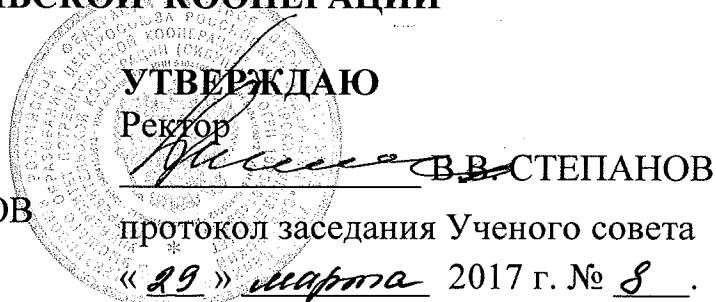


Частное образовательное учреждение высшего образования  
Центросоюза Российской Федерации

**СИБИРСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ  
ПОТРЕБИТЕЛЬСКОЙ КООПЕРАЦИИ**



**ОСНОВНАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА  
ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ**

по направлению

**19.03.02 Продукты питания из растительного сырья**

**Направленность: Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий**

**Программа академического бакалавриата**

Квалификация: **Бакалавр**

Срок получения образования по программе – 4 года.

Разработана:

на основе требований федерального государственного образовательного стандарта высшего образования, утвержденного Приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 12 марта 2015 г. № 211;

с учетом требований профессиональных стандартов:

- 40.011 Специалист по научно-исследовательским и опытно-конструкторским разработкам, утвержден Приказом Минтруда и социальной защиты Российской Федерации от 04.03.2014 г. № 121н;
- 40.060 Специалист по сертификации продукции, утвержден Приказом Минтруда и социальной защиты Российской Федерации от 31.10.2014 г. № 857н;
- 40.062 Специалист по качеству продукции, утвержден Приказом Минтруда и социальной защиты Российской Федерации от 31.10.2014 г. № 856н.

Обсуждена и одобрена на заседании кафедры технологии производства и переработки сельскохозяйственной продукции, протокол от 23 марта 2017 г., № 8.

Новосибирск 2017

# **I. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ АКАДЕМИЧЕСКОГО БАКАЛАВРИАТА**

## **1. Характеристика профессиональной деятельности выпускника**

### **1.1. Область профессиональной деятельности**

Область профессиональной деятельности выпускников, освоивших программу академического бакалавриата, включает:

- организацию производства и обслуживания на пищевых предприятиях;
- хранение и переработку продовольственного сырья, эксплуатацию технологического оборудования пищевых предприятий;
- организацию входного контроля качества сырья растительного происхождения, пищевых добавок и улучшителей;
- производственный контроль качества полуфабрикатов и параметров технологического процесса;
- управление качеством готовой продукции;
- разработку новых видов продукции и технологий их производства в соответствии с государственной политикой Российской Федерации в области здорового питания населения;
- разработку нормативной и технической документации, технических регламентов;
- обеспечение контроля над соблюдением экологической чистоты производственных процессов;
- участие в подготовке проектной документации для строительства новых, реконструкции и модернизации действующих предприятий.

### **1.2. Объекты профессиональной деятельности**

Объектами профессиональной деятельности выпускников, освоивших программу академического бакалавриата, являются:

- продовольственное сырье растительного и животного происхождения,
- пищевые добавки и улучшители, пищевые продукты,
- пищевые предприятия,
- технологическое оборудование пищевых предприятий,
- специализированные цеха, имеющие функции пищевого производства,
- нормативная и техническая документация, методы и средства контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции,
- система производственного контроля.

### **1.3. Виды профессиональной деятельности**

Выпускники, освоившие программу академического бакалавриата по направлению 19.03.02 *Продукты питания из растительного сырья*, готовятся к следующим видам профессиональной деятельности:

- производственно-технологическая;**
- экспериментально-исследовательская.**

При разработке и реализации программы академического бакалавриата кафедры университета ориентируется на конкретные виды профессиональной деятельности, к которым готовится бакалавр, исходя из потребностей рынка труда, научно-исследовательских и материально-технических ресурсов университета.

### **1.4 Профессиональные задачи**

Выпускник, освоивший программу академического бакалавриата, по направлению 19.03.02 *Продукты питания из растительного сырья* в соответствии с видами професси-

ональной деятельности, на которые ориентирована программа академического бакалавриата, будет готов решать следующие профессиональные задачи:

**производственно-технологическая деятельность:**

обеспечение входного контроля качества свойств сырья и полуфабрикатов;  
управление технологическими процессами производства продуктов питания из растительного сырья на предприятии;

обеспечение выпуска высококачественной продукции: муки, крупы, крупяных продуктов, комбикормов;

хлеба, кондитерских и макаронных изделий;

сахара и сахаристых продуктов;

жировых продуктов, эфирных масел и парфюмерно-косметических продуктов;

жировых продуктов, эфирных масел и парфюмерно-косметических продуктов;

продукции бродильной и винодельческой промышленности;

субтропических и пищевкусовых продуктов; продуктов общественного питания;

продуктов детского и функционального питания;

консервов и пищевконцентратов;

субтропических и пищевкусовых продуктов;

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

организация рационального ведения технологического процесса и осуществление контроля над соблюдением технологических параметров процесса производства продуктов питания из растительного сырья; участие в разработке новых технологий и технологических схем производства продуктов питания из растительного сырья;

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

**экспериментально-исследовательская деятельность:**

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

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

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

проведение измерений;

анализ и математическая обработка экспериментальных данных;

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

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

## **2. Планируемые результаты освоения образовательной программы**

В результате освоения программы академического бакалавриата у выпускника будут сформированы общекультурные, общепрофессиональные, профессиональные и профильные компетенции.

### **2.1. Общекультурные компетенции**

Выпускник, освоивший программу академического бакалавриата будет обладать следующими общекультурными компетенциями:

способностью использовать основы философских знаний, анализировать главные этапы и закономерности исторического развития для осознания социальной значимости своей деятельности (ОК-1);

способностью использовать основы экономических знаний при оценке эффективности результатов деятельности в различных сферах (ОК-2);

способностью к коммуникации в устной и письменной формах на русском и иностранном языках для решения задач межличностного и межкультурного взаимодействия (ОК-3);

способностью работать в команде, толерантно воспринимая социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия (ОК-4);

способностью к самоорганизации и самообразованию (ОК-5);

способностью использовать общеправовые знания в различных сферах деятельности (ОК-6);

способностью поддерживать должный уровень физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности (ОК-7);

способностью использовать приемы первой помощи, методы защиты в условиях чрезвычайных ситуаций (ОК-8);

способностью к коммуникации в устной и письменной формах на русском и иностранном языках для решения задач межличностного и межкультурного взаимодействия (ОК-9).

### **2.2. Общепрофессиональные компетенции:**

Выпускник, освоивший программу академического бакалавриата будет обладать следующими общепрофессиональными компетенциями:

способностью осуществлять поиск, хранение, обработку и анализ информации из различных источников и баз данных, представлять ее в требуемом формате с использованием информационных, компьютерных и сетевых технологий (ОПК-1);

способностью разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья (ОПК-2).

### **2.3. Профессиональные компетенции**

Выпускник, освоивший программу академического бакалавриата будет обладать следующими профессиональными компетенциями в соответствии с видами профессиональной деятельности, на которые ориентирована программа бакалавриата:

#### **производственно-технологическая деятельность:**

способностью определять и анализировать свойства сырья и полуфабрикатов, влияющие на оптимизацию технологического процесса и качество готовой продукции, ресурсосбережение, эффективность и надежность процессов производства (ПК-1);

способностью владеть прогрессивными методами подбора и эксплуатации технологического оборудования при производстве продуктов питания из растительного сырья (ПК-2);

способностью владеть методами теххимического контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовых изделий (ПК-3);

способностью применить специализированные знания в области технологии производства продуктов питания из растительного сырья для освоения профильных технологических дисциплин (ПК-4);

способностью использовать в практической деятельности специализированные знания фундаментальных разделов физики, химии, биохимии, математики для освоения физических, химических, биохимических, биотехнологических, микробиологических, теплотехнических процессов, происходящих при производстве продуктов питания из растительного сырья;

тельного сырья (ПК-5);

способностью использовать информационные технологии для решения технологических задач по производству продуктов питания из растительного сырья (ПК-6);

способностью осуществлять управление действующими технологическими линиями (процессами) и выявлять объекты для улучшения технологии пищевых производств из растительного сырья (ПК-7);

готовностью обеспечивать качество продуктов питания из растительного сырья в соответствии с требованиями нормативной документации и потребностями рынка (ПК-8);

способностью работать с публикациями в профессиональной периодике; готовностью посещать тематические выставки и передовые предприятия отрасли (ПК-9);

способностью организовать технологический процесс производства продуктов питания из растительного сырья и работу структурного подразделения (ПК-10);

готовностью выполнить работы по рабочим профессиям (ПК-11);

способностью владеть правилами техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда (ПК-12);

**экспериментально-исследовательская деятельность:**

способностью изучать и анализировать научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по тематике исследования (ПК-13);

готовностью проводить измерения и наблюдения, составлять описания проводимых исследований, анализировать результаты исследований и использовать их при написании отчетов и научных публикаций (ПК-14);

готовностью участвовать в производственных испытаниях и внедрении результатов исследований и разработок в промышленное производство (ПК-15);

готовностью применять методы математического моделирования и оптимизации технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья на базе стандартных пакетов прикладных программ (ПК-16);

способностью владеть статистическими методами обработки экспериментальных данных для анализа технологических процессов при производстве продуктов питания из растительного сырья (ПК-17);

**научно-исследовательская деятельность**

способностью применять современные методы научных исследований в области производства и переработки сельскохозяйственной продукции (ПК-20);

готовностью к анализу и критическому осмыслению отечественной и зарубежной научно-технической информации в области производства и переработки сельскохозяйственной продукции (ПК-21);

владением методами анализа показателей качества и безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов их переработки, образцов почв и растений (ПК-22);

способностью к обобщению и статистической обработке результатов экспериментов, формулированию выводов и предложений (ПК-23).

#### **2.4. Профильные компетенции**

Выпускник, освоивший программу академического бакалавриата будет обладать следующими профильными компетенциями:

готовность использовать основные законы электротехники, электродинамики и тепломассообмена в технологиях производства, хранения и переработки сельскохозяйственной продукции (ПрК-1);

готовностью принимать участие в проектировании и строительстве сооружений и оборудования для переработки и хранения сельскохозяйственной продукции (ПрК-2);

готовность принимать участие в заготовках сельскохозяйственного сырья и оценивать его качество (ПрК-3);

способностью осуществлять документирование хозяйственных операций, проводить учет денежных средств и управлять ресурсами предприятия (ПрК-4);

готовностью проводить маркетинговые исследования в сфере производства, переработки и хранения сельскохозяйственной продукции (ПрК-5).

### 3. Соответствие результатов освоения ООП требованиям профессионального стандарта

Достижение результатов освоения образовательной программы академического бакалавриата обеспечивает подготовку к выполнению трудовых функций, входящих в профессиональные стандарты.

**3.1.** Профессиональный стандарт 40.011 «Специалист по научно-исследовательским и опытно-конструкторским разработкам», утвержден Приказом Минтруда и социальной защиты Российской Федерации от 04.03.2014 г. № 121н.

Трудовые функции, к которым подготовлен выпускник, соответствуют уровням (подуровням) квалификации 6.

#### Описание трудовых функций, входящих в профессиональный стандарт 40.011 «Специалист по научно-исследовательским и опытно-конструкторским разработкам» (функциональная карта вида профессиональной деятельности)

Обобщенные трудовые функции			Трудовые функции		
код	наименование	уровень квалификации	наименование	код	уровень (подуровень) квалификации
В	Проведение научно-исследовательских и опытно-конструкторских разработок при исследовании самостоятельных тем	6	Проведение работ по обработке и анализу научно-технической информации и результатов исследований	В/02.6	6
			Руководство группой работников при исследовании самостоятельных тем	В/03.6	6

**3.2.** Профессиональный стандарт 40.060 «Специалист по сертификации продукции», утвержден Приказом Минтруда и социальной защиты Российской Федерации от 31.10.2014 г. № 857н.

Трудовые функции, к которым подготовлен выпускник, соответствуют уровням (подуровням) квалификации 6.

#### Описание трудовых функций, входящих в профессиональный стандарт 40.060 «Специалист по сертификации продукции» (функциональная карта вида профессиональной деятельности)

Обобщенные трудовые функции			Трудовые функции		
код	наименование	уровень квалификации	наименование	код	уровень (подуровень) квалификации
В	Организация проведения работ по подтверждению соответствия продукции (услуг) организации	6	Организация работ по подтверждению соответствия	В/01.6	6

			продукции (работ и услуг) и систем управления качеством		
			Организация работ по проведению внутреннего аудита системы управления качеством организации	В/02.6	6

**3.3.** Профессиональный стандарт 40.062 «Специалист по качеству продукции», утвержден Приказом Минтруда и социальной защиты Российской Федерации от 31.10.2014 г. № 856н.

Трудовые функции, к которым подготовлен выпускник, соответствуют уровням (подуровням) квалификации 6.

**Описание трудовых функций, входящих в профессиональный стандарт  
40.062 «Специалист по качеству продукции»  
(функциональная карта вида профессиональной деятельности)**

Обобщенные трудовые функции			Трудовые функции		
код	наименование	уровень квалификации	наименование	код	уровень (подуровень) квалификации
А	Осуществление работ по управлению качеством эксплуатации продукции	6	Определение и согласование требований к продукции (услугам), установленными потребителями, а также требований, не установленных потребителями, но необходимых для эксплуатации продукции (услуг)	А/01.6	6
			Разработка корректирующих действий по управлению несоответствующей продукцией (услугами) в ходе эксплуатации	А/03.6	6
В	Осуществление работ по управлению качеством процессов производства продукции и оказания услуг	6	Анализ причин, вызывающих снижение качества продукции (работ, услуг), разработка планов мероприя-	В/01.6	6

			тий по их устранению		
			Разработка методик и инструкций по текущему контролю качества работ в процессе изготовления продукции, в испытаниях готовых изделий и оформлении документов, удостоверяющих их качество	В/02.6	6

#### 4. Сведения о профессорско-преподавательском составе

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

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

Доля научно-педагогических работников (в приведенных к целочисленным значениям ставок), имеющих ученую степень и (или) ученое звание, в общем числе научно-педагогических работников, реализующих программу бакалавриата, не менее 50 процентов.

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

#### 5. Материально-техническое обеспечение

Требования ФГОС ВО к специальным аудиториям, их оснащению	Соответствие требованиям		
	Наименование Специальной аудитории	Номер, назначение и наименование аудитории	Оснащение
<b>Аудитории для проведения занятий лекционного типа: с набором демонстрационного оборудования и учебно-наглядных пособий</b>	Безопасности жизнедеятельности	УК2: 20, 22	Видеодвойка «JANYO», стенды («Защита от тока», «Измерение параметров микроклимата», «Средства пожаротушения», «Пособие по безопасной работе на предприятиях общественного питания»), плакаты («Действия населения при стихийных бедствиях», «Безопасность жизнедеятельности», «Действие населения при авариях и ка-



			тастрофах», «Действия при аварии на транспорте», «Безопасность работы на компьютере», «Использование средств индивидуальной защиты», «Схемы заземления и защитные средства»), манекен «Little Apple» (для оказания первой доврачебной помощи), кушетка для манекена процедурная «КП-Н-01 2», носилки санитарные, генератор сигналов низкочастотный «ГЗ-118», комплект шин складных средний «КШТС», набор изделий НИСП-08 фельдшерский д/скорой помощи, противогаз «ГП-5», барометр бытовой модернизированный, психрометр МВ-4-2М.
<b>Аудитории для занятий семинарского типа, курсового проектирования групповых и индивидуальных консультаций</b>		УК1: 321	борудованы современной мебелью и стендами
		УК1: 402	Оборудованы современной мебелью и стендами DVD-плеер Samsung DVD-P-380 Крепление универсальное Телевизор LE40A Samsung
<b>Аудитории для текущего контроля и промежуточной аттестации</b>		УК1: 321	Оборудованы современной мебелью и стендами
	Спортивный зал	спортивные залы УК3	спортивные залы с различным спортивным инвентарем
<b>Лаборатории, оснащенные лабораторным оборудованием и помещения для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования</b>			
	Лаборатория физики	УК1: 037	Электрифицированные столы – 12 шт.; Стол для преподавателя и студентов - 5 шт.; Тумбочка под телевизор - 1 шт.; Телевизор DAEWOO (видеодвойка) – 1 шт.; Доска ученическая – 1 шт.; Компьютер в комнате для персонала Стандартный стенд для измерения вольт-амперных характеристик полупроводников - 2 шт.; Стенд для объявлений - 1 шт.;

		<p> Вольтметр «В-7-38» – 8 шт.;  Вольтметр универсальный цифровой тип М – 2 шт.;  Источник постоянного тока – 10 шт.;  Штангенциркуль – 25 шт. (сейф);  Рулетки – 2 шт. (сейф);  Счетные машинки -5 шт.(в модуле);  Секундомеры – 6 шт.;  Бутыль стеклянная 11 шт.(011 ауд.);  Насос ручной – 1шт. (011 ауд.);  Тангенсгальванометр - 12шт. (011 ауд.);  Магазин сопротивлений - 11 шт. (011 ауд.);  Выпрямитель ВСА-5 – 1 шт.;  Лазерный генератор ЛГ-78 с трубками- 2 шт. (011 ауд.);  Компас-10 шт. (в модуле);  Микрометр ТМ-79-1 шт.;  Удлинитель-2 шт.;  Электроника МК-42-2 шт.;  Электроника МК-56 – 1 шт.;  Ножницы по металлу-1 шт.;  Математический маятник-11 шт. (в модуле);  Указка электронная -3 шт. (сейф);  Корыта для определения электростатического поля-10 шт. (в модуле)  Лампа «ФЛФ-2»-2 шт. (в модуле);  Кольца Ньютона-2 шт. (в модуле);  Молоток - 1 шт.;  Установка для определения скорости пули с помощью баллистического маятника –10 шт. (011 ауд.);  Установка для изучения законов постоянного тока-10 шт. (в модуле);  Столик Федорова-1 шт. (011 ауд.);  Блок Искра 020-01-1 шт. (сейф);  Прибор тестер ТЛ-4М-2 шт. (сейф)  Электродрель-1 шт. (сейф);  Аккумулятор «Грант» - 4 шт.;  Тестер «М-838»-7 шт. (сейф);  Термометр Е6-13-1 шт. (011 ауд.);  Аптечка-1 шт. (в модуле);  Станок настольный сверлильный - 1 шт. (011 ауд.);  Тисы большие - 1 шт.;  Стол верстак (011 ауд.) – 1 шт.  Осциллограф Н3013-2 шт.(011 ауд.);  Осветитель-2 шт.; </p>
--	--	---

			<p>Делитель 1:10-2 шт. (011ауд);  Пробник-2 шт.;  Дрель-1 шт.;  Ножовка-1 шт.;  Огнетушитель-1 шт.  Фильмотека-43 шт. кассет с видеофильмами (сейф);  Справочники; таблица, альбомы.</p>
	Лаборатория химии	409, 413,414,416 УК1	<p>Вытяжной шкаф с подводом воды, с керамической рабочей поверхностью и подъемным экраном из стекла триплекс, задняя стенка которого оборудована верхним и нижним отверстием для воздушного потока – 1 шт.  Стол-мойка двойной с глубокими химически стойкими раковинами с кранами горячей и холодной воды – 1 шт.  Аптечный шкаф с медикаментами настенный – 1 шт.  Стол приборный – 1 шт.  Стол лабораторный из нержавеющей стали с керамической столешницей на два рабочих места, соединенных между собой технологическими приставками с двумя светильниками и четырьмя розетками – 4 шт.  Стул типа табурет – 16 шт.  Стол письменный с тумбой – 1 шт.  Стул – 1 шт.  Доска ученическая – 1 шт.  Стол антивибрационный для весов – 1 шт.  Тумба подкатная для хранения лабораторной посуды – 5 шт.  Шкаф для нагревательных печей с керамической поверхностью – 1 шт.  Шкаф двустворчатый с застекленными дверцами для хранения приготовленных химических растворов – 1 шт.  Шкаф одностворчатый с застекленными дверцами для хранения приготовленных химических растворов – 2шт.  Шкаф металлический с реактивами – 4 шт.  Шкаф металлический с химической посудой – 1 шт  Печь муфельная SNOL 7,2/1100 – 1 шт.</p>

			<p>Термостат ТС-1/20 – 1 шт.  Весы аналитические HR-200 – 1 шт.  Дистиллятор ДЭ-4 – 1 шт.  Водяная баня – 2 шт.  Эл. плитка лабораторная – 1 шт.  Плакаты по химии – 6 шт;  Плакат настенный «Ряд электрохимических напряжений» – 1 шт.  Плакат настенный «Таблица растворимости» – 1 шт.  Плакат настенный «Таблица Менделеева» – 1 шт;</p>
	<p>Лаборатория ветеринарии  Лаборатория морфологии, физиологии сельскохозяйственных животных</p>	УК1: 311	<p>Весы электронные «ОНАУС»-2шт.  Шкаф сушильный, ШС-80-01-1шт.  Анализатор качества молока «Лактан – 1-4»-1шт.  Автоклав настольный DG-M200-1шт.  Сепаратор -1шт.  рН-метр палкообразный, ТМ-20-1шт.  Инкубатор бытовой-1шт.  Микроскоп, МБУ-4А-12шт.  Зернодробилка, «Колос»-1шт.  Гомогенизатор-1шт.  Компьютер/монитор/кл/мышь-1шт.  Термостат, ТС-1/80-1шт.  Печь муфельная-2шт.  Микроскоп «Лобаваль»-1шт.  Влагомер, ВЭМ-1шт.  Весы электронные -2шт.  Баня водяная-1шт.  Дифаноскоп-1шт.  Стол химический со стойкой-8шт.  Стол химический с ящиками-3шт.  Вытяжка -1шт.  Доска ученическая -1шт.  Стол рабочий-1шт.  Лабораторная посуда в ассортименте</p>
	<p>Лаборатория Физиологии растений  Лаборатория ботаники</p>	УК1: 313	<p>Весы электронные «ОНАУС»-2шт.  Шкаф сушильный, ШС-80-01-1шт.  Анализатор качества молока «Лактан – 1-4»-1шт.  Автоклав настольный DG-M200-1шт.  Сепаратор -1шт.  рН-метр палкообразный, ТМ-20-1шт.  Инкубатор бытовой-1шт.  Микроскоп, МБУ-4А-12шт.  Зернодробилка, «Колос»-1шт.  Гомогенизатор-1шт.  Компьютер/монитор/кл/мышь-1шт.  Термостат, ТС-1/80-1шт.  Печь муфельная-2шт.  Микроскоп «Лобаваль»-1шт.</p>

			<p>Влагомер, ВЭМ-1шт.  Весы электронные -2шт.  Баня водяная-1шт.  Диафаноскоп-1шт.  Стол химический со стойкой-8шт.  Стол химический с ящиками-3шт.  Вытяжка -1шт.  Доска ученическая -1шт.  Стол рабочий-1шт.  Лабораторная посуда в ассортименте</p>
	Лаборатория механики Лаборатория Холодильной техники и технологий	УК1: 033	Шкаф холодильный ШХ-0,4, холодильный агрегат ВН-035, холодильный агрегат ФАК-0,7, машина холод. МВВ 4-1-2.
	Лаборатория теплотехники Лаборатория процессов и аппаратов Интерактивная учебно-механическая мастерская	УК1: 034, 036	Оснащена современными компьютерами с программным обеспечением для изучения данной дисциплины
	Лаборатория электротехники и электроники	УК1: 037	Стенд (ЭВ-4), диэлектрические коврики, гири торговые и поверочные-(1 кг, 500 г, 200г, 100г, 50 г), контрольно кассовая техника (устройство печатающее УП-24 2,кассовые аппараты («Элвес 01-03-Ф2», «SAMSUNG», «АМС-100К», «ЭКР-3101», «УП-24»), весы настольные «РН-10Ц-13у», весы настольные «РН-3Ц-13у», весы циферблатные«РН-10Ц-13», весы электронные «ВЭ-15Т», прибор просмотрный «ППН-2», машина для счёта купюр - «АРМ», детектор достоверности банкнот, штангенциркуль.
	Лаборатория Тепло-электроснабжения предприятий	УК1: 038	Кипятильник непрерывного действия электрический «КНЭ-25М1», кипятильник газовый «КНГ-200У», кипятильник твёрдотопливный «КНТ-200У», экспресс-кофеварка, котёл пищеварочный газовый «КПГСМ-250», котёл пищеварочный модульный «КПЭСМ-60М», автоклав электрический «АЭ-1», аппарат пароварочный «АПЭСМ-2», электрогриль (печь конвекци-

			онная электр.), устройство варочное электрическое «УЭВ-60- 1», макет СВЧ, макет парогенератора, образцы тэнов, манометров, образцы газовой горелки, образцы предохранительных клапанов.
<b>Помещения для самостоятельной работы обучающихся должны быть оснащены компьютерной техникой с подключением к сети «Интернет», с доступом к ИОС</b>	Компьютерные классы	УК1: 101, 200, 204, 206, 207, 209, 210, 211, 215,217,219, 326,329	Оснащены современными компьютерами с соответствующим программным обеспечением

## II. ПЕРЕЧЕНЬ КОМПОНЕНТОВ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

1. Учебный план основной образовательной программы высшего образования по направлению подготовки 19.03.02 *Продукты питания из растительного сырья*, направленность (профиль) «Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий», очная форма обучения; утвержден протоколом Ученого совета от 29.04.2015 г. № 10 (в ежегодной редакции).

2. Учебный план основной образовательной программы высшего образования по направлению подготовки 19.03.02 *Продукты питания из растительного сырья*, направленность (профиль) «Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий», заочная форма обучения; утвержден протоколом Ученого совета от 29.04.2015 г. № 10 (в ежегодной редакции).

3. Рабочие программы дисциплин.
4. Программы практик.
5. Программа государственной итоговой аттестации.
6. Фонд оценочных средств (как часть рабочих программ).
7. Методические материалы.