воспринимать межкультурное разнообразие общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах	УК-5.1. Отмечает и анализирует особенности межкультурного взаимодействия (преимущества и возможные проблемные ситуации), обусловленные различием этических, религиозных и ценностных систем; УК-5.2. Предлагает способы преодоления коммуникативных барьеров при межкультурном взаимодействии; УК-5.3. Определяет условия интеграции участников межкультурного взаимодействия для достижения поставленной цели с учетом исторического наследия и социокультурных традиций различных социальных групп, этносов и конфессий
Самоорганизация и саморазвитие (в том числе здоровьесбережение)	УК-6. Способен управлять своим временем, выстраивать и реализовывать траекторию саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни	УК-6.1. Использует инструменты и методы управления временем при выполнении конкретных задач, проектов, при достижении поставленных целей; УК-6.2. Определяет приоритеты собственной деятельности, личностного развития и профессионального роста УК-6.3. Оценивает требования рынка труда и предложения образовательных услуг для выстраивания траектории собственного профессионального роста
	УК-7. Способен поддерживать должный уровень физической	УК-7.1. Понимает оздоровительное, образовательное и воспитательное значение физических упражнений на

	<p>подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности</p>	<p>организм и личность занимающегося, основы организации физкультурно-спортивной деятельности. УК-7.2. Умеет отбирать и формировать комплексы физических упражнений с учетом их воздействия на функциональные и двигательные возможности, адаптационные ресурсы организма и на укрепление здоровья. УК-7.3. Демонстрирует применение комплексов избранных физических упражнений (средств избранного вида спорта, физкультурно-спортивной активности) в жизнедеятельности с учетом задач обучения и воспитания в области физической культуры личности.</p>
<p>Безопасность жизнедеятельности</p>	<p>УК-8. Способен создавать и поддерживать в повседневной жизни и в профессиональной деятельности безопасные условия жизнедеятельности для сохранения природной среды, обеспечения устойчивого развития общества, в том числе при возникновении чрезвычайных ситуаций</p>	<p>УК-8.1. Оценивает факторы риска, умеет обеспечивать личную безопасность и безопасность окружающих. УК-8.2. Использует методы защиты в чрезвычайных ситуациях и военных конфликтах, формирует культуру безопасного и ответственного поведения.</p>
<p>Инклюзивная компетентность</p>	<p>УК-9. Способен использовать базовые дефектологические знания в социальной и профессиональной сферах</p>	<p>УК-9.1. Имеет базовые представления о нозологиях, связанных с ограниченными возможностями здоровья. Проявляет терпимость к особенностям лиц с ограниченными возможностями здоровья в социальной и профессиональной сферах. УК-9.2. Имеет представления о способах взаимодействия с людьми с инвалидностью в социальной и профессиональной сферах.</p>
<p>Экономическая культура, в том числе финансовая грамотность</p>	<p>УК-10. Способен принимать обоснованные экономические решения в различных областях жизнедеятельности</p>	<p>УК-10.1. Понимает базовые принципы функционирования экономики и экономического развития, цели и формы участия государства в экономике. УК-10.2. Применяет методы личного экономического и</p>

		финансового планирования для достижения текущих и долгосрочных финансовых целей, использует финансовые инструменты для управления личными финансами (личным бюджетом), контролирует собственные экономические и финансовые риски.
Гражданская позиция	УК-11. Способен формировать нетерпимое отношение к коррупционному поведению	УК-11.1. Понимает значение основных правовых категорий, сущность коррупционного поведения, формы его проявления в различных сферах общественной жизни. УК-11.2. Осуществляет социальную и профессиональную деятельность на основе развитого правосознания и сформированной правовой культуры.

3.2. Общепрофессиональные компетенции выпускников и индикаторы их достижения

Таблица 3.2

Категория (группа) обще профессиональных компетенций	Код и наименование обще профессиональной компетенции	Код и наименование индикатора достижения общепрофессиональной компетенции
Информационно-коммуникационные технологии	ОПК-1. Способен понимать принципы работы современных информационных технологий и использовать их для решения задач профессиональной деятельности	ОПК-1.1. Использует информационные технологии в профессиональной деятельности ОПК-1.2. Использует прикладное программное обеспечение для решения профессиональных задач с учетом основных требований информационной безопасности. ОПК-1.3. Организует защиту объектов интеллектуальной деятельности, результатов исследований и разработок
Естественнонаучные принципы и методы	ОПК-2. Способен применять основные законы и методы исследований естественных наук для решения задач профессиональной	ОПК-2.1. Осуществляет расчеты, анализирует полученные результаты и составляет заключение по проведенным анализам, испытаниям и исследованиям ОПК-2.2. Систематизирует

	деятельности	результаты исследований. ОПК-2.3. Применяет знания и методы исследований естественных наук в решении профессиональных задач
Инженерные процессы	ОПК-3. Способен использовать знания инженерных процессов при решении профессиональных задач и эксплуатации современного технологического оборудования и приборов	ОПК-3.1. Использует знания графического моделирования инженерных задач для выполнения и чтения технических чертежей в профессиональной деятельности ОПК-3.2. Разрабатывает технологические процессы с обеспечением высокого уровня энергосбережения и использования новейших достижений техники ОПК-3.3. Осуществляет эксплуатацию современного технологического оборудования и приборов
Организация производства и контроль качества готовой продукции	ОПК-4. Способен применять принципы организации производства в условиях обеспечения технологического контроля качества готовой продукции	ОПК-4.1. Осуществляет контроль технологического процесса производства, качества и безопасности сырья и готовой продукции ОПК-4.2. Анализирует производственные и непроизводственные затраты на производство продуктов питания из растительного сырья ОПК-4.3. Разрабатывает модели и алгоритмы управления технологическими процессами
Экономические основы	ОПК-5. Способен к оценке эффективности результатов профессиональной деятельности в конкурентных условиях современной экономики	ОПК-5.1. Использует основы знаний в области макро- и микроэкономики ОПК-5.2. Проводит оценку производственных и непроизводственных затрат для обеспечения высокого качества готовой продукции ОПК-5.3. Использует знания для оценки эффективности производства и определения технико-экономического обоснования модернизации производства

3.3. Профессиональные компетенции выпускников и индикаторы их достижения

Таблица 3.2

Задача ПД	Код и наименование профессиональной компетенции	Код и наименование индикатора достижения профессиональной компетенции	Основание (ПС, анализ опыта ¹)
ПК по типам задач (безотносительно привязки к объектам деятельности)			
Технологический тип задач			
Ведение и управление технологического процесса производства продуктов питания из растительного сырья	ПК-1. Способен организовать ведение технологического процесса в рамках принятой на предприятии технологии производства продуктов питания из растительного сырья	ПК-1.1. Организует технологический процесс производства продуктов питания из растительного сырья ПК-1.2. Контролирует ведение технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных (частично автоматизированных) технологических линиях ПК-1.3. Обосновывает нормы расхода сырья и вспомогательных материалов при производстве продукции	Анализ опыта, ПС: 22.003
	ПК-2. Способен управлять качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продуктов питания из растительного сырья	ПК-2.1. Использует нормативную и техническую документацию, регламенты, правила в производственном процессе ПК-2.2. Организует входной и технологический контроль качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции для организации рационального ведения технологического процесса производства в целях разработки мероприятий по повышению его эффективности ПК-2.3. Осуществляет контроль соблюдения экологической и биологической безопасности сырья и готовой продукции	
Научно-исследовательский тип задач			
Научно-исследовательская деятельность в сфере переработки	ПК-3. Способен применять фундаментальные знания в области	ПК-3.1. Использует фундаментальные знания в области техники и технологии производства продуктов	Анализ опыта, ПС: 22.003

¹ Под анализом опыта понимается анализ отечественного и зарубежного опыта, международных норм и стандартов, форсайт-сессии, фокус-группы и пр.

растительного сырья	техники и технологии для ведения научно-исследовательской деятельности и разрабатывать системы мероприятий по повышению эффективности технологических процессов в сфере производства продукции из растительного сырья	питания из растительного сырья и методы оптимизации технологических процессов в решении задач профессиональной деятельности ПК-3.2. Разрабатывает системы мероприятий по повышению эффективности технологических процессов в сфере производства продукции из растительного сырья ПК-3.3. Планирует, измеряет, наблюдает и составляет описания проводимых исследований, обобщает данные для составления обзоров, отчетов и научных публикаций, участвует во внедрении результатов исследований и разработок	
---------------------	---	--	--

Матрица соответствия требуемых компетенций и формирующих их составных частей ОПОП ВО по направлению подготовки 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья представлена в Приложении 1.

4. Документы, регламентирующие содержание и организацию образовательного процесса при реализации ОПОП бакалавриата по направлению подготовки 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья

В соответствии с ФГОС ВО бакалавриата по направлению подготовки 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья, приказом Минобрнауки России от 05.04.2017 г. № 301 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам высшего образования - программам бакалавриата, программам специалитета, программам магистратуры», а также с локальными нормативными актами университета по вопросам планирования и организации учебного процесса, содержание и организация образовательного процесса при реализации данной ОПОП регламентируется учебным планом бакалавра; календарным учебным графиком; рабочими программами учебных курсов, предметов, дисциплин (модулей); программами учебных и производственных практик; программой научно-исследовательской работы, программой государственной итоговой аттестации; материалами, обеспечивающими качество подготовки и воспитания обучающихся; а также методическими материалами, обеспечивающими реализацию соответствующих образовательных технологий.

4.1. Учебный план подготовки бакалавра

В учебном плане отображена логическая последовательность освоения всех циклов и разделов ОПОП (дисциплин, модулей, практик, ИГА), обеспечивающих формирование компетенций. Учебный план разработан выпускающими кафедрами совместно с деканатом факультета. В учебном плане указывается перечень дисциплин, 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 выделяется 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 и практики указывается виды учебной работы и форма промежуточной аттестации обучающихся.

Структура программы бакалавриата включает следующие блоки:

Блок 1 Дисциплины (модули)»;

Блок 2 «Практика»;

Блок 3 «Государственная итоговая аттестация».

При реализации образовательной программы обучающимся обеспечивается возможность освоения элективных дисциплин (модулей) (избираемых в обязательном порядке) и факультативных дисциплин (модулей) (необязательных для изучения при освоении образовательной программы). Избранные обучающимся элективные дисциплины (модули) являются обязательными для освоения.

В рамках программы выделяются обязательная часть и часть, формируемая участниками образовательных отношений. Объем обязательной части устанавливается ФГОС ВО.

Учебный план размещается в электронной информационно-образовательной среде университета и приведен в Приложении 2.

4.2. Календарный учебный график

Календарный учебный график является составной частью учебного плана, в котором указаны периоды осуществления видов учебной деятельности (последовательность реализации программы по годам, включая теоретическое обучение, практики, промежуточные и итоговую аттестации) и периоды каникул.

Календарный учебный график размещается в электронной информационно-образовательной среде университета и приведен в Приложении 3.

4.3. Рабочие программы учебных курсов, предметов, дисциплин (модулей)

В состав ОПОП ВО бакалавриата входят рабочие программы всех учебных дисциплин (модулей) как обязательной части, так и части, формируемой участниками образовательных отношений учебного плана, включая дисциплины по выбору обучающихся. Рабочие программы определяют содержание дисциплин (модулей) в целом и каждого занятия в отдельности, тип и форму проведения занятий,

распределение самостоятельной работы, форму проведения текущего и промежуточного контроля, результаты освоения дисциплин (модулей) и др.

Согласно п. 2.35. Положения о разработке и реализации основных профессиональных образовательных программ СОГУ (приказ № 382 от 28.12.2018 г.), рабочая программа дисциплины (модуля) включает в себя:

наименование дисциплины (модуля);

перечень планируемых результатов обучения по дисциплине (модулю), соотношенных с планируемыми результатами освоения основной профессиональной образовательной программы;

указание места дисциплины (модуля) в структуре основной профессиональной 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);

иные сведения и (или) материалы.

Рабочие программы всех дисциплин (модулей) учебного плана, как обязательной части, так и части, формируемой участниками образовательных отношений учебного плана, включая дисциплины по выбору обучающихся, размещаются в электронной информационно-образовательной среде университета и находятся в Приложении 4.

4.4. Программы учебной и производственной практик

В Блок 2 «Практика» входят учебная и производственная практики (далее вместе - практики).

Типы учебной практики:

Учебная (ознакомительная) практика;

Учебная (технологическая) практика).

Типы производственной практики:

Производственная (технологическая практика).

Научно-исследовательская работа;

Преддипломная практика.

Согласно п. 2.36. Положения о разработке и реализации основных профессиональных образовательных программ СОГУ (приказ № 382 от 28.12.2018 г.), программа практики включает в себя:

указание вида практики, способа и формы (форм) ее проведения;

перечень планируемых результатов обучения при прохождении практики, соотнесенных с планируемыми результатами освоения ОПОП;

указание места практики в структуре ОПОП;

указание объема практики в зачетных единицах и ее продолжительности в неделях либо в академических или астрономических 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; иные сведения и (или) материалы.

Рабочие программы всех практик размещаются в электронной информационно-образовательной среде университета и находятся в Приложении 5.

4.4.1. Программы учебной и производственной практик

Цель **ознакомительной практики** - в закреплении и углублении теоретических знаний, полученных в процессе обучения, приобретении практических навыков, умений. В том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской работы, и опыта самостоятельной профессиональной деятельности, формировании у обучающихся способности работать самостоятельно и в составе команды, готовности к сотрудничеству, принятию решений. Практика проводится на базе профильных кафедр факультета химии, биологии, биотехнологии ФГБОУ ВО «СОГУ», в лабораториях научных центров Вуза и промышленных предприятий г. Владикавказа (РСО-Алания).

Задачи учебной ознакомительной практики:

— знакомство студентов с направлениями перспективных научных исследований кафедр факультета, организационной структурой образовательных и научных организаций, современными методами и приборной базой в лабораториях научных центров Вуза и промышленных предприятий г. Владикавказа (РСО-Алания);

— знакомство студентов с организацией труда и правилами техники безопасности при проведении научных исследований, правилами пожарной безопасности и охраны труда при работе в научных лабораториях и других организациях (в том числе

промышленных предприятиях);

— закрепление теоретических знаний и практических навыков, приобретаемых обучающимися в результате освоения теоретических курсов;

— проверка степени готовности будущего бакалавра к самостоятельной работе и работе в составе команды;

— приобретение студентами практических навыков и опыта самостоятельной профессиональной деятельности;

— формирование умений по подготовке отчетов о выполненной работе, по подготовке и выступлению с сообщениями и докладами.

В результате прохождения учебной практики обучающиеся приобретают универсальные и общепрофессиональные компетенции в соответствии с ФГОС ВО по направлению подготовки 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья, с учетом следующих ОТФ/ТФ (D/01.6; D/02.6; D/03.6) профессионального стандарта ПС 22.003 «Специалист по технологии продуктов питания из растительного сырья», необходимые для практической работы бакалавра по направлению подготовки 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья.

Производственная (технологическая) практика проводится после завершения теоретического обучения и предназначена для ознакомления обучающихся с реальным технологическим процессом и закрепления теоретических знаний, полученных в ходе обучения. Проводится либо на собственной базе (научные центры и лаборатории университета), либо на пищевых предприятиях г. Владикавказа (РСО-Алания).

Целью технологической практики является формирование универсальных и профессиональных компетенций через применение технологических навыков на практике.

Основной задачей реализации программы технологической практики является закрепление, расширение, углубление и систематизация фундаментальных знаний в области техники и технологии, закономерностей, принципов, экспериментальных методов, технологических приемов, полученных при изучении профильных дисциплин. Она представляет собой вид учебных занятий, непосредственно ориентированных на профессионально-практическую подготовку. Дополнительные задачи технологической практики:

- ознакомление с предприятиями и организациями;
- приобретение практических навыков по организации и технологии производства в условиях предприятий;
- приобретение опыта в применении знаний, полученных в Университете;
- изучение приемов, методов и способов выявления, наблюдения, измерения и контроля параметров производственных технологических процессов на предприятии и/или учреждении по месту прохождения практики;
- изучение методов утилизации отходов производств и мер защиты окружающей среды;
- выработка навыков подготовки, принятия и реализации решений в практической деятельности;
- приобретение навыков профессионального общения с различными категориями лиц при прохождении практики;

- сбор материалов, необходимых для составления отчета о практике и подготовки выпускной квалификационной работы.

- Производственная практика также направлена на формирование навыков научно- исследовательской работы студента.

- В результате прохождения производственной технологической практики обучающиеся приобретают универсальные и профессиональные компетенции в соответствии с ФГОС ВО по направлению подготовки 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья с учетом соответствующих профессиональных стандартов, направленные на расширение его профессионального кругозора и рост уровня профессиональной подготовки будущего специалиста.

Преддипломная практика.

Вид практики: производственная практика - вид учебной деятельности, который непосредственно ориентирован на практическую подготовку обучающихся и нацелен на получение ими профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности.

Тип практики: преддипломная. Преддипломная практика проводится для выполнения выпускной квалификационной работы.

Способ проведения: стационарная.

Форма проведения: дискретная.

Форма промежуточной аттестации по практике - дифференцированный зачет.

Сроки проведения практики: определяются календарным учебным графиком.

Общая трудоемкость дисциплины составляет 7 зачетные единицы, 252 часов, 4 недели.

Практика проводится на кафедре товароведения и технологии продуктов питания, которая осуществляет подготовку бакалавров. При необходимости студент, выполняющий выпускную квалификационную работу, может пройти практику на других сходных по тематике кафедрах и структурных подразделениях факультета, особенно в случае совпадения научных интересов кафедры, практиканта и его выпускной квалификационной работы, а также в организациях и учреждениях по профилю подготовки, в соответствии с заключенными университетом договорами.

Преддипломная практика студентов 4 курса по направлению подготовки 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья имеет целью закрепление и углубление теоретической подготовки бакалавров в области технических наук, приобретение ими практических навыков и компетенций в сфере профессиональной деятельности, а также сбор, систематизация, обработка фактического материала для подготовки выпускной квалификационной работы, овладение навыками выполнения отдельных видов учебно-исследовательской работы, связанной с подготовкой к написанию выпускной квалификационной работы.

4.4.2. Программа научно-исследовательской работы

Вид практики: научно-исследовательская работа направлена на овладение основными научно-исследовательскими компетенциями, позволяющими осуществлять решение исследовательских, методических и научно-практических задач в различных областях профессиональной деятельности, в рамках технических наук в целом

соответственно 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья.

Тип практики: научно-исследовательская - вид учебной деятельности, направленной на формирование, закрепление, развитие практических навыков, компетенций в процессе выполнения определенных видов работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью

Способ проведения: стационарная.

Форма проведения: дискретная.

Форма промежуточной аттестации по практике - дифференцированный зачет.

Сроки проведения практики: определяются календарным учебным графиком.

Общая трудоемкость дисциплины составляет 3 зачетные единицы (108 часов), 2 недели)

Практика проводится в организациях и учреждениях по профилю подготовки, а также структурных подразделениях вуза, и предусматривает обязательное участие обучающихся в научной работе выпускающих кафедр.

Местами прохождения практики являются конкретные организации, учреждения и т.п. в соответствии с заключенными университетом договорами. Это могут промышленные предприятия, научно-исследовательские институты и организации; центральные заводские лаборатории различных заводов и предприятий; аналитические центры и лаборатории; учреждения и организации, занимающиеся разработкой, исследованием и производством лекарственных веществ, разработками и исследованиями в области химии окружающей среды, химической экспертизы и экологической безопасности продуктов питания и различных объектов окружающей среды; производства нефтяной, химической, пищевой, парфюмерной и фармацевтической промышленности.

Конкретное место прохождения практики определяется руководителем практики по согласованию с заведующими кафедрами, в зависимости от поставленных задач практики.

Целью практики «Научно-исследовательская работа» является:

- развитие у студентов интереса к научно-исследовательской работе,
- подготовка их к самостоятельному научному творчеству и к профессиональной деятельности;
- приобретение опыта проведения научно-исследовательской работы по теме, предложенной руководителем;
- подготовка отчета о работе и обсуждение результатов исследования.

Задачи практики:

- научить студента пользоваться специальной научно-технической литературой и анализировать материал;
- научить студента на основании полученной информации обосновывать и формулировать тему исследования, выявлять подходы к решению поставленных задач.

Программа практики состоит из нескольких взаимосвязанных тематических разделов, каждый из которых является направлением деятельности студента в период практики:

I. Подготовительный этап:

Проведение установочной конференции, в задачи которой входят ознакомление студентов с целями, задачами практики, календарным планом практики, обязанностями

студента-практиканта, требованиями к дневнику и отчёту по практике, инструктаж по правилам техники безопасности. Распределение индивидуальных заданий. Такими заданиями на период практики могут быть:

- анализ, систематизация и обобщение информации по теме исследований, проводимых организацией, заявленных в ВКР;
- выполнение производственных заданий, наблюдения, измерения и другие выполняемые обучающимся самостоятельно виды работ, согласованных с руководителем практики от организации;
- ознакомление с внешним и внутренним устройством аппаратов промышленного производства, внешним видом и свойствами сырья, готовых продуктов и изделий из них; подготовка литературного реферативного обзора по конкретным видам выпускаемой предприятием продукции; анализ научной и практической значимости проводимых организаций исследований в рамках НИР промышленных объектов;
- рецензирование учебной (учебники, учебные пособия, практикумы) и научной (научные статьи, профессиональные публикации) литературы, связанной с тематикой научно-исследовательской работы организации; работа в информационно-библиотечном центре.

II. Экспериментальный (исследовательский) этап. Знакомство с предприятием. Инструктаж по технике безопасности на предприятии, в лаборатории и на рабочем месте. Знакомство с объектом практики. Сбор данных для выполнения индивидуального задания. Работа с конкретными методиками. Выполнение производственных и экспериментальных задач, по индивидуальной программе, связанных со сбором, обработкой и систематизацией фактического и литературного материала, проведение наблюдений и измерительных операций, ведение дневника. Обработка и систематизация фактического и литературного материала.

III. Заключительный этап. Оформление лабораторного журнала и дневника практики. Оформление и сдача отчета.

IV. Итоговый этап. Защита практики. Дифференцированный зачет.

НИР включает:

- закрепление и углубление теоретических знаний, полученных в ходе обучения;
- приобретение обучающимися практических навыков и умений, универсальных и профессиональных компетенций, а также опыта самостоятельной профессиональной деятельности;
- усвоение приемов, методов и способов обработки, представления и интерпретации результатов проведенных исследований;
- создание условий для осознанного выбора студентами своей дальнейшей профильной подготовки;
- приобщение обучающихся к социальной среде профильных кафедр, факультета, университета, производственных учреждений, выступающих в качестве баз практики;
- формирование у обучающихся способности работать самостоятельно и в составе команды, готовности к сотрудничеству, принятию решений, способности к профессиональной и социальной адаптации.
- изучение специальной литературы и другой химической информации, включая

достижения отечественной и зарубежной науки и техники в области химии;

- участие в проведении выполняемых на выпускающих кафедрах научных исследований;
- сбор, обработку, анализ и систематизацию химической информации по теме выпускной квалификационной работы;
- составление разделов отчета по теме научных исследований, выполняемых на выпускающих кафедрах;
- выступление с докладом на студенческих, внутривузовских, межвузовских или региональных научных конференциях.

Организация научно-исследовательской работы обучающихся по направлению подготовки 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья (уровень бакалавриата) обеспечена:

- тематикой курсовых работ;
- предоставлением в лабораториях рабочих мест для выполнения исследовательской работы по научной тематике кафедры товароведения и технологии продуктов питания;
- предоставлением возможности вести литературно-поисковую работу в Научной библиотеке СОГУ;
- организацией конференций научного студенческого общества СОГУ;
- предоставлением возможности победителям конференций научных студенческих обществ выступать с докладами в других вузах;
- участием студентов в работе научных студенческих кружков.

В процессе выполнения научно-исследовательской работы и в ходе защиты ее результатов необходимо проводить широкое обсуждение результатов исследований в учебных структурах вуза с привлечением работодателей, позволяющее оценить уровень приобретенных знаний, умений и сформированных компетенций обучающихся.

5. Фактическое ресурсное обеспечение ОПОП

5.1. Общесистемные требования

Фактическое ресурсное обеспечение данной ОПОП формируется на основе требований к условиям реализации основных профессиональных образовательных программ бакалавриата, определяемых ФГОС ВО по направлению подготовки 19.03.02 – Продукты питания из растительного сырья включает в себя кадровое обеспечение, учебно-методическое и информационное обеспечение, материально-техническое обеспечение.

Условия реализации программы включают в себя общесистемные требования, требования к материально-техническому и учебно-методическому обеспечению, требования к кадровым условиям, требования к механизмам оценки качества образовательной деятельности и подготовки обучающихся по программе.

Университет располагает материально-техническим обеспечением, необходимым для реализации программы бакалавриата по направлению подготовки 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья по Блоку 1 «Дисциплины (модули)» и Блоку 3 «Государственная итоговая аттестация» в соответствии с учебным планом. Каждый

обучающийся в течение всего периода обучения обеспечен индивидуальным неограниченным доступом к электронной информационно-образовательной среде Университета из любой точки, в которой имеется доступ к информационно-телекоммуникационной сети «Интернет» (далее - сеть «Интернет»), как на территории Университета, так и вне его.

Электронная информационно-образовательная (ЭПОС) среда СОГУ.

Структура ЭИОС СОГУ включает:

- официальный сайт: <http://www.nosu.ru/>: единая точка входа во все ресурсы ЭИОС СОГУ для обучающихся и работников Университета, где размещаются информационные материалы и документы, отражающие и регламентирующие различные стороны учебного процесса и процесса приема абитуриентов;
- систему электронного документооборота;
- электронно-библиотечная система (<http://www.nosu.ru/spisokjelektronnyhresursov-nauchnoj-biblioteki-sogu/>), обеспечивающая возможность доступа обучающегося к ресурсам ЭБС, системы «Антиплагиат», современным профессиональным базам данных и информационным справочным системам из любой точки как на территории Университета, так и вне;
- систему электронной поддержки учебных курсов на базе программного обеспечения Moodle <http://lms.nosu.ru/> со встроенной подсистемой тестирования;
- система видеоконференцсвязи на различных платформах.

Для обеспечения функционирования ЭИОС СОГУ Центр повышения квалификации и переподготовки кадров СОГУ системно разрабатывает и проводит повышение квалификации сотрудников университета, использующих и поддерживающих ЭИОС СОГУ.

Электронная информационно-образовательная среда Университета обеспечивает:

- доступ к учебным планам, рабочим программам дисциплин (модулей), практик, электронным учебным изданиям и электронным образовательным ресурсам, указанным в рабочих программах дисциплин (модулей), практик;
- формирование электронного портфолио обучающегося, в том числе сохранение его работ и оценок за эти работы;
- фиксацию хода образовательного процесса, результатов промежуточной аттестации и результатов освоения основной образовательной программы;
- проведение всех видов занятий, процедур оценки результатов обучения, реализация которых предусмотрена с применением электронного обучения, дистанционных образовательных технологий;
- взаимодействие между участниками образовательного процесса, в том числе и (или) синхронное 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.

5.2. Требования к материально-техническому и учебно-методическому обеспечению ОПОП.

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

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 имеются наборы демонстрационного оборудования и учебно-наглядных пособий, обеспечивающие тематические иллюстрации, соответствующие рабочим программам дисциплин (модулей).

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

Университет обеспечен необходимым комплектом лицензионного программного обеспечения (состав определяется в рабочих программах дисциплин (модулей), который подлежит ежегодному обновлению.

1. Windows 7 Professional (№ 4100072800 Microsoft Products (MPSA) от 04.2016 г.);
2. Office Standard 2016 (№ 4100072800 Microsoft Products (MPSA) от 04.2016 г.);
3. Антивирусное программное обеспечение Kaspersky Total Security (№ 17E0-180222-130819-587-185 от 26.02. 2018 до 14.03.2019 г, продлена до 2021 г.);
4. Программа для ЭВМ «Банк вопросов для контроля знаний» (Разработка СОГУ Свидетельство о государственной регистрации программы для ЭВМ №2015611829 от 06.02.2015 г. (бессрочно));
5. CiscoWebex- Система проведения вебинаров. (ООО Айтстекдоговор № Д83-2020 от 10.08.2020-10.08.2021 г.);
6. Система поиска текстовых заимствований «Антиплагиат.ВУЗ» (№795 от 26.12.2020 (действителен до 30.12.2021 г) с ЗАО «Анти-Плагиат»);
7. Программное обеспечение для редактирования химических формул Isis Draw (Свободное программное обеспечение (бессрочно));
8. Система тестирования Sunrav WEB Class (№468 от 03.12.2013 ИП Сунгатулин Р.Т.(бессрочно)).

Учебная и учебно-методическая литература соответствует требованиям ФГОС. Кафедры располагают полной информацией об обеспеченности учебной литературой всех дисциплин (модулей), практик по каждой реализуемой ОПОП. В случае необходимости, кафедра направляет заявку на приобретение необходимой учебной литературы. Электронно-библиотечные системы (электронная библиотека) и

электронная информационно-образовательная обеспечивают одновременный доступ не менее 25 процентов обучающихся по программе бакалавриата.

Обучающимся обеспечен доступ (удаленный доступ), в том числе в случае применения электронного обучения, дистанционных образовательных технологий, к современным профессиональным базам данных и информационным справочным системам, состав которых определен в рабочих программах дисциплин (модулей) и ежегодно обновляется.

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

СОГУ имеет доступ к следующим электронным библиотечным ресурсам:

1. Электронная библиотека диссертации и авторефератов РГБ(ЭБД РГБ) <https://dvs.rsl.ru>
2. ЭБСУниверситетская библиотека ONLINE" <https://biblioclub.ru>
3. ЭБС «Научная электронная библиотека eLibrary.ru» <http://elibrary.ru>.
4. Универсальная баз данных East View <https://dlib.eastview.com>
5. ЭБС «Консультант студента» Студенческая электронная библиотека по медицинскому и фармацевтическому образованию, а также по естественным и точным наукам в целом. <http://www.studentlibrarv.ru>
6. ЭБС «Юрайт» - образовательная среда, включающая виртуальный читальный зал учебников и учебных пособий от авторов из ведущих вузов России по всем направлениям и специальностям www.biblio-online.ru

Электронная библиотечная система (ЭБС) «Консультант студента» предоставляет доступ через сеть Интернет к учебной литературе и дополнительным материалам по медицинскому и фармацевтическому образованию, а также по естественным и точным наукам. Также ЭБС «Консультант студента» создает все условия для инклюзивного образования, обеспечивающие возможность использования адаптивных технологий для обучения людей с ограниченными возможностями, в частности, незрячих и слабовидящих.

Образовательная платформа **biblio-online.ru** предлагает преподавателям актуализировать свои навыки и знания с помощью медиаучебников, онлайн-тестирования, участия в мастер - классах и вебинарах.

Кроме того Российский фонд фундаментальных исследований предоставляет научно-педагогическим работникам Северо-Осетинского государственного университета имени Коста Левановича Хетагурова доступ к следующим зарубежным электронным ресурсам:

John Wiley & Sons Inc.: База данных полных текстов 1 498 журналов «Wiley Journal Database», на платформе: <https://onlinelibrary.wiley.com/> (До 31.12.2020 г.);

Springer Journals'. База данных, содержащая полнотекстовые журналы Springer Journals по различным отраслям знаний (выпуски 2020 г), на платформе link.springer.com (Бессрочно);

Nature Journals: База данных, содержащая полнотекстовые журналы Nature Publishing Group

— коллекции Nature journals, Scientific American, Palgrave Macmillan (выпуски 2020 г.), на платформе nature.com (Бессрочно);

Springer Nature Protocols and Methods: База данных, содержащая коллекции научных протоколов по различным отраслям знаний, на платформе protocolsmethods.springemature.com;

Nano Database: База данных в области нанотехнологий, содержащая данные о более чем 200000 наноматериалов, на платформе nano.nature.com (До 31.12.2020 г.);

Springer eBooks'. Архив книг Springer, опубликованных в 2019 году. Полнотекстовая коллекция электронных книг издательства Springer Nature по различным отраслям знаний на платформе: <http://link.springer.com/> (Бессрочно).

База данных Web of Science: 2015-2020 Web of Science - Emerging Sources Citation Index (ESCI) - (До 31.12.2020 г.);

База данных Web of Science: 2005-2020 Web of Science - Book Citation Index - Science Edition - (До 31.12.2020 г.);

Elsevier. Полнотекстовая коллекция электронных журналов издательства Elsevier B.V. по различным отраслям знаний, включающая не менее 2500 наименований электронных журналов. Полный список изданий доступен на сайте издательства: <http://info.sciencedirect.com/techsupport/iournals/freedomcoll.htm>.

Доступ предоставляется к содержанию журналов за текущий год, а также за 4 (четыре) предшествующие года, размещенному на платформе <https://sciencedirect.com>.

В университете имеется собственная полиграфическая база для публикации учебной и учебно-методической литературы.

Материально-техническая база для реализации ОПОП по направлению подготовки 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья обеспечена:

- современной аппаратурой для демонстрации иллюстративного материала при проведении лекций, практических (семинарских) и лабораторных занятий;
- химическими реактивами, лабораторной посудой и учебным (учебно-научным) оборудованием для выполнения лабораторных работ в соответствии с рабочими программами дисциплин;
- компьютерами для выполнения вычислений и использования информационных систем и баз данных при проведении практических (семинарских) и лабораторных занятий;
- рабочим местом в компьютерном классе в соответствии с объемом изучаемых дисциплин во время самостоятельной подготовки;
- возможностью работать в компьютерном классе с соответствующим программным обеспечением для обработки результатов экспериментальных данных.

5.3. Требования к кадровым условиям реализации ОПОП

Реализация программы бакалавриата обеспечивается педагогическими работниками Университета, а также лицами, привлекаемыми Университетом к реализации программы бакалавриата на иных условиях. Квалификация педагогических работников Университета отвечает квалификационным требованиям, указанным в

квалификационных справочниках и (или) профессиональных стандартах (при наличии).

Более 70 процентов численности педагогических работников Университета, участвующих в реализации программы бакалавриата, и лиц, привлекаемых Университета к реализации программы бакалавриата на иных условиях (исходя из количества замещаемых ставок, приведенного к целочисленным значениям), осуществляют научную, учебно-методическую и (или) практическую работу, соответствующую профилю преподаваемой дисциплины (модуля).

Более 5 процентов численности педагогических работников Университета, участвующих в реализации программы бакалавриата, и лиц, привлекаемых Университета к реализации программы бакалавриата на иных условиях (исходя из количества замещаемых ставок, приведенного к целочисленным значениям), являются руководителями и (или) работниками иных организаций, осуществляющими трудовую деятельность в профессиональной сфере, соответствующей профессиональной деятельности, к которой готовятся выпускники (имеют стаж работы в данной профессиональной сфере не менее 3 лет).

Более 50 процентов численности педагогических работников Университета и лиц, привлекаемых к образовательной деятельности Университета на иных условиях (исходя из количества замещаемых ставок, приведенного к целочисленным значениям), имеют ученую степень (в том числе ученую степень, полученную в иностранном государстве и признаваемую в Российской Федерации) и (или) ученое звание (в том числе ученое звание, полученное в иностранном государстве и признаваемое в Российской Федерации).

5.4. Финансовые условия реализации образовательной программы

Финансовое обеспечение реализации программы бакалавриата по направлению подготовки 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья осуществляется в объеме не ниже значений базовых нормативов затрат на оказание государственных услуг по реализации образовательных программ высшего образования - программ бакалавриата и значений корректирующих коэффициентов к базовым нормативам затрат, определяемых Министерством науки и высшего образования Российской Федерации.

5.5. Содержание и организация учебного процесса для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья

Содержание и организация учебного процесса для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья определяется требованиями федерального государственного образовательного стандарта высшего образования (ФГОС ВО).

Обучение по образовательным программам инвалидов и обучающихся с ОВЗ осуществляется с учетом особенностей психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья таких обучающихся.

Выбор методов обучения в каждом отдельном случае обуславливается целями обучения, содержанием обучения, уровнем профессиональной подготовки педагогов, методического и материально-технического обеспечения, наличием времени на

подготовку, с учетом особенностей психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья обучающихся.

Для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья установлен особый порядок освоения дисциплин (модулей) по физической культуре и спорту с учетом состояния их здоровья.

Инвалиды и лица с ограниченными возможностями слуха и речи, с ограниченными возможностями зрения и ограниченными возможностями опорно-двигательной системы могут получить образование в Университете по очной или заочной формам обучения, индивидуально или с использованием дистанционных образовательных технологий.

При выборе мест прохождения практик для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья учитывается состояние здоровья и требования по доступности.

Университет обеспечивает создание безбарьерной образовательной среды для инвалидов и студентов с ОВЗ в Университет, а также обеспечение организации образовательного процесса специальными средствами:

- архитектурная доступность;
- материально-техническое оснащение учебного процесса, с учетом особых образовательных потребностей;
- формирование комфортной психологической среды, позволяющей обучающимся с ОВЗ и инвалидам комфортно чувствовать себя в Университете;
- доступ инвалидов и студентов с ОВЗ новым информационно-коммуникационным технологиям и системам, включая Интернет;
- коррекция поведения студентов с ОВЗ, инвалидов и студентов с нормальным развитием в условиях Университета;
- обеспечение доступа инвалидов к местам отдыха и занятий спорта.

Для обучающихся, имеющих нарушения опорно-двигательного аппарата при наличии студентов с ОВЗ данного типа и нуждающихся в создании специальных условий, материально-технические условия обеспечивают возможность беспрепятственного доступа обучающихся в учебные помещения, буфет, туалетные и другие помещения Университета, а также их пребывания в указанных помещениях.

Денежное обеспечение осуществляется в соответствии с действующим законодательством Российской Федерации.

6. Характеристика среды вуза, обеспечивающая развитие общекультурных (социально-личностных) компетенций выпускников

СОГУ - один из наиболее авторитетных классических университетов Северо-Кавказского региона, имеющий глубокие исторические традиции образовательной и воспитательной деятельности. Университет располагает всеми необходимыми условиями и возможностями обеспечить социально-личностные компетенции выпускников, что подтверждается успешным карьерным ростом и высокими достижениями его выпускников.

Основные направления педагогической, воспитательной и научно-исследовательской деятельности университета, определяющие концепцию формирования среды СОГУ, обеспечивающей развитие социально-личностных

компетенций, закреплены в его Уставе, а также Программе стратегического развития СОГУ. В программе поставлены следующие цели и задачи воспитательной работы:

Цель воспитательной работы: создание условий для личностного и профессионального развития студента, формирования созидательного мировоззрения, толерантного сознания, системы традиционных для российского общества ценностей, способствующих адаптации в социокультурной среде регионального, российского и международного сообщества, повышению гражданского самосознания и социальной ответственности.

Задачи воспитательной работы:

1. Формирование системы гражданско-патриотического воспитания студентов, приобщение их к ценностям этнической, российской и мировой культуры.
2. Совершенствование системы студенческого самоуправления путем развития лидерских качеств, формирования основ корпоративной культуры.
3. Профилактика здорового образа жизни, создание условий для развития физической культуры студента.
4. Организация правовой и социальной защиты студентов, создание системы психологического консультирования для обеспечения комфортной воспитательной среды в вузе.
5. Укрепление позиций университета как центра культуры региона, развитие творческих коллективов.
6. Формирование гуманной педагогической среды, создание условий для развития толерантности учащейся молодежи и воспитание духовной культуры: правовой, политической, этической.
7. Организация систематического мониторинга состояния воспитательной среды в вузе.

Внеучебная работа со студентами в университете является важнейшей составляющей качества подготовки специалистов и проводится с целью формирования у каждого студента сознательной гражданской позиции, стремлению к сохранению и приумножению нравственных, культурных и общечеловеческих ценностей, также выработке навыков конструктивного поведения в новых экономических условиях, социально-личностных компетенций выпускников.

В СОГУ функционирует отдел молодежной политики, физической культуры и спорта, который координирует воспитательную работу на факультетах. Под его руководством реализуются разнообразные проекты по различным направлениям воспитательной деятельности. Действует институт кураторства студенческих групп.

Основными направлениями воспитательной работы в СОГУ следует считать:

1. Патриотическое воспитание:
 - Повышение социального статуса патриотического воспитания молодежи.
 - Проведение научно обоснованной организаторской политики по патриотическому воспитанию.
 - Повышение уровня содержания, методов и технологий патриотического воспитания в вузе на основе реального взаимодействия учебно-воспитательных структур.
2. Формирование здоровьесберегающей среды и здорового образа жизни:
 - Организация широкой пропаганды физической культуры и спорта, здорового

образа жизни, проведение спортивно-массовых мероприятий, соревнований.

- Пропаганда здорового образа жизни, профилактика и борьба с курением, наркозависимостью и другими «дурными» привычками.

3. Формирование конкурентоспособных качеств:

- Повышение мотивации самосовершенствования обучающихся.
- Формирование ориентации на успех, на лидерство и карьерное поведение.
- Формирование качеств социально-активной личности.

- Формирование навыков самопрезентации, принятия решений, организации общественно и личностно значимых дел.

4. Профилактика правонарушений, экстремизма, аддикций, формирование потребности в здоровом образе жизни.

5. Обеспечение социальной защиты обучающихся, организация психологической поддержки и консультационной помощи.

6. Обеспечение высоконравственного климата и культуры быта в общежитиях.

7. Развитие системы органов самоуправления обучающихся, развитие и поддержка молодежных общественных организаций и объединений обучающихся.

8. Оптимизация воспитательного потенциала учебной и научной работы.

К структурным подразделениям СОГУ, способствующим формированию социально-личностных компетенций обучающихся относятся:

Научная библиотека СОГУ, которая помимо своих прямых обязанностей обеспечивать учебный процесс необходимой учебной и методической литературой, ведет большую культурно-просветительскую, научно-библиографическую и гражданско-патриотическую работу.

Музей археологии СОГУ представляет собой учебное, воспитательное и научно-исследовательское подразделение университета. Его работа базируется на внутренних нормативных документах СОГУ. Имеется концепция развития Музея и совершенствования его работы для углубления профессиональной подготовки обучающихся, развития их познавательных способностей, прямого участия в пополнении и научном изучении материалов Музея, формировании у них гражданственности и патриотизма на примере богатой истории университета, тесно связанной с историей региона и страны.

В Северо-Осетинском государственном университете имени Коста Левановича Хетагурова создана социокультурная среда вуза и благоприятные условия для развития личности и регулирования социально-культурных процессов, способствующих укреплению нравственных, гражданственных, общекультурных качеств обучающихся.

Социокультурная среда СОГУ имеет гуманистическую направленность и соответствует требованиям цивилизованного общества к условиям обучения и жизнедеятельности студентов в вузах, принципам гуманизации российского общества, гуманитаризации высшего образования и компетентностной модели современного специалиста высшей квалификации. В целом она обеспечивает благоприятные условия и комфортность для удовлетворения профессиональных, учебных, культурных, бытовых и досуговых потребностей студентов и преподавателей. Ее функционирование основано на неразрывной связи учебно-научного, учебно-воспитательного и внеучебного социокультурного процессов.

Кафедры факультета химии, биологии и биотехнологии СОГУ осуществляют

воспитательную работу со студентами в соответствии с рекомендациями федеральных, региональных и внутренних локальных нормативных актов. Воспитательная деятельность регламентируется нормативными документами и, в первую очередь, планом воспитательной работы, основной целью которого является социализация личности будущего конкурентоспособного специалиста с высшим профессиональным образованием, обладающего высокой культурой, интеллигентностью, социальной активностью, качествами гражданина-патриота. План включает следующие направления воспитательной деятельности: патриотическое и духовно-нравственное воспитание; гражданско - правовое воспитание; спортивно-массовая работа и формирование здорового образа жизни; культурно-массовая работа.

В университете регулярно проводятся встречи с ведущими учеными и работодателями. На основании заключенных договоров о сотрудничестве, студенты имеют возможность трудоустроиться в различные организации и госструктуры.

На факультетах под общим руководством деканов занимаются воспитательной деятельностью заместители деканов, кураторы учебных групп с участием активистов студенческого самоуправления.

В целях решения важных вопросов жизнедеятельности студенческой молодежи, развития ее социальной активности, поддержки и реализации социальных инициатив, обеспечения прав обучающихся на участие в управлении образовательным процессом в университете создан Студенческий совет.

Студенты университета имеют возможность реализовать творческий потенциал в созданном Центре творчества и эстетического развития. В нём активно работают: Заслуженный ансамбль народного танца СОГУ им. К.Л. Хетагурова «Иристон» — лучший молодежный коллектив Северной Осетии, сохраняющий и преумножающий вековые традиции осетинской культуры, хор народной песни, ансамбль бального танца, студенческий театр «Универ» и другие творческие коллективы.

В университете ежегодно проводятся масштабные мероприятия, направленные на патриотическое воспитание, а также культурно-массовые и спортивно-оздоровительные мероприятия, в которых участвует большое число студентов и преподавателей, такие как:

- День рождения Коста Хетагурова, чьё имя носит университет;
- Празднование Дня Победы в Великой Отечественной войне;
- Участие в траурных мероприятиях, приуроченных к годовщине теракта в школе № 1 города Беслана, ко дню солидарности в борьбе с терроризмом и памяти всех жертв терактов;
- Фестиваль творчества студентов «Студенческая весна»;
- Фестиваль творчества студентов первых курсов «Зелёное яблоко»;
- День российского студенчества «Татьянин день»;
- Комплекс ознакомительных мероприятий для будущих абитуриентов «День открытых дверей»;
- Организация и проведение Конкурса «Студент года» Акция «Я донор!» Фестиваль СОГУ по интеллектуальным играм
- Внутривузовский турнир по баскетболу;
- Студенческая волейбольная лига;
- Сдача норм Всероссийского физкультурно-спортивного комплекса «Готов к труду

- и обороне» (ГТО);
- Туристический поход.

В университете также успешно развиваются такие творческие направления как КВН, брейн-ринг.

Студенты Северо-Осетинского государственного университета принимают активное участие во всероссийских форумах «Машук», «Селигер», успешно представляя свои проекты.

Социальная сфера университета является одной из самых важных частей жизнедеятельности университета. От ее содержания и качества зависит реализация основных задач вуза. Социальная поддержка обучающихся направлена на оздоровление, трудоустройство, правовое и психолого-педагогическое консультирование. Социальная инфраструктура университета состоит из двух современных, отремонтированных общежитий; медицинского пункта; комбината общественного питания; Дворца культуры; спортивно-оздоровительного комплекса, плавательного бассейна «Дельфин». Для самостоятельной работы обучающихся в каждом общежитии оборудованы специальные помещения. Компактное расположение учебных корпусов и общежитий университета позволяет обучающимся, проживающим в общежитиях, ежедневно пользоваться услугами библиотек, читального зала, спортивных залов и бассейна университета.

В университете созданы условия для развития личности студентов и преподавателей, прилагаются усилия для культивирования социально-культурных процессов, способствующих укреплению нравственных, гражданственных, общекультурных качеств в коллективе. В качестве модели воспитывающей среды выбрано развитие традиционной народной культуры, которая является средством патриотического воспитания, формирования культуры межнациональных отношений и согласия в студенческой среде.

Приоритетной целью воспитания студентов в университете является, с одной стороны, создание условий для становления и формирования культурной личности, обладающей высоким уровнем социальной компетенции, ответственности, гражданской позицией и толерантностью, а с другой стороны, ее подготовка к самостоятельному проектированию профессионального и личностного развития, творческому, позитивному отношению к работе и миру в целом.

Студенты регулярно участвуют в различных мероприятиях: посещают спектакли, выставки, экскурсии, конкурсы, а также получают возможность самостоятельно организовывать и принимать участие в различных культурно-массовых, творческих и спортивных проектах.

Традиционным на факультете химии, биологии и биотехнологии стало празднование Дня химика, на котором студенты-старшекурсники «посвящают» первокурсников в студенты.

Исходя из требований к уровню компетентности бакалавра по направлению подготовки 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья, определены основные направления, по которым ведется воспитательная деятельность в СОГУ:

- гражданское - развитие общегражданских ценностных ориентаций и правовой культуры через включение в общественно-гражданскую деятельность;
- патриотическое - развитие чувства равнодушия к судьбе Отечества, к его

прошлому, настоящему и будущему с целью мотивации обучающихся к реализации и защите интересов Родины;

- духовно-нравственное - развитие ценностно-смысловой сферы и духовной культуры, нравственных чувств и крепкого нравственного стержня;
- физическое - формирование культуры ведения здорового и безопасного образа жизни, развитие способности к сохранению и укреплению здоровья;
- экологическое - развитие экологического сознания и устойчивого экологического поведения;
- профессионально-трудовое воспитание - развитие психологической готовности к профессиональной деятельности по избранной профессии;
- культурно-творческое - знакомство с материальными и нематериальными объектами человеческой культуры;
- научно-образовательное - формирование исследовательского и критического мышления, мотивации к научно-исследовательской деятельности.

В приложениях 6 и 7 представлены «Рабочая программа воспитательной работы обучающихся» и «Календарный план по воспитательной работе обучающихся» соответственно.

7. Учебно-методическое обеспечение системы оценки качества освоения обучающимися ОПОП бакалавриата по направлению подготовки 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья

7.1 Фонды оценочных средств для проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации

Нормативное методическое обеспечение системы оценки качества освоения обучающимися ОПОП ВО по направлению подготовки 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья включает в себя фонды оценочных средств для проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации (контрольные вопросы и задания для практических занятий, лабораторных и контрольных работ, зачетов и экзаменов, тестовые задания, ситуационные и расчетные задания, примерную тематику курсовых работ, рефератов, докладов, учебных исследований и др.).

В соответствии с требованиями ФГОС ВО для аттестации обучающихся на соответствие их персональных достижений поэтапным требованиям соответствующей ОПОП создаются фонды оценочных средств для проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации. Эти фонды включают оценочные средства для проведения текущего и итогового контроля: примерные тесты и контрольные работы, письменный опрос, диагностическая работа, защиты проектов, проверка домашних работ разного характера, а также контрольные вопросы и типовые задания для практических занятий, лабораторных и контрольных работ, коллоквиумов, зачетов и экзаменов; тесты и компьютерные тестирующие программы; примерную тематику курсовых работ/ проектов, рефератов и т.п., иные формы контроля, позволяющие оценить степень сформированности компетенций обучающихся.

В соответствии с учебным планом промежуточная аттестация предусматривает

проведение экзаменов, зачетов, защиту курсовых работ, выполнение отчетов по практике (зачет с оценкой). По всем перечисленным видам промежуточной аттестации разработаны комплекты оценочных средств, являющиеся составной частью рабочих программ дисциплин и практик.

На протяжении десятилетия для оценки знаний студентов в СОГУ используется балльно-рейтинговая система. Оценка успеваемости студентов СОГУ в рамках балльно-рейтинговой системы осуществляется в ходе текущего, рубежного и итогового контроля по дисциплине.

Балльно-рейтинговая системы СОГУ основывается на методологии и принципах, обеспечивающих формирование персонального рейтинга студента в ходе текущего, рубежного и итогового контроля по дисциплине. Данная система оценки успеваемости студентов основана на использовании совокупности контрольных точек, оптимально расположенных на всем временном интервале изучения дисциплины. При этом предполагается разделение всего курса на ряд более или менее самостоятельных, логически завершенных блоков и модулей и проведение по ним контрольной акции.

Особо следует отметить, что балльно-рейтинговая система, являясь формой проверки приобретенных знаний и умений, активно влияет на изменение самой технологии учебного процесса в вузе.

Текущий контроль - это непрерывно осуществляемый мониторинг уровня усвоения знаний и формирования умений и навыков в течение семестра или учебного года. Текущий контроль знаний, умений и навыков студентов осуществляется в ходе учебных (аудиторных) занятий, проводимых по расписанию. Формами текущего контроля могут быть опросы на семинарских, практических и лабораторных занятиях, а также короткие (например, до 15 мин.) задания, выполняемые студентами в начале лекции с целью проверки наличия знаний, необходимых для усвоения нового материала или в конце лекции для выяснения степени усвоения изложенного материала. Формы текущего контроля знаний, умений и навыков студентов разрабатываются преподавателями, вносятся в рабочие программы дисциплин.

Рубежный контроль осуществляется по более или менее самостоятельным разделам - учебным модулям курса и проводится по окончании изучения материала модуля в заранее установленное время. Рубежный контроль проводится с целью определения качества усвоения материала учебного модуля в целом. В течение семестра проводится два рубежных контрольных мероприятия по графику в форме компьютерного тестирования студентов. На рубежные контрольные мероприятия выносятся весь программный материал (все разделы) по дисциплине.

Итоговая оценка знаний студента, осуществляется по накопительной системе суммированием баллов, полученных в процессе текущего и рубежного контроля.

Студенты, набравшие по шкале оценок достаточное количество баллов для оценки «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», либо «зачет» имеют возможность получения оценки по итогам работы в семестре и освобождаются от сдачи зачетов и экзаменов.

Студенты, не набравшие в течение семестра необходимое количество баллов для положительных оценок или зачета (набравшие менее 56 баллов), допускаются к сессии и сдают экзамены и зачёты по утвержденному расписанию.

В рабочих программах дисциплин указывается конкретная форма проведения

экзамена (зачета), также указана балльная структура оценки (шкала оценивания результатов), требования, согласно которым студент получает баллы на зачете или на экзамене как способ накопления баллов в соответствии с Положением о балльно-рейтинговой системе оценки знаний студентов в СОГУ.

7.2. Методические материалы по дисциплинам (модулям), практикам, научно- исследовательской работе и государственной итоговой аттестации

Методические материалы представляют комплект методических материалов по дисциплине (модулю, практике, ГИА), сформированный в соответствии со структурой и содержанием дисциплины (модуля, практики, ГИА), используемыми образовательными технологиями и формами организации образовательного процесса и являются неотъемлемой частью соответствующих рабочих программ дисциплин (модулей), программ практик, программы государственной итоговой аттестации.

Организационно-методические материалы (методические указания, рекомендации), позволяют обучающемуся оптимальным образом спланировать и организовать процесс освоения учебного материала.

Учебно-методические материалы направлены на усвоение обучающимися содержания дисциплины (модуля, практики, НИР, ГИА); а также направлены на проверку и соответствующую оценку сформированности компетенций обучающихся на различных этапах освоения учебного материала.

В качестве учебных изданий используются учебники, учебные пособия, учебно-методические пособия, рабочие тетради, практикум, задачник и др.

8. Итоговая (государственная итоговая) аттестация выпускников ОПОП бакалавриата

В Блок 3 «Государственная итоговая аттестация» учебного плана направления подготовки 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья входит защита выпускной квалификационной работы, включая выполнение, подготовку к защите и процедуру защиты. Итоговая аттестация выпускника является обязательной и осуществляется после освоения образовательной программы в полном объеме.

Целью государственной итоговой аттестации является определение соответствия результатов освоения обучающимися основной образовательной программы требованиям федерального государственного образовательного стандарта и установление уровня подготовки выпускника к выполнению профессиональных задач и соответствия его подготовки требованиям федерального государственного образовательного стандарта высшего образования.

Задачи государственной итоговой аттестации:

- определение в процессе подготовки и защиты выпускной квалификационной работы степени профессионального применения теоретических знаний, умений и навыков;
- выявление достигнутой степени подготовки выпускника к самостоятельной профессиональной деятельности, уровня его адаптации к сфере профессиональной деятельности в современных условиях;
- формирование у обучающихся личностных качеств, а также универсальных,

- общефессиональных и профессиональных компетенций; развитие навыков их реализации в научно-исследовательской, технологической и педагогической деятельности в соответствии с требованиями ФГОС ВО (квалификация бакалавр);
- оценка умения выпускников применять полученные знания при решении профессиональных задач по направлению подготовки;
 - демонстрация навыков публичной дискуссии и защиты научных идей, предложений и рекомендаций.

В Блок 3 образовательной программы «Государственная итоговая аттестация» входят:

Форма (ы) ГИА	Количество з.е.	Перечень проверяемых компетенций
Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	6	УК-1; УК-2; УК-3; УК-4; УК-5; УК-6; УК-7; УК-8; УК-9; УК-10; УК-11; ОПК-1; ОПК-2; ОПК-3; ОПК-4; ОПК-5; ПК-1; ПК-2; ПК-3

Итоговая государственная аттестация включает защиту бакалаврской выпускной квалификационной работы.

Выпускная квалификационная работа выполняется в период прохождения преддипломной практики и представляет собой самостоятельную и логически завершённую выпускную квалификационную работу, связанную с решением задач того вида (видов) деятельности, к которым готовится бакалавр.

При выполнении выпускной квалификационной работы обучающиеся должны показать свою способность и умение, опираясь на полученные знания, умения и сформированные универсальные, общепрофессиональные и профессиональные компетенции, самостоятельно решать на современном уровне задачи своей профессиональной деятельности, профессионально излагать специальную информацию, научно аргументировать и защищать свою точку зрения.

Тематика выпускных квалификационных работ направлена на решение профессиональных задач. Примерные темы выпускных квалификационных работ разрабатываются выпускающими кафедрами, ежегодно обновляются и утверждаются заведующим кафедрой. Приказом по университету за каждым студентом закрепляется выбранная им тема ВКР и назначается научный руководитель.

Требования к содержанию, объёму и структуре выпускных квалификационных работ приводятся в рабочей программе государственной итоговой аттестации.

При выполнении ВКР обучающимся предоставлена возможность использования научного оборудования кафедр, факультета, центра коллективного пользования СОГУ «Физика и технологии наноструктур», а также возможность пользования электронно-библиотечными системами через сеть Интернет в компьютерных классах и через персональные компьютеры кафедр факультета химии, биологии и биотехнологии.

Программа Государственной итоговой аттестации размещена на официальном сайте СОГУ и представлена в Приложении 6.

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

9.1. Требования к применяемым механизмам оценки системы качества образовательной деятельности и подготовки обучающихся по образовательной программе

Качество образовательной деятельности и подготовки обучающихся по программе бакалавриата по данному направлению подготовки определяется в рамках системы внутренней оценки и включает текущий контроль успеваемости, промежуточную и итоговую (государственную итоговую) аттестацию обучающихся.

В целях совершенствования программы бакалавриата организация при проведении регулярной внутренней оценки качества образовательной деятельности и подготовки обучающихся по программе бакалавриата привлекает работодателей и (или) их объединения, иных юридических и (или) физических лиц, включая педагогических работников организации.

Внутренняя оценка качества образовательной деятельности по программе бакалавриата проводится в соответствии с Положением о внутренней системе оценки качества образования Университета, утвержденного приказом ректора А.У. Огоева от 07.12.2018 г. №350.

В рамках внутренней системы оценки качества образовательной деятельности по программе бакалавриата обучающимся предоставляется возможность оценивания условий, содержания, организации и качества образовательного процесса в целом и отдельных дисциплин (модулей) и практик.

Внешняя оценка качества реализации ОП по данному направлению подготовки определяется в ходе следующих мероприятий:

- рецензирование образовательной программы руководителями и/или работниками организаций, деятельность которых связана с направленностью (профилем) реализуемой программы бакалавриата и имеющих стаж работы в данной профессиональной области не менее 3-х лет;
- оценивание профессиональной деятельности бакалавров работодателями в ходе прохождения практики.

В СОГУ ежегодно по утвержденным показателям проводится мониторинг процессов, обеспечивающих качество подготовки обучающихся, проводятся внутренние аудиты (проверки) деятельности подразделений, отдельных процессов и видов деятельности, по результатам которых планируются корректирующие и предупреждающие мероприятия, способствующие повышению качества подготовки специалистов.

Компетентность преподавателей отслеживается и оценивается на основе утвержденных в СОГУ регламентов:

Положение о порядке замещения должностей научно-педагогических работников СОГУ.

Планы повышения квалификации преподавателей СОГУ.

ПРИЛОЖЕНИЯ

Приложение 1. Матрица соответствия требуемых компетенций и формирующих их составных частей ОПОП ВО по направлению подготовки 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья.

Приложение 2. Учебный план (размещается на официальном сайте СОГУ, в электронной информационно-образовательной среде университета).

Приложение 3. Календарный учебный график (размещается на официальном сайте СОГУ, в электронной информационно-образовательной среде университета).

Приложение 4. Рабочие программы всех дисциплин (модулей) учебного плана, как обязательной части, так и части, формируемой участниками образовательных отношений учебного плана, включая дисциплины по выбору обучающихся (размещаются на официальном сайте СОГУ, в электронной информационно-образовательной среде университета).

Приложение 5. Рабочие программы всех практик (размещаются на официальном сайте СОГУ, в электронной информационно-образовательной среде университета).

Приложение 6. Рабочая программа воспитательной работы обучающихся.

Приложение 7. Календарный план по воспитательной работе обучающихся.

Приложение 8. Программа Государственной итоговой аттестации.

Приложение 9. Рецензии работодателей на ОПОП по направлению подготовки 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья.

**Матрица
соответствия требуемых компетенций и формирующих их составных частей ОПОП ВО
по направлению подготовки 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья
год начала подготовки 2022**

Индекс	Наименование	Сем.	Компет енции	УК-1	УК-2	УК-3	УК-4	УК-5	УК-6	УК-7	УК-8	УК-9	УК-10	УК-11	ОПК-1	ОПК-2	ОПК-3	ОПК-4	ОПК-5	ПК-1	ПК-2	ПК-3	
Блок 1. Дисциплины (модули)																							
Обязательная часть																							
Б1.О.01	История	12	УК-5					+															
Б1.О.01.01	История России	2	УК-5					+															
Б1.О.01.02	Всеобщая история	1	УК-5					+															
Б1.О.02	Философия	4	УК-5				+	+															
Б1.О.03	Иностранный язык	1234	УК-4				+																
Б1.О.04	Безопасность жизнедеятельности	1	УК-8								+												
Б1.О.05	Физическая культура и спорт	1	УК-7							+													
Б1.О.06.01	Основы общей и неорганической химии	1	ОПК-2													+							
Б1.О.06.02	Органическая химия	2	ОПК-2													+							
Б1.О.06.03	Аналитическая химия	23	ОПК-2													+							
Б1.О.06.04	Физическая и коллоидная химия	23	ОПК-2													+							
Б1.О.06.05	Биохимия	3	ОПК-2													+							
Б1.О.07	Физика	1	ОПК-2													+							
Б1.О.08	Математика	1	УК-1; ОПК-2	+												+							

Б1.В.02	Особенности взаимодействия и этикет общения с людьми с инвалидностью	2	УК-9										+							
Б1.В.03	Правоведение	3	УК-2; УК-11		+															
Б1.В.04	Растительное сырье в технологии броидильных производств	3	ПК-1																+	
Б1.В.05	Биоресурсы растительного происхождения	2	ПК-2																	+
Б1.В.06	Научные основы производства продуктов питания	3	ПК-1																	+
Б1.В.07	Организация информационного поиска по пищевым технологиям	3	ПК-1																	+
Б1.В.08	Введение в технологию продуктов питания	4	ПК-1																	+
Б1.В.09	Товароведение продовольственных товаров	4	УК-2; ПК-2		+															+
Б1.В.10	Маркетинг в пищевой промышленности	4	УК-10; ПК-3										+							+
Б1.В.11	Дегустационные методы анализа как инструмент маркетинга	5	УК-3; ПК-3			+														+

Б1.В.12	Технология отрасли	45678	ПК-1; ПК-3																	+		+
Б1.В.13	Технологическое оборудование отрасли	56	ПК-3																			+
Б1.В.14	Пищевая микробиология	5	ПК-2																		+	
Б1.В.15	Пищевая химия	5	ПК-2																		+	
Б1.В.16	Тара и упаковочные материалы продовольственных товаров	5	ПК-2																		+	
Б1.В.17	Физико-химические основы и общие принципы переработки растительного сырья	5	ПК-2																		+	
Б1.В.18	Основы проектной деятельности	6	УК-6						+													
Б1.В.19	Система менеджмента безопасности пищевой продукции	6	ПК-2																		+	
Б1.В.20	Технология ликероводочных изделий	6	ПК-1; ПК-3																	+		+
Б1.В.21	Биотехнологические основы отрасли	6	ПК-1; ПК-3																	+		+
Б1.В.22	Разработка и внедрение нормативной документации	7	ПК-2																		+	
Б1.В.23	Основы технологического проектирования	7	ПК-3																			+

Б1.В.24	Технология товарных дрожжей	7	ПК-1																	+		
Б1.В.25	Технологические добавки и улучшители для производства продуктов питания из растительного сырья	7	ПК-2; ПК-3																		+	+
Б1.В.26	Практикум по технологии отрасли	7	ПК-1																		+	
Б1.В.27	Технология безалкогольных, функциональных и ферментированных напитков	8	ПК-1; ПК-2																		+	+
Б1.В.28	Технохимический контроль на предприятиях отрасли	8	ПК-2																			+
Б1.В.ДВ.01	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.01																					
Б1.В.ДВ.01.01	Идентификация и фальсификация пищевых продуктов	8	ПК-2											+								+
Б1.В.ДВ.01.02	Безопасность продовольственного сырья	8	ПК-2																			+
Б1.В.ДВ.02	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.02																					
Б1.В.ДВ.02.01	Технологическое предпринимательство	5	УК-3; ПК-3											+								+
Б1.В.ДВ.02.02	Бизнес - планирование	5	УК-3; ПК-3											+								+
Б1.В.ДВ.03	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.03																					
Б1.В.ДВ.03.01	Введение в направленность	1	УК-3											+								
Б1.В.ДВ.03.02	Индустрия 4.0	1	УК-3											+								

Б1.В.ДВ.04	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.04																					
Б1.В.ДВ.04.01	Микробиологический контроль на предприятиях отрасли	7	УК-8; ПК-2																	+		
Б1.В.ДВ.04.02	Санитарно-гигиенический контроль на предприятиях отрасли	7	УК-8; ПК-2																	+		
Б1.В.ДВ.05	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.05																					
Б1.В.ДВ.05.01	Производственный учет на предприятиях отрасли	8	УК-10; ПК-3																	+		
Б1.В.ДВ.05.02	Учет товарно-материальных ценностей на производстве продуктов питания	8	УК-10; ПК-3																	+		
Блок 2.Практика																						
Обязательная часть																						
Б2.О.01(У)	Учебная (ознакомительная) практика	2	УК-1; УК-2; ОПК-4; ПК-1; ПК-2; ПК-3	+	+														+	+	+	+
Б2.О.02(У)	Учебная (технологическая) практика	4	УК-1; УК-2; ОПК-3; ОПК-4; ПК-1; ПК-2; ПК-3	+	+														+	+	+	+
Б2.В	Часть, формируемая участниками образовательных отношений																					

Б2.В.01(П)	Производственная (технологическая) практика	6	УК-1; УК-2; УК-3; УК-10; ПК-1; ПК-2; ПК-3	+	+	+														+	+	+	
Б2.В.02(Н)	Научно- исследовательская работа	8	УК-1; УК-2; УК-3; ПК-1; ПК-2; ПК-3	+	+	+															+	+	+
Б2.В.03(Пд)	Преддипломная практика	8	УК-1; УК-2; УК-3; УК-8; ПК-1; ПК-2; ПК-3	+	+	+					+										+	+	+
Б3	Государственная итоговая аттестация																						
Б3.01(Д)	Защита ВКР, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты		УК-1; УК-2; УК-3; УК-4; УК-5; УК-6; УК-7; УК-8; УК-9; УК-10; УК-11; ОПК-1;	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+

			ОПК-2; ОПК-3; ОПК-4 ОПК-5 ПК-1; ПК-2; ПК-3																					
ФТД	Факультативные дисциплины																							
ФТД.01	Закон об образовании		УК-2		+																			
ФТД.02	Осетинский язык (базовый курс)		УК-5					+																
ФТД.03	Осетинский язык и культура речи		УК-5					+																

