

Документ подписан простой электронной подписью  
Информация о владельце:  
ФИО: Масалов Владимир Николаевич  
Должность: Ректор  
Дата подписания: 03.09.2021 13:00:59  
Уникальный программный ключ:  
13120ab16690784ab105600a26979f37484166f52a8e2b4d1b9cfab6fcaa

ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ  
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ  
«ОРЛОВСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ  
ИМЕНИ Н.В. ПАРАХИНА»



«УТВЕРЖДАЮ»

Врио ректора

ФГБОУ ВО Орловский ГАУ

*Т.И. Гуляева* Т.И. Гуляева

«*22*» *февраль* 20*20* г.

**Основная профессиональная образовательная  
программа высшего образования**

по направлению подготовки

19.03.03 – Продукты питания животного происхождения

Направленность (профиль) подготовки

Продукты питания животного происхождения

Уровень образования - бакалавриат

Квалификация - бакалавр

Форма обучения - очная

Срок освоения программы – 4 года

Год начала подготовки - 2020

Орел, 2020

### Лист согласований

Основная профессиональная образовательная программа высшего образования (ОПОП ВО) составлена с учетом требований Федерального государственного образовательного стандарта высшего образования (ФГОС ВО) по направлению подготовки 19.03.03 - Продукты питания животного происхождения, утвержденного Приказом Минобрнауки России от 12.03.2015г. №199.

ОПОП ВО рассмотрена на заседании кафедры «Продукты питания животного происхождения» 03.02 2020 г., протокол № 9.

ОПОП ВО утверждена на заседании Ученого совета университета протокол № 7 от 27.02 2020 г.

#### Разработчик:

Зав. кафедрой «Продукты питания животного происхождения» д.с-х.н., доцент



К.А. Лещуков

#### Согласовано:

И.о. проректора по учебно-методической работе, д.э.н., доцент



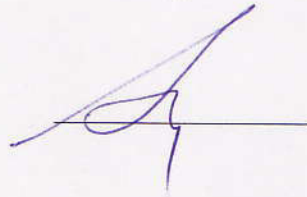
Е.Ю. Калиничева

Начальник УМУ, к.с.х.н., доцент



А.И. Дедкова

Декан факультета биотехнологии и ветеринарной медицины, д.с.х.н., профессор



Р.Н. Ляшук

Председатель методической комиссии по направлению подготовки «Продукты питания животного происхождения» д.т.н., профессор



И.В. Горькова

Заведующий выпускающей кафедры «Продукты питания животного происхождения» д.с-х.н., доцент



К.А. Лещуков

## Лист согласований с представителями работодателей

Основная профессиональная образовательная программа высшего образования (ОПОП ВО) по направлению подготовки 19.03.03 - Продукты питания животного происхождения.

Направленность (профиль) - Продукты питания животного происхождения.

Представитель работодателя:

Зам. генерального директора  
ООО «Орловский Гостинец»



А.В. Беззубиков

Представитель работодателя:

Начальник мясо-рыбного цеха  
Гипермаркет «ЛИНИЯ 1» филиал  
АО «Корпорация «ГРИНН»  
«Туристический многофункциональный  
комплекс «ГРИНН»



И.В. Новикова

## СОДЕРЖАНИЕ

|   |    |
|---|----|
| 1 НОРМАТИВНЫЕ ДОКУМЕНТЫ ДЛЯ РАЗРАБОТКИ ОСНОВНОЙ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ                            | 5  |
| 2 ХАРАКТЕРИСТИКА ОСНОВНОЙ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ  | 6  |
| 2.1 Понятие основной профессиональной образовательной программы высшего образования   | 6  |
| 2.2 Цель и задачи ОПОП ВО   | 6  |
| 2.3 Требования к абитуриенту  | 7  |
| 2.4 Направленность (профиль) ОПОП ВО  | 7  |
| 2.5 Квалификация, присваиваемая выпускнику  | 7  |
| 2.6 Трудоемкость ОПОП ВО  | 7  |
| 2.7 Срок освоения ОПОП ВО   | 8  |
| 3 ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ВЫПУСКНИКОВ  | 8  |
| 3.1 Область профессиональной деятельности и сфера (сферы) профессиональной деятельности выпускника  | 8  |
| 3.2 Виды профессиональной деятельности выпускника   | 8  |
| 3.3 Объекты профессиональной деятельности выпускника  | 9  |
| 3.4 Перечень профессиональных стандартов, соответствующих профессиональной деятельности выпускников, освоивших ОПОП ВО                    | 9  |
| 3.5 Описание обобщенных трудовых функций в соответствии с профессиональным стандартом   | 10 |
| 3.6 Ключевые партнеры образовательной программы   | 10 |
| 4 ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ОСНОВНОЙ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ                                 | 10 |
| 4.1 Требования к планируемым результатам освоения образовательной программы, обеспечиваемым дисциплинами (модулями) и практиками          | 10 |
| 5 ДОКУМЕНТЫ, РЕГЛАМЕНТИРУЮЩИЕ СОДЕРЖАНИЕ И ОРГАНИЗАЦИЮ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ПРИ РЕАЛИЗАЦИИ ОПОП ВО                                   | 32 |
| 5.1 Учебный план  | 33 |
| 5.2 Календарный учебный график  | 34 |
| 5.3 Рабочие программы дисциплин (модулей)   | 34 |
| 5.4 Программы практик   | 35 |
| 5.5 Программа государственной итоговой аттестации   | 38 |
| 5.6 Оценочные материалы (ФОСы) по дисциплинам (модулям), практикам, научно-исследовательской работе и государственной итоговой аттестации | 41 |
| 5.7 Методические материалы по дисциплинам (модулям), практикам, научно-исследовательской работе и государственной итоговой аттестации     | 41 |
| 6 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ОПОП ВО  | 42 |
| 6.1 Общесистемные требования к реализации ОПОП ВО   | 42 |
| 6.2 Материально-техническое и учебно-методическое обеспечение ОПОП ВО   | 45 |
| 6.3 Кадровое обеспечение реализации ОПОП ВО   | 45 |
| 6.4 Финансовые условия реализации ОПОП ВО   | 45 |
| 6.5 Оценка качества образовательной деятельности и подготовки обучающихся по ОПОП ВО  | 46 |
| 7 ХАРАКТЕРИСТИКА СОЦИОКУЛЬТУРНОЙ СРЕДЫ УНИВЕРСИТЕТА, ОБЕСПЕЧИВАЮЩЕЙ РАЗВИТИЕ УНИВЕРСАЛЬНЫХ КОМПЕТЕНЦИЙ ОБУЧАЮЩИХСЯ                        | 47 |
| 8 ОСОБЕННОСТИ ОРГАНИЗАЦИИ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ДЛЯ ЛИЦ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ  | 49 |
| ПРИЛОЖЕНИЯ  | 53 |

## **1 НОРМАТИВНЫЕ ДОКУМЕНТЫ ДЛЯ РАЗРАБОТКИ ОСНОВНОЙ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ**

Нормативно-правовую базу разработки основной профессиональной образовательной программы высшего образования (далее – ОПОП ВО) составляют:

- Федеральный закон Российской Федерации от 29.12.2012 г. N 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» (с изменениями и дополнениями);

- Приказ Минобрнауки России от 05.04.2017 г. № 301 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по программам высшего образования – программам бакалавриата, программам специалитета, программам магистратуры»;

- Приказ Минобрнауки России от 12.09.2013 г. № 1061 «Об утверждении перечней специальностей и направлений подготовки ВО»;

- Приказ Минобрнауки России от 18.11.2013 г. № 1245 «Об установлении соответствия направлений подготовки высшего образования - бакалавриата, направлений подготовки высшего образования - магистратуры, специальностей высшего образования - специалитета, перечни которых утверждены приказом Министерства образования и науки российской федерации от 12.09.2013 г. № 1061, направлениям подготовки высшего профессионального образования, подтверждаемого присвоением лицам квалификаций (степеней) "бакалавр" и "магистр", перечни которых утверждены приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 17.09.2009 г. N 337, направлениям подготовки (специальностей) высшего профессионального образования, подтверждаемого присвоением лицу квалификации (степени) "специалист", перечень которых утвержден постановлением Правительства Российской Федерации от 30.12.2009 г. № 1136 (с изменениями и дополнениями);

- Приказ Министерства образования и науки РФ от 27.11.2015 г. №1383 «Об утверждении Положения о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы высшего образования»;

- Приказ Министерства образования и науки РФ от 29.06.2015 г. №636 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по программам бакалавриата, программам специалитета и программам магистратуры»;

- Приказ Минобрнауки России № 86 от 09.02.2016г. «О внесении изменений в Порядок проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам высшего образования – программам бакалавриата, программам специалитета и программам магистратуры, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 29 июня 2015 г. № 636»;

- Приказ Минобрнауки России № 502 от 28.04.2016г. «О внесении изменений в Порядок проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам высшего образования – программам бакалавриата, программам специалитета и программам магистратуры, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 29 июня 2015 г. № 636»;

- Федеральный государственный образовательный стандарт высшего образования (далее ФГОС ВО) по указанному направлению подготовки, утвержденный приказом Минобрнауки РФ от 12.03.2015г. №199;

- Устав федерального государственного бюджетного образовательного учреждения высшего образования «Орловский государственный аграрный университет имени Н.В. Парахина» (далее – университет);

- Нормативно-методические документы Минобрнауки России;

- Нормативно-методические документы по организации учебного процесса ФГБОУ ВО Орловский ГАУ.

## **2 ХАРАКТЕРИСТИКА ОСНОВНОЙ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ**

### **2.1 Понятие основной профессиональной образовательной программы высшего образования**

Основная профессиональная образовательная программа высшего образования, реализуемая по направлению подготовки 19.03.03 – «Продукты питания животного происхождения» направленность (профиль) - Продукты питания животного происхождения представляет собой систему документов, разработанную и утвержденную в федеральном государственном бюджетном образовательном учреждении высшего образования «Орловский государственный аграрный университет имени Н.В. Парахина» с учетом потребностей регионального рынка труда на основе федерального государственного образовательного стандарта высшего образования по направлению подготовки (ФГОС ВО, утвержденный приказом Минобрнауки РФ от 12.03.2015г. №199), а также с учетом профессиональных стандартов.

ОПОП ВО регламентирует цели, ожидаемые результаты, содержание, условия и технологии реализации образовательного процесса, оценку качества подготовки выпускника по данному направлению подготовки и включает в себя: учебный план, календарный учебный график, рабочие программы учебных дисциплин (модулей), программы практик и государственной итоговой аттестации и другие материалы, обеспечивающие качество подготовки обучающихся, а также необходимые методические материалы, обеспечивающие реализацию соответствующей образовательной технологии.

### **2.2 Цель и задачи ОПОП ВО**

Миссия ОПОП ВО бакалавриата по направлению подготовки 19.03.03 – «Продукты питания животного происхождения» направленность (профиль) - Продукты питания животного происхождения заключается в подготовке обучающихся к профессиональной деятельности в областях сочетающих знания изыскательской и проектно-конструкторской деятельности, производственно-технологической и производственно-управленческой, экспериментально-исследовательской, предпринимательской деятельности и трудового права с практическими навыками на базе передовых технологий. Социальная значимость состоит в моделировании условий подготовки конкурентоспособных выпускников, а также в методическом обеспечении реализации ФГОС ВО по данному направлению подготовки и на этой основе развития у обучающихся профессиональных и личностных качеств.

Основной целью ОПОП ВО бакалавриата является подготовка квалифицированных кадров в области производства и переработки продуктов питания животного происхождения посредством формирования у обучающихся универсальных, общепрофессиональных и профессиональных компетенций в соответствии с требованиями ФГОС ВО по направлению подготовки 19.03.03 – «Продукты питания животного происхождения» направленность (профиль) - Продукты питания животного происхождения, а также развития личностных качеств (целеустремленности, организованности, трудолюбия, ответственности, коммуникативности, толерантности, общей культуры), позволяющих реализовать сформированные компетенции в профессиональной деятельности.

ОПОП ВО имеет своей целью документационное и методическое обеспечение реализации ФГОС ВО и на этой основе развитие у обучающихся личностных качеств, а также формирование универсальных, общепрофессиональных и профессиональных компетенций, способствующих успешной деятельности по профилю подготовки.

В области воспитания целью ОПОП ВО по направлению подготовки 19.03.03 – «Продукты питания животного происхождения» направленность (профиль) - Продукты питания животного происхождения является формирование социально-личностных качеств обучающихся: целеустремленности, организованности, трудолюбия,

ответственности, гражданственности, коммуникативности, толерантности, повышение их общей культуры.

В области обучения целью ОП ВО по направлению подготовки 19.03.03 – «Продукты питания животного происхождения» направленность (профиль) - Продукты питания животного происхождения является:

- формирование у выпускников компетенций, необходимых для осуществления профессиональной деятельности в соответствии с ФГОС ВО;
- формирование способности приобретать новые знания, психологической готовности к изменению вида и характера своей профессиональной деятельности и обеспечение выпускника возможностью продолжения образования;
- обеспечение многообразия образовательных возможностей обучающихся;
- обеспечение подготовки выпускников, способных проявлять гибкость и активность в изменяющихся условиях рынка труда для областей деятельности, относящихся к компетенции бакалавра.

ОПОП ВО основана на компетентностном подходе к ожидаемым результатам обучения и ориентирована на решение следующих задач:

- направленность на многоуровневую систему образования;
- выбор обучающимися индивидуальных образовательных траекторий;
- практико-ориентированное обучение, позволяющее сочетать фундаментальные знания с практическими навыками по направлению подготовки;
- формирование готовности выпускников университета к активной профессиональной и социальной деятельности.

Структура образовательной программы предусматривает базовую (обязательную) часть и вариативную (профильную), устанавливаемую образовательной организацией. Вариативная (профильная) часть дает возможность расширения, и (или) углубления знаний, умений, навыков и компетенций, определяемых содержанием базовых (обязательных) дисциплин, позволяет обучающимся получить углубленные знания и навыки для успешной профессиональной деятельности, и (или) продолжения профессионального образования на следующем уровне.

Образовательная деятельность по ОПОП ВО бакалавриата реализуется на государственном языке Российской Федерации (Федеральный закон Российской Федерации от 29.12.2012 г. N 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», ст.14, п.1.7).

### **2.3 Требования к абитуриенту**

К освоению программ бакалавриата допускаются лица, имеющие среднее общее образование.

Зачисление производится согласно Правилам приема в ФГБОУ ВО Орловский ГАУ.

### **2.4 Направленность (профиль) ОПОП ВО**

Данная ОПОП ВО реализуется по направлению подготовки 19.03.03 – «Продукты питания животного происхождения» направленность (профиль) - Продукты питания животного происхождения. Направленность ОПОП ВО определяется дисциплинами вариативной части программы бакалавриата с помощью которых формируются профессиональные компетенции.

### **2.5 Квалификация, присваиваемая выпускнику**

При успешном освоении ОПОП ВО выпускнику присваивается квалификация «бакалавр» по направлению подготовки 19.03.03 – «Продукты питания животного происхождения».

Квалификация, присваиваемая выпускнику определяется в соответствии с Приказом Минобрнауки России от 12 сентября 2013 г. N 1061 «Об утверждении перечней специальностей и направлений подготовки высшего образования».

### **2.6 Трудоемкость ОПОП ВО**

Трудоемкость освоения обучающимся ОПОП составляет 240 зачетных единиц за весь период обучения в соответствии с ФГОС ВО по данному направлению подготовки и включает все виды контактной и самостоятельной работы, практики и время, отводимое на контроль качества освоения обучающимся ОПОП.

### **2.7 Срок освоения ОПОП ВО**

Срок освоения ОПОП ВО в соответствии с ФГОС ВО по данному направлению подготовки по очной форме обучения составляет - 4 года.

Программа бакалавриата по направлению подготовки 19.03.03 – «Продукты питания животного происхождения» направленность (профиль) - Продукты питания животного происхождения реализуется на государственном языке Российской Федерации (Федеральный закон Российской Федерации от 29.12.2012 г. N 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», ст.14, п.1.7).

## **3 ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ВЫПУСКНИКОВ**

### **3.1 Область профессиональной деятельности и сфера (сферы) профессиональной деятельности выпускника**

Область профессиональной деятельности бакалавров включает:

- участие в организации и проведении технологических процессов;
- проведение входного контроля качества сырья и вспомогательных материалов, производственный контроль полуфабрикатов;
- участие в разработке технической документации, осуществление контроля качества продукции в соответствии с требованиями санитарных, ветеринарных норм и правил;
- осуществление контроля соблюдения экологической чистоты производственных процессов;
- участие в разработке новых видов продукции и технологий в области здорового питания населения на основе научных исследований;
- участие в подготовке проектно-технологической документации с учетом международного опыта;
- переработку и хранение продовольственного сырья животного происхождения на пищевых предприятиях;
- эксплуатацию технологического оборудования пищевых предприятий;
- разработку рецептур, технологий и нормативной документации производства новых продуктов питания;
- организацию производства и обслуживания на пищевых предприятиях.

### **3.2 Виды профессиональной деятельности выпускника**

Видами профессиональной деятельности, к которым готовятся выпускники программы бакалавриата с присвоением квалификации бакалавр: основной вид деятельности - производственно-технологический, дополнительные – организационно-управленческий, научно-исследовательский, проектный.

Бакалавр должен быть готов к решению задач профессиональной деятельности:

- а) производственно-технологическая деятельность:
  - участие в разработке и осуществлении технологических процессов;
  - участие в работах по доводке и освоению технологических процессов в ходе подготовки производства новой продукции;
  - выполнение мероприятий по обеспечению качества продукции;
  - организация метрологического обеспечения технологических процессов, использование типовых методов контроля качества выпускаемой продукции;
  - организация рабочих мест, их техническое оснащение, подбор и размещение технологического оборудования;
  - контроль соблюдения технологической дисциплины;



- подбор и размещение технологического оборудования;
  - оценка инновационного потенциала новой продукции;
  - подготовка документации по менеджменту качества технологических процессов на производственных участках;
  - контроль соблюдения экологической безопасности производства.
- б) организационно-управленческая деятельность:
- составление технической документации (графиков работ, инструкций, планов, смет, заявок на материалы, оборудование), а также установленной отчетности по утвержденным формам;
  - выполнение работ по стандартизации и подготовке к сертификации технических средств, систем, процессов, оборудования и материалов;
  - подготовка исходных данных для выбора и обоснования научно-технических и организационных решений на основе экономических решений; подготовка документации для создания системы менеджмента качества предприятия;
  - проведение организационно-плановых расчетов по созданию (реорганизации) производственных участков;
  - разработка оперативных планов работы первичных производственных подразделений;
  - организация работ по применению передовых технологий для производства продуктов питания из сырья животного происхождения;
  - управление работой коллективов исполнителей и обеспечение безопасности труда;
  - участие в разработке оперативных планов работы производственных коллективов; мотивация сотрудников производства;
  - организация профессионального обучения и аттестации сотрудников производства;
- в) научно-исследовательская деятельность:
- изучение и анализ научно-технической информации, отечественного и зарубежного опыта по тематике исследования;
  - постановка и выполнение экспериментов по заданной методике, анализ результатов;
  - проведение измерений и наблюдений, составление описания проводимых исследований, подготовка данных для составления обзоров, отчетов и научных публикаций;
  - составление отчета по выполненному заданию, участие во внедрении результатов исследований и разработок;
- г) проектная деятельность:
- формирование целей проекта (программы), решения задач, критериев и показателей достижения целей, построение структуры их взаимосвязей;
  - выявление приоритетов решения задач с учетом нравственных аспектов деятельности;
  - разработка обобщенных вариантов решения проблемы, анализ этих вариантов, прогнозирование последствий, нахождение компромиссных решений в условиях многокритериальности и неопределенности, планирование реализации проекта;
  - выполнение работ в области научно-технической деятельности по проектированию;
  - разработка порядка выполнения работ, планов размещения оборудования, технического оснащения и организации рабочих мест, расчет производственных мощностей и загрузки оборудования;
  - участие в разработке технически обоснованных норм времени (выработки), расчет нормативов материальных затрат (технические нормы расхода сырья, полуфабрикатов, материалов).

### 3.3 Объекты профессиональной деятельности выпускника

Объектами профессиональной деятельности бакалавров являются:

- пищевые предприятия, специализированные цеха, имеющие функции пищевого производства,
- сырье, полуфабрикаты и продукты животного происхождения, продукты переработки (вторичное) и отходы, пищевые ингредиенты и добавки,
- технологическое оборудование, приборы,
- нормативная, проектно-технологическая документация, санитарные, ветеринарные и строительные нормы и правила, международные стандарты,
- методы и средства контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовых продуктов,
- простые инструменты качества, системы качества, базы данных технологического, технического характера,
- данные мониторинга экологической и биологической безопасности продовольствия и окружающей среды.

### 3.4 Перечень профессиональных стандартов, соответствующих профессиональной деятельности выпускников, освоивших ОПОП ВО

Возможность и целесообразность освоения ОПОП по направлению подготовки 19.03.03 – Продукты питания животного происхождения напрямую зависит от применения соответствующих профессиональных стандартов.

Связь ОПОП с профессиональными стандартами, соответствующими требуемому уровню квалификации бакалавр, приведена в таблице 1.

Таблица 1 - Связь образовательной программы с профессиональными стандартами

| Наименование программы                              | Наименование выбранного профессионального стандарта (одного или нескольких)  | Уровень квалификации |
|---|--|----------------------|
| 19.03.03 – Продукты питания животного происхождения | Профессиональный стандарт «Специалист по технологии продуктов питания животного происхождения», утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 30.09.2019 № 602н | 6<br>Бакалавр        |

### 3.5 Описание обобщенных трудовых функций в соответствии с профессиональным стандартом

*ПС 22.002 ОТФ D: Оперативное управление производством продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях;*

ТФ D/01.6 Организация ведения технологического процесса в рамках принятой в организации технологии производства продуктов питания животного происхождения

ТФ D/02.6 Управление качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продуктов питания животного на автоматизированных технологических линиях

ТФ D/03.6 Разработка системы мероприятий по повышению эффективности технологических процессов производства высококачественных безопасных продуктов питания животного происхождения

### 3.6 Ключевые партнеры образовательной программы

Ключевыми партнерами, участвующими в формировании и реализации ОПОП ВО являются:

- ООО «Орловский Гостинец»
- ООО «Урицкий молокозавод»
- ООО «Орелмолпром»
- ООО «Европа»
- ЗАО «Верховский молочно-консервный комбинат»

- ПАО «Группа Черкизово»
- АО «Агрофирма «Мценская»
- ООО «Добрая вода»
- ЗАО «Умалат»
- ЗАО «Карачевмолпром»
- ООО «Птицефабрика «Красная Поляна»
- ООО «Мясной базар»
- ОАО «Глазуновский маслодельный завод»
- АО «Корпорация «ГРИНН» ТМК «ГРИНН» филиал «ЛИНИЯ-1»
- ООО «Чернавский молокозавод»
- ЗАО «Агро-Велес».

#### **4 ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ОСНОВНОЙ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ**

##### **4.1 Требования к планируемым результатам освоения образовательной программы, обеспечиваемым дисциплинами (модулями) и практиками**

Выпускник по направлению подготовки 19.03.03 Продукты питания животного происхождения должен обладать следующими компетенциями.

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

- способностью использовать основы философских знаний для формирования мировоззренческой позиции (ОК-1);
- способностью анализировать основные этапы и закономерности исторического развития общества для формирования гражданской позиции (ОК-2);
- способностью использовать основы экономических знаний в различных сферах деятельности (ОК-3);
- способностью использовать основы правовых знаний в различных сферах деятельности (ОК-4);
- способностью к коммуникации в устной и письменной формах на русском и иностранном языках для решения задач межличностного и межкультурного взаимодействия (ОК-5);
- способностью работать в коллективе, толерантно воспринимая социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия (ОК-6);
- способностью к самоорганизации и самообразованию (ОК-7);
- способностью использовать методы и средства физической культуры для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности (ОК-8);
- готовностью пользоваться основными методами защиты производственного персонала и населения от возможных последствий аварий, катастроф, стихийных бедствий (ОК-9).

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

- способностью решать стандартные задачи профессиональной деятельности на основе информационной и библиографической культуры с применением информационно-коммуникационных технологий и с учетом основных требований информационной безопасности (ОПК-1);
- способностью разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения (ОПК-2);
- способностью осуществлять технологический контроль качества готовой продукции (ОПК-3);

- готовностью эксплуатировать различные виды технологического оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности на пищевых предприятиях (ОПК-4).

Выпускник, освоивший программу бакалавриата, должен обладать профессиональными компетенциями, соответствующими виду (видам) профессиональной деятельности, на который (которые) ориентирована программа бакалавриата:

- производственно-технологическая деятельность:

- способностью использовать нормативную и техническую документацию, регламенты, ветеринарные нормы и правила в производственном процессе (ПК-1);

- способностью осуществлять элементарные меры безопасности при возникновении экстренных ситуаций на тепло-, энергооборудовании и других объектах жизнеобеспечения предприятия (ПК-2);

- способностью изучать научно-техническую информацию отечественного и зарубежного опыта по тематике исследования (ПК-3);

- способностью применять метрологические принципы инструментальных измерений, характерных для конкретной предметной области (ПК-4);

- способностью организовывать входной контроль качества сырья и вспомогательных материалов, производственный контроль полуфабрикатов, параметров технологических процессов и контроль качества готовой продукции (ПК-5);

- способностью обрабатывать текущую производственную информацию, анализировать полученные данные и использовать их в управлении качеством продукции (ПК-6);

- способностью обосновывать нормы расхода сырья и вспомогательных материалов при производстве продукции (ПК-7);

- способностью разрабатывать нормативную и техническую документацию, технические регламенты (ПК-8);

- готовностью осуществлять контроль соблюдения экологической и биологической безопасности сырья и готовой продукции (ПК-9);

- готовностью осваивать новые виды технологического оборудования при изменении схем технологических процессов, осваивать новые приборные техники и новые методы исследования (ПК-10);

- способностью организовывать технологический процесс производства продуктов питания животного происхождения (ПК-11);

- готовностью выполнять работы по рабочим профессиям (ПК-12);

- владением современными информационными технологиями, готовностью использовать сетевые компьютерные технологии и базы данных в своей предметной области, пакеты прикладных программ для выполнения необходимых расчетов (ПК-13);

- организационно-управленческая деятельность:

- готовностью давать оценку достижениям глобального пищевого рынка, проводить маркетинговые исследования и предлагать новые конкурентоспособные продукты к освоению производителем (ПК-14);

- способностью организовывать работу небольшого коллектива исполнителей, планировать работу персонала и фондов оплаты труда, проводить анализ затрат и результатов деятельности производственных подразделений (ПК-15);

- способностью составлять производственную документацию (графики работ, инструкции, заявки на материалы, оборудование), а также установленную отчетность по утвержденным формам (ПК-16);

- готовностью выполнять работы по стандартизации и подготовке продукции к проведению процедуры подтверждения соответствия (ПК-17);

- способностью проводить организационно-плановые расчеты по созданию (реорганизации) производственных участков (ПК-18);

- способностью разрабатывать оперативные планы работы первичных производственных подразделений (ПК-19);
- способностью осуществлять поиск, выбор и использование новейших достижений техники и технологии в области производства продуктов питания животного происхождения (ПК-20);
- готовностью принимать необходимые меры безопасности при возникновении чрезвычайных ситуаций на объектах жизнеобеспечения предприятия (ПК-21);
- способностью принимать управленческие решения с учетом производственных условий (ПК-22);
- владением принципами разработки бизнес-планов производства и основами маркетинга (ПК-23);
- способностью организовывать работу структурного подразделения (ПК-24);  
- научно-исследовательская деятельность:
- готовностью использовать математическое моделирование процессов и объектов на базе стандартных пакетов автоматизированного проектирования и исследований (ПК-25);
- способностью проводить эксперименты по заданной методике и анализировать результаты (ПК-26);
- способностью измерять, наблюдать и составлять описания проводимых исследований, обобщать данные для составления обзоров, отчетов и научных публикаций, участвовать во внедрении результатов исследований и разработок (ПК-27);
- способностью организовывать защиту объектов интеллектуальной собственности, результатов исследований и разработок как коммерческой тайны предприятия (ПК-28);  
- проектная деятельность:
- способностью формулировать цели проекта (программы), решать задачи, определять критерии и показатели достижения целей, структурировать их взаимосвязь, определять приоритетные решения задач с учетом нравственных аспектов деятельности (ПК-29);
- готовностью выполнять работу в области научно-технической деятельности по проектированию (ПК-30);
- способностью разрабатывать порядок выполнения работ, планы размещения оборудования, технического оснащения и организации рабочих мест, рассчитывать производственные мощности и загрузку оборудования, участвовать в разработке технически обоснованных норм времени (выработки), рассчитывать нормативы материальных затрат (технические нормы расхода сырья, полуфабрикатов, материалов) (ПК-31).

Сопоставление профессиональных задач, видов профессиональной деятельности по ФГОС ВО и трудовых функций, вида профессиональной деятельности представленных в профессиональном стандарте "Специалист по технологии продуктов питания животного происхождения" с выводом на формирование отдельной профессиональной компетенции приведено в таблице 2.

Таблица 2 - Сопоставление профессиональных задач ФГОС ВО и трудовых функций

| Требования ФГОС ВО (профессиональные задачи)  | Требования ПС (обобщенные трудовые и трудовые функции) | Выводы (сформулированный перечень профессиональных компетенций) |
|---|--|---|
| <b>ПС "Специалист по технологии продуктов питания животного происхождения"</b>  |  |   |
| <b>ВПД по ПС 22.002</b> Оперативное управление производством продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях |  |   |
| <i>ПС 22.002 ОТФ Д: Оперативное управление производством продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях</i> |  |   |

| <b>ВПД по ФГОС ВО 19.03.03: Научно-исследовательская</b>  |  |  |
|---|--|--|
| <p>изучение и анализ научно-технической информации, отечественного и зарубежного опыта по тематике исследования</p> | <p><b>ПС 22.002 ТФ D/01.6</b> Организация ведения технологического процесса в рамках принятой в организации технологии производства продуктов питания животного происхождения<br/> <b>ТФ D/02.6</b> Управление качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продуктов питания животного на автоматизированных технологических линиях<br/> <b>ТФ D/03.6</b> Разработка системы мероприятий по повышению эффективности технологических процессов производства высококачественных безопасных продуктов питания животного происхождения</p> | <p>способностью использовать нормативную и техническую документацию, регламенты, ветеринарные нормы и правила в производственном процессе <b>(ПК-1)</b>;<br/> способностью осуществлять поиск, выбор и использование новейших достижений техники и технологии в области способности изучать научно-техническую информацию отечественного и зарубежного опыта по тематике исследования <b>(ПК-3)</b>;<br/> способностью обрабатывать текущую производственную информацию, анализировать полученные данные и использовать их в управлении качеством продукции <b>(ПК-6)</b>;<br/> владением современными информационными технологиями, готовностью использовать сетевые компьютерные технологии и базы данных в своей предметной области, пакеты прикладных программ для выполнения необходимых расчетов <b>(ПК-13)</b><br/> готовностью давать оценку достижениям глобального пищевого рынка, проводить маркетинговые исследования и предлагать новые конкурентоспособные продукты к освоению производителем <b>(ПК-14)</b></p>   |
| <p>постановка и выполнение экспериментов по заданной методике, анализ результатов</p>                               | <p><b>ПС 22.002 ТФ D/01.6</b> Организация ведения технологического процесса в рамках принятой в организации технологии производства продуктов питания животного происхождения<br/> <b>ТФ D/02.6</b> Управление качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продуктов питания животного на автоматизированных технологических линиях<br/> <b>ТФ D/03.6</b> разработка системы мероприятий по повышению эффективности технологических процессов производства высококачественных безопасных продуктов питания животного происхождения</p> | <p>способностью применять метрологические принципы инструментальных измерений, характерных для конкретной предметной области <b>(ПК-4)</b>;<br/> готовностью осваивать новые виды технологического оборудования при изменении схем технологических процессов, осваивать новые приборные техники и новые методы исследования <b>(ПК-10)</b>;<br/> способностью организовывать технологический процесс производства продуктов питания животного происхождения <b>(ПК-11)</b>;<br/> готовностью выполнять работы по рабочим профессиям <b>(ПК-12)</b>;<br/> способностью организовывать работу небольшого коллектива исполнителей, планировать работу персонала и фондов оплаты труда, проводить анализ затрат и результатов деятельности производственных подразделений <b>(ПК-15)</b>;<br/> способностью разрабатывать оперативные планы работы первичных производственных подразделений <b>(ПК-19)</b>;<br/> способностью осуществлять поиск, выбор и использование новейших достижений техники и технологии в области производства продуктов питания животного происхождения <b>(ПК-20)</b>;<br/> готовностью принимать необходимые меры безопасности при возникновении чрезвычайных ситуаций на объектах жизнеобеспечения предприятия <b>(ПК-21)</b>;<br/> способностью организовывать работу структурного подразделения <b>(ПК-24)</b>;<br/> способностью формулировать цели проекта (программы), решать задачи, определять критерии и показатели достижения целей, структурировать их взаимосвязь, определять приоритетные решения задач с учетом нравственных аспектов деятельности <b>(ПК-29)</b><br/> готовностью выполнять работу в области научно-технической деятельности по проектированию <b>(ПК-30)</b></p> |

|   |  |   |
|---|--|---|
| <p>проведение измерений и наблюдений, составление описания проводимых исследований, подготовка данных для составления обзоров, отчетов и научных публикаций</p> | <p><b>ПС 22.002 ТФ D/01.6</b> Организация ведения технологического процесса в рамках принятой в организации технологии производства продуктов питания животного происхождения<br/><b>ТФ D/02.6</b> Управление качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продуктов питания животного на автоматизированных технологических линиях<br/><b>ТФ D/03.6</b> разработка системы мероприятий по повышению эффективности технологических процессов производства высококачественных безопасных продуктов питания животного происхождения</p> | <p>способностью организовывать входной контроль качества сырья и вспомогательных материалов, производственный контроль полуфабрикатов, параметров технологических процессов и контроль качества готовой продукции (<b>ПК-5</b>);<br/>способностью обосновывать нормы расхода сырья и вспомогательных материалов при производстве продукции (<b>ПК-7</b>);<br/>готовностью осуществлять контроль соблюдения экологической и биологической безопасности сырья и готовой продукции (<b>ПК-9</b>);<br/>способностью составлять производственную документацию (графики работ, инструкции, заявки на материалы, оборудование), а также установленную отчетность по утвержденным формам (<b>ПК-16</b>);<br/>готовностью выполнять работы по стандартизации и подготовке продукции к проведению процедуры подтверждения соответствия (<b>ПК-17</b>);<br/>способностью проводить организационно-плановые расчеты по созданию (реорганизации) производственных участков (<b>ПК-18</b>);<br/>способностью принимать управленческие решения с учетом производственных условий (<b>ПК-22</b>)<br/>владением принципами разработки бизнес-планов производства и основами маркетинга (<b>ПК-23</b>);<br/>готовностью использовать математическое моделирование процессов и объектов на базе стандартных пакетов автоматизированного проектирования и исследований (<b>ПК-25</b>);<br/>способностью проводить эксперименты по заданной методике и анализировать результаты (<b>ПК-26</b>);<br/>способностью измерять, наблюдать и составлять описания проводимых исследований, обобщать данные для составления обзоров, отчетов и научных публикаций, участвовать во внедрении результатов исследований и разработок (<b>ПК-27</b>);<br/>способностью разрабатывать порядок выполнения работ, планы размещения оборудования, технического оснащения и организации рабочих мест, рассчитывать производственные мощности и загрузку оборудования, участвовать в разработке технически обоснованных норм времени (выработки), рассчитывать нормативы материальных затрат (технические нормы расхода сырья, полуфабрикатов, материалов) (<b>ПК-31</b>).</p> |
| <p>составление отчета по выполненному заданию, участие во внедрении результатов исследований и разработок</p>   | <p><b>ПС 22.002 ТФ D/01.6</b> Организация ведения технологического процесса в рамках принятой в организации технологии производства продуктов питания животного происхождения<br/><b>ТФ D/02.6</b> Управление качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продуктов питания животного на автоматизированных технологических линиях<br/><b>ТФ D/03.6</b> разработка системы мероприятий по повышению эффективности</p>  | <p>способностью осуществлять элементарные меры безопасности при возникновении экстренных ситуаций на тепло-, энергооборудовании и других объектах жизнеобеспечения предприятия (<b>ПК-2</b>);<br/>способностью разрабатывать нормативную и техническую документацию, технические регламенты (<b>ПК-8</b>);<br/>способностью организовывать защиту объектов интеллектуальной собственности, результатов исследований и разработок как коммерческой тайны предприятия (<b>ПК-28</b>)</p>  |

|  |  |  |
|--|--|--|
|  | технологических процессов производства высококачественных безопасных продуктов питания животного происхождения |  |
| Общекультурные компетенции (ОК): ОК-1, ОК-2, ОК-3, ОК-4, ОК-5, ОК-6, ОК-7, ОК-8, ОК-9. |  |  |
| Общепрофессиональные компетенции (ОПК): ОПК-1, ОПК-2, ОПК-3, ОПК-4.                    |  |  |

Матрица соответствия составных частей ОПОП и компетенций, формируемых в результате основания ОПОП по направлению подготовки 19.03.03 – Продукты питания животного происхождения, направленность Продукты питания животного происхождения представлена в картах компетенций, позволяющих определить и описать планируемые результаты обучения, которые приведены в **Приложении А**.

Сопоставление сформированных профессиональных компетенций ФГОС ВО и трудовых функций ПС "Специалист по технологии продуктов питания животного происхождения" приведено в таблице 3.

Таблица 3 - Сопоставление профессиональных компетенций ФГОС ВО и трудовых функций ПС

| Требования ФГОС ВО (профессиональные компетенции по каждому ВД)  | Требования ПС (трудовые функции по каждой ОТФ и квалификационные требования к ним КТ, сформулированные в ПС)   | Практический опыт   | Умения   | Знания  |
|--|--|---|--|---|
| <b>ВПД 1: производственно-технологическая деятельность</b>   |  |   |  |   |
| способностью использовать нормативную и техническую документацию, регламенты, ветеринарные нормы и правила в производственном процессе (ПК-1); | <i>ПС 22.002 ОТФ D: Оперативное управление производством продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях;</i><br>ТФ D/01.6 Организация ведения технологического процесса в рамках принятой в организации технологии производства продуктов питания животного происхождения<br>ТФ D/02.6 Управление качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях | Оформление изменений в технической и технологической документации при корректировке технологических процессов и режимов производства продуктов питания животного происхождения. Внедрение систем управления качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях в целях обеспечения требований технических регламентов к соответствующим видам пищевой продукции | Определять потребность в средствах производства и рабочей силе для выполнения общего объема работ по каждой технологической операции на основе технологических карт производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных линиях. Проводить лабораторные исследования безопасности и качества сырья, полуфабрикатов и продуктов питания, включая микробиологический, химико-бактериологический, спектральный, полярографический, пробирный, химический и физико-химический анализ, органолептические исследования, в соответствии с регламентами, стандартными (аттестованными) методиками, требованиями нормативно-технической документации, требованиями охраны | Требования к качеству выполнения технологических операций производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных линиях в соответствии с технологическими инструкциями. Методы планирования, контроля и оценки качества выполнения технологических операций производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных линиях в соответствии с технологическими инструкциями. Факторы, влияющие на качество выполнения технологических операций производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных линиях в соответствии с технологическими инструкциями. |



|   |  |  |   |   |
|---|--|--|---|---|
|   |  |  | труда и экологической безопасности.   |   |
| способностью осуществлять элементарные меры безопасности при возникновении экстренных ситуаций на тепло-, энергооборудовании и других объектах жизнеобеспечения предприятия (ПК-2); | <i>ПС 22.002 ОТФ D: Оперативное управление производством продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях;</i><br>ТФ D/01.6 Организация ведения технологического процесса в рамках принятой в организации технологии производства продуктов питания животного происхождения                          | Разработка планов размещения оборудования, технического оснащения и организации рабочих мест в рамках принятой в организации технологии производства продуктов питания животного происхождения.  | Проводить лабораторные исследования безопасности и качества сырья, полуфабрикатов и продуктов питания, включая микробиологический, химико-бактериологический, спектральный, полярографический, пробирный, химический и физико-химический анализ, органолептические исследования, в соответствии с регламентами, стандартными (аттестованными) методиками, требованиями нормативно-технической документации, требованиями охраны труда и экологической безопасности. | Требования охраны труда, санитарной и пожарной безопасности при техническом обслуживании и эксплуатации технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях по производству продуктов питания животного происхождения. |
| способностью изучать научно-техническую информацию отечественного и зарубежного опыта по тематике исследования (ПК-3);  | <i>ПС 22.002 ОТФ D: Оперативное управление производством продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях;</i><br>ТФ D/03.6 разработка системы мероприятий по повышению эффективности технологических процессов производства высококачественных безопасных продуктов питания животного происхождения | Проведение маркетинговых исследований передового отечественного и зарубежного опыта в области технологии производства пищевой продукции на автоматизированных технологических линиях. Организация работ по применению передовых технологий для повышения эффективности технологических процессов производства продуктов питания животного происхождения  | Использовать информационные и телекоммуникационные технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально-ориентированных информационных системах производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях.  | Технологии менеджмента и маркетинговых исследований рынка продукции и услуг в области производства продуктов питания животного происхождения.   |
| способностью применять метрологические принципы инструментальных измерений, характерных для конкретной предметной области (ПК-4);   | <i>ПС 22.002 ОТФ D: Оперативное управление производством продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях;</i><br>ТФ D/02.6 Управление качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях              | Учет сырья и готовой продукции на базе стандартных и сертификационных испытаний производства продуктов питания животного происхождения в целях обеспечения нормативов выхода готовой продукции в соответствии с технологическими инструкциями. Внедрение систем управления качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях в целях обеспечения требований технических регламентов | Проводить стандартные и сертификационные испытания производства продуктов питания животного происхождения в целях учета сырья и готовой продукции для обеспечения нормативов выхода готовой продукции в соответствии с технологическими инструкциями. Пользоваться профессиональными компьютерными программами при обработке данных контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных  | Назначения, принципы действия и устройство оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях по производству продуктов питания животного происхождения.   |

|  |   |  |   |   |
|--|---|--|---|---|
|  |   | соответствующим видам пищевой продукции.   | технологических линиях производства продуктов питания животного происхождения. Использовать специализированное программное обеспечение в процессе контроля технологических параметров и режимов технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики автоматизированных технологических линий производства продуктов питания животного происхождения. Производить анализ качества и производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях на соответствие требованиям технических регламентов по качеству, безопасности и прослеживаемости производства продуктов питания животного происхождения. |   |
| способностью организовывать входной контроль качества сырья и вспомогательных материалов, производственный контроль полуфабрикатов, параметров технологических процессов и контроль качества готовой продукции (ПК-5); | <i>ПС 22.002 ОТФ D: Оперативное управление производством продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях;</i><br>ТФ D/02.6 Управление качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях | Входной и технологический контроль качества сырья, полуфабрикатов и продуктов питания животного происхождения для организации рационального ведения процесса производства в целях разработки мероприятий по повышению эффективности производства. Учет сырья и готовой продукции на базе стандартных и сертификационных испытаний производства продуктов питания животного происхождения в целях обеспечения нормативов выхода готовой продукции в соответствии с технологическими инструкциями. | Анализировать свойства сырья и полуфабрикатов, влияющие на оптимизацию технологического процесса и качество готовой продукции, ресурсосбережение, эффективность и надежность процессов производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях.   |   |
| способностью обрабатывать текущую производственную информацию,   | <i>ПС 22.002 ОТФ D: Оперативное управление производством продуктов питания животного происхождения на автоматизированных</i>  | Входной и технологический контроль качества сырья, полуфабрикатов и продуктов питания  | Анализировать свойства сырья и полуфабрикатов, влияющие на оптимизацию  | Методы теххимического и лабораторного контроля качества и безопасности сырья, |

|  |   |  |   |  |
|--|---|--|---|--|
| <p>анализировать полученные данные и использовать их в управлении качеством продукции (ПК-6);</p>                    | <p><i>технологических линиях;</i><br/>ТФ D/02.6 Управление качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продуктов питания животного на автоматизированных технологических линиях</p>   | <p>животного происхождения для организации рационального ведения технологического процесса производства в целях разработки мероприятий по повышению эффективности производства. Разработка мероприятий по предупреждению и устранению причин брака продукции на основе данных технологического контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания животного происхождения.</p>  | <p>технологического процесса и качество готовой продукции, ресурсосбережение, эффективность и надежность процессов производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях. Пользоваться методами контроля качества выполнения технологических операций производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях. Выявлять брак продукции на основе данных технологического и лабораторного контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания животного происхождения.</p> | <p>полуфабрикатов и готовых продуктов питания животного происхождения. Физические, химические, биохимические, биотехнологические, микробиологические, теплофизические процессы, происходящих при производстве продуктов питания животного происхождения.</p> |
| <p>способностью обосновывать нормы расхода сырья и вспомогательных материалов при производстве продукции (ПК-7);</p> | <p><i>ПС 22.002 ОТФ D: Оперативное управление производством продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях;</i><br/>ТФ D/01.6 Организация ведения технологического процесса в рамках принятой в организации технологии производства продуктов питания животного происхождения<br/>ТФ D/02.6 Управление качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продуктов питания животного на автоматизированных технологических линиях</p> | <p>Расчет нормативов материальных затрат (нормы расхода сырья, полуфабрикатов, материалов, инструментов, технологического топлива, энергии) и экономической эффективности технологических процессов производства продуктов питания животного происхождения. Учет сырья и готовой продукции на базе стандартных и сертификационных испытаний производства продуктов питания животного происхождения в целях обеспечения нормативов выхода готовой продукции в соответствии с технологическими инструкциями.</p> | <p>Определять потребность в средствах производства и рабочей силе для выполнения общего объема работ по каждой технологической операции на основе технологических карт производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных линиях.</p>   | <p>Правила первичного документооборота, учета и отчетности при производстве продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях.</p>  |
| <p>способностью разрабатывать нормативную и техническую документацию, технические регламенты (ПК-8);</p>             | <p><i>ПС 22.002 ОТФ D: Оперативное управление производством продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях;</i><br/>ТФ D/01.6 Организация ведения технологического процесса в рамках принятой в организации технологии производства продуктов питания животного происхождения</p>   | <p>Разработка технологической и эксплуатационной документации по ведению технологического процесса и техническому обслуживанию оборудования для реализации принятой в организации технологии производства продуктов питания животного происхождения.</p>   | <p>Проводить лабораторные исследования и качества сырья, полуфабрикатов и продуктов питания, включая микробиологический, химико-бактериологический, спектральный, полярографический, пробирный, химический и физико-</p>  | <p>Методы планирования, контроля и оценки качества выполнения технологических операций производства питания животного происхождения на автоматизированных линиях в соответствии с технологическими инструкциями. Факторы, влияющие</p>                       |

|   |   |   |   |   |
|---|---|---|---|---|
|   |   |   | химический анализ, органолептические исследования, в соответствии с регламентами, стандартными (аттестованными) методиками, требованиями нормативно-технической документации, требованиями охраны труда и экологической безопасности.   | на качество выполнения технологических операций производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных линиях в соответствии с технологическими инструкциями.   |
| готовностью осуществлять контроль соблюдения экологической и биологической безопасности сырья и готовой продукции (ПК-9);   | <i>ПС 22.002 ОТФ D: Оперативное управление производством продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях;</i><br>ТФ D/02.6 Управление качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях   | Внедрение систем управления качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях в целях обеспечения требований технических регламентов к соответствующим видам пищевой продукции. Разработка мероприятий по предупреждению и устранению причин брака продукции на основе данных технологического контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания животного происхождения. Разработка методов технического контроля и испытания готовой продукции в процессе производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях. | Проводить лабораторные исследования безопасности и качества сырья, полуфабрикатов и продуктов питания, включая микробиологический, химико-бактериологический, спектральный, полярографический, пробирный, химический и физико-химический анализ, органолептические исследования, в соответствии с регламентами, стандартными (аттестованными) методиками, требованиями нормативно-технической документации, требованиями охраны труда и экологической безопасности. | Методы теххимического и лабораторного контроля качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовых продуктов питания животного происхождения. Физические, химические, биохимические, биотехнологические, микробиологические, теплотехнические процессы, происходящих при производстве продуктов питания животного происхождения.  |
| готовностью осваивать новые виды технологического оборудования при изменении схем технологических процессов, осваивать новые приборные техники и новые методы исследования (ПК-10); | <i>ПС 22.002 ОТФ D: Оперативное управление производством продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях;</i><br>ТФ D/01.6 Организация ведения технологического процесса в рамках принятой в организации технологии производства продуктов питания животного происхождения<br>ТФ D/03.6 разработка системы мероприятий по повышению эффективности технологических процессов производства высококачественных безопасных продуктов питания животного происхождения | Проведение расчетов для проектирования пищевых производств, технологических линий, цехов, отдельных участков организации с использованием систем автоматизированного проектирования и программного обеспечения, информационных технологий при создании проектов вновь строящихся и реконструируемых действующих организаций. Расчет производственных мощностей и загрузки оборудования в рамках принятой в организации технологии производства продуктов питания животного происхождения  | Применять прогрессивные методы подбора и эксплуатации технологического оборудования при производстве продуктов питания животного происхождения. Определять технологическую эффективность работы оборудования для производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных линиях. Осуществлять технологические регулировки оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных   | Методики расчета и подбора технологического оборудования для организации и проведения эксперимента по этапам внедрения новых технологических процессов в производство продуктов питания животного происхождения. Требования охраны труда, санитарной и пожарной безопасности при техническом обслуживании и эксплуатации технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно- |

|   |  |   |   |  |
|---|--|---|---|--|
|   |  |   | приборов и автоматизированных технологических линий.  | измерительных приборов и автоматизированных технологических линий по производству продуктов питания животного происхождения.   |
| способностью организовывать технологический процесс производства продуктов питания животного происхождения (ПК-11); | <i>ПС 22.002 ОТФ D: Оперативное управление производством продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях;</i><br>ТФ D/01.6 Организация ведения технологического процесса в рамках принятой в организации технологии производства продуктов питания животного происхождения<br>ТФ D/02.6 Управление качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях | Разработка планов размещения оборудования, технического оснащения и организации рабочих мест в рамках принятой в организации технологии производства продуктов питания животного происхождения. Контроль технологических параметров и режимов производства продуктов питания животного происхождения на соответствие требованиям технологической и эксплуатационной документации. | Применять методы математического моделирования и оптимизации технологических процессов производства продуктов питания животного происхождения на базе стандартных пакетов прикладных программ. Рассчитывать плановые показатели выполнения технологических операций производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях. Пользоваться методами контроля качества выполнения технологических операций производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях. Анализировать свойства сырья и полуфабрикатов, влияющие на оптимизацию технологического процесса и качество готовой продукции, ресурсосбережение, эффективность и надежность процессов производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях. | Технологии производства и организации производственных и технологических процессов производства питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях. Требования к качеству выполнения технологических операций производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями. Факторы, влияющие на качество выполнения технологических операций производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями. Основы технологии производства питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях. |
| готовностью выполнять работы по профессиям (ПК-12);   | <i>ПС 22.002 ОТФ D: Оперативное управление производством продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях;</i><br>ТФ D/03.6 разработка системы мероприятий по повышению эффективности технологических процессов производства высококачественных безопасных продуктов питания животного происхождения   | Организация работ по применению передовых технологий для повышения эффективности технологических процессов производства продуктов питания животного происхождения.  | Применять способы организации производства и эффективной работы трудового коллектива на основе современных методов управления производством продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях.   | Показатели эффективности технологических процессов производства питания животного происхождения.   |
| владением современными информационными  | <i>ПС 22.002 ОТФ D: Оперативное управление производством продуктов питания животного</i>   | Проведение расчетов для проектирования пищевых производств,   | Применять методы математического моделирования и  | Математическое моделирование технологических   |

|   |  |   |  |  |
|---|--|---|--|--|
| <p>технологиями, готовностью использовать сетевые компьютерные технологии и базы данных в своей предметной области, пакеты прикладных программ для выполнения необходимых расчетов (ПК-13);</p> | <p><i>происхождения на автоматизированных технологических линиях;</i><br/>ТФ D/03.6 разработка системы мероприятий по повышению эффективности технологических процессов производства высококачественных безопасных продуктов питания животного происхождения</p> | <p>технологических линий, цехов, отдельных участков организации с использованием систем автоматизированного проектирования и программного обеспечения, информационных технологий при создании проектов вновь строящихся и реконструкции действующих организаций. Математическое моделирование технологических процессов производства продуктов питания животного происхождения на базе стандартных пакетов прикладных программ в целях оптимизации производства, разработки новых технологий и технологических схем производства продуктов питания животного происхождения.</p> | <p>оптимизации технологических процессов производства продуктов питания животного происхождения на базе стандартных пакетов прикладных программ. Использовать стандартное программное обеспечение при разработке технологической части проектов пищевых организаций и подготовке заданий на разработку смежных частей проектов. Использовать информационные и телекоммуникационные технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально-ориентированных информационных системах производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях.</p> | <p>процессов производства продуктов питания животного происхождения на базе стандартных пакетов прикладных программ. Методы и средства сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации с использованием базовых системных программных продуктов и пакетов прикладных программ в процессе производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях.</p> |
|---|--|---|--|--|

**ВПД 2: организационно-управленческая деятельность**

|  |  |  |  |  |
|--|--|--|--|--|
| <p>готовностью давать оценку достижениям глобального пищевого рынка, проводить маркетинговые исследования и предлагать новые конкурентоспособные продукты к освоению производителем (ПК-14);</p> | <p><i>ПС 22.002 ОТФ D: Оперативное управление производством продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях;</i><br/>ТФ D/03.6 разработка системы мероприятий по повышению эффективности технологических процессов производства высококачественных безопасных продуктов питания животного происхождения</p> | <p>Проведение маркетинговых исследований передового отечественного и зарубежного опыта в области технологии производства пищевой продукции на автоматизированных технологических линиях. Подготовка предложений по повышению эффективности производства и конкурентоспособности продукции, направленных на рациональное использование и сокращение расходов сырья, материалов, снижение трудоемкости производства продукции, повышение производительности труда, экономное расходование энергоресурсов в организации, внедрение безотходных и малоотходных технологий переработки животного сырья.</p> | <p>Применять способы организации производства и эффективной работы трудового коллектива на основе современных методов управления производством продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях.</p> | <p>Технологии менеджмента и маркетинговых исследований рынка продукции и услуг в области производства продуктов питания животного происхождения.</p> |
| <p>способностью организовывать работу небольшого коллектива исполнителей, планировать работу</p>   | <p><i>ПС 22.002 ОТФ D: Оперативное управление производством продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях;</i></p>  | <p>Расчет производственных и непроизводственных затрат действующих и модернизируемых производств пищевой</p>   | <p>Применять методики расчета технико-экономической эффективности производства продуктов питания</p>   | <p>Состав производственных и непроизводственных затрат действующих и модернизируемых производств пищевой</p>   |

|   |  |  |   |   |
|---|--|--|---|---|
| <p>персонала и фондов оплаты труда, проводить анализ затрат и результатов деятельности производственных подразделений (ПК-15);</p>  | <p>ТФ D/03.6 разработка системы мероприятий по повышению эффективности технологических процессов производства высококачественных безопасных продуктов питания животного происхождения</p>  | <p>продукции на автоматизированных технологических линиях для оценки эффективности производства и технико-экономического обоснования строительства новых производств, реконструкции и модернизации технологических линий и участков.</p>   | <p>животного происхождения на автоматизированных технологических линиях при выборе оптимальных технических и организационных решений. Применять способы организации производства и эффективной работы трудового коллектива на основе современных методов управления производством продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях.</p> | <p>продукции животного происхождения на автоматизированных технологических линиях.</p>  |
| <p>способностью составлять производственную документацию (графики работ, инструкции, заявки на материалы, оборудование), а также установленную отчетность по утвержденным формам (ПК-16);</p> | <p><i>ПС 22.002 ОТФ D: Оперативное управление производством продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях;</i><br/>ТФ D/03.6 разработка системы мероприятий по повышению эффективности технологических процессов производства высококачественных безопасных продуктов питания животного происхождения</p>   | <p>Расчет производственных и непроизводственных затрат действующих и модернизируемых производств пищевой продукции на автоматизированных технологических линиях для оценки эффективности производства и технико-экономического обоснования строительства новых производств, реконструкции и модернизации технологических линий и участков.</p> | <p>Осуществлять технологические компоновки и подбор оборудования для технологических линий и участков производства продуктов питания животного происхождения.</p>   | <p>Принципы составления технологических расчетов при проектировании новых или модернизации существующих производств и производственных участков по производству продуктов питания животного происхождения. Методы проведения расчетов для проектирования пищевых производств, технологических линий, цехов, отдельных участков организаций с использованием систем автоматизированного проектирования и программного обеспечения, информационных технологий при создании проектов вновь строящихся и реконструкции действующих организаций по производству продуктов питания животного происхождения.</p> |
| <p>готовностью выполнять работы по стандартизации и подготовке к производству продукции проведения процедуры подтверждения соответствия (ПК-17);</p>  | <p><i>ПС 22.002 ОТФ D: Оперативное управление производством продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях;</i><br/>ТФ D/02.6 Управление качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях<br/>ТФ D/03.6 разработка системы мероприятий по повышению эффективности технологических процессов производства</p> | <p>Разработка технологической и эксплуатационной документации по ведению технологического процесса и техническому обслуживанию оборудования для реализации принятой в организации технологии производства продуктов питания животного происхождения. Внедрение систем управления качеством, безопасностью и</p>                                | <p>Проводить стандартные и сертификационные испытания производства питания животного происхождения в целях учета сырья и готовой продукции для обеспечения нормативов выхода готовой продукции в соответствии с технологическими инструкциями.</p>  | <p>Причины, методы выявления и способы устранения брака в процессе производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях. Методы и средства сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации с использованием базовых системных программных</p>   |

|   |  |   |   |  |
|---|--|---|---|--|
|   | высококачественных безопасных продуктов питания животного происхождения  | прослеживаемостью производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях в целях обеспечения требований технических регламентов к соответствующим видам пищевой продукции.   |   | продуктов и пакетов прикладных программ в процессе производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях.  |
| способностью проводить организационно-плановые расчеты по созданию (реорганизации) производственных участков (ПК-18);   | <i>ПС 22.002 ОТФ D: Оперативное управление производством продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях;</i><br>ТФ D/03.6 разработка системы мероприятий по повышению эффективности технологических процессов производства высококачественных безопасных продуктов питания животного происхождения | Расчет производственных и непроизводственных затрат действующих и модернизируемых производств пищевой продукции на автоматизированных технологических линиях для оценки эффективности производства и технико-экономического обоснования строительства новых производств, реконструкции и модернизации технологических линий и участков.                           | Осуществлять технологические компоновки и подбор оборудования для технологических линий и участков производства продуктов питания животного происхождения.  | Методы проведения расчетов для проектирования пищевых производств, технологических линий, цехов, отдельных участков организаций с использованием систем автоматизированного проектирования и программного обеспечения, информационных технологий при создании проектов вновь строящихся и реконструкции действующих организаций по производству продуктов питания животного происхождения. |
| способностью разрабатывать оперативные планы работы первичных производственных подразделений (ПК-19);   | <i>ПС 22.002 ОТФ D: Оперативное управление производством продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях;</i><br>ТФ D/01.6 Организация ведения технологического процесса в рамках принятой в организации технологии производства продуктов питания животного происхождения                          | Разработка технически обоснованных норм времени (выработки), линейных и сетевых графиков производства продуктов питания животного происхождения в целях оптимизации технологического процесса производства продуктов животного происхождения на автоматизированных технологических линиях.  | Применять методы математического моделирования и оптимизации технологических процессов производства продуктов питания животного происхождения на базе стандартных пакетов прикладных программ.  | Технологии производства и организации производственных и технологических процессов производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях. Сменные показатели производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях.  |
| способностью осуществлять поиск, выбор и использование новейших достижений техники и технологии в области производства питания животного происхождения (ПК-20); | <i>ПС 22.002 ОТФ D: Оперативное управление производством продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях;</i><br>ТФ D/03.6 разработка системы мероприятий по повышению эффективности технологических процессов производства высококачественных безопасных продуктов питания животного происхождения | Подготовка предложений по повышению эффективности производства и конкурентоспособности продукции, направленных на рациональное использование и сокращение расходов сырья, материалов, снижение трудоемкости производства продукции, повышение производительности труда, экономное расходование энергоресурсов в организации, внедрение безотходных и малоотходных | Применять методы математического моделирования и оптимизации технологических процессов производства продуктов питания животного. Использовать системы автоматизированного проектирования и программного обеспечения, информационные технологии для проектирования пищевых производств, технологических линий, цехов, отдельных участков | Математическое моделирование технологических процессов производства продуктов питания животного происхождения на базе стандартных пакетов прикладных программ. Показатели эффективности технологических процессов производства продуктов питания животного происхождения.  |



|   |   |  |  |   |
|---|---|--|--|---|
|   |   | технологий переработки животного сырья. Организация работ по применению передовых технологий для повышения эффективности технологических процессов производства продуктов питания животного происхождения.   | организаций.   |   |
| готовностью принимать необходимые меры безопасности при возникновении чрезвычайных ситуаций на объектах жизнеобеспечения предприятия (ПК-21); | <i>ПС 22.002 ОТФ D: Оперативное управление производством продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях;</i><br>ТФ D/02.6 Управление качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях   | Контроль над соблюдением технологической дисциплины в цехах и правильной эксплуатацией технологического оборудования по производству продуктов питания животного происхождения.  | Использовать специализированное программное обеспечение в процессе контроля технологических параметров и режимов технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики автоматизированных технологических линий производства продуктов питания животного происхождения.  | Требования охраны труда, санитарной и пожарной безопасности эксплуатации технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях по производству продуктов питания животного происхождения.  |
| способностью принимать управленческие решения с учетом производственных условий (ПК-22);  | <i>ПС 22.002 ОТФ D: Оперативное управление производством продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях;</i><br>ТФ D/02.6 Управление качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях<br>ТФ D/03.6 разработка системы мероприятий по повышению эффективности технологических процессов производства высококачественных безопасных продуктов питания животного происхождения | Контроль над соблюдением технологической дисциплины в цехах и правильной эксплуатацией технологического оборудования по производству продуктов питания животного происхождения. Организация работ по применению передовых технологий для повышения эффективности технологических процессов производства продуктов питания животного происхождения.   | Применять способы организации производства и эффективной работы трудового коллектива на основе современных методов управления производством продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях.  | Состав производственных и непроизводственных затрат действующих и модернизируемых производств пищевой продукции животного происхождения на автоматизированных технологических линиях. Показатели эффективности технологических процессов производства продуктов питания животного происхождения.  |
| владением принципами разработки бизнес-планов производства и основами маркетинга (ПК-23);   | <i>ПС 22.002 ОТФ D: Оперативное управление производством продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях;</i><br>ТФ D/01.6 Организация ведения технологического процесса в рамках принятой в организации технологии производства продуктов питания животного происхождения<br>ТФ D/03.6 разработка системы мероприятий по повышению эффективности технологических процессов производства высококачественных безопасных продуктов питания животного происхождения             | Проведение маркетинговых исследований передового отечественного и зарубежного опыта в области технологии производства пищевой продукции на автоматизированных технологических линиях. Расчет нормативов материальных затрат (нормы расхода сырья, полуфабрикатов, материалов, инструментов, технологического топлива, энергии) и экономической эффективности технологических процессов производства продуктов питания животного происхождения. | Применять методики расчета технико-экономической эффективности производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях при выборе оптимальных технических и организационных решений. Применять методики расчета технико-экономической эффективности производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических | Технологии бизнес-планирования производственной, финансовой и инвестиционной деятельности при производстве продуктов питания животного происхождения. Технологии менеджмента и маркетинговых исследований рынка продукции и услуг в области производства продуктов питания животного происхождения. Состав производственных и непроизводственных затрат действующих и модернизируемых производств пищевой |

|   |   |   |   |   |
|---|---|---|---|---|
|   |   |   | линиях при выборе оптимальных технических и организационных решений.  | продукции животного происхождения на автоматизированных технологических линиях.   |
| способностью организовывать работу структурного подразделения (ПК-24);  | <i>ПС 22.002 ОТФ D: Оперативное управление производством продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях;</i><br>ТФ D/02.6 Управление качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях<br>ТФ D/03.6 разработка системы мероприятий по повышению эффективности технологических процессов производства высококачественных безопасных продуктов питания животного происхождения | Контроль над соблюдением технологической дисциплины в цехах и правильной эксплуатацией технологического оборудования по производству продуктов питания животного происхождения.<br>Организация работ по применению передовых технологий для повышения эффективности технологических процессов производства продуктов питания животного происхождения. | Пользоваться методами контроля качества выполнения технологических операций производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях. Применять способы организации производства и эффективной работы трудового коллектива на основе современных методов управления производством продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях.  | Основы технологии производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях. Технологии менеджмента и маркетинговых исследований рынка продукции и услуг в области производства продуктов питания животного происхождения.  |
| <b>ВПД 3: Научно-исследовательская</b>  |   |   |   |   |
| готовностью использовать математическое моделирование процессов и объектов на базе стандартных пакетов автоматизированного проектирования и исследований (ПК-25); | <i>ПС 22.002 ОТФ D: Оперативное управление производством продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях;</i><br>ТФ D/03.6 Разработка системы мероприятий по повышению эффективности технологических процессов производства высококачественных безопасных продуктов питания животного происхождения  | Математическое моделирование технологических процессов производства продуктов питания животного происхождения на базе стандартных пакетов прикладных программ в целях оптимизации производства, разработки новых технологий и технологических схем производства продуктов питания животного происхождения.  | Применять методы математического моделирования и оптимизации технологических процессов производства продуктов питания животного происхождения на базе стандартных пакетов прикладных программ.  | Математическое моделирование технологических процессов производства продуктов питания животного происхождения на базе стандартных пакетов прикладных программ.  |
| способностью проводить эксперименты по заданной методике и анализировать результаты (ПК-26);  | <i>ПС 22.002 ОТФ D: Оперативное управление производством продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях;</i><br>ТФ D/02.6 Управление качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях   | Разработка методов технического контроля и испытания готовой продукции в процессе производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях.  | Проводить лабораторные исследования безопасности и качества сырья, полуфабрикатов и продуктов питания, включая микробиологический, химико-бактериологический, спектральный, полярографический, пробирный, химический и физико-химический анализ, органолептические исследования, в соответствии с регламентами, стандартными (аттестованными) методиками, требованиями нормативно-технической документации, требованиями охраны труда и экологической безопасности. Проводить стандартные и | Методы техникохимического и лабораторного контроля качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовых продуктов питания животного происхождения. Физические, химические, биохимические, биотехнологические, микробиологические, теплофизические процессы, происходящих при производстве продуктов питания животного происхождения. |

|  |   |  |   |  |
|--|---|--|---|--|
|  |   |  | сертификационные испытания производства продуктов питания животного происхождения в целях учета сырья и готовой продукции для обеспечения нормативов выхода готовой продукции в соответствии с технологическими инструкциями. Производить анализ качества и производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях на соответствие требованиям технических регламентов по качеству, безопасности и прослеживаемости производства продуктов питания животного происхождения. Разрабатывать методы технического контроля и испытания готовой продукции в процессе производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях. |  |
| способностью измерять, наблюдать и составлять описание проводимых исследований, обобщать данные для составления обзоров, отчетов и научных публикаций, участвовать во внедрении результатов исследований и разработок (ПК-27); | <i>ПС 22.002 ОТФ D: Оперативное управление производством продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях;</i><br>ТФ D/02.6 Управление качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях | Разработка мероприятий по предупреждению и устранению причин брака продукции на основе данных технологического контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания животного происхождения. Разработка методов технического контроля и испытания готовой продукции в процессе производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях. | Анализировать свойства сырья и полуфабрикатов, влияющие на оптимизацию технологического процесса и качество готовой продукции, ресурсосбережение, эффективность и надежность процессов производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях. Проводить лабораторные исследования безопасности и качества сырья, полуфабрикатов и продуктов питания, включая микробиологический, химико-бактериологический, спектральный, полярографический, пробирный, химический и физико-химический анализ, органолептические исследования, в соответствии с   | Методы теххимического и лабораторного контроля качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовых продуктов питания животного происхождения. Физические, химические, биохимические, биотехнологические, микробиологические, теплофизические процессы, происходящих при производстве продуктов питания животного происхождения. Методы и средства сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации с использованием базовых системных программных продуктов и пакетов прикладных программ в процессе производства продуктов питания животного происхождения на |

|  |   |   |  |  |
|--|---|---|--|--|
|  |   |   | <p>регламентами, стандартными (аттестованными) методиками, требованиями нормативно-технической документации, требованиями охраны труда и экологической безопасности.</p> <p>Производить анализ качества и производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях на соответствие требованиям технических регламентов по качеству, безопасности и прослеживаемости производства продуктов питания животного происхождения.</p> <p>Разрабатывать методы технического контроля и испытания готовой продукции в процессе производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях.</p> | автоматизированных технологических линиях.   |
| <p>способностью организовывать защиту объектов интеллектуальной собственности, результатов исследований и разработок как коммерческой тайны предприятия (ПК-28);</p>   | <p><i>ПС 22.002 ОТФ D: Оперативное управление производством продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях;</i></p> <p>ТФ D/03.6 Разработка системы мероприятий по повышению эффективности технологических процессов производства высококачественных безопасных продуктов питания животного происхождения</p> | <p>Организация работ по применению передовых технологий для повышения эффективности технологических процессов производства продуктов питания животного происхождения.</p>   | <p>Использовать информационные и телекоммуникационные технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально-ориентированных информационных системах производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях.</p>  | <p>Методы и средства сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации с использованием базовых системных программных продуктов и пакетов прикладных программ в процессе производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях.</p>                         |
| <b>ВПД 4: проектная деятельность</b>   |   |   |  |  |
| <p>способностью формулировать цели проекта (программы), решать задачи, определять критерии и показатели достижения целей, структурировать их взаимосвязь, определять приоритетные решения задач с учетом нравственных аспектов деятельности (ПК-29);</p> | <p><i>ПС 22.002 ОТФ D: Оперативное управление производством продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях;</i></p> <p>ТФ D/01.6 Организация ведения технологического процесса в рамках принятой в организации технологии производства продуктов питания животного происхождения</p>                          | <p>Разработка технических заданий на проектирование и производство специальной оснастки, инструмента и приспособлений, нестандартного оборудования, средств автоматизации и механизации, предусмотренных технологией производства продуктов питания животного происхождения. Разработка планов размещения оборудования,</p> | <p>Использовать информационные и телекоммуникационные технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально-ориентированных информационных системах производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях. Вести основные</p>   | <p>Методы и средства сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации с использованием базовых системных программных продуктов и пакетов прикладных программ в процессе производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях. Методы теххимического и</p> |

|  |   |  |   |  |
|--|---|--|---|--|
|  |   | технического оснащения и организации рабочих мест в рамках принятой в организации технологии производства продуктов питания животного происхождения.   | технологические процессы производства продуктов питания животного происхождения.  | лабораторного контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции животного происхождения. Правила первичного документооборота, учета и отчетности при производстве продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях.  |
| готовностью выполнять работу в области научно-технической деятельности по проектированию (ПК-30);  | <i>ПС 22.002 ОТФ D: Оперативное управление производством продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях;</i><br>ТФ D/01.6 Организация ведения технологического процесса в рамках принятой в организации технологии производства продуктов питания животного происхождения   | Разработка планов размещения оборудования, технического оснащения и организации рабочих мест в рамках принятой в организации технологии производства продуктов питания животного происхождения.  | Применять прогрессивные методы подбора и эксплуатации технологического оборудования при производстве продуктов питания животного происхождения.   | Технологии бизнес-планирования производственной, финансовой и инвестиционной деятельности при производстве продуктов питания животного происхождения. Методики расчета и подбора технологического оборудования для организации и проведения эксперимента по этапам внедрения новых технологических процессов в производство продуктов питания животного происхождения.   |
| способностью разрабатывать порядок выполнения работ, планы размещения оборудования, технического оснащения и организации рабочих мест, рассчитывать производственные мощности и загрузку оборудования, участвовать в разработке технически обоснованных норм времени (выработки), рассчитывать нормативы материальных затрат (технические нормы расхода сырья, полуфабрикатов, материалов) (ПК-31) | <i>ПС 22.002 ОТФ D: Оперативное управление производством продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях;</i><br>ТФ D/01.6 Организация ведения технологического процесса в рамках принятой в организации технологии производства продуктов питания животного происхождения<br>ТФ D/03.6 Разработка системы мероприятий по повышению эффективности технологических процессов производства высококачественных безопасных продуктов питания животного происхождения | Разработка технических заданий на проектирование и производство специальной оснастки, инструмента и приспособлений, нестандартного оборудования, средств автоматизации и механизации, предусмотренных технологией производства продуктов питания животного происхождения. Разработка планов размещения оборудования, технического оснащения и организации рабочих мест в рамках принятой в организации технологии производства продуктов питания животного происхождения. Подготовка предложений по повышению эффективности производства и конкурентоспособности продукции, направленных на рациональное использование и сокращение расходов | Применять прогрессивные методы подбора и эксплуатации технологического оборудования при производстве продуктов питания животного происхождения. Рассчитывать плановые показатели выполнения технологических операций производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных линиях. Определять технологическую эффективность работы оборудования для производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных линиях. Определять потребность в средствах производства и рабочей силе для выполнения общего объема работ по каждой | Технологии бизнес-планирования производственной, финансовой и инвестиционной деятельности при производстве продуктов питания животного происхождения. Методики расчета и подбора технологического оборудования для организации и проведения эксперимента по этапам внедрения новых технологических процессов в производство продуктов питания животного происхождения. Правила первичного документооборота, учета и отчетности при производстве продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях. Методы проведения расчетов |

|  |  |  |   |   |
|--|--|--|---|---|
|  |  | сырья, материалов, снижение трудоемкости производства продукции, повышение производительности труда, экономное расходование энергоресурсов в организации, внедрение безотходных и малоотходных технологий переработки животного сырья. Проведение расчетов для проектирования пищевых производств, технологических линий, цехов, отдельных участков организации с использованием систем автоматизированного проектирования и программного обеспечения, информационных технологий при создании проектов вновь строящихся и реконструкции действующих организаций. | технологической операции на основе технологических карт производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных линиях. Использовать стандартное программное обеспечение при разработке технологической части проектов пищевых организаций и подготовке заданий на разработку смежных частей проектов. | для проектирования пищевых производств, технологических линий, цехов, отдельных участков организаций с использованием систем автоматизированного проектирования и программного обеспечения, информационных технологий при создании проектов вновь строящихся и реконструкции действующих организаций по производству продуктов питания животного происхождения. |
|--|--|--|---|---|

*Примечание:*

**ПС 22.002 ОТФ** – общие трудовые функции;

**КТ ПС22.002** - квалификационные требования, сформулированные в Профессиональном стандарте **22.002** "Специалист по технологии продуктов питания животного происхождения":

Высшее образование – бакалавриат;

Среднее профессиональное образование - программы подготовки специалистов среднего звена.

*Требования к опыту практической работы* - не предъявляются при наличии высшего образования.

Таблица 4 - Сопоставление практических навыков, умений и знаний трудовых функций ПС профессиональным компетенциям ФГОС ВО

| Трудовая функция<br>Наименование /Код  | Трудовые действия (практический опыт)   | Необходимые умения   | Необходимые знания   |
|--|---|--|--|
| ПС 22.002 ТФ D/01.6<br>Организация ведения технологического процесса в рамках принятой в организации технологии производства продуктов питания животного происхождения | <ul style="list-style-type: none"> <li>– Организация мероприятий по освоению технологий и оборудования для переработки и производства продуктов животного происхождения в условиях производства</li> <li>– Принятие корректирующих мер при налаживании производства продуктов животного происхождения</li> <li>– Оценка эффективности принятой технологии производства продуктов питания животного происхождения</li> <li>– Разработка технологической документации производства продуктов питания животного происхождения</li> <li>– Обучение и инструктаж работников</li> <li>– Оценка эффективности принятой технологии производства продуктов питания животного происхождения с учетом норм расхода сырья, полуфабрикатов, материалов,</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>– Обосновывать предлагаемые решения по переработке и производству продуктов питания животного происхождения</li> <li>– Разрабатывать технологические карты, регламенты производства продуктов питания животного происхождения</li> <li>– Проводить инструктаж</li> <li>– Оценивать эффективность технологического процесса производства продуктов питания животного происхождения</li> <li>– Оценивать возможные риски</li> <li>– Анализировать работоспособность оборудования, установленного на участках производства продуктов питания животного происхождения</li> <li>– Особенности работы с оборудованием,</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>– Технологии производства продуктов питания из сырья животного происхождения</li> <li>– Особенности организации производства продуктов питания животного происхождения</li> <li>– Виды технологической документации на перерабатывающих предприятиях</li> <li>– Требования к составу и содержанию различных видов технологической документации</li> <li>– Технологическое оборудование для производства продуктов питания животного происхождения</li> <li>– Требования охраны труда</li> <li>– Виды технологической документации на перерабатывающем производстве</li> <li>– Маршрутная технологическая карта и</li> </ul> |

|  |  |  |   |
|--|--|--|---|
|  | <p>инструментов, технологического топлива и энергии</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– Внесение записей в технологический журнал на производственном участке производства продуктов питания животного происхождения</li> <li>– Работать с оборудованием, установленным на участках производства продуктов питания животного происхождения</li> <li>– Вести технологический процесс производства продуктов питания животного происхождения</li> </ul>   | <p>установленным на участках производства продуктов питания животного происхождения</p>  | <p>инструкции по выполнению операций на всех линиях производства продуктов питания животного происхождения</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– Технический английский язык в области переработки и производства продуктов питания животного происхождения</li> </ul>   |
| <p>ТФ D/02.6 Управление качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продуктов питания животного на автоматизированных технологических линиях</p> | <ul style="list-style-type: none"> <li>– Оценка экологической безопасности материалов, веществ, технологий, оборудования, промышленных производств и промышленных объектов</li> <li>– Рассчитывать предельно допустимые концентрации (ПДК) вредных веществ техногенного характера</li> <li>– Моделировать технологические процессы</li> <li>– Контроль соответствия паспортных данных исходных материалов техническим требованиям производства продуктов питания животного происхождения</li> <li>– Организация проведения анализа исходного сырья и материалов на соответствие техническим требованиям производства продуктов питания животного происхождения</li> <li>– Оценка качества исходного сырья и материалов на соответствие техническим требованиям производства продуктов питания животного происхождения</li> <li>– Подготовка исходного сырья материалов для производства продуктов питания животного происхождения в соответствии с техническими требованиями</li> <li>– Выбраковка исходного сырья и материалов при несоответствии требованиям входного контроля</li> <li>– Производить анализ исходного сырья и материалов для производства продуктов питания животного происхождения на контрольно-аналитической аппаратуре</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>– Использовать специальное программное обеспечение.</li> <li>– Применять современные информационные технологии и специализированные программы для обработки полученных данных и проведения анализа свойств сырья и готовой продукции животного происхождения</li> <li>– Формировать отчетную документацию в соответствии с требованиями экологических нормативов</li> <li>– Оценивать результаты анализа сырья</li> <li>– Отбраковывать сырье</li> <li>– Доводить параметры сырья, до используемых в производстве в соответствии технической документацией.</li> <li>– Оформлять документацию в установленном порядке по результатам входного контроля</li> <li>– Свойства исходного сырья животного происхождения</li> <li>– Методики анализа качественных параметров исходного сырья животного происхождения</li> <li>– Порядок отбраковки исходного сырья и материалов в производстве продуктов питания животного происхождения</li> <li>– Оценивать качество произведенных продуктов питания животного происхождения</li> <li>– Сортировать готовую продукцию в соответствии с результатами выходного контроля</li> <li>– Вести техническую документацию, принятую в организации</li> <li>– Вести электронную базу данных учета продукции</li> <li>– Нормативные документы, регламентирующие процедуры паспортизации готовой продукции</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>– Средства вычислительной техники, коммуникации и связи</li> <li>– Технологические режимы производства продуктов питания животного происхождения</li> <li>– Способы и методы приведения исходного сырья в соответствие с установленными требованиями технического процесса</li> <li>– Технический английский язык в области переработки и производства продуктов питания животного происхождения</li> <li>– Оформлять результаты анализа входного контроля</li> <li>– Требования охраны труда</li> <li>– Методики анализа качественных параметров продуктов питания животного происхождения</li> <li>– Порядок отбраковки продуктов питания животного происхождения</li> <li>– Методические рекомендации и руководства по ведению технической документации на перерабатывающем производстве</li> </ul> |
| <p>ТФ D/03.6 Разработка системы мероприятий по повышению эффективности технологических</p>   | <ul style="list-style-type: none"> <li>– Организация и проведение обучения работников по вопросам производственной и технологической дисциплины на перерабатывающих предприятиях</li> </ul>  | <ul style="list-style-type: none"> <li>– Использовать средства измерения и контроля на перерабатывающем производстве</li> <li>– Анализировать</li> </ul>   | <ul style="list-style-type: none"> <li>– Локальные акты и методические материалы, регламентирующие качество готовой продукции животного происхождения</li> </ul>  |

|   |  |  |  |
|---|--|--|--|
| <p>процессов производства высококачественных безопасных продуктов питания животного происхождения</p> | <ul style="list-style-type: none"> <li>– Систематический выборочный контроль условий хранения сырья, материалов, полуфабрикатов и готовой продукции животного происхождения</li> <li>– Регулярный контроль технического состояния оснастки, оборудования, средств измерений и сроков проведения их поверки</li> <li>– Контроль наличия и качества технической документации, действующей на перерабатывающем производстве</li> <li>– Регулярный контроль соблюдения технологических процессов, стандартов организации и производственных инструкций</li> <li>– Управлять подчиненными работниками</li> <li>– Контроль параметров производственного оборудования, состояния контрольно-измерительных средств и своевременности их представления для государственной поверки</li> <li>– Анализ соответствия качества готовой продукции установленным техническим условиям для продукции животного происхождения</li> <li>– Анализ рекламаций по качеству продукции и выявление причин возникновения нарушений технологических процессов</li> <li>– Разработка предложений по устранению причин снижения качества продукции</li> <li>– Разработка предложений по повышению эффективности производства и конкурентоспособности продукции</li> <li>– Анализ и расчет технико-экономических показателей эффективности производства продуктов питания животного происхождения</li> </ul> | <p>техническую документацию на перерабатывающем производстве</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– Осуществлять контроль качества сырья, материалов и готовых продуктов питания животного происхождения</li> <li>– Определять соответствие характеристик сырья, материалов, полуфабрикатов и готовых продуктов нормативным документам</li> <li>– Проводить обучение работников</li> <li>– Производить статистический анализ полученных данных</li> <li>– Проводить проверку параметров производственного оборудования и состояния контрольно-измерительных средств</li> <li>– Использовать современные методики и лабораторно-аналитическое оборудование для оценки качества сырья и готовой продукции</li> <li>– Оценивать потенциальные риски снижения качества готовой продукции</li> <li>– Выявлять некондиционные продукты и оценивать масштабы выбраковывания</li> <li>– Проводить контрольные испытания сырья и готовой продукции</li> <li>– Формировать отчетную документацию на перерабатывающем производстве</li> <li>– Оценивать маркетинговые исследования в области технологии производства продуктов питания животного происхождения</li> <li>– Использовать методы математического моделирования и оптимизации технологических процессов производства продуктов питания животного происхождения</li> <li>– Использовать методики расчета технико-экономических показателей эффективности производства продуктов питания животного происхождения</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>– Требования к качеству сырья, материалов, полуфабрикатов и готовой продукции</li> <li>– Локальные акты и методические материалы, регламентирующие вопросы делопроизводства</li> <li>– Локальные акты и методические материалы, регламентирующие вопросы хранения материалов, полуфабрикатов, покупных изделий и готовых продуктов питания животного происхождения</li> <li>– Требования к техническому состоянию оснастки, оборудования, средств измерений и сроки проведения их поверки</li> <li>– Локальные акты и методические материалы, регламентирующие вопросы организации рабочих мест</li> <li>– Устройство и правила эксплуатации основных систем и производственного оборудования</li> <li>– Современный опыт отечественных и зарубежных организаций по достижению высоких показателей качества продукции и организации производства продуктов питания животного происхождения</li> <li>– Требования охраны окружающей среды, охраны труда и пожарной безопасности</li> <li>– Правила внутреннего трудового распорядка</li> <li>– Локальные акты и методические материалы, регламентирующие качество продукции животного происхождения</li> <li>– Устройство и правила эксплуатации основных систем и производственного оборудования</li> <li>– Порядок рассмотрения и предъявления рекламаций по качеству исходного сырья, материалов и лабораторно-аналитического оборудования</li> <li>– Правила внутреннего трудового распорядка</li> <li>– Современный опыт отечественных и зарубежных организаций по достижению высоких показателей качества продукции и организации перерабатывающего производства</li> <li>– Методы математического моделирования технологических процессов</li> <li>– Способы оценки состава производственных и непроизводственных затрат действующих и модернизируемых производств</li> </ul> |
|---|--|--|--|

Результаты освоения ОПОП ВО, соответствующие ФГОС и учитывающие требования указанных профессиональных стандартов, представлены в таблице 5.



Таблица 5 - Результаты освоения ОПОП ВО по направлению подготовки 19.03.03 –  
Продукты питания животного происхождения

| Виды профессиональной деятельности   | Профессиональные задачи  | Профессиональные компетенции  |
|--|--|---|
| <b>ВПД 3:<br/>Научно-исследовательская</b>   | изучение и анализ научно-технической информации, отечественного и зарубежного опыта по тематике исследования   | ПК-1; ПК-3; ПК-6; ПК-13; ПК-14  |
|  | постановка и выполнение экспериментов по заданной методике, анализ результатов   | ПК-4; ПК-10; ПК-11; ПК-12; ПК-15; ПК-19; ПК-20; ; ПК-21; ПК-24; ПК-29; ПК-30    |
|  | проведение измерений и наблюдений, составление описания проводимых исследований, подготовка данных для составления обзоров, отчетов и научных публикаций | ПК-5; ПК-7; ПК-9; ПК-16; ПК-17; ПК-18; ПК-22; ПК-23; ПК-25; ПК-26; ПК-27; ПК-31 |
|  | составление отчета по выполненному заданию, участие во внедрении результатов исследований и разработок   | ПК- 2; ПК-8 ПК-28   |
| Общекультурные компетенции (ОК): ОК-1,ОК-2,ОК-3, ОК-4, ОК-5, ОК-6, ОК-7, ОК-8, ОК-9. |  |   |
| Общепрофессиональные компетенции (ОПК): ОПК-1,ОПК-2,ОПК-3, ОПК-4.                    |  |   |

## 5 ДОКУМЕНТЫ, РЕГЛАМЕНТИРУЮЩИЕ СОДЕРЖАНИЕ И ОРГАНИЗАЦИЮ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ПРИ РЕАЛИЗАЦИИ ОПОП ВО

В соответствии с Федеральным законом Российской Федерации «Об образовании в Российской Федерации» № 273-ФЗ от 29 декабря 2012 года, Порядком организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам высшего образования - программам бакалавриата, программам специалитета, программам магистратуры, утвержденным приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № 301 от 05.04.2017 года и ФГОС ВО по данному направлению подготовки, содержание и организация образовательного процесса при реализации ОПОП регламентируется учебным планом, рабочими программами дисциплин (модулей); программами практик; программой ГИА, оценочными и методическими материалами, обеспечивающими реализацию соответствующих образовательных технологий.

### 5.1 Учебный план

Компетентностно-ориентированный учебный план, утвержденный в установленном порядке, приведен в приложении 1 и на сайте университета (<http://www.orelsau.ru/sveden/education/#docs>), включает две взаимосвязанные составные части: дисциплинарно-модульную и компетентностно-формирующую.

Дисциплинарно-модульная часть учебного плана - это традиционно применяемая форма учебного плана. В ней отображена логическая последовательность освоения дисциплин и практик, обеспечивающих формирование компетенций. Указана общая трудоемкость дисциплин, практик в зачетных единицах, а также их общая и аудиторная трудоемкость в часах, в том числе контактная работа.

Компетентностно-формирующая часть учебного плана связывает все обязательные компетенции выпускника с временной последовательностью изучения всех дисциплин и практик.

Структура программы бакалавриата включает обязательную часть и часть, формируемую участниками образовательных отношений.

Объем обязательной части, без учета объема государственной итоговой аттестации, должен составлять не менее 70 процентов общего объема программы бакалавриата. Структура программы бакалавриата включает следующие блоки:

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

Блок 2 – «Практики (учебная, производственная, технологическая)», которые в полном объеме относятся к вариативной части программы.

Блок 3 – «Государственная итоговая аттестация», который в полном объеме относится к базовой части программы, завершается присвоением квалификации «Бакалавр».

Базовая часть является обязательной вне зависимости от направленности образовательной программы, обеспечивает формирование у обучающихся компетенций, установленных ФГОС ВО, и включает в себя дисциплины (модули) и итоговую (государственную итоговую) аттестацию.

Вариативная часть направлена на расширение и (или) углубление компетенций, установленных образовательным стандартом и включает в себя дисциплины (модули) и практики, установленные в Орловском ГАУ.

В Блоке 1 (дисциплины, модули), дисциплины по выбору дают возможность расширения и углубления знаний, умений, навыков и компетенций, определяемых содержанием базовых (обязательных) дисциплин. Они направлены на получение углубленных знаний и навыков для успешной профессиональной деятельности в условиях высокотехнологичного строительства и предусматривают возможность продолжения профессионального образования и научной деятельности в магистратуре по направлению 19.03.03 – Продукты питания животного происхождения.

В рамках блока 1 программы бакалавриат реализуется дисциплина «Физическая культура» в объеме 72 ак.ч. (2 з.е.). Для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья организация устанавливает особый порядок освоения дисциплин (модулей) по физической культуре и спорту с учетом состояния их здоровья.

При реализации программы обучающимся обеспечивается возможность освоения элективных дисциплин и факультативных дисциплин.

Для каждой дисциплины, практики указаны виды учебной работы и формы промежуточной аттестации.

Реализация компетентного подхода предусматривает широкое использование в учебном процессе активных и интерактивных форм проведения занятий (компьютерных симуляций, деловых и ролевых игр, разбор конкретных ситуаций, психологические и иные тренинги и др.) в сочетании с внеаудиторной работой с целью формирования и развития профессиональных навыков обучающихся. В рамках учебных курсов предусмотрены встречи с представителями российских и зарубежных компаний, мастер-классы экспертов и специалистов.

### **5.2 Календарный учебный график**

В состав ОПОП ВО входит календарный учебный график. В календарном учебном графике указана последовательность реализации ОПОП ВО по годам, включая теоретическое обучение, практики, промежуточные аттестации и итоговая (государственная итоговая) аттестации, каникулы.

Утвержденный в установленном порядке календарный график приведен в Приложении 2 и на сайте университета <http://www.orelsau.ru/sveden/education/#docs>.

Календарный учебный график подлежит обновлению в связи с утверждением праздничных дней на каждый календарный год.

### **5.3 Рабочие программы дисциплин (модулей)**

Рабочие программы учебных дисциплин (модулей) разработаны в соответствии с СМК-ДП-7.5.1(2.5).02 Положение о порядке разработки и утверждения ОПОП. Рабочая программа дисциплины (модуля) включает в себя:

- введение;
- перечень планируемых результатов обучения по дисциплине (модулю), соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы (компетенции обучающегося, формируемые в результате освоения дисциплины);
- место дисциплины в структуре образовательной программы;
- объем дисциплины (модуля) в зачетных единицах с указанием количества академических часов, выделенных на контактную работу (во взаимодействии с

преподавателем) обучающихся (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: содержание модулей и разделов дисциплины; разделы дисциплины и виды занятий; тематический план лекций; практические занятия; лабораторный практикум; самостоятельная работа студентов;

- 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);

- перечень методических указаний 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);

- критерии оценки знаний студентов.

Утвержденные в установленном порядке рабочие программы дисциплин хранятся в составе ОПОП ВО и приведены в Приложении 3.

#### **5.4 Программы практик**

Раздел ОПОП ВО «Практики», (в том числе научно-исследовательская работа (НИР)) является обязательным и представляет собой вид учебных занятий, непосредственно ориентированных на профессионально-практическую подготовку обучающихся.

Практики закрепляют знания и умения, приобретаемые обучающимися в результате освоения теоретических курсов и специальных дисциплин, вырабатывают практические навыки и способствуют комплексному формированию компетенций обучающихся, предусмотренных ФГОС ВО.

В Блок 2 "Практики" входят учебная и производственная, в том числе преддипломная, практики.

Типы учебной практики:

практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности.

Способы проведения учебной практики: стационарная; выездная.

Типы производственной практики: практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (в том числе технологическая практика); научно-исследовательская работа.

Способы проведения производственной практики: стационарная; выездная. Преддипломная практика проводится для выполнения выпускной квалификационной работы и является обязательной.

Практики проводятся на промышленных предприятиях, оснащенных современным технологическим оборудованием и испытательными приборами, как в г. Орле, так и за его пределами. Базовыми точками прохождения практик являются городские молочные и мясные комбинаты и заводы, сыродельные, колбасные комбинаты, маслодельные и жировые заводы, консервные комбинаты, заводы сухих продуктов, фабрики мороженого и колбас, заводы плавленых сыров и полуфабрикатов, научно-исследовательские организации и учреждения.

Для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья (ОВЗ) в соответствии с ОПОП ВО по направлению подготовки 19.03.03 Продукты питания животного происхождения и СМК-ДП-2.5.07 «Порядок организации и проведения практик обучающегося, осваивающих основные профессиональные образовательные программы высшего образования», форма проведения практики устанавливается университетом с учетом особенностей психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья.

Перед началом проведения каждой практики приводится инструктаж по технике безопасности с соответствующей записью в журналах, находящихся на кафедре. При прохождении практики на предприятиях и в организациях инструктажи вводный и на рабочем месте проводят специалисты предприятия.

При реализации данной ОПОП ВО предусматриваются следующие виды практик:

- Учебная практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности;

- Производственная практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности, в том числе технологическая практика;

- Научно-исследовательская работа;

- Производственная преддипломная практика.

Программы практик разработаны в соответствии с СМК-ДП-2.5.07-17 «Порядок организации и проведения практик обучающихся».

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 образовательной программы;

- указание места практики в структуре образовательной программы;

- указание объема практики в зачетных единицах и ее продолжительности в неделях либо в академических часах;

- содержание практики; указание форм отчетности по практике;

- фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающихся по практике;

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

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

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

- порядок подготовки и сдачи отчетов.

Учебная практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности предназначена для формирования первичных практических навыков по изучению современных тенденций и приоритетных направлений развития отрасли, сырьевых ресурсов отрасли и современных подходах к их рациональному использованию.

Целями учебной практики по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности является углубление и закрепление на практике в производственных условиях знаний, полученных при изучении теоретических дисциплин; знакомство с основными и вспомогательными производствами предприятия; приобретение практических навыков и знаний по направлению подготовки в цехах основного производства; а также формирование у бакалавров компетенций, направленных на закрепление и углубление теоретической подготовки обучающихся и овладение умениями самостоятельной профессиональной деятельности.

Основной задачей учебной практики по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности является:

- сформировать у обучающихся первичные умения и профессиональные навыки практической работы, а также навыки научно-исследовательской деятельности.

Учебную практику по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности обучающиеся проходят под руководством преподавателя с выпускающей кафедры.

Цель выполнения модуля учебной практики по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности в полной мере согласуется с общими целями ОПОП ВО, обуславливая получение необходимых компетенций и специальных знаний.

Производственная практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (в том числе технологическая) является составной частью основной профессиональной образовательной программы высшего образования и представляет собой одну из форм организации учебного процесса, заключающуюся в профессионально-практической подготовке обучающихся на базах практики, содействует закреплению теоретических знаний, установлению необходимых деловых контактов университета с предприятиями, организациями и учреждениями. В процессе прохождения практики формируются компетенции будущих специалистов. Производственная практика проводится для приобретения обучающимися практических навыков работы по направлению подготовки, формирования умений принимать самостоятельные решения на конкретных участках работы в реальных условиях, формирования у обучающихся целостного представления о содержании, видах и формах профессиональной деятельности.

Общее учебно-методическое руководство практикой осуществляет выпускающая кафедра «Продукты питания животного происхождения». Производственная практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (в том числе технологическая) осуществляется на основе договоров с организациями, предприятиями в соответствии с которыми предоставляются места для прохождения практики.

Руководство и контроль прохождения практики возлагается на руководителя практики от университета, а также на руководителя от соответствующей организации, предприятия (базы практики).

Цель производственной практики по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (в том числе технологическая) - приобретение практических навыков работы в области производства пищевой продукции, лабораторного исследования и оценки качества пищевой продукции.

Задачи практики:

- закрепление и углубление теоретических знаний, полученных в процессе обучения;
- изучение работы основных отделов организаций в сфере производства продуктов питания;
- знакомство с современными технологиями, применяемыми в области производства пищевых продуктов.
- приобретение практических навыков в сфере производства продуктов питания.

Вид: производственная.

Тип практики: производственная практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности, в том числе технологическая.

Способ проведения практики: стационарный, выездной.

Программа научно-исследовательской работы разработана для обучающихся по направлению 19.03.03 – Продукты питания животного происхождения (уровень

бакалавриата). Программа отражает разделы (этапы работы), виды научно-исследовательской работы, включая самостоятельную работу и трудоемкость, формы текущего контроля и виды итоговой аттестации. В программе дан список основной и вспомогательной литературы, указаны методические пособия и разработки.

Вид: производственная.

Тип практики: научно-исследовательская работа.

Способ проведения практики: стационарный, выездной.

Целью научно-исследовательской работы является приобретение обучающимися знаний о систематике и методологии сбора информации, ее качественного и количественного обобщения, выявления проблематичных направлений и постановки новых задач, проведения экспериментальных исследований, обработки информации.

Задачами научно-исследовательской работы, связанными с её содержанием, являются:

- закрепление теоретических знаний студентов, полученных при изучении специальных дисциплин;
- сбор материалов для самостоятельной научно-исследовательской работы;
- освоение методов исследования и проведения экспериментальных работ;
- освоение методов анализа и обработки экспериментальных данных, информационных технологий в научных исследованиях, программных продуктов, относящихся к профессиональной сфере, требований к оформлению научно-исследовательских работ;
- обучение работе на экспериментальных установках, приборах и стендах;
- получение данных для написания выпускной квалификационной работы;
- осуществление научно-исследовательских работ в рамках научной темы кафедры (проведение экспериментальных исследований, сбор, анализ научно-теоретического материала, сбор эмпирических данных, интерпретация экспериментальных и эмпирических данных);
- участие в решении научно-исследовательских работ, выполняемых кафедрой в рамках договоров с образовательными учреждениями, исследовательскими коллективами;
- проведение научных исследований под руководством научного руководителя в соответствии с утвержденным индивидуальным планом обучающегося в рамках выпускной квалификационной работы;
- участие в научно-исследовательских семинарах обучающихся, межкафедральных семинарах, а также в иных формах работы кафедры;
- выступление с докладами на конференциях и семинарах различного уровня;
- участие в конкурсах научно-исследовательских работ;
- представление итогов проделанной работы в виде отчетов, рефератов, статей, оформленных в соответствии и имеющимися требованиями, с привлечением современных средств редактирования и печати.

Программа производственной преддипломной практики разработана для обучающихся по направлению 19.03.03 – Продукты питания животного происхождения (уровень бакалавриата) в соответствии с действующими нормативными документами.

Вид: производственная.

Тип практики: производственная преддипломная практика.

Способ проведения практики: стационарный, выездной.

Целью производственной преддипломной практики является приобретение обучающимися знаний и навыков, необходимых для выполнения выпускной квалификационной работы.

Задачами производственной преддипломной практики, связанными с её содержанием, является закрепление теоретических знаний обучающимися, полученных

при изучении специальных дисциплин, необходимых для выполнения выпускных квалификационных работ.

Утвержденные в установленном порядке программы практик хранятся в составе ОПОП ВО и приведены в Приложении 4, а также на сайте университета <http://www.orelsau.ru/sveden/education/#docs>.

### **5.5 Программа государственной итоговой аттестации**

В Блок 3 «Государственная итоговая аттестация» входит выполнение и защита выпускной квалификационной работы и подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена.

Государственная итоговая аттестация направлена на установление соответствия уровня профессиональной подготовки выпускников требованиям ФГОС ВО по направлению подготовки 19.03.03 – «Продукты питания животного происхождения» направленность (профиль) - Продукты питания животного происхождения.

Государственная итоговая аттестация проводится в соответствии с утвержденной Программой государственной итоговой аттестации.

Программа государственной итоговой аттестации обучающихся входит в состав ОПОП ВО и приведена в Приложении 5, а также на сайте университета <http://www.orelsau.ru/sveden/education/#docs>.

К Государственной итоговой аттестации допускается обучающийся, не имеющий академической задолженности и в полном объеме выполнивший учебный план или индивидуальный учебный план по образовательной программе 19.03.03 – Продукты питания животного происхождения.

Государственная итоговая аттестация включает: подготовку к сдаче и сдачу государственного экзамена, защиту выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты.

Цель государственного экзамена – проверка теоретической и практической подготовленности выпускника к осуществлению профессиональной деятельности и возможному продолжению обучения в магистратуре и аспирантуре.

Экзамен проводится Государственной экзаменационной комиссией в сроки, предусмотренные рабочими учебными планами по направлению подготовки.

Порядок проведения и программа государственного экзамена определяются выпускающей кафедрой агропромышленного и гражданского строительства Орловского ГАУ на основании СМК-ДП-2.5.08 «Положение о государственной итоговой аттестации по программам высшего образования – программам бакалавриата, программам специалитета, программам магистратуры» и СМК-ДП-2.5.01 «Положение о порядке организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам высшего образования - программам бакалавриата, программам специалитета, программам магистратуры в ФГБОУ ВО Орловский ГАУ».

Перед государственным экзаменом проводится консультация обучающихся по вопросам, включенным в программу государственного экзамена.

Выпускная квалификационная работа (дипломная работа) представляет собой самостоятельно выполненную обучающимся работу. Ее вид, требования к ней, порядок выполнения и критерии ее оценки устанавливаются выпускающей кафедрой «Продукты питания животного происхождения» Орловского ГАУ. Выпускная квалификационная работа является заключительным и наиболее ответственным этапом обучения в вузе и имеет своей целью систематизацию, закрепление и расширение теоретических знаний обучающегося, развитие умения обучающегося самостоятельно, на научной основе, решать комплексные задачи, связанные с темой выпускной квалификационной работы.

Обучающиеся выбирают темы выпускных квалификационных работ из перечня тем в порядке, установленном университетом. По письменному заявлению обучающегося (нескольких обучающихся, выполняющих выпускную квалификационную работу совместно) университет может в установленном порядке предоставить обучающемуся (обучающимся) возможность подготовки и защиты выпускной квалификационной работы по теме, предложенной обучающимся (обучающимися), в случае обоснованности целесообразности ее разработки для практического применения в соответствующей области профессиональной деятельности или на конкретном объекте профессиональной деятельности.

Для подготовки выпускной квалификационной работы обучающимся (нескольким обучающимся, выполняющим выпускную квалификационную работу совместно) приказом ректора университета утверждается тема ВКР и закрепляется руководитель выпускной квалификационной работы из числа НПП и, при необходимости, консультант (консультанты).

Темы выпускных квалификационных работ и закрепление руководителей утверждаются не позднее начала производственной преддипломной практики.

Выбор темы осуществляется обучающимися самостоятельно из перечня тем, предлагаемых кафедрой или на базе материалов, собранных в период производственной практики. При выборе темы обучающийся должен отдавать предпочтение реальным проектам, разработка которых имеет практическое значение. Орловский ГАУ утверждает перечень тем выпускных квалификационных работ. Для подготовки выпускной квалификационной работы распорядительным актом (приказом) за обучающимися закрепляется руководитель выпускной квалификационной работы из числа преподавателей кафедры «Продукты питания животного происхождения». После завершения подготовки обучающимся выпускной квалификационной работы руководитель выпускной квалификационной работы представляет отзыв о работе обучающегося в период подготовки выпускной квалификационной работы.

Обучающийся обязан ознакомить рецензента со всеми материалами работы, дать нужные разъяснения и ответить на вопросы, относящиеся к работе. Тексты выпускных квалификационных работ размещаются в электронно-библиотечной системе, после проверки на объем заимствования.

Результаты каждого государственного испытания определяются оценками «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно». Оценки «отлично», «хорошо», «удовлетворительно» означают успешное прохождение государственного аттестационного испытания.

Тексты выпускных квалификационных работ размещаются в электронно-библиотечной системе университета и проверяются на объём заимствования. Порядок размещения текстов выпускных квалификационных работ в электронно-библиотечной системе университета, проверки на объем заимствования, в том числе содержания, выявления неправомерных заимствований устанавливается Программой государственной итоговой аттестации по образовательной программе бакалавриата.

После успешного прохождения государственной итоговой аттестации обучающемуся выдается документ о высшем образовании и о присвоении квалификации – Бакалавр.

Для проведения государственной итоговой аттестации и проведения апелляций по результатам государственной итоговой аттестации в Орловском ГАУ создаются государственная экзаменационная комиссия и апелляционная комиссия. Комиссии действуют в течение календарного года.

Председатель государственной экзаменационной комиссии утверждается не позднее 31 декабря, предшествующего году проведения государственной экзаменационной комиссии. Орловский ГАУ утверждает состав комиссий не позднее, чем за 1 месяц до даты начала государственных итоговых испытаний.



Председателем государственной экзаменационной комиссии утверждается лицо, не работающее в вузе, имеющее ученую степень доктора наук и (или) ученое звание профессора либо являющееся ведущим специалистом - представителем работодателя или их объединений в соответствующей области профессиональной деятельности.

Председатель государственной экзаменационной комиссии организует и контролирует деятельность комиссии, обеспечивает единство требований, предъявляемых к обучающимся.

На период проведения государственной экзаменационной комиссии для обеспечения ее работы из числа лиц, относящихся к профессорско-преподавательскому составу, председателем государственной экзаменационной комиссии назначается секретарь. Секретарь государственной экзаменационной комиссии ведет протоколы ее заседаний, представляет необходимые материалы в апелляционную комиссию. Решения, принятые комиссией, оформляются протоколами.

Лицо, отчисленное из университета как не прошедшее государственную итоговую аттестацию, может повторно пройти государственную итоговую аттестацию не ранее чем через 10 месяцев и не позднее чем через пять лет после срока проведения государственной итоговой аттестации, которая не пройдена обучающимся. Указанное лицо может повторно пройти государственную итоговую аттестацию не более двух раз.

Для повторного прохождения государственной итоговой аттестации указанное лицо по его заявлению восстанавливается в университет на период времени, установленный университетом, но не менее предусмотренного календарным учебным графиком для государственной итоговой аттестации по соответствующей образовательной программе.

При повторном прохождении государственной итоговой аттестации по желанию обучающегося решением университета ему может быть установлена иная тема выпускной квалификационной работы.

Для обучающихся из числа инвалидов государственная итоговая аттестация проводится организацией с учетом особенностей их психофизического развития, их индивидуальных возможностей и состояния здоровья. Обучающийся инвалид, но позднее чем за 3 месяца до начала проведения государственной итоговой аттестации подает письменное заявление о необходимости создания для него специальных условий при проведении государственных аттестационных испытаний.

Университет создает материально-технические условия для доступа обучающихся из числа инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья (далее вместе - обучающиеся с ограниченными возможностями здоровья) в помещения университета, нахождение в которых необходимо указанным обучающимся для прохождения государственной итоговой аттестации комфортного и безопасного пребывания в университете в период проведения государственной итоговой аттестации.

Обучающимся с ограниченными возможностями здоровья при прохождении государственного аттестационного испытания предоставляется возможность пользования необходимыми техническими средствами с учетом их индивидуальных особенностей.

Все локальные нормативные акты университета по вопросам поведения государственной итоговой аттестации доводятся до сведения обучающихся с ограниченными возможностями здоровья в доступной для них форме.

#### **5.6 Оценочные материалы (ФОСы) по дисциплинам (модулям), практикам, научно-исследовательской работе и государственной итоговой аттестации**

В соответствии с требованиями ФГОС ВО и Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по программам высшего образования – программам бакалавриата, программам специалитета, программам магистратуры, утвержденным приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № 301 от 05.04.2017 года для аттестации обучающихся на соответствие их персональных достижений поэтапным требованиям соответствующей ОПОП университет создает оценочные

материалы (ФОСы) для проведения текущего контроля успеваемости, промежуточной и государственной итоговой аттестации.

Оценочные материалы по ОПОП ВО позволяют оценить уровень сформированности компетенций формируются в соответствии с Положением об оценочных материалах (оценочных средствах).

Оценочные материалы включают: контрольные вопросы и типовые задания для практических и лабораторных занятий, для письменных работ, контрольных работ, коллоквиумов, подготовки докладов, рефератов, выступлений, подготовки отчетов, групповых и индивидуальных проектов, зачетов и экзаменов; тесты и компьютерные тестирующие программы; примерную тематику курсовых работ, рефератов и т.п., а также иные формы контроля, позволяющие оценить степень сформированности компетенций обучающихся.

Для каждого результата обучения по дисциплине или практике определены показатели и критерии оценивания сформированности компетенций на различных этапах их формирования, шкалы и процедуры оценивания.

Для оценки результатов обучения по каждой дисциплине и практике в университете применяется балльно-рейтинговая система.

Оценочные материалы для государственной итоговой аттестации включают в себя перечень компетенций, которыми должны овладеть обучающиеся в результате освоения образовательной программы: описание показателей и критериев оценивания компетенций, а также шкал оценивания; типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки результатов освоения образовательной программы; методические материалы, определяющие процедуры оценивания результатов освоения образовательной программы.

Оценочные материалы по каждой дисциплине (модулю), практике, государственной итоговой аттестации приведены в составе ОПОП ВО.

### **5.7 Методические материалы по дисциплинам (модулям), практикам, научно-исследовательской работе и государственной итоговой аттестации**

Методические материалы представляют комплект методических материалов по дисциплине (модулю, практике, НИР, ГИА), сформированный в соответствии со структурой и содержанием дисциплины (модуля, практики), используемыми образовательными технологиями и формами организации образовательного процесса.

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, методические указания.

## **6 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ОПОП ВО**

### **6.1 Общесистемные требования к реализации ОПОП ВО**

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

Научная библиотека Орловского ГАУ оснащена необходимым телекоммуникационным оборудованием, средствами связи, электронным оборудованием, имеет свободный доступ в сеть «Интернет». Для самостоятельной работы обучающихся практически в каждом корпусе функционируют читальные залы общее количество

посадочных мест, которых 400, из них – 12 автоматизированных рабочих места с доступом к сети «Интернет» и к электронно-образовательной среде университета.

Электронная библиотека университета <http://80.76.178.135/MarcWeb/Work.asp?ValueDB=41&DisplayDB=marc>, включающая в себя доступы к ресурсам, виртуальные услуги и информационные материалы формируется на едином портале Научной библиотеки <http://library.orelsau.ru/about/>, которая включает более 15 000 электронных ресурсов – это диссертации и авторефераты, учебно-методическая литература, выпускные квалификационные работы, научные журналы университета и многое другое, работа с данным ресурсом возможна посредством логина и пароля. Около 80% учебно-методической литературы, требуемой для изучения дисциплин в рамках образовательных программ, размещено в Электронной библиотеке.

Каждому обучающемуся обеспечен индивидуальный неограниченный доступ к электронно-информационным ресурсам Научной библиотеки (<http://library.orelsau.ru/els-remote-access-by-subscription.php>) из любой точки сети «Интернет» содержащим в себе: ресурсы электронно-библиотечных систем, электронных библиотек, современных профессиональных баз данных и информационно-справочных систем.

### ***Электронно-библиотечные системы и электронная информационно-образовательная среда***

1. ЭБС издательства «Лань», договор № 1 от 28.02.2020г. на оказание услуг по предоставлению доступа к электронным изданиям издательства «Лань». Режим доступа: неограниченный доступ.
2. ЭБС «IPRbooks», лицензионный договор № 5118/19 на электронную библиотечную систему IPRbooks г. Саратов от 01.04.2019г. Режим доступа: неограниченный доступ.
3. Национальный цифровой ресурс «Рукопт». Гражданско-правовой договор № 0504/22/19 на оказание услуги по предоставлению доступа к электронным изданиям от 08.04.2019г. с ООО «Центральный коллектор библиотек «БИБКОМ» (ООО «ЦКБ «БИБКОМ»). Режим доступа: неограниченный доступ.
4. ЭБС ООО «Агробизнесконсалтинг», Договор №065/21 от 05.02.20г. о передаче неисключительных (пользовательских) прав на программное обеспечение, г.Тула Режим доступа: неограниченный доступ.
5. ЭБС издательства «ЮРАЙТ» Договор № 29 от 29.08.2019г. на оказание услуг по предоставлению доступа к ЭБС ООО «Электронное издательство ЮРАЙТ» г. Москва, ул. Плеханова, д.4А. Режим доступа: неограниченный доступ.
6. Электронные издания видеотека ООО «Решение: учебное видео». Договор №25 на оказание услуг по предоставлению доступа к электронным изданиям видеотека «Решение» от 25.06.2019.
7. ЭБС Издательский Дом «Гребенников», ООО «ИД «Гребенников», Договор №15/ИА/2020 от 28.02.2020. г. Москва, ул. Алабяна, д.10, корп. 5, пом.2, ком.4. Режим доступа: неограниченный доступ.
8. ЭБС ООО Группа Компаний «Кодекс». Договор №020/20-БНД-К от 28.02.2020г. об оказании информационных услуг по предоставлению доступа по сети Интернет к экземплярам информационно-справочных систем «Кодекс» и «Техэксперт», г. Орел, ул. Московская, д.69, литера «В», пом. 7. Режим доступа: неограниченный доступ.
9. Образовательный портал Орловского ГАУ на платформе eLearning Server 4G, разработчик Hypermethod <http://do3.orelsau.ru/>. Договор № ГМЛ-Л-20/02-1286 от 19.02.2020 г. (ООО "Ленвэа") срок действия – бессрочно.

### ***Современные профессиональные базы данных и информационные справочные системы:***

- База данных Web of Science. Сублицензионный договор № WoS/845 от 02 апреля 2018г.
- База данных Scopus. Сублицензионный договор № Scopus/845 от 10 мая 2018г.

#### **Периодические издания**

1. АГРАРНАЯ НАУКА.- М., 2005-2019, 1-12 (в год)
2. ВЕСТНИК РОССИЙСКОЙ СЕЛЬСКОХОЗЯЙСТВЕННОЙ НАУКИ. – М., 2006-2019, 1-6 (в год)
3. МОЛОЧНАЯ ПРОМЫШЛЕННОСТЬ. – М., 2005-2019, 1-12 (в год)
4. МОЛОЧНОЕ И МЯСНОЕ СКОТОВОДСТВО. – Балашиха, 2005-2019, 1-8 (в год)
5. ТЕХНИКА И ОБОРУДОВАНИЕ ДЛЯ СЕЛА. – Правдинский, 2005-2019, 1-12 (в год).

#### **Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимых для освоения ОПОП**

1. Научная электронная библиотека. «КиберЛенинка». Режим доступа: <http://cyberleninka.ru/> Дата обращения: 12.02.20 (открытый доступ)
2. ЭБС Book.ru. Режим доступа: <http://www.book.ru/activate/XID235IbZ94wK2ctChW>. Дата обращения: 12.02.20 (неограниченный доступ)
3. ЭБС Издательства «Лань». Режим доступа: <http://lanbook.com/ebs.php>. Дата обращения: 12.02.20 (неограниченный доступ)
4. ЭБС Национальный цифровой ресурс «Рукопт». Режим доступа: <http://rucont.ru/>. Дата обращения: 12.02.20 (неограниченный доступ)
5. Электронная библиотека eLIBRARY.RU. Режим доступа: <http://elibrary.ru/defaultx.asp>. Дата обращения: 12.02.20 (открытый доступ)
6. ЭБС «ГД ЮРАИТ». Режим доступа: <http://www.biblio-online.ru/>. Дата обращения: 12.02.20 (неограниченный доступ)
7. Электронная база Polpred.com. Режим доступа: <http://polpred.com/>. Дата обращения: 12.02.20 (неограниченный доступ)
8. Журналы издательства SAGE Publications <https://lib.tusur.ru/ru/resursy/bazy-dannyh/zhurnaly-izdatelstva-sage-publications>, режим доступа <https://archive.neicon.ru/xmlui/handle/123456789/2757634/browse?type=source>. Дата обращения: 12.02.20 (открытый доступ)
9. Цифровой архив журнала Science <https://lib.tusur.ru/ru/resursy/bazy-dannyh/tsifrovoy-arhiv-zhurnala-science>, режим доступа <https://archive.neicon.ru/xmlui/handle/123456789/2490906/browse?type=source>. Дата обращения: 12.02.20 (открытый доступ)
10. Журналы издательства OxfordUniversityPress <https://lib.tusur.ru/ru/resursy/bazy-dannyh/zhurnaly-izdatelstva-oxford-university-press>, режим доступа <https://archive.neicon.ru/xmlui/handle/123456789/1417890/browse?type=source>. Дата обращения: 12.02.20 (открытый доступ)
11. Журналы издательства CambridgeUniversityPress <https://lib.tusur.ru/ru/resursy/bazy-dannyh/zhurnaly-izdatelstva-cambridge-university-press>, режим доступа <https://www.cambridge.org/> Дата обращения: 12.02.20 (открытый доступ)
12. Журналы издательства Annual Reviews <https://lib.tusur.ru/ru/resursy/bazy-dannyh/zhurnaly-izdatelstva-annual-reviews>, режим доступа <http://archive.neicon.ru/xmlui/handle/123456789/1391849/browse?type=source>. Дата обращения: 12.02.20 (открытый доступ)
13. Web of Science <https://lib.tusur.ru/ru/resursy/bazy-dannyh/web-of-science>, режим доступа <https://apps.webofknowledge.com/home.do?SID=Z1V9IS8DggMcH9KSZ1X>. Дата обращения: 12.02.20 (неограниченный доступ)

14. Scopus <https://lib.tusur.ru/ru/resursy/bazy-dannyh/web-of-science>, режим доступа <https://www.scopus.com/> Дата обращения: 12.02.20 (неограниченный доступ).

Для повышения качества образования обеспечен доступ к журналам по направленности на иностранных языках.

Каждый обучающийся в университете обеспечен доступом локальным и удаленным к современным профессиональным базам данных и информационным справочным системам по средствам логина и пароля. Обучающиеся из числа инвалидов и лиц с ОВЗ обеспечены электронными образовательными ресурсами, адаптированными к ограничениям их здоровья. Обучающимся с проблемами зрения необходимо скачать специальное мобильное приложение на платформах iOS и Android, которое включает интегрированный синтезатор речи и уникальные сервисы.

Каждый обучающийся обеспечен индивидуальным неограниченным доступом к электронной информационно-образовательной среде из любой точки, в которой имеется доступ к сети «Интернет».

При использовании в образовательном процессе печатных изданий библиотечный фонд укомплектован печатными изданиями из расчёта 0,25 экземпляра каждого из изданий на одного обучающегося из числа лиц, одновременно осваивающих соответствующую дисциплину.

Фонд периодических изданий содержит в том числе, следующие издания по ОПОП: печатные периодические издания – электронные научные журналы на платформе НЭБ eLibrary [https://elibrary.ru/org\\_profile.asp?id=4691](https://elibrary.ru/org_profile.asp?id=4691); электронные научные журналы в коллекции ЭБ Grebennikov <https://grebennikon.ru/>; электронные научные журналы в коллекции ЭБС издательства «Лань» <https://e.lanbook.com/journals/939>; специализированные электронные периодические издания в ИСС «Техэксперт» <https://cntd.ru/>; архив научных журналов Некommerческого партнерства «Национальный электронно-информационный консорциум (НП НЭИКОН) <https://archive.neicon.ru/xmlui/>.

Научная библиотека университета - это универсальное информационное подразделение, это эксперт информационных продуктов, осуществляющий подключение к электронным полнотекстовым ресурсам и наукометрическим сервисам и обеспечивающий доступ к ним пользователей; хранитель электронного образовательного и научного контента университета, обеспечивающий доступ к нему; инструмент научных исследований, выполняющий мониторинг публикационной активности сотрудников университета.

Научная библиотека университета сотрудничает со сторонними организациями по книгообмену и пополнению Электронной библиотеки университета.

## **6.2 Материально-техническое и учебно-методическое обеспечение ОПОП ВО**

Специальные помещения университета представляют собой учебные аудитории для проведения занятий лекционного типа, занятий семинарского типа, курсового проектирования (выполнения курсовых работ), групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации, а также помещения для самостоятельной работы и помещения для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования. Специальные помещения укомплектованы специализированной мебелью и техническими средствами обучения, служащими для представления учебной информации большой аудитории. Для проведения занятий лекционного типа предлагаются наборы демонстрационного оборудования и учебно-наглядных пособий, обеспечивающие тематические иллюстрации, соответствующие примерным программам дисциплин (модулей), рабочим учебным программам дисциплин (модулей). Перечень материально-технического обеспечения, необходимого для реализации программы бакалавриата, включает в себя лаборатории, оснащенные лабораторным оборудованием, в зависимости от степени сложности. Помещения для самостоятельной работы обучающихся оснащены компьютерной техникой с возможностью подключения к сети

"Интернет" и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду организации.

Перечень материально-технического обеспечения размещен в приложении 6, а также на сайте университета <http://www.orelsau.ru/sveden/education/#docs>.

### **6.3 Кадровое обеспечение реализации ОПОП ВО**

Программа бакалавриата обеспечивается педагогическими работниками университета, а также лицами, привлекаемыми на иных условиях.

Квалификация педагогических работников отвечает квалификационным требованиям, указанным в Едином квалификационном справочнике должностей руководителей, специалистов и служащих, разделе "Квалификационные характеристики должностей руководителей и специалистов высшего профессионального и дополнительного профессионального образования", утвержденном приказом Министерства здравоохранения и социального развития Российской Федерации от 11 января 2011 г. N 1н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 23 марта 2011 г., регистрационный N 20237).

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

Доля научно-педагогических работников (в приведенных к целочисленным значениям ставок), имеющих ученую степень (в том числе ученую степень, присвоенную за рубежом и признаваемую в Российской Федерации) и (или) ученое звание (в том числе ученое звание, полученное за рубежом и признаваемое в Российской Федерации), в общем числе научно-педагогических работников, реализующих программу бакалавриата, составляет не менее 70%.

Доля работников (в приведенных к целочисленным значениям ставок) из числа руководителей и работников организаций, деятельность которых связана с направленностью (профилем) реализуемой программы бакалавриата (имеющих стаж работы в данной профессиональной области не менее 3 лет), в общем числе работников, реализующих программу бакалавриата, составляет не менее 5%.

### **6.4 Финансовые условия реализации ОПОП ВО**

Финансовое обеспечение реализации ОПОП осуществляется в объеме не ниже установленных Министерством образования и науки Российской Федерации базовых нормативных затрат на оказание государственной услуги в сфере образования для данного уровня образования и направления подготовки с учетом корректирующих коэффициентов, учитывающих специфику образовательных программ в соответствии с Методикой определения нормативных затрат на оказание государственных услуг по реализации имеющих государственную аккредитацию образовательных программ высшего образования по специальностям и направлениям подготовки, утвержденной приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 2 августа 2013 г. N 638 (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 16 сентября 2013 г., регистрационный N 29967).

### **6.5 Оценка качества образовательной деятельности и подготовки обучающихся по ОПОП ВО**

Ответственность за обеспечение качества подготовки обучающихся при реализации программы бакалавриата, получения обучающимися требуемых результатов освоения программы несет образовательная организация, гарантирующая качество подготовки, в том числе путем:

- рецензирования образовательных программ;
- разработки объективных процедур оценки уровня знаний и умений обучающихся, компетенций выпускников;
- обеспечения компетентности преподавательского состава;

- регулярного проведения самообследования с привлечением представителей работодателей;
- информирования общественности о результатах своей деятельности, планах, инновациях.

Уровень качества программы бакалавриата и ее соответствие требованиям ФГОС ВО устанавливается в процессе проверок выполнения лицензионных требований, а также в процессе государственной аккредитации.

Уровень качества бакалавриата и ее соответствие требованиям рынка труда и профессиональных стандартов может устанавливаться в процессе профессионально-общественной аккредитации программы.

Оценка качества освоения программ бакалавриата обучающимися включает текущий контроль успеваемости, промежуточную аттестацию обучающихся и итоговую (государственную итоговую) аттестацию.

Конкретные формы и процедуры текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации, обучающихся по каждой дисциплине (модулю) и практике устанавливаются учебным планом, указываются в рабочей программе дисциплины (модуля) и доводятся до сведения обучающихся через их личные кабинеты (университетская электронная информационно-образовательная среда) в начале семестра.

Для осуществления процедур текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации, обучающихся в университете преподавателями разработаны фонды оценочных средств, позволяющие оценить достижение запланированных в образовательной программе результатов обучения и уровень сформированности всех компетенций, заявленных в ОПОП ВО. В целях приближения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся к задачам их будущей профессиональной деятельности, Орловский ГАУ привлекает к процедурам текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации работодателей из числа действующих руководителей и работников профильных организаций (имеющих стаж работы в данной профессиональной области не менее 3 лет), а также преподавателей смежных образовательных областей.

Обучающимся предоставлена возможность оценивания содержания, организации и качества образовательного процесса в целом и отдельных дисциплин (модулей) и практик. Для этого образовательная программа размещена на официальном сайте Орловского ГАУ в разделе «Образование», а также проводится анкетирование обучающихся.

Внешняя оценка качества реализации ОПОП ВО 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;
- получение отзывов от работодателей во время участия обучающихся в региональных и межрегиональных конкурсах по различным видам профессионально-ориентированной деятельности.

## **7 ХАРАКТЕРИСТИКА СОЦИОКУЛЬТУРНОЙ СРЕДЫ УНИВЕРСИТЕТА, ОБЕСПЕЧИВАЮЩЕЙ РАЗВИТИЕ УНИВЕРСАЛЬНЫХ КОМПЕТЕНЦИЙ ОБУЧАЮЩИХСЯ**

Воспитательная работа и социальная политика являются приоритетными направлениями в деятельности ФГБОУ ВО «Орловский государственный аграрный университет имени Н.В. Парахина».

В ФГБОУ ВО Орловский ГАУ воспитательная деятельность осуществляется в соответствии с СМК-ДП-7.5.1(2.5)09 «Положение о самостоятельной работе студентов» и СМК-ДП-2.6.07 «Положение о порядке посещения обучающимися по своему выбору мероприятий, которые проводятся в университете, не предусмотренные учебным планом» и рассматривается как важная и неотъемлемая часть непрерывного многоуровневого образовательного процесса.

Основными структурными подразделениями, участвующими в воспитательной работе в ФГБОУ ВО Орловский ГАУ являются:

- ректорат;
- студенческий Совет университета;
- деканаты факультетов (институтов);
- студенческий Совет факультета (института);
- Молодежный центр;
- Кафедры;
- научная библиотека университета;
- первичная профсоюзная организация студентов
- кафедра «Физвоспитание».

Целью воспитательной работы в ФГБОУ ВО Орловский ГАУ с обучаемыми является всестороннее развитие личности, обладающей социальной активностью и качествами гражданина Российской Федерации.

Основными принципами воспитательной работы в ФГБОУ ВО Орловский ГАУ являются комплексность подхода, плановость и систематичность, научность и преемственность, конкретность и дифференциальность, единство обучения и воспитания, гуманизм и коллективизм, демократизм, заинтересованность и активность студентов.

Основными задачами воспитательной работы в ФГБОУ ВО Орловский ГАУ являются:

- формирование у студентов нравственных, духовных и культурных ценностей и потребностей, этических норм и общепринятых правил поведения в обществе;
- создание условий для творческой самореализации личности и для проведения досуга студентов во внеучебное время;
- создание полноценной социально-педагогической воспитывающей среды.

В рамках процесса воспитательной работы с обучаемыми в ФГБОУ ВО Орловский ГАУ осуществляются следующие виды деятельности:

- планирование воспитательной и внеучебной деятельности;
- реализация воспитательной и внеучебной деятельности по направлениям:
  - а) культурно-массовая и творческая деятельность;
  - б) физическое воспитание;
  - в) оздоровление студентов;
  - г) информационная работа;
  - д) общественная деятельность;
  - е) формирование у студентов нравственных, духовных и культурных ценностей, профилактики правонарушений, укрепления учебной дисциплины;
- управление воспитательной и внеучебной деятельностью;
- анкетирование студентов.

Воспитательная и внеучебная работа в ФГБОУ ВО Орловский ГАУ реализуется на трех уровнях управления:

- на уровне Университета;
- на уровне факультета;
- на уровне кафедры.

На уровне Университета координацию воспитательной и внеучебной работы осуществляет проректор по воспитательной работе.

Проректор по воспитательной работе:



- осуществляет методическое обеспечение процесса воспитательной и внеучебной работы в Университете;
- осуществляет текущий контроль за выполнением Планов воспитательной и внеучебной работы факультетов и Плана работы Молодежного центра Университета;
- корректирует содержание тех или иных университетских мероприятий, форм и методов воспитательной и внеучебной работы;
- координирует участие самодеятельных и общественных организаций ФГБОУ ВО Орловский ГАУ в процессе воспитательной и внеучебной работы;
- участвует в подготовке проектов приказов, распоряжений ректора Университета, проектов постановлений Ученого совета Университета;
- координирует воспитательную и внеучебную работу научной библиотеки ФГБОУ ВО Орловский ГАУ, МЦ, музея ФГБОУ ВО Орел ГАУ;
- координирует осуществление культурно-просветительских программ.

На уровне Университета воспитательную и внеучебную работу с обучаемыми осуществляет Молодежный центр ФГБОУ ВО Орел ГАУ. МЦ функционирует согласно Положению о Молодежном центре, в котором отражаются основные направления воспитательной и внеучебной работы МЦ с обучаемыми. МЦ принимает заявления от детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей, о зачислении на полное государственное обеспечение, а так же организует санаторно-курортные и культурно-массовые поездки студентов и аспирантов. В начале учебного года МЦ составляет План работы Молодежного центра, в котором указываются конкретные мероприятия по воспитательной и внеучебной работе с обучаемыми. План работы Молодежного центра утверждается проректором по международным связям и воспитательной работе, а в конце учебного года руководитель МЦ отчитывается за выполнение Плана работы Молодежного центра перед проректором по международным связям и воспитательной работе.

Для координации работы в отдельных направлениях воспитательной и внеучебной работы ФГБОУ ВО Орловский ГАУ создан Студенческий совет Университета, в рамках которого функционируют пять комитетов:

- Комиссия общественного питания;
- Информационный комитет;
- Комитет досуга;
- Комитет учебного процесса;
- Совет общежития.

На уровне факультета общее руководство воспитательной и внеучебной работой осуществляет декан факультета. Для координации и организации воспитательной и внеучебной работы на факультете (институте) назначается заместитель декана (директора) по воспитательной работе. Работа заместителей деканов по воспитательной работе осуществляется на основе Планов воспитательной и внеучебной работы факультета, которые рассматриваются на ученых советах факультетов (института).

Заместитель декана (директора) по воспитательной работе:

организует выплату социальной стипендии малоимущим студентам и аспирантам; осуществляет сбор заявлений и распределение студентов и аспирантов на заселение общежития;

ведет свою работу в тесном взаимодействии с заведующими кафедрами, кураторами, Советом старост;

готовит проект Плана воспитательной и внеучебной работы факультета (института);

организует участие факультета (института) в общеуниверситетских мероприятиях воспитательного характера;

разрабатывает предложения и рекомендации (по мере необходимости) по способам совершенствования процесса воспитательной и внеучебной работы с обучаемыми и ее финансовому обеспечению;

подготавливает предложения по поощрению студентов за активное участие в общественной жизни кафедр факультета.

На уровне кафедры для координации и организации воспитательной и внеучебной работы ответственным является заведующий кафедрой. Для организации воспитательной и внеучебной работы с группой обучающихся на основании распоряжения декана факультета (директора института) по представлению заведующего выпускающей кафедрой закрепляются функции куратора группы, который также участвует в процессе воспитательной и внеучебной работы с обучаемыми.

В процессе воспитательной и внеучебной работы с обучающимися участвуют также и другие СП ФГБОУ ВО Орловский ГАУ:

Первичная профсоюзная организация студентов осуществляет свою работу на основании Устава федерации профсоюзов Орловской области. Первичная профсоюзная организация студентов организует выплату материальную помощь и профсоюзной стипендии студентам и аспирантам (согласно Постановлению Орловского обкома профсоюзов работников агропромышленного комплекса № 19-13 от 21-09-2007 «О положении о стипендиях профсоюза работников агропромышленного комплекса орловской области»), а также работу школы профсоюзного актива.

Кафедра «Физвоспитание» осуществляет свою деятельность и участвует в реализации процесса воспитательной и внеучебной работы с обучаемыми в соответствии с Положением о кафедре «Физвоспитание». Научная библиотека ФГБОУ ВО Орловский ГАУ осуществляет воспитательную и внеучебную работу с обучаемыми на плановой основе, в тесном сотрудничестве с факультетами.

Научная библиотека ФГБОУ ВО Орловский ГАУ реализует воспитание информационной культуры: привитие навыков пользования книгой, другими средствами обучения, научной библиотекой; подготовку читателей для работы со справочным аппаратом, в том числе в автоматизированном режиме. Работники научной библиотеки совместно с преподавателями кафедр участвуют в реализации культурно-просветительских программ, оказывают помощь МЦ в организации культурно-воспитательных мероприятий (в соответствии с СМК-ПСР-25.01-16 «Положение о Научной библиотеке»). Музей ФГБОУ ВО Орловский ГАУ.

## **8 ОСОБЕННОСТИ ОРГАНИЗАЦИИ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ДЛЯ ЛИЦ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ**

Деятельность по обучению инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья (ОВЗ) в ФГБОУ ВО Орловский ГАУ регламентируется следующими нормативными документами:

1. Федеральный закон «Об образовании в Российской Федерации» № 273 ФЗ от 29.12.2012г.

2. Методические рекомендации Министерства образования и науки РФ по организации образовательного процесса для обучения инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья в образовательных организациях высшего образования, в том числе оснащенности образовательного процесса № АК-44/05вн от 8 апреля 2014 г.

3. Требования к организации образовательной деятельности для лиц с ограниченными возможностями здоровья в профессиональных образовательных организациях, в том числе к средствам обучения и воспитания № 06-2412вн от 26.12.2013 г.

4. Письмо заместителя Министра образования и науки Российской Федерации «Об обеспечении условий доступности для инвалидов объектов и услуг в сфере образования»

5. Приказ Минобрнауки России № 1309 от 09.11.2015.

6. Приказ Минобрнауки России № 1399 от 02.12.2015.

7. Требования к организации образовательного процесса для обучения инвалидов и лиц с ОВЗ, утвержденные Директором департамента государственной политики в сфере подготовки рабочих кадров и ДПО Минобрнауки России.

4. Положение о стипендиальном обеспечении и других формах материальной поддержки студентов очной формы обучения, аспирантов и докторантов.

5. Положение об организации получения профессионального образования обучающимися инвалидами и обучающимися с ограниченными возможностями здоровья

6. Материально-техническое обеспечение и оснащение образовательного процесса.

7. План мероприятий (дорожная карта) по развитию инклюзивного образования в ФГБОУ ВО Орловский ГАУ.

В соответствии с Конвенцией ООН «О правах инвалидов», Федеральными законами «Об образовании в Российской Федерации» и «О социальной защите инвалидов в Российской Федерации» в Орловском ГАУ проводится ряд мероприятий в целях обеспечения доступности обучения для инвалидов:

- определены должностные лица, ответственные за оказание ситуационной помощи инвалидам и разработаны правила взаимодействия и оказания данной помощи инвалидам и другим маломобильным группам населения;
- обеспечено освещение в учебных помещениях для занятий и вступительных испытаний этих групп населения не менее 300 люкс;
- созданы условия для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья в комбинате студенческого питания;
- обеспечены условия проживания лиц с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов в общежитии;
- установлены кнопки вызова персонала объекта для оказания помощи инвалидам;
- имеются пандусы;
- установлены пиктограммы «Доступность всех категорий, кнопка вызова», «Санузел», «Лестница», Направление движения», «Эвакуационный выход» и др.

Прилегающая территория Орловского ГАУ адаптирована для лиц с ограниченными возможностями здоровья: доступны входные пути в учебных корпусах, проводится работа по созданию безбарьерной среды в зданиях университета, и адаптируются пути перемещения внутри университета.

На парковках выделены места для инвалидов обозначенные знаками и разметкой. На территории и в учебных корпусах университета установлены тактильные информационные таблички для лиц с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов.

Психологом, педагогами, социальными и медицинскими работниками проводится медико–психолого–педагогическое сопровождение на всех этапах обучения. Особенности проведения вступительных испытаний для лиц с ограниченными возможностями здоровья ежегодно находят отражение в Правилах приема на обучение. Университет при реализации образовательных программ создает условия для охраны здоровья обучающихся, в том числе инвалидов и лиц с ограниченными возможностями, обеспечивает:

- текущий контроль за состоянием здоровья обучающихся;
- проведение санитарно-гигиенических, профилактических и оздоровительных мероприятий, обучение и воспитание в сфере охраны здоровья граждан Российской Федерации;
- соблюдение государственных санитарно-эпидемиологических правил и нормативов;
- расследование и учет несчастных случаев с обучающимися во время пребывания в университете осуществляется в порядке, установленном законодательством Российской Федерации.

## ТЕРМИНЫ, ОПРЕДЕЛЕНИЯ И СОКРАЩЕНИЯ

**Вид профессиональной деятельности** – методы, способы, приемы, характер воздействия на объект профессиональной деятельности с целью его изменения, преобразования;

**Зачетная единица** – мера трудоемкости образовательной программы;

**Компетенция** – способность применять знания, умения и личностные качества для успешной деятельности в определенной области;

**Модуль** – совокупность частей учебной дисциплины (курса) или учебных дисциплин (курсов), имеющая определенную логическую завершенность по отношению к установленным целям и результатам воспитания, обучения;

**Направление подготовки** – совокупность образовательных программ различного уровня в одной профессиональной области;

**Объект профессиональной деятельности** – системы, предметы, явления, процессы, на которые направлено воздействие;

**Область профессиональной деятельности** – совокупность объектов профессиональной деятельности в их научном, социальном, экономическом, производственном проявлении;

**Основная профессиональная образовательная программа** – комплекс основных характеристик образования (объем, содержание, планируемые результаты), организационно-педагогических условий, форм аттестации, который представлен в виде учебного плана, календарного учебного графика, рабочих программ дисциплин (модулей), программ практик, иных компонентов, а также оценочных и методических материалов и других материалов, обеспечивающих воспитание и качество подготовки обучающихся;

**Виды деятельности** – направленность основной образовательной программы на конкретный вид и (или) объект профессиональной деятельности;

**Результаты обучения** – усвоенные знания, умения, навыки и освоенные компетенции;

**Учебный цикл** – совокупность дисциплин (модулей) основной образовательной программы, обеспечивающих усвоение знаний, умений и формирование компетенций в соответствующей сфере научной и (или) профессиональной деятельности.

**Используются следующие сокращения:**

**ВО** – высшее образование;

**ОП ВО** – образовательная программа высшего образования;

**ОК** – общекультурные компетенции;

**ПК** – профессиональные компетенции;

**УЦ ОПОП** – учебный цикл основной профессиональной образовательной программы;

**ФГОС ВО** – федеральный государственный образовательный стандарт высшего образования.

**Лист регистрации изменений**

| Номер<br>изменения | Текст изменения  | Приказ, протокол заседания<br>Ученого совета Университета |            |
|--------------------|--|---|------------|
|                    |  | №   | Дата       |
|                    | Внесены изменения и дополнения в структурные компоненты ОПОП в части включения программы воспитательной работы и календарного плана воспитательной работы (Федеральным законом от 31.07.2020 N 304-ФЗ); лицензионного программного обеспечения, информационных справочных систем, ЭБС  | 13  | 27.08.2020 |
|                    | Внесены изменения и дополнения в структурные компоненты ОПОП в части практической подготовки обучающихся (Приказ Минобрнауки России N 885, Минпросвещения России N 390 от 05.08.2020 «О практической подготовке обучающихся» (Зарегистрировано в Минюсте России 11.09.2020 N 59778); лицензионного программного обеспечения, информационных справочных систем, ЭБС | 1   | 24.09.2020 |
|                    |  |   |            |
|                    |  |   |            |
|                    |  |   |            |

Лист регистрационных изменений

| Номер изменения | Текст изменений  | Приказ, протокол заседания Ученого совета Университета |               |
|-----------------|--|--|---------------|
|                 |  | №  | Дата          |
|                 | <p>Внесены изменения в пункт 1.2 Нормативные документы для разработки ОПОП:</p> <p>Приказ Минобрнауки России от 05.04.2017 г. № 301 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по программам высшего образования – программам бакалавриата, программам специалитета, программам магистратуры» признать утратившим силу с 1 сентября 2022 г.</p> <p>Приказ Минобрнауки России от 06.04.2021 г. № 245 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам высшего образования – программам бакалавриата, программам специалитета, программам магистратуры» вступает в силу с 1 сентября 2022 г.</p> | Протокол № 13  | 28.06.2022 г. |
|                 | Внесены изменения в ОПОП в части календарного учебного графика, учебного плана   | Протокол № 13  | 28.06.2022 г. |
|                 | <p>Внесены изменения в пункт 1.2 Нормативные документы для разработки ОПОП:</p> <p>Приказ Министерства науки и высшего образования Российской Федерации №208 от 27 февраля 2023 «О внесении изменений в федеральные государственные образовательные стандарты высшего образования». Формулировку компетенции. «Способен формировать нетерпимое отношение к коррупционному поведению» заменить на «Способен формировать нетерпимое отношение к проявлениям экстремизма, терроризма, коррупционному поведению и противодействовать им в профессиональной деятельности» вступает в силу с 1 сентября 2023 года.</p>   | Протокол № 15  | 29.06.2023 г. |
|                 | В связи с вводом в учебный процесс программы «Лаборатория ММИС» (г. Шахты) внесены изменения в календарные учебные графики и учебные планы   | Протокол № 15  | 29.06.2023 г. |

***Электронно-библиотечные системы и электронная информационно-образовательная среда***

1. ЭБС издательства «Лань», договор № 1 от 28.02.2020г. на оказание услуг по предоставлению доступа к электронным изданиям издательства «Лань». Режим доступа: неограниченный доступ.
2. ЭБС «IPRbooks», лицензионный договор № 5118/19 на электронную библиотечную систему IPRbooks г. Саратов от 01.04.2019г. Режим доступа: неограниченный доступ.
3. Национальный цифровой ресурс «Руконт». Гражданско-правовой договор № 0504/22/19 на оказание услуги по предоставлению доступа к электронным изданиям от 08.04.2019г. с ООО «Центральный коллектор библиотек «БИБКОМ» (ООО «ЦКБ «БИБКОМ»). Режим доступа: неограниченный доступ.
4. ЭБС ООО «Агробизнесконсалтинг», Договор №065/21 от 05.02.20г. о передаче неисключительных (пользовательских) прав на программное обеспечение, г.Тула пр. Ленина, д.59. Режим доступа: неограниченный доступ.
5. ЭБС издательства «ЮРАЙТ» Договор № 29 от 29.08.2019г. на оказание услуг по предоставлению доступа к ЭБС ООО «Электронное издательство ЮРАЙТ» г. Москва, ул. Плеханова, д.4А. Режим доступа: неограниченный доступ.
6. Электронные издания видеотека ООО «Решение: учебное видео». Договор №25 на оказание услуг по предоставлению доступа к электронным изданиям видеотека «Решение» от 25.06.2019.
7. ЭБС Издательский Дом «Гребенников», ООО «ИД «Гребенников», Договор №15/ИА/2020 от 28.02.2020. г. Москва, ул. Алабяна, д.10, корп. 5, пом.2, ком.4. Режим доступа: неограниченный доступ.
8. ЭБС ООО Группа Компаний «Кодекс». Договор №020/20-БНД-К от 28.02.2020г. об оказании информационных услуг по предоставлению доступа по сети Интернет к экземплярам информационно-справочных систем «Кодекс» и «Техэксперт», г. Орел, ул. Московская , д.69, литера «В», пом. 7. Режим доступа: неограниченный доступ.
9. Образовательный портал Орловского ГАУ на платформе eLearning Server 4G, разработчик Нурерmethod <http://do3.orelsau.ru/>. Договор № ГМЛ-Л-20/02-1286 от 19.02.2020 г. (ООО "Ленвэа") срок действия – бессрочно.

















| Дисциплины по блокам   | Общекультурные компетенции (ОК) |   |   |   |   |   |   |   |   | Общепрофессиональные компетенции (ОПК) |   |   |   | Профессиональные компетенции (ПК) |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |                           |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |  |  |
|--|---------------------------------|---|---|---|---|---|---|---|---|--|---|---|---|-----------------------------------|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---------------------------|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|--|--|
|  |                                 |   |   |   |   |   |   |   |   |  |   |   |   |                                   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   | Блок 1 Дисциплины, модули |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |  |  |
| Базовая часть  | 1                               | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 1                                      | 2 | 3 | 4 | 1                                 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 1 | 0 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1                         | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 3 | 3 |  |  |
| Дисциплины (модули) по выбору 7 (ДВ.7)   |                                 |   |   |   |   |   |   |   |   |  |   |   |   |                                   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |                           |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |  |  |
| Методы экспериментальных исследований и анализ продуктов питания животного происхождения |                                 |   |   |   |   |   |   |   |   |  |   |   |   |                                   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |                           |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |  |  |
| Современные методы исследований  |                                 |   |   |   |   |   |   |   |   |  |   |   |   |                                   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |                           |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |  |  |
| Дисциплины (модули) по выбору 8 (ДВ.8)   |                                 |   |   |   |   |   |   |   |   |  |   |   |   |                                   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |                           |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |  |  |
| Технология полуфабрикатов  |                                 |   |   |   |   |   |   |   |   |  |   |   |   |                                   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |                           |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |  |  |
| Технологии пищевых жиров   |                                 |   |   |   |   |   |   |   |   |  |   |   |   |                                   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |                           |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |  |  |
| Дисциплины (модули) по выбору 9 (ДВ.9)   |                                 |   |   |   |   |   |   |   |   |  |   |   |   |                                   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |                           |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |  |  |
| Технологии детских продуктов питания   |                                 |   |   |   |   |   |   |   |   |  |   |   |   |                                   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |                           |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |  |  |
| Технологии диетических продуктов питания   |                                 |   |   |   |   |   |   |   |   |  |   |   |   |                                   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |                           |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |  |  |
| Дисциплины (модули) по выбору 10 (ДВ.10)   |                                 |   |   |   |   |   |   |   |   |  |   |   |   |                                   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |                           |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |  |  |
| Консервирование пищевых продуктов  |                                 |   |   |   |   |   |   |   |   |  |   |   |   |                                   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |                           |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |  |  |





| Дисциплины по блокам   | Общекультурные компетенции (ОК) |   |   |   |   |   |   |   |   | Общепрофессиональные компетенции (ОПК) |   |   |   | Профессиональные компетенции (ПК) |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |  |  |  |  |
|--|---------------------------------|---|---|---|---|---|---|---|---|--|---|---|---|-----------------------------------|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|--|--|--|--|
| Блок 1<br>Дисциплины, модули   |                                 |   |   |   |   |   |   |   |   |  |   |   |   |                                   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |  |  |  |  |
| <b>3. Государственная итоговая аттестация Базовая часть</b>  | 1                               | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 1                                      | 2 | 3 | 4 | 1                                 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 3 | 3 |  |  |  |  |
| Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена   | +                               | + | + | + | + | + | + | + | + | +                                      | + | + | + |                                   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |  |  |  |  |
| Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты |                                 |   |   |   |   |   |   |   |   |  |   |   |   |                                   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |  |  |  |  |
| <b>ФТД. Факультативы Вариативная часть</b>   |                                 |   |   |   |   |   |   |   |   |  |   |   |   |                                   |   |   |   |   |   |   |   |   |   | + |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |  |  |  |  |
| Национальные молочные продукты   |                                 |   |   |   |   |   |   |   |   |  |   |   |   |                                   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |  |  |  |  |
| Национальные мясные продукты   |                                 |   |   |   |   |   |   |   |   |  |   |   |   |                                   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |  |  |  |  |

**РЕЦЕНЗИЯ**  
**На ОСНОВНУЮ ПРОФЕССИОНАЛЬНУЮ ОБРАЗОВАТЕЛЬНУЮ**  
**ПРОГРАММУ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ**

Направление подготовки - **19.03.03 – Продукты питания животного происхождения**  
Направленность (профиль) подготовки - **Продукты питания животного происхождения**  
Квалификация - **бакалавр, форма обучения – очная, год начала подготовки - 2020**

Рецензируемая основная профессиональная образовательная программа высшего образования (ОПОП ВО), реализуемая в ФГБОУ ВО «Орловский государственный аграрный университет имени Н.В. Парахина», представляет собой систему документов, разработанную на основе Федерального государственного образовательного стандарта высшего образования (ФГОС ВО) по направлению подготовки 19.03.03 – Продукты питания животного происхождения, утвержденному приказом Минобрнауки РФ от 12.03.2015г. №199.

ОПОП ВО регламентирует цели, ожидаемые результаты, содержание, условия и технологии реализации образовательного процесса, оценку качества подготовки выпускника по данному направлению подготовки и включает в себя: календарный учебный график и учебный план, рабочие программы учебных дисциплин и другие материалы, обеспечивающие качество подготовки обучающихся, а также программы практик: учебная практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности; производственная практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности; научно-исследовательская работа; производственная преддипломная практика, а также итоговой аттестации и методические материалы, обеспечивающие реализацию соответствующей образовательной технологии.

Целями ОПОП ВО являются:

- формирование у выпускника знаний, умений и навыков, необходимых для решения задач профессиональной деятельности, обеспечение контроля уровня освоения компетенций, предоставляя ему возможность выбирать направления развития и совершенствования личностных и профессиональных качеств;

- развитие у обучающихся личностных качеств, формирование социально-этических ценностей, определяющих способность выпускника (бакалавра) к активной социальной и профессиональной деятельности или продолжению образования.

Основная профессиональная образовательная программа бакалавриата имеет своей целью методическое обеспечение реализации ФГОС ВО по направлению подготовки 19.03.03 - Продукты питания животного происхождения и на этой основе развитие у обучающихся социально-личностных качеств, а также формирование общекультурных, общепрофессиональных и профессиональных компетенций в соответствии с требованиями ФГОС ВО по данному направлению подготовки, способствующих его социальной мобильности и устойчивости на рынке труда.

Структура программы бакалавриата в соответствии с ФГОС ВО включает обязательную часть (базовую) и часть, формируемую участниками образовательных отношений (вариативную).

Структура ОПОП ВО включает в себя следующие блоки: Б.1. «Дисциплины (модули)»; Б.2. «Практики»; Б.3. «Государственная итоговая аттестация».

Дисциплины (модули) по физической культуре и спорту реализуются в рамках: базовой части Блока 1 «Дисциплины (модули)» программы бакалавриата в объеме 72 академических часов (2 зачетные единицы) в очной форме обучения; элективных дисциплин (модулей) в объеме 328 академических часов.

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

Вариативная часть образовательной программы направлена на расширение и углубление компетенций, установленных ФГОС ВО и включает в себя дисциплины, установленные университетом с учетом требований работодателей. Содержание вариативной части сформировано в соответствии с направленностью образовательной программы и позволяет обучающемуся получить углубленные знания и навыки для успешной профессиональной деятельности и (или) для продолжения образования в магистратуре.

Обучающимся обеспечивается возможность освоения дисциплин (модулей) по выбору, в том числе специальные условия инвалидам и лицам с ограниченными возможностями здоровья, в установленном порядке.

Общая трудоемкость программы составляет 240 зачетных единиц за весь период обучения в соответствии с ФГОС ВО по данному направлению и включает все виды контактной и самостоятельной работы студента, практики и время, отводимое на контроль качества освоения студентами ОПОП.

Дисциплины учебного плана по рецензируемой ОПОП ВО формируют весь необходимый перечень общекультурных, общепрофессиональных и профессиональных компетенций, предусмотренных ФГОС ВО.

Качество содержательной составляющей учебного плана не вызывает сомнений.

Структура плана в целом логична и последовательна. Оценка рабочих программ учебных дисциплин позволяет сделать вывод о высоком их качестве и достаточном уровне методического обеспечения. Содержание дисциплин соответствует компетентностной модели выпускника.

Содержание программы практик свидетельствует об их способности сформировать практические навыки студентов.

В учебном процессе рецензируемой ОПОП предполагается использование активных и интерактивных форм проведения занятий, включая дискуссии, деловые игры, разбор конкретных ситуаций и др.

В соответствии с требованиями ФГОС ВО для аттестации обучающихся на соответствие их персональных достижений поэтапным требованиям ОПОП созданы фонды оценочных средств (ФОС) для проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации. ФОС включают в себя:

- контрольные вопросы и типовые задания для практических занятий, контрольных работ, зачетов и экзаменов;
- тестовые задания по изучаемым дисциплинам;
- примерную тематику курсовых работ, рефератов и т.п.;
- иные формы контроля, позволяющие оценить степень сформированности компетенций.

Фонды оценочных средств соответствуют требованиям ФГОС ВО по данному направлению подготовки бакалавров, соответствуют целям и задачам ФГОС ВО и учебному плану. Они призваны обеспечить у обучающихся оценку качества освоения компетенций, предусмотренных ФГОС ВО.

#### ЗАКЛЮЧЕНИЕ

В целом, основная профессиональная образовательная программа высшего образования, реализуемая в ФГБОУ ВО Орловский ГАУ по направлению подготовки 19.03.03 – Продукты питания животного происхождения, имеет комплексный компетентностный подход для подготовки бакалавров по указанному направлению, отвечает требованиям ФГОС ВО и способствует формированию у выпускников необходимых компетенций в соответствии с требованиями работодателей и рынка труда.

#### Рецензент:

Зам. генерального директора  
ООО «Орловский Гостинец»



А.В. Беззубиков

## РЕЦЕНЗИЯ

### На ОСНОВНУЮ ПРОФЕССИОНАЛЬНУЮ ОБРАЗОВАТЕЛЬНУЮ ПРОГРАММУ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ

Направление подготовки- 19.03.03 – Продукты питания животного происхождения  
Направленность (профиль) подготовки - Продукты питания животного происхождения  
Квалификация - бакалавр, форма обучения – очная, год начала подготовки - 2020

Представленная на рецензию основная профессиональная образовательная программа высшего образования (ОПОП ВО), реализуемая в ФГБОУ ВО «Орловский государственный аграрный университет имени Н.В. Парахина», представляет собой систему документов, разработанную на основе Федерального государственного образовательного стандарта высшего образования (ФГОС ВО) по направлению подготовки 19.03.03 – Продукты питания животного происхождения, утвержденному приказом Минобрнауки РФ от 12.03.2015г. №199.

Основная профессиональная образовательная программа высшего образования регламентирует цели, ожидаемые результаты, содержание, условия и технологии реализации образовательного процесса, оценку качества подготовки выпускника по данному направлению подготовки и включает в себя: календарный учебный график и учебный план, рабочие программы учебных дисциплин и другие материалы, обеспечивающие качество подготовки обучающихся, а также программы практик: учебная практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности; производственная практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности; научно-исследовательская работа; производственная преддипломная практика, а также итоговой аттестации и методические материалы, обеспечивающие реализацию соответствующей образовательной программы.

Сроки освоения по ОПОП ВО в очной форме обучения, включая каникулы, предоставляемые после прохождения государственной итоговой аттестации, составляет 4 года. Объем программы бакалавриата в очной форме обучения, реализуемый за один учебный год, составляет 60 з.е.

Основная профессиональная образовательная программа бакалавриата имеет своей целью методическое обеспечение реализации ФГОС ВО по направлению подготовки 19.03.03 - Продукты питания животного происхождения и на этой основе развитие у обучающихся социально-личностных качеств, а также формирование общекультурных, общепрофессиональных и профессиональных компетенций в соответствии с требованиями ФГОС ВО по данному направлению подготовки, способствующих его социальной мобильности и устойчивости на рынке труда.

Структура программы бакалавриата в соответствии с ФГОС ВО включает обязательную часть (базовую) и часть, формируемую участниками образовательных отношений (вариативную).

Структура ОПОП ВО включает в себя следующие блоки: Б.1. «Дисциплины (модули)»; Б.2. «Практики»; Б.3. «Государственная итоговая аттестация».

Вариативная часть образовательной программы направлена на расширение и углубление компетенций, установленных ФГОС ВО и включает в себя дисциплины, установленные университетом с учетом требований работодателей. Содержание вариативной части сформировано в соответствии с направленностью образовательной программы и позволяет обучающемуся получить углубленные знания и навыки для успешной профессиональной деятельности и (или) для продолжения образования в магистратуре.

Обучающимся обеспечивается возможность освоения дисциплин (модулей) по выбору, в том числе специальные условия инвалидам и лицам с ограниченными возможностями здоровья, в установленном порядке.

Дисциплины учебного плана по рецензируемой ОПОП ВО формируют весь необходимый перечень общекультурных, общепрофессиональных и профессиональных компетенций, предусмотренных ФГОС ВО.

Структура учебного плана в целом логична и последовательна. Оценка рабочих программ учебных дисциплин позволяет сделать вывод о высоком их качестве и достаточном уровне методического обеспечения. Содержание дисциплин соответствует компетентностной модели выпускника.

Содержание программы практик свидетельствует об их способности сформировать практические навыки студентов.

В учебном процессе рецензируемой ОПОП предполагается использование активных и интерактивных форм проведения занятий, включая дискуссии, деловые игры, разбор конкретных ситуаций и др.

В соответствии с требованиями ФГОС ВО для аттестации обучающихся на соответствие их персональных достижений поэтапным требованиям ОПОП созданы фонды оценочных средств (ФОС) для проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации. Фонды оценочных средств соответствуют требованиям ФГОС ВО по данному направлению подготовки бакалавров, соответствуют целям и задачам ФГОС ВО и учебному плану.

Разработанная основная профессиональная образовательная программа высшего образования по направлению подготовки 19.03.03 – Продукты питания животного происхождения, отвечает требованиям ФГОС ВО, способствует формированию у обучающихся необходимых компетенций, содержит все необходимые элементы для качественной подготовки выпускников и может быть использована в учебном процессе в ФГБОУ ВО «Орловский государственный аграрный университет имени Н.В. Парахина»

**Рецензент:**

Начальник мясо-рыбного цеха  
Гипермаркет «ЛИНИЯ 1» филиал  
АО «Корпорация «ГРИНН»  
«Туристический многофункциональный  
комплекс «ГРИНН»



И.В. Новикова