

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИО: Масалов Владимир Николаевич

Должность: Ректор

Дата подписания: 09.08.2021 03:08:55

Уникальный программный ключ:

131200816690784100105000a269791374843661248264011511610a

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

«УТВЕРЖДАЮ»

Врио ректора

ФГБОУ ВО Орловский ГАУ

В.Н. Масалов

«25» февраля 2021 г.



**Основная профессиональная образовательная
программа высшего образования**

по направлению подготовки

19.03.03 – Продукты питания животного происхождения

Направленность (профиль)

Продукты питания животного происхождения

Уровень образования - бакалавриат

Квалификация - бакалавр

Форма обучения - заочная

Срок освоения программы – 5 лет

Год начала подготовки - 2021

Орел, 2021

Лист согласований

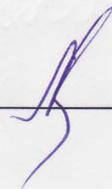
Основная профессиональная образовательная программа высшего образования (ОПОП ВО) составлена с учетом требований Федерального государственного образовательного стандарта высшего образования (ФГОС ВО) по направлению подготовки 19.03.03 - Продукты питания животного происхождения, утвержденного Приказом Минобрнауки России от 11.08.2020г. №936.

ОПОП ВО рассмотрена на заседании кафедры «Продукты питания животного происхождения» 15 02 2021 г., протокол № 14.

ОПОП ВО утверждена на заседании Ученого совета университета протокол № 6 от 25 02 2021 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



А.Г. Зайцев

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
2.8 Язык образования	8
3 ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ВЫПУСКНИКОВ	8
3.1 Область профессиональной деятельности и сфера (сферы) профессиональной деятельности выпускника	8
3.2 Типы задач профессиональной деятельности выпускника	8
3.3 Объекты профессиональной деятельности выпускника	8
3.4 Перечень профессиональных стандартов, соответствующих профессиональной деятельности выпускников, освоивших ОПОП ВО	8
3.5 Описание обобщенных трудовых функций в соответствии с профессиональным стандартом	9
3.6 Ключевые партнеры образовательной программы	9
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
4.1.1. Универсальные компетенции выпускников и индикаторы их достижения	10
4.1.2. Общепрофессиональные компетенции выпускников и индикаторы их достижения	13
4.1.3. Профессиональные компетенции выпускников и индикаторы их достижения	14
5 ДОКУМЕНТЫ, РЕГЛАМЕНТИРУЮЩИЕ СОДЕРЖАНИЕ И ОРГАНИЗАЦИЮ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ПРИ РЕАЛИЗАЦИИ ОПОП ВО	29
5.1 Учебный план	29
5.2 Календарный учебный график	30
5.3 Рабочие программы дисциплин (модулей)	30
5.4 Программы практик	31
5.5 Программа государственной итоговой аттестации	32
5.6 Оценочные материалы (ФОСы) по дисциплинам (модулям), практикам, научно-исследовательской работе и государственной итоговой аттестации	35
5.7 Методические материалы по дисциплинам (модулям), практикам, научно-исследовательской работе и государственной итоговой аттестации	36
6 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ОПОП ВО	36
6.1 Общесистемные требования к реализации ОПОП ВО	36
6.2 Материально-техническое и учебно-методическое обеспечение ОПОП ВО	40
6.3 Кадровое обеспечение реализации ОПОП ВО	40
6.4 Финансовые условия реализации ОПОП ВО	41
6.5 Оценка качества образовательной деятельности и подготовки обучающихся по ОПОП ВО	41
7 ХАРАКТЕРИСТИКА СОЦИОКУЛЬТУРНОЙ СРЕДЫ УНИВЕРСИТЕТА, ОБЕСПЕЧИВАЮЩЕЙ РАЗВИТИЕ УНИВЕРСАЛЬНЫХ КОМПЕТЕНЦИЙ ОБУЧАЮЩИХСЯ	43
8. РЕАЛИЗАЦИЯ ПРОГРАММЫ ВОСПИТАНИЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ОПОП ВО	46
8.1 Особенности организуемого воспитательного процесса в образовательной организации	47
8.2 Виды, формы и содержание деятельности	48
8.3 Основные направления самоанализа воспитательной работы	49
9 ОСОБЕННОСТИ ОРГАНИЗАЦИИ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ДЛЯ ЛИЦ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ	50
ПРИЛОЖЕНИЯ	54

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 N 885, Минпросвещения России N 390 от 05.08.2020 «О практической подготовке обучающихся» (Зарегистрировано в Минюсте России 11.09.2020 N 59778);

- Федеральный закон от 31 июля 2020 г. № 304-ФЗ «О внесении изменений в Федеральный закон «Об образовании в Российской Федерации» по вопросам воспитания обучающихся»;

- 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) – бакалавриат по направлению подготовки 29.03.03 Продукты питания животного происхождения, утвержденный приказом Минобрнауки РФ от 11.08.2020г. №936;

- Профессиональный стандарт «Специалист по технологии продуктов питания животного происхождения», утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 30.09.2019 № 602н.

- Профессиональный стандарт «Технолог по переработке рыбы и морепродуктов», утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 25.12.2014 № 1135н.

- Профессиональный стандарт «Химик-технолог, лаборант по переработке рыбы и морепродуктов», утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 02.12.2015 № 950н.

- 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 11.08.2020г. №936), а также с учетом утвержденных 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 научно-исследовательской, производственно-технологической изыскательской и проектной деятельности, 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 обязательную часть и часть, формируемую участниками образовательных отношений, устанавливаемую образовательной организацией. Часть, формируемую участниками образовательных отношений, 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.

2.3 Требования к абитуриенту

К освоению программы 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 заочной форме обучения, включая каникулы, предоставляемые после прохождения государственной итоговой аттестации составляет – 5 лет.

2.8 Язык образования

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 сферы профессиональной деятельности выпускника

- 01 Образование и наука (в сфере научных исследований технологий продуктов животного происхождения различного назначения).

- 15 Рыбоводство и рыболовство (в сфере технологий комплексной переработки водных биологических ресурсов).

- 22 Пищевая промышленность, включая производство напитков и табака (в сфере комплексной переработки мясного и молочного сырья).

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

3.2 Типы задач профессиональной деятельности выпускника

Типами задач профессиональной деятельности, к которым готовятся выпускники программы бакалавриата с присвоением квалификации бакалавр являются:

- научно-исследовательский
- производственно-технологический
- проектный

3.3 Объекты профессиональной деятельности выпускника

Перечень основных объектов профессиональной деятельности выпускников: объектами профессиональной деятельности бакалавров по направлению подготовки 19.03.03 Продукты питания животного происхождения являются:

- Водные биологические ресурсы;
- Мясное и молочное сырье;
- Продукция из мяса и молока различного назначения;
- Продукция из водных биологических ресурсов различного назначения;
- Методы и средства испытаний контроля качества сырья и готовой продукции из сырья животного происхождения;
- Технологическое оборудование перерабатывающих производств;
- Производственный процесс;
- Техническая и технологическая документация;
- Переработка на судах;
- Перерабатывающие предприятия.

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. - Профессиональный стандарт «Технолог по переработке рыбы и морепродуктов», утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 25.12.2014 № 1135н. - Профессиональный стандарт «Химик-технолог, лаборант по переработке рыбы и морепродуктов», утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 02.12.2015 № 950н.	6 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;

ПС 15.015 ОТФ В: Организация и управление производством по переработке рыбы и морепродуктов:

ТФ В/01.6 Организация и управление участком, цехом (организацией) по переработке рыбы и морепродуктов;

ТФ В/02.6 Разработка и внедрение системы управления качеством и безопасностью продукции из рыбы и морепродуктов;

ТФ В/03.6 Оптимизация и управление ассортиментом выпускаемой продукции из рыбы и морепродуктов;

ПС 15.021 ОТФ В: Организация и проведение работ по лабораторному контролю качества производства продукции из рыбы и морепродуктов и управлению им:

ТФ В/01.6 Формирование современного методического обеспечения контроля производства продукции из рыбы и морепродуктов;

ТФ В/02.6 Организация и проведение сложных лабораторных испытаний с использованием высокотехнологичного оборудования;

ТФ В/03.6 Технологический контроль при постановке новых видов продукции из рыбы и морепродуктов на производство.

3.6 Ключевые партнеры образовательной программы

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

- ООО «Орловский Гостинец»
- ООО «Урицкий молокозавод»
- ООО «Милкенд»
- 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

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

В результате освоения программы бакалавриата у выпускника должны быть сформированы универсальные, общепрофессиональные и профессиональные компетенции, установленные программой бакалавриата.

4.1.1. Универсальные компетенции выпускников и индикаторы их достижения

Таблица 2 - Универсальные компетенции выпускников и индикаторы их достижения

Категория универсальной компетенции	Код и наименование универсальной компетенции	Код и наименование индикатора достижения универсальной компетенции
Системное и критическое мышление	УК-1. Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач	УК-1.1. Выполняет поиск необходимой информации для решения поставленной задачи УК-1.2. Проводит критический анализ и обобщает результаты анализа УК-1.3. Использует системный подход для решения поставленных задач
Разработка и реализация проектов	УК-2. Способен определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений	УК-2.1. Формулирует в рамках поставленной цели проекта совокупность задач, обеспечивающих ее достижение УК-2.2. Выбирает оптимальный способ решения задач УК-2.3. Учитывает действующие правовые нормы и имеющиеся условия, ресурсы и ограничения
Командная работа и лидерство	УК-3. Способен осуществлять социальное взаимодействие и реализовывать свою роль в команде	УК-3.1. Учитывает принципы социального, делового и личностного взаимодействия УК-3.2. Определяет стратегию сотрудничества для достижения поставленной цели УК-3.3. Взаимодействует с другими членами команды для достижения поставленной задачи

Коммуникация	УК-4. Способен осуществлять деловую коммуникацию в устной и письменной формах на государственном языке Российской Федерации и иностранном(ых) языке(ах)	УК-4.1. Применяет требования к осуществлению деловой коммуникации в устной и письменной формах на государственном языке УК-4.2. Применяет требования к осуществлению деловой коммуникации в устной и письменной формах не менее чем на одном иностранном языке УК-4.3. Использует современные информационные средства коммуникации
Межкультурное взаимодействие	УК-5. Способен воспринимать межкультурное разнообразие общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах	УК-5.1. Анализирует современное состояние общества в социально-историческом, этическом и философском аспектах УК-5.2. Интерпретирует проблемы современности с позиций этики и философских знаний. УК-5.3 Выстраивает межкультурное взаимодействие, основываясь на принципах толерантности и гражданской ответственности
Самоорганизация и саморазвитие (в том числе здоровьесбережение)	УК-6. Способен управлять своим временем, выстраивать и реализовывать траекторию саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни	УК-6.1. Устанавливает траекторию саморазвития УК-6.2. Планирует траекторию своего профессионального развития на основе принципов образования в течение всей жизни УК-6.3. Управляет своим временем в процессе саморазвития
	УК-7. Способен поддерживать должный уровень физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности	УК-7.1. Оценивает требования к уровню физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности УК-7.2. Контролирует уровень физической подготовленности, исходя из индивидуальных характеристик УК-7.3. Выполняет индивидуально подобранные комплексы оздоровительной или адаптивной физической культуры
Безопасность жизнедеятельности	УК-8. Способен создавать и поддерживать в повседневной жизни и в профессиональной деятельности безопасные условия жизнедеятельности для сохранения природной среды, обеспечения устойчивого развития общества, в том числе при угрозе и возникновении чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов	УК-8.1. Определяет потенциальные опасности для жизнедеятельности и сохранения природной среды УК-8.2. Создает и поддерживает комплексную систему мер защиты от опасностей, формируемых конкретной деятельностью для сохранения природной среды и обеспечения устойчивого развития общества

		УК-8.3. Применяет требования и рекомендации по обеспечению безопасности жизнедеятельности при возникновении чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов
Инклюзивная компетентность	УК-9. Способен использовать базовые дефектологические знания в социальной и профессиональной сферах	УК-9.1. Понимает основы инклюзивной компетентности, ее компоненты и структуру; особенности применения базовых дефектологических знаний в социальной и профессиональной сферах. УК-9.2. Планирует и осуществляет профессиональную деятельность с лицами с ограниченными возможностями здоровья и инвалидами. УК-9.3. Взаимодействует в социальной и профессиональной сферах с лицами с ограниченными возможностями здоровья и инвалидами.
Экономическая культура, в том числе финансовая грамотность	УК-10. Способен принимать обоснованные экономические решения в различных областях жизнедеятельности	УК-10.1. Понимает базовые принципы функционирования экономики и экономического развития, цели и формы участия государства в экономике УК-10.2. Применяет методы личного экономического и финансового планирования для достижения текущих и долгосрочных финансовых целей, использует финансовые инструменты для управления личными финансами (личным бюджетом), контролирует собственные экономические и финансовые риски
Гражданская позиция	УК-11. Способен формировать нетерпимое отношение к коррупционному поведению	УК-11.1. Понимает сущность коррупционного поведения и его взаимосвязь с социальными, экономическими, политическими и иными условиями. УК-11.2. Анализирует и правильно применяет правовые нормы о противодействии коррупционному поведению УК-11.3. Способен работать с законодательными и другими нормативными правовыми актами.

4.1.2 Общепрофессиональные компетенции выпускников и индикаторы их достижения

Таблица 3 - Общепрофессиональные компетенции выпускников и индикаторы их достижения

Категория общепрофессиональных компетенций	Код и наименование общепрофессиональной компетенции	Код и наименование индикатора достижения общепрофессиональной компетенции
Информационно-коммуникационные технологии	ОПК-1. Способен применять информационную и коммуникационную культуру и технологии в области профессиональной деятельности с учетом основных требований информационной безопасности	ОПК-1.1 Использует информационные технологии в профессиональной деятельности ОПК-1.2 Использует прикладное программное обеспечение для решения профессиональных задач с учетом основных требований информационной безопасности. ОПК-1.3 Организует информационную защиту объектов интеллектуальной деятельности, результатов исследований и разработок с учетом современных информационных технологий
Естественно-научные принципы и методы	ОПК-2. Способен применять основные законы и методы исследований естественных наук для решения задач профессиональной деятельности	ОПК-2.1 Осуществляет расчеты, анализирует полученные результаты и составляет заключение по проведенным анализам, испытаниям и исследованиям ОПК-2.2 Систематизирует результаты научных исследований ОПК-2.3 Применяет методы математического анализа при описании и решении задач в профессиональной деятельности ОПК-2.4 Использует знания математического моделирования при решении задач в профессиональной деятельности ОПК-2.5 Использует знания в области микробиологии для ведения и совершенствования технологического процесса и обеспечения безопасности продукции ОПК-2.6 Применяет знания химии при проведении исследований и решении профессиональных задач
Инженерные процессы	ОПК-3. Способен использовать знания инженерных процессов при решении профессиональных задач и эксплуатации современного технологического оборудования и приборов	ОПК-3.1 Использует знания графического моделирования инженерных задач для выполнения и чтения технических чертежей в профессиональной деятельности ОПК-3.2 Разрабатывает технологические процессы с обеспечением высокого уровня энергосбережения и использования новейших достижений техники ОПК-3.3 Применяет знания основ строительства зданий при обосновании проектных решений ОПК-3.4 Осуществляет эксплуатацию современного технологического оборудования
Технологические процессы	ОПК - 4. Способен осуществлять технологические процессы производства продуктов животного происхождения	ОПК-4.1 Разрабатывает мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции различного назначения. ОПК-4.2 Демонстрирует знания сущности технологических процессов производства продуктов животного происхождения ОПК-4.3 Применяет существующую нормативную и техническую документацию в профессиональной деятельности, в т.ч. при разработке технологической документации ОПК-4.4 Использует знания пищевой химии при ведении и совершенствовании технологических процессов ОПК-4.5 Обосновывает и реализует проектирование продукции, технологических процессов и производственных предприятий
Организация и контроль производства	ОПК - 5. Способен организовывать и контролировать производство продукции из сырья животного происхождения	ОПК-5.1 Использует основы знаний в области макро- и микроэкономики ОПК-5.2 Анализирует производственные и непроизводственные затраты на производство продукции животного происхождения ОПК-5.3 Осуществляет контроль технологического процесса, качества и безопасности сырья и готовой продукции ОПК-5.4 Использует основные схемы автоматизации типовых технологических объектов пищевых производств

		ОПК-5.5 Разрабатывает модели и алгоритмы управления технологическими процессами
--	--	---

4.1.3 Профессиональные компетенции выпускников и индикаторы их достижения

Тип задач профессиональной деятельности *научно-исследовательский*:

Задача 1. Научно-исследовательская деятельность в сфере переработки сырья животного происхождения и водных биологических ресурсов – ПК-1, ПК-4.

Задача 2. Осуществление деятельности по обеспечению лабораторных испытаний и разработок – ПК-5.

Тип задач профессиональной деятельности *производственно-технологический*:

Задача 3. Ведение технологического процесса производства продуктов питания животного происхождения – ПК-2.

Задача 4. Управление качеством, прослеживаемость, биологическая и экологическая безопасность продуктов питания животного происхождения – ПК-2.

Задача 5. Обоснование норм расхода сырья и вспомогательных материалов при производстве продуктов питания животного происхождения – ПК-6.

Тип задач профессиональной деятельности *проектный*:

Задача 6. Выполнение работ в области проектирования производства – ПК-3.

Таблица 4. Профессиональные компетенции выпускников и индикаторы их достижения

Наименование компетенции	Индикаторы компетенций		
ПК-1 Обладает фундаментальными знаниями в области техники и технологии, необходимыми для ведения научно-исследовательской деятельности в сфере производства продукции из сырья животного происхождения	ПК-1.1 Понимает принципы физико-химических и биохимических свойств (показателей) продукции и сырья животного происхождения в решении задач профессиональной деятельности и процессы; понимает технологии производства и организации производственных и технологических процессов производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях; методы планирования, контроля и оценки качества выполнения технологических операций производства	ПК-1.2 Использует знания физико-химических и биохимических свойств (показателей) продукции и сырья животного происхождения в решении задач профессиональной деятельности; 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 линиях; вести основные технологические	ПК-1.3 Применяет знания физико-химических и биохимических свойств (показателей) продукции и сырья животного происхождения в решении задач профессиональной деятельности; применяет методы математического моделирования 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>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.</p>	<p>процессы производства продуктов питания животного происхождения; планировать, измерять, наблюдать и составлять описание проводимых исследований, обобщает данные для составления обзоров, отчетов и научных публикаций, участвовать во внедрении результатов исследований и разработок.</p>	
<p>ПК-2 Способен организовать управление качеством, контроль соблюдения экологической и биологической безопасностью и прослеживаемостью производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях</p>	<p>ПК-2.1.1 Понимает сущность методов технохимического и лабораторного контроля качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовых продуктов питания животного происхождения; причины, методы выявления и способы устранения брака в процессе производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях.</p>	<p>ПК-2.1.2 Способен 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 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 методами контроля качества</p>	<p>ПК-2.1.3 Использует современные методы входного и технологического контроля качества сырья, полуфабрикатов и продуктов питания животного происхождения для организации рационального ведения технологического процесса производства в целях разработки мероприятий по повышению эффективности производства; использует методы учета 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; внедрением систем управления качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях в целях обеспечения требований технических регламентов к соответствующим видам</p>

		<p>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; 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.</p>	<p>пищевой продукции; применяет методы разработки 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; разработкой методов технического контроля и испытания готовой продукции в процессе производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях.</p>
	<p>ПК-2.2.1 Понимает сущность технологии производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях; физические, химические, биохимические, биотехнологические, микробиологические, теплофизические процессы, происходящих при производстве продуктов питания животного</p>	<p>ПК-2.2.2 Способен системно 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;</p>	<p>ПК-2.2.3 Владеет навыками контроля технологических параметров и режимов производства продуктов питания животного происхождения на соответствие требованиям технологической и эксплуатационной документации</p>

	происхождения		
	<p>ПК-2.3.1 Понимает назначение, принципы действия и устройство оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях по производству продуктов питания животного происхождения; методики расчета и подбора технологического оборудования для организации и проведения эксперимента по этапам внедрения новых технологических процессов производства продуктов питания животного происхождения; знает работу специализированного программного обеспечения и средств автоматизации, применяемых на технологических линиях по производству продуктов питания животного происхождения</p>	<p>ПК-2.3.2 Способен проводить технологические регулировки оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики, используемых для реализации технологических операций производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях; Способен пользоваться профессиональными компьютерными программами при обработке данных контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях производства продуктов питания животного происхождения; Способен 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</p>	<p>ПК-2.3.3 Применяет в профессиональной деятельности методы контроля над соблюдением технологической дисциплины в цехах и правильной эксплуатацией технологического оборудования по производству продуктов питания животного происхождения</p>
	<p>ПК-2.4.1 Понимает сущность основ управления качеством продукции; понимает сущность положения о разработке системы качества «Анализ рисков и критических контрольных точек» и «Система</p>	<p>ПК-2.4.2 Разрабатывает и внедряет систему производственного контроля; разрабатывает и внедряет мероприятия по повышению безопасности продукции на основе системы качества «Анализ рисков и критических</p>	<p>ПК-2.4.3 Использует современные методы корректировки показателей качества продукции в технической документации в связи с их улучшением; способами разработки и внедрения системы производственного контроля;</p>

	менеджмента безопасности пищевой продукции», надлежащих производственных практик	контрольных точек» и «Система менеджмента безопасности пищевой продукции», надлежащих производственных практик; корректирует показатели качества продукции в технологической документации в направлении их улучшения	использует современные способы разработки и внедрения мероприятий по повышению безопасности продукции на основе системы качества «Анализ рисков и критических контрольных точек» и «Система менеджмента безопасности пищевой продукции»
ПК-3 Способен разрабатывать системы мероприятий по повышению эффективности технологических процессов производства высококачественных безопасных продуктов питания животного происхождения	ПК-3.1.1 Знает сущность технологий менеджмента и маркетинговых исследований рынка продукции и услуг в области производства продуктов питания животного происхождения; Знает состав производственных и непроизводственных затрат действующих и модернизируемых производств пищевой продукции животного происхождения на автоматизированных технологических линиях	ПК-3.1.2 Способен применять методики расчета технико-экономической эффективности производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях при выборе оптимальных технических и организационных решений; способен применять способы организации производства и эффективной работы трудового коллектива на основе современных методов управления производством продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях	ПК-3.1.3 Умеет осуществлять маркетинговые исследования передового отечественного и зарубежного опыта в области технологии производства пищевой продукции на автоматизированных технологических линиях; Владеет расчетом 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
	ПК-3.2.1 Понимает 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	ПК-3-У2 Способен осуществлять технологические компоновки и подбор оборудования для технологических линий и участков производства продуктов питания животного происхождения	ПК-3-В2 Владеет методиками 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

	<p>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; назначения;</p> <p>Понимает принципы действия и устройство оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях по производству продуктов питания животного происхождения</p>		
	<p>ПК-3.3.1</p> <p>Понимает сущность математического моделирования технологических процессов производства продуктов питания животного происхождения на базе стандартных пакетов прикладных программ; знает показатели эффективности технологических процессов производства продуктов питания животного происхождения</p>	<p>ПК-3.3.2</p> <p>Способен применять методы математического моделирования и оптимизации технологических процессов производства продуктов питания животного происхождения на базе стандартных пакетов прикладных программ; способен применять статистические методы обработки экспериментальных данных для анализа технологических процессов при производстве продуктов питания животного происхождения; способен использовать стандартное программное обеспечение при разработке</p>	<p>ПК-3.3.3</p> <p>Использует в профессиональной деятельности методы математического моделирования технологических процессов производства продуктов питания животного происхождения на базе стандартных пакетов прикладных программ в целях оптимизации производства, использует разработки новых технологий и технологических схем производства продуктов питания животного происхождения; подготовкой предложений по повышению эффективности производства и</p>

		технологической части проектов пищевых организаций и подготовке заданий на разработку смежных частей проектов	конкурентоспособности продукции, направленных на рациональное использование и сокращение расходов сырья, материалов, снижение трудоемкости производства продукции, владеет способами повышения производительности труда, экономного расходования энергоресурсов в организации, внедрением безотходных и малоотходных технологий переработки животного сырья; организацией работ по применению передовых технологий для повышения эффективности технологических процессов производства продуктов питания животного происхождения
ПК-4 Способен использовать и разрабатывать нормативную и техническую документацию, регламенты, нормы и правила при обеспечении контроля качества продукции животного происхождения в технологическом процессе	ПК-4.1.1 Понимает методики разработки новых и совершенствование имеющихся видов продуктов питания животного происхождения; методики проведения испытаний и анализов пищевой продукции и вспомогательных материалов.	ПК-4.1.2 Способен осуществлять научно-практические работы по установлению экономичных методов лабораторного контроля производства; осуществлять расчеты, анализировать полученные результаты и составлять заключение по проведенным анализам, испытаниям и исследованиям.	ПК-4.1.3 Обладает навыками составления отчетов по результатам испытаний и исследований.
	ПК-4.2.1 Понимает порядок разработки и утверждения стандартов; визы стандартов; порядок проведения сертификации; системы и схемы сертификации продуктов питания животного происхождения	ПК-4.2.2 Разрабатывает стандарты; организывает работу по подготовке и обеспечению сертификации продукции, производства и систем качества; анализирует и внедряет методики анализов и испытаний; умеет производить анализ параметров технологического процесса при внедрении новых видов продукции из сырья животного происхождения в производство	ПК-4.2.3 Владеет методикой разработки стандартов, правилами оформления сертификатов соответствия, методами определения физико-химических, микробиологических и органолептических показателей новых продуктов питания; терминологией при проведении и оформлении научных исследований, навыками систематизации и анализа результатов исследований; подбором

			методик анализов и испытаний новых видов продукции из сырья животного происхождения; способами систематизации результатов испытаний новых видов продукции и контроля технологического процесса их производства
ПК-5 Способен организовать и провести сложные лабораторные испытания с использованием высокотехнологического оборудования и готовностью применять метрологические принципы инструментальных измерений	ПК-5.1.1 Понимает сущность государственных и международных нормативных и методических документов по проведению дегустаций	ПК-5.1.2 Способен организовать дегустации новых видов продуктов из сырья животного происхождения	ПК-5.1.3 Владеет навыками руководства дегустациями новых видов продуктов из сырья животного происхождения
	ПК-5.2.1 Понимает сущность методик выполнения сложных лабораторных анализов образцов сырья, полуфабрикатов, вспомогательных материалов и готовой продукции; правила эксплуатации сложного лабораторного оборудования; правила обращения с химическими реактивами.	ПК-5.2.2 Способен производить сложные лабораторные анализы образцов сырья, полуфабрикатов, вспомогательных материалов и готовой продукции; работать на высокотехнологическом лабораторном оборудовании.	ПК-5.2.3 Выполняет руководство проведением сложных лабораторных анализов образцов сырья, полуфабрикатов, вспомогательных материалов и готовой продукции; выполнением сложных лабораторных анализов сырья, полуфабрикатов, вспомогательных материалов и готовой продукции; анализом и систематизацией результатом испытаний и исследований.
	ПК-5.3.1 Знает основные понятия и термины в области метрологии, стандартизации и сертификации; законодательство РФ по данным вопросам; правила обеспечения единства и достоверности измерений показателей	ПК-5.3.2 Умеет организовывать на предприятиях пищевой промышленности работу по метрологии, стандартизации; осуществлять контроль за периодичностью и правильностью проведения проверок средств измерений, за соблюдением стандартов и другой НД	ПК-5.3.3 Владеет методикой разработки стандартов, правилами оформления сертификатов соответствия, методами определения физико-химических, микробиологических и органолептических показателей новых продуктов питания
ПК-6 Способен обосновать нормы расхода сырья и вспомогательных материалов и готовностью организовать и управлять участком, цехом по производству продуктов	ПК-6.1.1 Понимает сущность методик расчета норм расхода и потерь сырья, полуфабрикатов и вспомогательных материалов и тары.	ПК-6.1.2 Умеет производить расчеты норм расходов и потери сырья, полуфабрикатов и материалов; рассчитывать потребности в сырье, материалах и тары.	ПК-6.1.3 Применяет в профессиональной деятельности методы установления норм расходов и потерь сырья, полуфабрикатов и материалов при постановке на

питания животного происхождения			производство новых видов продукции и контроля технологического процесса их производства; методики расчета потребности производства в сырье, материалах и таре.
	<p>ПК-6.2.1 Понимает сущность организации и управления пищевым предприятием; знает нормы времени и выработки по технологическим операциям; знает технологические инструкции по производству продукции из сырья животного происхождения</p>	<p>ПК-6.2.2 Умеет разрабатывать предложения по плану выпуска продукции; определять потребности в рабочей силе; производить расстановку работающих по технологическим операциям; обеспечить персонал необходимой спецодеждой и инвентарем; учитывать рабочее время и выработку работающих; организовать бесперебойную ритмичную работу на производственном объекте; контролировать выполнение производственных плановых заданий</p>	<p>ПК-6.2.3 Применяет в профессиональной деятельности методы контроля выполнения производственных плановых заданий; владеет способами организации бесперебойной ритмичной работы на производственном объекте; владеет способами по разработке предложений по плану выпуска продукции; методами определения потребности в рабочей силе; способами расстановки работающих по технологическим операциям; обеспечением персонала необходимой спецодеждой и инвентарем; учетом рабочего времени и выработки работающих</p>

Таблица 5 – Связь профессиональных компетенций и индикаторов их достижения с профессиональными стандартами

Задача профессиональной деятельности	Код и наименование профессиональной компетенции	Код и наименование индикатора достижения профессиональной компетенции	Основание (профессиональный стандарт, анализ опыта)
Тип задач профессиональной деятельности: научно-исследовательский			
<p>Задача 1. Научно-исследовательская деятельность в сфере переработки сырья животного происхождения и водных биологических ресурсов</p>	<p>ПК-1 Обладает фундаментальными знаниями в области техники и технологии, необходимыми для ведения научно-исследовательской деятельности в сфере производства продукции из сырья животного происхождения</p> <p>ПК-4 Способен использовать и разрабатывать нормативную и техническую документацию, регламенты, нормы и правила при обеспечении контроля качества продукции животного происхождения в технологическом процессе</p>	<p>ПК-1.1 Понимает принципы физико-химических и биохимических свойств (показателей) продукции и сырья животного происхождения в решении задач профессиональной деятельности и процессы; понимает технологии производства и организации производственных и технологических процессов производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях; 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.</p> <p>ПК-1.2 Использует знания физико-химических и биохимических свойств (показателей) продукции и сырья животного происхождения в решении задач профессиональной деятельности; 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 линиях; вести основные технологические процессы производства продуктов питания животного происхождения; планировать, измерять, наблюдать и составлять описание проводимых исследований, обобщает данные для составления обзоров, отчетов и научных публикаций, участвовать во внедрении результатов исследований и разработок.</p> <p>ПК-1.3 Применяет знания физико-химических и биохимических свойств (показателей) продукции и сырья животного происхождения в решении задач профессиональной деятельности; применяет методы математического моделирования технологических процессов производства продуктов питания животного происхождения на базе стандартных пакетов прикладных программ в целях оптимизации производства, разработки новых технологий и</p>	<p>На основе анализа требований к профессиональным компетенциям, предъявляемых к выпускникам на рынке труда</p> <p>(ПС 22.002 Специалист по технологии продуктов питания животного происхождения; ПС 15.021 Химик-лаборант по переработке рыбы и морепродуктов, ТФ В/02.6 Организация и проведение сложных лабораторных испытаний с использованием высокотехнологического оборудования)</p>

		<p>технологических схем производства продуктов питания животного происхождения.</p> <p>ПК-4.1 Понимает методики разработки новых и совершенствование имеющихся видов продуктов питания животного происхождения; методики проведения испытаний и анализов пищевой продукции и вспомогательных материалов.</p> <p>ПК-4.2 Способен осуществлять научно-практические работы по установлению экономичных методов лабораторного контроля производства; осуществлять расчеты, анализировать полученные результаты и составлять заключение по проведенным анализам, испытаниям и исследованиям.</p> <p>ПК-4.3 Обладает навыками составления отчетов по результатам испытаний и исследований.</p>	
<p>Задача 2. Осуществление деятельности по обеспечению лабораторных испытаний и разработок</p>	<p>ПК-5 Способен организовать и провести сложные лабораторные испытания с использованием высокотехнологического оборудования и готовностью применять метрологические принципы инструментальных измерений</p>	<p>ПК-5.1 Понимает сущность методик выполнения сложных лабораторных анализов образцов сырья, полуфабрикатов, вспомогательных материалов и готовой продукции; правила эксплуатации сложного лабораторного оборудования; правила обращения с химическими реактивами.</p> <p>ПК-5.2 Способен производить сложные лабораторные анализы образцов сырья, полуфабрикатов, вспомогательных материалов и готовой продукции; работать на высокотехнологическом лабораторном оборудовании.</p> <p>ПК-5.3 Выполняет руководство проведением сложных лабораторных анализов образцов сырья, полуфабрикатов, вспомогательных материалов и готовой продукции; выполнением сложных лабораторных анализов сырья, полуфабрикатов, вспомогательных материалов и готовой продукции; анализом и систематизацией результатом испытаний и исследований.</p>	<p>ПС 15.021 Химик-лаборант по переработке рыбы и морепродуктов - ТФ В/03.6</p> <p>Технологический контроль при постановке новых видов продукции из рыбы и морепродуктов на производстве.</p> <p>На основе анализа требований к профессиональным компетенциям, предъявляемых к выпускникам на рынке труда</p>
Тип задач профессиональной деятельности: производственно-технологический			
<p>Задача 3. Ведение технологического процесса производства продуктов питания животного происхождения</p>	<p>ПК-2 Способен организовать управление качеством, контроль соблюдения экологической и биологической безопасностью и прослеживаемостью производства продуктов питания животного происхождения на</p>	<p>ПК-2.1 Понимает сущность технологии производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях; физические, химические, биохимические, биотехнологические, микробиологические, теплофизические процессы, происходящих при производстве продуктов питания животного происхождения.</p> <p>ПК-2.2 Интерпретирует и анализирует свойства сырья и полуфабрикатов, влияющие на оптимизацию технологического процесса и качество готовой продукции,</p>	<p>ПС 22.002 Специалист по технологии продуктов питания животного происхождения – ТФ Д/01.6 Организация ведения технологического процесса в рамках принятой в организации технологии производства</p>

	автоматизированных технологических линиях	ресурсосбережение, эффективность и надежность процессов производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях. ПК-2.3 Использует системный подход контроля технологических параметров и режимов производства продуктов питания животного происхождения на соответствие требованиям технологической и эксплуатационной документации.	продуктов питания животного происхождения; ТФ D/03.6 Разработка системы мероприятий по повышению эффективности технологических процессов производства высококачественных безопасных продуктов питания животного происхождения. На основе анализа требований к профессиональным компетенциям, предъявляемых к выпускникам на рынке труда
Задача 4. Управление качеством, прослеживаемость, биологическая и экологическая безопасность продуктов питания животного происхождения	ПК-2 Способен организовать управление качеством, контроль соблюдения экологической и биологической безопасностью и прослеживаемостью производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях	ПК-2.1 Понимает сущность методов технохимического и лабораторного контроля качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовых продуктов питания животного происхождения; причины, методы выявления и способы устранения брака в процессе производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях. Выбирает оптимальные методы управления качеством продукции; системы качества «Анализ рисков и критических контрольных точек» и «Система менеджмента безопасности пищевой продукции», надлежащих производственных практик. ПК-2.2 Способен 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 сертификационные испытания производства продуктов питания животного происхождения в целях учета сырья и готовой продукции для обеспечения	ПС 22.002 Специалист по технологии продуктов питания животного происхождения – ТФ D/02.6 Управление качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продуктов питания животного на автоматизированных технологических линиях. На основе анализа требований к профессиональным компетенциям, предъявляемых к выпускникам на рынке труда

		<p>нормативов выхода готовой продукции в соответствии с технологическими инструкциями; 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; 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.</p> <p>Понимает основные принципы разработки и внедрения системы производственного контроля; разработки и внедрения мероприятий по повышению безопасности продукции на основе системы качества «Анализ рисков и критических контрольных точек» и «Система менеджмента безопасности пищевой продукции», надлежащих производственных практик; корректировки показателей качества продукции в технологической документации в направлении их улучшения.</p> <p>ПК-2.3</p> <p>Использует современные методы входного и технологического контроля качества сырья, полуфабрикатов и продуктов питания животного происхождения для организации рационального ведения технологического процесса производства в целях разработки мероприятий по повышению эффективности производства; использует методы учета 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; внедрением 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; применяет методы разработки 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; разработкой методов технического контроля и испытания готовой продукции в процессе производства продуктов питания животного</p>	
--	--	---	--

		<p>происхождения на автоматизированных технологических линиях.</p> <p>Определяет стратегию корректировки показателей качества продукции в технической документации в направлении их улучшения; владеет способами разработки и внедрения системы производственного контроля; способами разработки и внедрения мероприятий по повышению безопасности продукции на основе системы качества «Анализ рисков и критических контрольных точек» и «Система менеджмента безопасности пищевой продукции».</p>	
<p>Задача 5. Обоснование норм расхода сырья и вспомогательных материалов при производстве продуктов питания животного происхождения</p>	<p>ПК-6 Способен обосновать нормы расхода сырья и вспомогательных материалов и готовностью организовать и управлять участком, цехом по производству продуктов питания животного происхождения</p>	<p>ПК-6.1 Понимает сущность методик расчета норм расхода и потерь сырья, полуфабрикатов и вспомогательных материалов и тары.</p> <p>ПК-6.2 Умеет производить расчеты норм расходов и потери сырья, полуфабрикатов и материалов; рассчитывать потребности в сырье, материалах и тары.</p> <p>ПК-6.3 Применяет в профессиональной деятельности методы установления норм расходов и потерь сырья, полуфабрикатов и материалов при постановке на производство новых видов продукции и контроля технологического процесса их производства; методики расчета потребности производства в сырье, материалах и таре.</p>	<p>ПС 15.015 Технолог по переработке рыбы и морепродуктов - ТФ В/01.6 Организация и управление участком, цехом (организацией) по переработке рыбы и морепродуктов.</p> <p>На основе анализа требований к профессиональным компетенциям, предъявляемых к выпускникам на рынке труда</p>
Тип задач профессиональной деятельности: проектный			
<p>Задача 6. Выполнение работ в области проектирования производства</p>	<p>ПК-3 Способен разрабатывать системы мероприятий по повышению эффективности технологических процессов производства высококачественных безопасных продуктов питания животного происхождения</p>	<p>ПК-3.1 Анализирует 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; назначения, интерпретирует принципы действия и устройство оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях по производству продуктов питания животного происхождения.</p> <p>ПК-3.2 Умеет осуществлять технологические компоновки и подбор оборудования для технологических линий и участков производства продуктов питания животного</p>	<p>ПС 22.002 Специалист по технологии продуктов питания животного происхождения – ТФ D/03.6 Разработка системы мероприятий по повышению эффективности технологических процессов производства высококачественных безопасных продуктов питания животного происхождения.</p> <p>На основе анализа требований к профессиональным</p>

		<p>происхождения. ПК-3.3 Использует в профессиональной деятельности современные методики 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 предприятий.</p>	<p>компетенциям, предъявляемых к выпускникам на рынке труда</p>
--	--	---	---

Матрица соответствия составных частей ОПОП и компетенций, формируемых в результате освоения 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 1.

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 2 и на сайте университета (<https://www.orelsau.ru/sveden/education/eduOp/>), 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 40 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, объемом не менее 162 з.е.

Блок 2 – «Практика», объемом не менее 24 з.е.

Блок 3 – «Государственная итоговая аттестация», объемом не менее 9 з.е.

В обязательную часть программы бакалавриата включены дисциплины (модули) и практики, обеспечивающие формирование общепрофессиональных компетенций, определяемых ФГОС ВО.

Программа бакалавриата обеспечивает реализацию дисциплин (модулей) по философии, истории (истории России, всеобщей истории), иностранному языку, безопасности жизнедеятельности в рамках Блока 1 «Дисциплины (модули)».

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 тренингов, деловых игр, анализ конкретных ситуаций, психологических и иных тренингов 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.

К обязательной части программы бакалавриата относятся дисциплины (модули) и практики, обеспечивающие формирование всех универсальных компетенций, всех обще-профессиональных компетенций, а также профессиональных компетенций, установленных ПООП в качестве обязательных.

В обязательную часть программы бакалавриата включены, в том числе:

дисциплины (модули), указанные в пункте 2.2 ФГОС ВО;

дисциплины (модули) по физической культуре и спорту (по физической подготовке), реализуемые в рамках блока 1 «Дисциплины (модули)».

В Блоке 2 «Практика» в программе бакалавриата в рамках учебной и производственной практики установлены следующие виды практик:

а) учебная практика:

б) производственная практика:

Способы проведения учебной практики: стационарная; выездная.

Способы проведения производственной практики: стационарная; выездная.

Блок 3 «Государственная итоговая аттестация» (ГИА) включает в себя подготовку к сдаче и сдачу государственного экзамена, выполнение, подготовка к процедуре защиты и защиту выпускной квалификационной работы (ВКР).

Объем контактной работы обучающихся с педагогическими работниками при проведении занятий по программе бакалавриата составляет в заочной форме не менее 10% общего объема времени, отводимого на реализацию дисциплин (модулей).

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 3 и на сайте университета <https://www.orelsau.ru/sveden/education/eduOp/>.

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

5.3 Рабочие программы дисциплин (модулей)

Рабочие программы дисциплин прилагаются к ОПОП ВО (полный комплект рабочих программ относится к приложению 4, полные версии с оценочными материалами находятся на сайте университета в доступном для обучающихся электронном виде).

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);

- оценочные материалы (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 4.

5.4 Программы практик

Раздел ОПОП ВО «Практика», 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 "Практика" входят следующие виды и типы практик:

а) учебная практика:

- ознакомительная практика

- технологическая практика

б) производственная практика:

- технологическая практика

- научно-исследовательская работа

- преддипломная.

Способы проведения практики: стационарная; выездная.

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 проведения практической подготовки заключены долгосрочные договора со следующими перерабатывающими предприятиями: ООО «Орловский Гостинец», ООО «Урицкий молокозавод», ООО «Милкенд», 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».

Руководство практикой от университета осуществляют преподаватели выпускающей кафедры «Продукты питания животного происхождения» по направлению подготовки 19.03.03 Продукты питания животного происхождения.

Перед началом проведения каждой практики приводится инструктаж по ознакомлению с требованиями охраны труда, техники безопасности, пожарной безопасности, а также правилами внутреннего трудового распорядка с соответствующей записью в журналах, находящихся на кафедре. При прохождении производственной практики на предприятиях инструктажи вводный и на рабочем месте проводят специалисты предприятия.

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.

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

Программы практик включают 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;
- оценочные материалы 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.

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

5.5 Программа государственной итоговой аттестации

В Блок 3 «Государственная итоговая аттестация» входит подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена, выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы (ВКР).

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 <https://www.orelsau.ru/sveden/education/eduOp/>.

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 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 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 утверждаются на выпускающей кафедре на каждый календарный год.

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.

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

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", неограниченный доступ). В процессе проведения практики активно используется сбор, хранение и обработка научной информации, обработка текстовой, графической и эмпирической информации, презентация итогов научной работы, доклады в виде презентации, активно используется электронная почта и пр. ресурсы современной компьютерной техники, Windows 7, Kaspersky Endpoint Security Microsoft Office Excel, PowerPoint и пр. лицензионное программное обеспечение.

Электронная информационно-образовательная среда обеспечивает:

- доступ к учебным планам, рабочим программам дисциплин (модулей), практик, электронным учебным изданиям и электронным образовательным ресурсам, указанным в рабочих программах дисциплин (модулей), практик;
- формирование электронного портфолио обучающегося, в том числе сохранение его работ и оценок за эти работы.

Функционирование электронной информационно-образовательной среды обеспечивается соответствующими средствами информационно-коммуникационных технологий и квалификацией работников, ее использующих и поддерживающих.

Функционирование электронной информационно-образовательной среды университета соответствует законодательству Российской Федерации.

Используемый библиотечный фонд укомплектован печатными и электронными изданиями основной учебной литературы по дисциплинам обязательной части. Каждый обучающийся во время самостоятельной подготовки обеспечен рабочим местом в компьютерном классе с выходом в Интернет. Для обучающихся обеспечен доступ к современным отечественным профессиональным базам данных, информационным справочным и поисковым системам, а также к электронно-библиотечным системам и полнотекстовым зарубежным базам данных.

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/> (неограниченный доступ).

Каждому обучающемуся обеспечен индивидуальный неограниченный доступ к электронно-информационным ресурсам Научной библиотеки (<http://library.orelsau.ru/elsremote-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:

- Электронная библиотека издательства «ЮРАЙТ» <https://urait.ru/> доступ осуществляется из любой точки интернета по логину и паролю после регистрации с IP-адресов университета (неограниченный доступ);

- ЭБС издательства «Лань» <https://e.lanbook.com/доступ> осуществляется из любой точки интернета по логину и паролю после регистрации с IP-адресов университета (неограниченный доступ). Обучающимся с проблемами зрения необходимо скачать специальное мобильное приложение ЭБС «ЛАНЬ» на платформах iOS и Android, которое включает интегрированный синтезатор речи и уникальные сервисы.

- ЭБС «IPRbooks» <http://www.iprbookshop.ru/> доступ осуществляется из любой точки интернета через личный кабинет после регистрации с IP-адресов университета (неограниченный доступ). Обучающимся с проблемами зрения необходимо скачать специальное мобильное приложение «IPRbooks WV-reader» на платформе Android;

- Национальный цифровой ресурс РУКОНТ <https://rucont.ru/chapter/rucont>; доступ к базе по логину и паролю;

- ЭБС BOOK.RU <https://www.book.ru/static/about> доступ осуществляется из любой точки интернета через личный кабинет после регистрации с IP-адресов университета. (неограниченный доступ);

- Техэксперт. Профессиональная справочная система <https://cntd.ru/>;

- Электронная библиотека Гребенников <https://grebennikon.ru> доступ по логину и паролю (неограниченный доступ);

- международная реферативная база данных Web of Science <https://gaugn.ru/ru-ru/forstudent/WoS>;

- международная реферативная база данных Scopus <https://www.scopus.com/search/form.uri?display=basic>.

Договора, заключенные с данными издательствами размещены на сайте Научной библиотеки <http://library.orelsau.ru/news/electronic-copies-of-contracts.php> (свободный доступ).

Периодические издания

1. АГРАРНАЯ НАУКА.- М., 2005-2020, 1-12 (в год)
2. ВЕСТНИК РОССИЙСКОЙ СЕЛЬСКОХОЗЯЙСТВЕННОЙ НАУКИ. – М., 2006-2020, 1-6 (в год)
3. МОЛОЧНАЯ ПРОМЫШЛЕННОСТЬ. – М., 2005-2020, 1-12 (в год)
4. МОЛОЧНОЕ И МЯСНОЕ СКОТОВОДСТВО. – Балашиха, 2005-2020, 1-8 (в год)
5. ТЕХНИКА И ОБОРУДОВАНИЕ ДЛЯ СЕЛА. – Правдинский, 2005-2020, 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: 12.02.21 (открытый доступ)
2. ЭБС Book.ru. Режим доступа: <http://www.book.ru/activate/XID235IbZ94wK2ctChW>. Дата обращения: 12.02.21 (неограниченный доступ)
3. ЭБС Издательства «Лань». Режим доступа: <http://lanbook.com/ebs.php>. Дата обращения: 12.02.21 (неограниченный доступ)
4. ЭБС Национальный цифровой ресурс «Рукопт». Режим доступа: <http://rucont.ru/>. Дата обращения: 12.02.21 (неограниченный доступ)
5. Электронная библиотека eLIBRARY.RU. Режим доступа: <http://elibrary.ru/defaultx.asp>. Дата обращения: 12.02.21 (открытый доступ)
6. ЭБС «ТД ЮРАИТ». Режим доступа: <https://urait.ru/>. Дата обращения: 12.02.21 (неограниченный доступ)
7. Электронная база Polpred.com. Режим доступа: <http://polpred.com/>. Дата обращения: 12.02.21 (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: 12.02.21 (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: 12.02.21 (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: 12.02.21 (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: 12.02.21 (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: 12.02.21 (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: 12.02.21 (неограниченный доступ)

14. Scopus <https://lib.tusur.ru/ru/resursy/bazy-dannyh/web-of-science>, режим доступа <https://www.scopus.com/> Дата обращения: 12.02.21 (неограниченный доступ).

Комплект лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения, в том числе отечественного производства, необходимых для освоения ОПОП

Операционная система: Microsoft Windows XP Prof, x64 Ed./Microsoft Windows Server Enterprise 2003 R2 Russian Academic/Microsoft Windows Vista Business Russian Upgrade Academic/ Microsoft Windows 7 Professional /Microsoft Windows Server Standard 2012 Russian Academic/ Microsoft Windows Server Standard 2012R2 Russian Academic OLP/ Microsoft Win SL 8.1 Russian Academic версия 8.1/Microsoft Win SL 8.1 Russian Academic OLP версия 8.1/Microsoft ®WINHOME 10 RussTan AcadOmTc

Пакет офисных приложений: Microsoft Win SL 8 Russian Academic /Microsoft Windows Professional 8 и 8.1/Microsoft Office Professional Plus 2007 Russian Academic/ Microsoft Office 2010 Standard/ Microsoft Office 2013 Russian Academic, стандарт

Система управления проектами: Microsoft Project 2007 Russian Academic.

Векторный графический редактор, редактор диаграмм и блок-схем для Windows: Microsoft Visio Standard 2007 Russian Academic.

Антивирусное программное обеспечение: Kaspersky Endpoint Security для бизнеса — Стандартный Russian Edition.

Система автоматизации учебного процесса: 1С: Университет ПРОФ Система дистанционного обучения: eLearning Server 4G.

Свободно распространяемое программное обеспечение, в том числе отечественного производства:

PDF24 Creator – Редактор цифровых документов стандарта PDF на компьютерах с операционной системой Windows

7-Zip — свободный файловый архиватор,

Google Chrome - интернет-браузер,

Яндекс.Браузер - интернет-браузер (Российское ПО),

AIMP - аудиопроигрыватель (Российское ПО).

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; 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 <https://www.orelsau.ru/sveden/education/eduOp/>.

6.3 Кадровое обеспечение реализации ОПОП ВО

Реализация основной образовательной программы обеспечивается научно-педагогическими кадрами, имеющими базовое образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины, и систематически занимающимися научной и научно-методической деятельностью.

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).

Не менее 70 процентов численности педагогических работников ФГБОУ ВО Орловский ГАУ, участвующих в реализации программы бакалавриата, и лиц, привлекаемых к реализации программы бакалавриата на условиях гражданско-правового договора (исходя из количества замещаемых ставок, приведенного к целочисленному

значениям), ведут научную, учебно-методическую и (или) практическую деятельность, соответствующую профилю преподаваемой дисциплины (модуля).

Не менее 5 процентов численности педагогических работников ФГБОУ ВО Орловский ГАУ, участвующих в реализации программы бакалавриата, и лица, привлекаемые к реализации программы бакалавриата на условиях гражданско-правового договора (исходя из количества замещаемых ставок, приведенного к целочисленным значениям), являются руководителями и (или) работниками иных организаций, осуществляющими трудовую деятельность в профессиональной сфере, соответствующей профессиональной деятельности, к которой готовятся выпускники программы бакалавриата (имеют стаж работы в данной профессиональной сфере не менее 3 лет).

Не менее 60 процентов численности педагогических работников ФГБОУ ВО Орловский ГАУ и лиц, привлекаемых к образовательной деятельности Организации на условиях гражданско-правового договора (исходя из количества замещаемых ставок, приведенного к целочисленным значениям), имеют ученую степень (в том числе ученую степень, полученную в иностранном государстве и признаваемую в Российской Федерации) и (или) ученое звание (в том числе ученое звание, полученное в иностранном государстве и признаваемое в Российской Федерации).

Преподаватели выпускающей кафедры по направлению подготовки 19.03.03 Продукты питания животного происхождения регулярно участвуют в межвузовских, региональных, международных и национальных конференциях, семинарах, симпозиумах, конгрессах, форумах; постоянно проходят курсы повышения квалификации, подтвержденные документально.

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 30 октября 2015 г. N 1272 (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 30 ноября 2015г., регистрационный N 39898).

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.

Также в Орловский ГАУ разработана, задокументирована, внедрена и поддерживается в рабочем состоянии система менеджмента качества (СМК).

Организационно-методической основой модели СМК Орловский ГАУ служат требования национального стандарта ГОСТ Р ИСО 9001, базовые понятия и принципы которого в значительной степени гармонизированы с понятиями и принципами общего менеджмента в высшем образовании. Специфические требования в отношении гарантии качества образовательного процесса в модели учтены путем использования Стандартов и директив Европейской Ассоциации гарантии качества в высшем образовании (ENQA).

Интегрированная модель СМК Орловский ГАУ основана на процессном подходе и ориентирована на обеспечение гарантированного качества и совершенствование ключевых (рабочих) процессов (проектирование и разработка образовательных программ, реализация образовательных программ, управление персоналом, взаимодействие с заинтересованными сторонами) и процессов управления. Описание процессов

представлено в документированных процедурах и в соответствующих разделах Руководства по качеству Орловский ГАУ.

Управление процессами на основе принципов менеджмента качества осуществляется на уровне университета в целом, институтов (факультетов) и кафедр, что закреплено в Положении о Совете по качеству Орловский ГАУ, Положении об Учебно-методическом управлении Орловский ГАУ, Положениях об институтах Орловский ГАУ, а также в должностных инструкциях директора института, заведующего отделением, заведующего кафедрой, преподавателя (пункты 2.2 соответствующих инструкций).

Организационная структура СМК Орловский ГАУ подчинена задачам процессного управления и включает в себя Совет по качеству, Учебно-методическое управление, Университетский центр качества, группу уполномоченных по качеству в подразделениях (институтах, факультетах, кафедрах) Университета.

В Орловский ГАУ определены и оформлены в виде Политики в области качества приоритеты в области качества, ведется планирование ключевых направлений деятельности.

Определение стратегических приоритетов и целей развития университета базируется на Политике в области качества Орловский ГАУ, нормативных документах по высшему образованию в России, а также на анализе тенденций развития высшего образования в Европе и в мире.

Процедуры гарантии качества образования и постоянное улучшение процессов осуществляется на основе систематической проверки качества (внутренних аудитов) образовательных и научно-консультационных услуг, анализа функционирования СМК и взаимодействия с потребителями и другими заинтересованными сторонами. Проведение внутренних аудитов через запланированные интервалы времени позволяет получать объективные свидетельства того, что СМК Орловский ГАУ соответствует запланированным мероприятиям, внедрена результативно и поддерживается в рабочем состоянии, а ОПОП регулярно проверяются и являются релевантными/адекватными и востребованными.

Для выполнения своей общественной миссии Орловский ГАУ публично, в сети Интернет, предоставляет и регулярно публикует объективную информацию (количественную и качественную) о реализуемых в университете образовательных программах, а также результатах деятельности в виде ежегодного отчета ректора Орловский ГАУ.

В осуществлении своей общественной роли Университет несет ответственность за предоставление информации о реализуемых образовательных программах, ожидаемых результатах этих программ, квалификациях, которые он присваивает, используемых обучающих и оценочных процедурах и об образовательных возможностях, доступных студентам. Публикуемая информация также содержит описание достижений выпускников и характеристику достижений обучающихся.

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 самостоятельных 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 обучающимися 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 обучающимися. 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 обучающимися. 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 обучающимися 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 так же 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 помощи и профсоюзной стипендии студентам и аспирантам (согласно Постановление 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-ПСП-25.01-16 «Положение о Научной библиотеке»). Музей ФГБОУ ВО Орловский ГАУ.

8. РЕАЛИЗАЦИЯ ПРОГРАММЫ ВОСПИТАНИЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ОПОП ВО

Воспитательная система университета реагирует на изменяющиеся задачи образования и социокультурные проблемы общества. На сегодняшний день в ВУЗе сформирована социокультурная среда, в которой развиваются универсальные компетенции обучающихся, что является требованием каждого образовательного стандарта независимо от направления подготовки.

Нормативно-правовой базой для разработки рабочей программы воспитания являются следующие документы:

- Конституция Российской Федерации (принята 12.12.1993, с изм. 01.07.2020);
- Закон Российской Федерации «Об образовании в Российской Федерации» от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ (ред. от 31.07.2020; с изм. и доп., вступившими в силу с 01.09.2020г.);
- «Стратегия развития воспитания в Российской Федерации на период до 2025 года», утв. распоряжением Правительства РФ от 29.05.2015 № 996-р;
- «План мероприятий по реализации в 2021-2025 годах Стратегии развития воспитания в Российской Федерации на период до 2025года», утв. распоряжением Правительства РФ от 12.11.2020 № 2945-Р
- Федеральный закон «Об общественных объединениях» от 19.05.1995г № 82-ФЗ;
- «Государственная программа Российской Федерации «Развитие образования» на 2018-2025 гг», утв. Постановлением Правительства РФ от 26.12.2017г № 1642;
- «Основы государственной молодежной политики Российской Федерации на период до 2025г», утв. распоряжением Правительства Российской Федерации от 29.11.2014г. № 2403-р;

- Государственная программа Российской Федерации «Комплексное развитие сельских территорий», утв. постановлением Правительства РФ от 31.05.2019г. № 696;
- Стратегия устойчивого развития сельских территорий Российской Федерации на период до 2030 года, утв. распоряжением Правительства Российской Федерации от 02.02.2015 № 151-р;
- Устав Федерального государственного бюджетного образовательного учреждения высшего образования «Орловский государственный аграрный университет» (новая редакция, утвержден приказом Министерства сельского хозяйства Российской Федерации от 28 июля 2015 г. № 109-у) с изменениями и дополнениями, утвержденными приказом Минсельхоза России от 05.09.2016г. №174-у, государственный регистрационный номер 2165749228170.
- Локальные акты ФГБОУ ВО Орловский ГАУ.

8.1. Особенности организуемого воспитательного процесса в образовательной организации

Воспитательный процесс в образовательной организации по направлению подготовки 19.03.03 Продукты питания животного происхождения организован на основе настоящей рабочей программы воспитания, сформированной на период 2020 - 2024 гг., и направлен на развитие личности, создание условий для самоопределения и социализации обучающихся на основе социокультурных, духовно-нравственных ценностей и принятых в российском обществе правил и норм поведения в интересах человека, семьи, общества и государства, формирование у обучающихся чувства патриотизма, гражданственности, уважения к памяти защитников Отечества и подвигам Героев Отечества, закону и правопорядку, человеку труда и старшему поколению, взаимного уважения, бережного отношения к культурному наследию и традициям многонационального народа Российской Федерации, природе и окружающей среде.

Воспитательный процесс в образовательной организации базируется на традициях профессионального воспитания:

- гуманистический характер воспитания и обучения;
- приоритет общечеловеческих ценностей, жизни и здоровья человека, свободного развития личности;
- воспитание гражданственности, трудолюбия, уважения к правам и свободам человека, любви к окружающему миру, Родине, семье;
- развитие национальных и региональных культурных традиций в условиях многонационального государства;
- демократический государственно-общественный характер управления образованием.

Цель и задачи воспитания

Современный национальный воспитательный идеал — это высоконравственный, творческий, компетентный гражданин России, принимающий судьбу Отечества как свою личную, осознающий ответственность за настоящее и будущее своей страны, укоренённый в духовных и культурных традициях многонационального народа Российской Федерации.

Исходя из этого воспитательного идеала, а также основываясь на базовых для нашего общества ценностях (таких как семья, труд, отечество, природа, мир, знания, культура, здоровье, человек) формулируется общая цель воспитания в образовательной организации – личностное развитие обучающихся, проявляющееся:

- 1) в усвоении ими знаний основных норм, которые общество выработало на основе этих ценностей (то есть, в усвоении ими социально значимых знаний);
- 2) в развитии их позитивных отношений к этим общественным ценностям (то есть в развитии их социально-значимых отношений);

3) в приобретении ими соответствующего этим ценностям опыта поведения, опыта применения сформированных знаний и отношений на практике (то есть в приобретении ими опыта осуществления социально-значимой деятельности, в том числе профессионально ориентированной).

Данная цель ориентирует педагогических работников и руководителей воспитательных структур ФГБОУ ВО Орловский ГАУ не на обеспечение соответствия личности обучающегося единому уровню воспитанности, а на обеспечение позитивной динамики развития его личности. В связи с этим важно сочетание усилий педагогических работников и руководителей воспитательных структур образовательной организации по развитию личности обучающегося и усилий самого обучающегося по своему саморазвитию. Их сотрудничество, партнерские отношения являются важным фактором успеха в достижении цели.

Достижению поставленной цели воспитания обучающихся будет способствовать решение следующих основных задач:

- освоение обучающимися ценностно-нормативного и деятельностно-практического аспекта отношений человека с человеком, патриота с Родиной, гражданина с правовым государством и гражданским обществом, человека с природой, с искусством и т.д.;
- вовлечение обучающегося в процессы самопознания, самопонимания, содействие обучающимся в соотношении представлений о собственных возможностях, интересах, ограничениях с запросами и требованиями окружающих людей, общества, государства;
- помощь в личностном самоопределении, проектировании индивидуальных образовательных траекторий и образа будущей профессиональной деятельности, поддержка деятельности обучающегося по саморазвитию;
- овладение обучающимся социальными, регулятивными и коммуникативными компетенциями, обеспечивающими ему индивидуальную успешность в общении с окружающими, результативность в социальных практиках, в процессе сотрудничества со сверстниками, старшими и младшими.

Основные направления воспитательной работы

Модуль «Гражданско-правовое воспитание»

Модуль «Социализация, духовно-нравственное и эстетическое воспитание»

Модуль «Экологическое воспитание и культурное наследие»

Модуль «Профессиональное воспитание»

8.2 Виды, формы и содержание деятельности

Практическая реализация цели и задач воспитания осуществляется в рамках следующих направлений воспитательной работы образовательной организации:

- 1) становление личности в духе патриотизма и гражданственности;
- 2) социализация и духовно-нравственное развитие личности;
- 3) бережное отношение к живой природе, культурному наследию и народным традициям;
- 4) воспитание у обучающихся уважения к труду и людям труда, трудовым достижениям;

Каждое из них представлено в соответствующем модуле.

Реализация конкретных форм и методов воспитательной работы воплощается в календарном плане воспитательной работы, утверждаемом ежегодно на предстоящий учебный год на основе направлений воспитательной работы, установленных в настоящей рабочей программе воспитания (Календарный план воспитательной работы хранится в делах выпускающей кафедры).

8.3 Основные направления самоанализа воспитательной работы

Самоанализ организуемой в образовательной организации воспитательной работы осуществляется по направлениям воспитательной работы и проводится с целью выявления основных проблем воспитания обучающихся в образовательной организации и последующего их решения.

Основными принципами, на основе которых осуществляется самоанализ воспитательной работы в образовательной организации, являются:

– принцип гуманистической направленности осуществляемого анализа, ориентирующий на уважительное отношение как к воспитуемым обучающимся, так и к педагогическим работникам и руководителям воспитательных структур образовательной организации, реализующим воспитательный процесс в образовательной организации;

– принцип приоритета анализа сущностных сторон воспитания, ориентирующий на изучение не количественных его показателей, а качественных – таких как содержание и разнообразие деятельности, характер общения и отношений между обучающимися и педагогическими работниками и руководителями воспитательных структур образовательной организации;

– принцип развивающего характера осуществляемого анализа, ориентирующий экспертов на использование его результатов для совершенствования воспитательной деятельности в образовательной организации: грамотной постановки педагогическими работниками и руководителями воспитательных структур образовательной организации и цели и задач воспитания, умелого планирования воспитательной работы, адекватного подбора видов, форм и содержания совместной деятельности с обучающимися;

– принцип разделенной ответственности за результаты личностного развития обучающихся, ориентирующий на понимание того, что личностное развитие обучающихся – это результат как социального воспитания (в котором образовательная организация участвует наряду с другими социальными институтами), так и стихийной социализации и саморазвития обучающихся.

Основными направлениями анализа организуемого в образовательной организации воспитательного процесса являются:

– результаты воспитания, социализации и саморазвития обучающихся;

– состояние организуемой в образовательной организации совместной деятельности обучающихся и педагогических работников и руководителей воспитательных структур образовательной организации.

Направления анализа воспитательного процесса	Критерий анализа	Способ получения информации о результатах воспитания	Результат анализа
Результаты воспитания, социализации и саморазвития обучающихся	Динамика личностного развития обучающихся	Педагогическое наблюдение	Получение представления о том, какие прежде существовавшие проблемы личностного развития обучающихся удалось решить за прошедший учебный год; какие проблемы решить не удалось и почему; какие новые проблемы появились, над чем далее предстоит работать педагогическим работникам и руководителям воспитательных структур образовательной организации
Состояние организуемой в образовательной организации совместной деятельности обучающихся и	Наличие в образовательной организации интересной, событийно насыщенной и личностно	Беседы с обучающимися, педагогическими работниками и руководителями воспитательных структур	Получение представления о качестве совместной деятельности обучающихся и педагогических работников и руководителей воспитательных структур образовательной организации по направлениям: «Гражданско-правовое воспитание»

педагогических работников и руководителей воспитательных структур образовательной организации	развивающей совместной деятельности обучающихся и педагогических работников и руководителей воспитательных структур образовательной организации	образовательной организации, лидерами общественных молодежных организаций, созданных обучающимися в образовательной организации, при необходимости – их анкетирование	«Социализация, духовно-нравственное и эстетическое воспитание» «Экологическое воспитание и культурное наследие» «Профессиональное воспитание»
---	---	---	---

Критериями оценки воспитательной работы являются:

1. Наличие нормативных документов, регламентирующих воспитательную работу в университете, в том числе инструкций, методических материалов, положений и т.п.
2. Наличие планов воспитательной работы по направлению подготовки 19.03.03 Продукты питания животного происхождения; индивидуальных планов преподавателей, отражающих их внеучебную деятельность со студентами.
3. Наличие следующих элементов системы воспитательной работы:
Модуль «Гражданско-правовое воспитание»
Модуль «Социализация, духовно-нравственное и эстетическое воспитание»
Модуль «Экологическое воспитание и культурное наследие»
Модуль «Профессиональное воспитание»
4. Рассмотрение вопросов воспитательной работы на Ученом совете факультета.
5. Наличие доступных для студентов источников информации, содержащих план университетских событий/мероприятий, расписание работы творческих коллективов и студий, работы спортивных секций и т.д.
6. Наличие кураторов академических групп, материалы их деятельности.
7. Наличие и эффективность работы студенческих общественных организаций.
8. Наличие материально-технической базы для проведения воспитательной работы.
9. Выделение средств университета на организацию и проведение воспитательной работы, включая культурно-творческие, общественные, спортивные и иные мероприятия.
10. Организация и проведение воспитательной работы (проведение мероприятий на уровне университета – количество студентов, занимающихся в творческих коллективах и спортивных секциях, принимающих участие в вузовских мероприятиях, достижения студентов в учебе, науке, общественной и культурно-творческой, спортивной деятельности).
11. Наличие материалов, отражающих историю университета.
12. Внутренняя оценка состояния воспитательной работы – наличие «обратной связи» (проведение опросов);
13. Участие студентов в коллегиальных и совещательных органах.
14. Сформированная единая корпоративная среда университета.

9. 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 Министерства образования и науки Российской Федерации от 09.11.2015 № 1309 "Об утверждении Порядка обеспечения условий доступности для инвалидов объектов и предоставляемых услуг в сфере образования, а также оказания им при этом необходимой помощи" (Зарегистрирован 08.12.2015 № 40000).

6. Приказ Министерства образования и науки РФ от 2 декабря 2015 г. № 1399 "Об утверждении Плана мероприятий («дорожной карты») Министерства образования и науки Российской Федерации по повышению значений показателей доступности для инвалидов объектов и предоставляемых на них услуг в сфере образования”

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.

Рабочие программы дисциплин (модулей) адаптируются для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья с учетом их индивидуальных особенностей. К ним добавляются рабочие программы специализированных адаптационных дисциплин (модулей), программы по физической культуре, которые составляются в том же формате, что и все рабочие программы дисциплин (модулей).

Для осуществления процедур промежуточной аттестации обучающихся университет создает оценочные материалы, адаптированные для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья и позволяющие оценить достижение ими запланированных в ОПОП ВО результатов обучения и уровень сформированности всех компетенций, заявленных в образовательной программе.

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.

МАТРИЦА

поэтапного формирования компетенций обучающихся по направлению подготовки
19.03.03 – Продукты питания животного происхождения

Дисциплины по блокам	Универсальные компетенции (УК)											Общепрофессиональные компетенции (ОПК)					Профессиональные компетенции (ПК)					
	Блок 1 Дисциплины, модули																					
Обязательная часть	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5	6
Иностранный язык				+																		
История (история России, всеобщая история)					+																	
Математика	+																					
Информатика	+											+										
Физика	+																					
Культура речи и деловое общение				+																		
Биология с основами экологии	+												+									
Неорганическая и аналитическая химия	+												+								+	
Органическая и биологическая химия	+												+				+					
Физическая культура и спорт							+															
Философия					+	+																
Безопасность жизнедеятельности								+														
Введение в профессию			+												+							
Пищевая микробиология													+			+						

Правоведение		+									+												
Основы управления персоналом		+	+																				
Дисциплины по блокам	Универсальные компетенции (УК)											Общепрофессиональные компетенции (ОПК)					Профессиональные компетенции (ПК)						
Блок 1 Дисциплины, модули	Универсальные компетенции (УК)											Общепрофессиональные компетенции (ОПК)					Профессиональные компетенции (ПК)						
Обязательная часть	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5	6	
Экономика, организация и управление производством										+													
Психология инклюзивной коммуникации									+														
Научные системы формирования полноценного питания													+										
Пищевая биотехнология													+		+		+						
Реология														+									
Основы переработки сырья животного происхождения													+		+								
Процессы и аппараты пищевых производств														+									
Технологическое оборудование пищевых производств														+									
Технологический контроль качества продуктов питания животного происхождения																+		+					
Основы конструирования рабочих механизмов машин в пищевой промышленности														+									
Автоматизированные системы управления и моделирования														+									

Лист регистрации изменений

Номер изменения	Текст изменения	Приказ, протокол заседания Ученого совета Университета	
		№	Дата
	Внесены изменения в п.1 Нормативные документы для разработки основной профессиональной образовательной программы высшего образования; п.4 Планируемые результаты освоения основной профессиональной образовательной программы высшего образования согласно приказу Минобрнауки России №1456 от 26.11.2020 «О внесении изменений в федеральные государственные образовательные стандарты высшего образования» (зарегистрирован в Минюсте №63650 от 27.05.2021г.).	10	03.06.2021г.
	Актуализированы учебные планы, рабочие программы дисциплин, практик, программы ГИА согласно приказу Минобрнауки России №1456 от 26.11.2020 «О внесении изменений в федеральные государственные образовательные стандарты высшего образования» (зарегистрирован в Минюсте №63650 от 27.05.2021г.).	10	03.06.2021г.

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.

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 20.11.2020гг. №1456 «О внесении изменений в федеральные государственные образовательные стандарты высшего образования»;

- 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 N 885, Минпросвещения России N 390 от 05.08.2020 «О практической подготовке обучающихся» (Зарегистрировано в Минюсте России 11.09.2020 N 59778;

- Федеральный закон от 31 июля 2020 г. № 304-ФЗ “О внесении изменений в Федеральный закон «Об образовании в Российской Федерации» по вопросам воспитания обучающихся”

- 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) – бакалавриат по направлению подготовки 29.03.03 Продукты питания животного происхождения, утвержденный приказом Минобрнауки РФ от 11.08.2020г. №936;

- Профессиональный стандарт «Специалист по технологии продуктов питания животного происхождения», утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 30.09.2019 № 602н.

- Профессиональный стандарт «Технолог по переработке рыбы и морепродуктов», утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 25.12.2014 № 1135н.

- Профессиональный стандарт «Химик-технолог, лаборант по переработке рыбы и морепродуктов», утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 02.12.2015 № 950н.

- 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.

4.1.1 Универсальные компетенции выпускников и индикаторы их достижения

Категория универсальной компетенции	Код и наименование универсальной компетенции	Код и наименование индикатора достижения универсальной компетенции
Системное и критическое мышление	УК-1. Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач	УК-1.1. Выполняет поиск необходимой информации для решения поставленной задачи УК-1.2. Проводит критический анализ и обобщает результаты анализа УК-1.3. Использует системный подход для решения поставленных задач
Разработка и реализация проектов	УК-2. Способен определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений	УК-2.1. Формулирует в рамках поставленной цели проекта совокупность задач, обеспечивающих ее достижение УК-2.2. Выбирает оптимальный способ решения задач УК-2.3. Учитывает действующие правовые нормы и имеющиеся условия, ресурсы и ограничения
Командная работа и лидерство	УК-3. Способен осуществлять социальное взаимодействие и реализовывать свою роль в команде	УК-3.1. Учитывает принципы социального, делового и личного взаимодействия УК-3.2. Определяет стратегию сотрудничества для достижения поставленной цели УК-3.3. Взаимодействует с другими членами команды для достижения поставленной задачи
Коммуникация	УК-4. Способен осуществлять деловую коммуникацию в устной и письменной формах на государственном языке Российской Федерации и иностранном(ых) языке(ах)	Для дисциплины Культура речи и деловое общение: УК-4.1. Применяет требования к осуществлению деловой коммуникации в устной и письменной формах на государственном языке. УК-4.3. Использует современные информационные средства коммуникации.
		Для дисциплины Иностранный язык: УК-4.2. Применяет требования к осуществлению деловой коммуникации в устной и письменной формах не менее чем на одном иностранном языке УК-4.3. Использует современные информационные средства коммуникации.
Межкультурное взаимодействие	УК-5. Способен воспринимать межкультурное разнообразие общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах	УК-5.1. Анализирует современное состояние общества в социально-историческом, этическом и философском аспектах УК-5.2. Интерпретирует проблемы современности с позиций этики и философских знаний. УК-5.3. Выстраивает межкультурное взаимодействие, основываясь на принципах

		толерантности и гражданской ответственности
Самоорганизация и саморазвитие (в том числе здоровьесбережение)	УК-6. Способен управлять своим временем, выстраивать и реализовывать траекторию саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни	УК-6.1. Устанавливает траекторию саморазвития УК-6.2. Планирует траекторию своего профессионального развития на основе принципов образования в течение всей жизни УК-6.3. Управляет своим временем в процессе саморазвития
	УК-7. Способен поддерживать должный уровень физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности	УК-7.1. Оценивает требования к уровню физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности УК-7.2. Контролирует уровень физической подготовленности, исходя из индивидуальных характеристик УК-7.3. Выполняет индивидуально подобранные комплексы оздоровительной или адаптивной физической культуры
Безопасность жизнедеятельности	УК-8. Способен создавать и поддерживать в повседневной жизни и в профессиональной деятельности безопасные условия жизнедеятельности для сохранения природной среды, обеспечения устойчивого развития общества, в том числе при угрозе и возникновении чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов	УК-8.1. Определяет потенциальные опасности для жизнедеятельности и сохранения природной среды УК-8.2. Создает и поддерживает комплексную систему мер защиты от опасностей, формируемых конкретной деятельностью для сохранения природной среды и обеспечения устойчивого развития общества УК-8.3. Применяет требования и рекомендации по обеспечению безопасности жизнедеятельности при возникновении чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов
Инклюзивная компетентность	УК-9. Способен использовать базовые дефектологические знания в социальной и профессиональной сферах	УК-9.1. Понимает основы инклюзивной компетентности, ее компоненты и структуру; особенности применения базовых дефектологических знаний в социальной и профессиональной сферах. УК-9.2. Планирует и осуществляет профессиональную деятельность с лицами с ограниченными возможностями здоровья и инвалидами. УК-9.3. Взаимодействует в социальной и профессиональной сферах с лицами с ограниченными возможностями здоровья и инвалидами.
Экономическая культура, в том числе финансовая грамотность	УК-10. Способен принимать обоснованные экономические решения в различных областях	УК-10.1. Понимает базовые принципы функционирования экономики и экономического

	жизнедеятельности	развития, цели и формы участия государства в экономике УК-10.2. Применяет методы личного экономического и финансового планирования для достижения текущих и долгосрочных финансовых целей, использует финансовые инструменты для управления личными финансами (личным бюджетом), контролирует собственные экономические и финансовые риски
Гражданская позиция	УК-11 Способен формировать нетерпимое отношение к коррупционному поведению	УК-11.1. Понимает сущность коррупционного поведения и его взаимосвязь с социальными, экономическими, политическими и иными условиями. УК-11.2. Анализирует и правильно применяет правовые нормы о противодействии коррупционному поведению УК-11.3. Способен работать с законодательными и другими нормативными правовыми актами.

4.1.2 Общепрофессиональные компетенции выпускников и индикаторы их достижения

Таблица 3 - Общепрофессиональные компетенции выпускников и индикаторы их достижения

Категория общепрофессиональных компетенций	Код и наименование общепрофессиональной компетенции	Код и наименование индикатора достижения общепрофессиональной компетенции
Информационно-коммуникационные технологии	ОПК-1. Способен понимать принципы работы современных информационных технологий и использовать их для решения задач профессиональной деятельности.	ОПК-1.1 Использует информационные технологии в профессиональной деятельности ОПК-1.2 Использует прикладное программное обеспечение для решения профессиональных задач с учетом основных требований информационной безопасности. ОПК-1.3 Организует информационную защиту объектов интеллектуальной деятельности, результатов исследований и разработок с учетом современных информационных технологий
Естественно-научные принципы и методы	ОПК-2. Способен применять основные законы и методы исследований естественных наук для решения задач профессиональной деятельности	ОПК-2.1 Осуществляет расчеты, анализирует полученные результаты и составляет заключение по проведенным анализам, испытаниям и исследованиям ОПК-2.2 Систематизирует результаты научных исследований ОПК-2.3 Применяет методы математического анализа при описании и решении задач в профессиональной деятельности ОПК-2.4 Использует знания математического моделирования при решении задач в профессиональной деятельности ОПК-2.5 Использует знания в области микробиологии для ведения и совершенствования технологического процесса и обеспечения безопасности продукции ОПК-2.6 Применяет знания химии при проведении исследований и решении профессиональных задач
Инженерные процессы	ОПК-3. Способен использовать знания инженерных процессов при решении	ОПК-3.1 Использует знания графического моделирования инженерных задач для выполнения и чтения технических чертежей в профессиональной деятельности ОПК-3.2 Разрабатывает технологические процессы с обеспечением

	<p>профессиональных задач и эксплуатации современного технологического оборудования и приборов</p>	<p>высокого уровня энергосбережения и использования новейших достижений техники ОПК-3.3 Применяет знания основ строительства зданий при обосновании проектных решений ОПК-3.4 Осуществляет эксплуатацию современного технологического оборудования</p>
<p>Технологические процессы</p>	<p>ОПК - 4. Способен осуществлять технологические процессы производства продуктов животного происхождения</p>	<p>ОПК-4.1 Разрабатывает мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции различного назначения. ОПК-4.2 Демонстрирует знания сущности технологических процессов производства продуктов животного происхождения ОПК-4.3 Применяет существующую нормативную и техническую документацию в профессиональной деятельности, в т.ч. при разработке технологической документации ОПК-4.4 Использует знания пищевой химии при ведении и совершенствовании технологических процессов ОПК-4.5 Обосновывает и реализует проектирование продукции, технологических процессов и производственных предприятий</p>
<p>Организация и контроль производства</p>	<p>ОПК - 5. Способен организовывать и контролировать производство продукции из сырья животного происхождения</p>	<p>ОПК-5.1 Использует основы знаний в области макро- и микроэкономики ОПК-5.2 Анализирует производственные и непроизводственные затраты на производство продукции животного происхождения ОПК-5.3 Осуществляет контроль технологического процесса, качества и безопасности сырья и готовой продукции ОПК-5.4 Использует основные схемы автоматизации типовых технологических объектов пищевых производств ОПК-5.5 Разрабатывает модели и алгоритмы управления технологическими процессами</p>

**Формирование УК для направлений подготовки бакалавров: 19.03.03, 20.03.01, 23.03.03, 38.03.01, 38.03.02,
год начала подготовки - 2021**

Дисциплина	Семестр	з. е.	Контактная работа	Лекции	Практика/ семинар	Лабораторные работы	Форма контроля	Универсальная компетенция
История (история России, всеобщая история)	1	3	32	12	20		экзамен	УК-5
Философия	2	3	32	12	20		экзамен	УК-5, УК-6
Культура речи и деловое общение	1	2	22	10	12		зачет	УК-4
Иностранный язык	1	2	22			22	зачет	УК-4
	2	2	22			22	зачет	
	3	3	32			32	экзамен	
Физическая культура и спорт	1	2	24	8	16		зачет	УК-7
Элективные дисциплины по физической культуре и спорту: общая физическая подготовка	1		32		32			
	2		32		32		зачет	
	3		32		32			
	4		32		32		зачет	
	5		18		18			
6		18		18		зачет		
Безопасность жизнедеятельности	3	3	22	12		20	экзамен	УК-8
Информатика	1	3	32	8		24	экзамен	УК-1
Правоведение	2	2	22	10	12		зачет	УК-2, УК-11
Основы управления персоналом	3	3	32	12	20		зачет	УК-2, УК-3
Психология инклюзивной коммуникации	1	2	22	10	12		зачет	УК-9
Основы экономической безопасности и финансовой грамотности	2	3	32	16	16		зачет	УК-10, УК-11

МАТРИЦА
 поэтапного формирования компетенций обучающихся по направлению подготовки
 19.03.03 – Продукты питания животного происхождения

Дисциплины по блокам	Универсальные компетенции (УК)											Общепрофессиональные компетенции (ОПК)					Профессиональные компетенции (ПК)					
Обязательная часть	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5	6
Иностранный язык				+																		
История (история России, всеобщая история)					+																	
Математика	+																					
Информатика	+											+										
Физика	+																					
Культура речи и деловое общение				+																		
Биология с основами экологии	+												+									
Неорганическая и аналитическая химия	+												+								+	
Органическая и биологическая химия	+												+				+					
Физическая культура и спорт							+															
Философия					+	+																
Безопасность жизнедеятельности								+														
Введение в профессию			+												+							
Пищевая микробиология													+			+						
Правоведение		+									+											
Основы управления персоналом		+	+																			

Дисциплины по блокам	Универсальные компетенции (УК)											Общепрофессиональные компетенции (ОПК)					Профессиональные компетенции (ПК)					
	Блок 1 Дисциплины, модули																					
Обязательная часть	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5	6
Экономика, организация и управление производством										+												
Психология инклюзивной коммуникации									+													
Научные системы формирования полноценного питания													+									
Пищевая биотехнология													+		+			+				
Реология														+								
Основы переработки сырья животного происхождения													+		+							
Процессы и аппараты пищевых производств														+								
Технологическое оборудование пищевых производств														+								
Технологический контроль качества продуктов питания животного происхождения																+		+				
Основы конструирования рабочих механизмов машин в пищевой промышленности														+								
Автоматизированные системы управления и моделирования														+								
Технологии холодильной обработки продуктов питания животного происхождения														+	+							
Технология молока и молочных продуктов															+			+				+

Дисциплины по блокам	Универсальные компетенции (УК)											Общепрофессиональные компетенции (ОПК)					Профессиональные компетенции (ПК)						
	Блок 1 Дисциплины, модули																						
Обязательная часть	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5	6	
Технология мяса и мясных продуктов															+			+					+
Технология продукции из рыбы и морепродуктов															+			+					+
Физико-химические основы производства продуктов животного происхождения													+		+								
Технология продуктов питания функционального назначения															+					+			
Сырьевая база отрасли																+							
Основы экономической безопасности и финансовой грамотности										+	+												
Элективные дисциплины по физической культуре																							
Элективные дисциплины по физической культуре и спорту: общая физическая подготовка																							
Элективные дисциплины по физической культуре и спорту: баскетбол																							
Элективные дисциплины по физической культуре и спорту: адаптивная физическая культура																							

Дисциплины по блокам	Универсальные компетенции (УК)											Общепрофессиональные компетенции (ОПК)					Профессиональные компетенции (ПК)					
	Блок 1 Дисциплины, модули																					
Часть, формируемая участниками образовательной организации	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5	6
Биологическая безопасность пищевых систем																		+				
Методы экспериментальных исследований и анализ продуктов питания животного происхождения																					+	
Менеджмент и маркетинг в области производства продуктов питания животного происхождения																			+			
Проектирование предприятий перерабатывающей промышленности																			+			
Метрология, стандартизация и сертификация																				+	+	
Основы законодательства и стандартизации в пищевой промышленности																				+	+	
Сенсорный анализ продуктов питания																					+	
Переработка вторичного пищевого сырья																		+				
Теоретические основы товароведения и экспертизы продовольственных товаров																					+	
Санитария и гигиена пищевых производств																	+					

Дисциплины по блокам	Универсальные компетенции (УК)											Общепрофессиональные компетенции (ОПК)					Профессиональные компетенции (ПК)					
Блок 1 Дисциплины, модули																						
Дисциплины по выбору	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5	6
Тара и упаковка пищевых продуктов																		+				
Упаковка и упаковочные материалы в пищевой промышленности																		+				
Научно-техническое моделирование функциональных продуктов																			+	+		
Научно-технические инновации в пищевой промышленности																			+	+		
Учет и отчетность в производстве продуктов животного происхождения																						+
Нормирование материальных ресурсов в пищевой промышленности																						+
Технологии продуктов из нетрадиционного мясного сырья																			+			
Технологии переработки скота и птицы в условиях фермерских хозяйств																			+			
Технология полуфабрикатов																			+			
Технология копчения продуктов животного происхождения																			+			

Дисциплины по блокам	Универсальные компетенции (УК)											Общепрофессиональные компетенции (ОПК)					Профессиональные компетенции (ПК)					
	Блок 1 Дисциплины, модули											1	2	3	4	5	1	2	3	4	5	6
Блок 2 Практики	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5	6
Ознакомительная практика												+	+									
Технологическая практика														+	+		+					
Производственная технологическая практика														+	+			+	+			+
Производственная практика: научно-исследовательская работа															+		+	+	+	+	+	
Производственная преддипломная практика															+	+		+			+	+
Блок 3 Государственная итоговая аттестация																						
Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+
Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы															+	+	+	+	+	+	+	
ФТД Факультативы																						
Национальные молочные продукты																		+				
Национальные мясные продукты																		+				

РЕЦЕНЗИЯ
ЭКСПЕРТА - ПРЕДСТАВИТЕЛЯ РАБОТОДАТЕЛЕЙ
НА ОСНОВНУЮ ПРОФЕССИОНАЛЬНУЮ ОБРАЗОВАТЕЛЬНУЮ
ПРОГРАММУ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ

Направление: 19.03.03 – Продукты питания животного происхождения
Направленность (профиль): Продукты питания животного происхождения
Уровень высшего образования: бакалавриат
Форма обучения: заочная
Квалификация выпускника: бакалавр
Нормативный срок освоения ОПОП ВО – 5 лет.

1. Краткая характеристика ОПОП ВО в соответствии с Блоками (ФГОС ВО).
Рецензируемая 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 направлению 19.03.03 – Продукты питания животного происхождения (направленность (профиль): Продукты питания животного происхождения).

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 научно-исследовательской, производственно-технологической изыскательской и проектной деятельности, предпринимательской деятельности и трудового права с практическими навыками на базе передовых технологий.

В Блоке 1 (Дисциплины «модули), дисциплины части, формируемой участниками образовательного процесса, направлены на получение углубленных знаний, умений и навыков для успешной профессиональной деятельности в условиях высокотехнологичного пищевого производства и предусматривают возможность продолжения профессионального образования и научной деятельности.

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 части, формируемой участниками образовательных отношений программы бакалавриата, с помощью которых формируются профессиональные компетенции.

Трудоемкость ОПОП ВО бакалавриата составляет 240 зачетных единиц за весь период обучения в соответствии с ФГОС ВО. Трудоемкость освоения обучающимся ОПОП указана в зачетных единицах за весь период обучения в соответствии с ФГОС ВО по данному направлению и включает все виды контактной и самостоятельной работы, практики и время, отводимое на контроль качества освоения студентом ОПОП. Одна зачетная единица составляет 36 часов.

Области профессиональной деятельности и (или) сферы профессиональной деятельности, в которых выпускники, освоившие программу бакалавриата, могут осуществлять профессиональную деятельность: 01 Образование и наука (в сфере научных исследований технологий продуктов животного происхождения различного назначения); 15 Рыбоводство и рыболовство (в сфере технологий комплексной переработки водных биологических ресурсов); 22 Пищевая промышленность, включая производство напитков и табака (в сфере комплексной переработки мясного и молочного сырья).

2. Преимущества разработанной ОПОП ВО. К преимуществам ОПОП ВО можно отнести то, что учебный план включает в себя дисциплины, охватывающие все отрасли пищевой промышленности (мясная, молочная, рыбоперерабатывающая). Особое

внимание в программе подготовки уделено освоению дисциплин, связанных с потребностями перерабатывающих предприятий Орловской области.

3. Типы задач профессиональной деятельности, к которым готов выпускник. Типами задач профессиональной деятельности, к которым готовятся выпускники программы бакалавриата с присвоением квалификации бакалавр являются: научно-исследовательский; производственно-технологический; проектный.

4. Задачи, которые способен решать выпускник, в соответствии с областью и сферой деятельности в соответствии ФГОС ВО по соответствующему направлению подготовки. При освоении профессиональных компетенции в ОПОП поставлено 6 основных задач: Научно-исследовательская деятельность в сфере переработки сырья животного происхождения и водных биологических ресурсов; Осуществление деятельности по обеспечению лабораторных испытаний и разработок; Ведение технологического процесса производства продуктов питания животного происхождения; Управление качеством, прослеживаемость, биологическая и экологическая безопасность продуктов питания животного происхождения; Обоснование норм расхода сырья и вспомогательных материалов при производстве продуктов питания животного происхождения; Выполнение работ в области проектирования производства.

Вывод: Таким образом, ОПОП по направлению подготовки 19.03.03 – «Продукты питания животного происхождения» направленность (профиль) - Продукты питания животного происхождения соответствует требованиям ФГОС ВО, а также требованиям профессиональных стандартов, указанных во ФГОС ВО, требованиям регионального рынка труда, предъявляемым к выпускникам по данному направлению подготовки.

Зам. генерального директора
ООО «Орловский Гостинец»



А.В. Беззубиков

РЕЦЕНЗИЯ
ЭКСПЕРТА - ПРЕДСТАВИТЕЛЯ РАБОТОДАТЕЛЕЙ
НА ОСНОВНУЮ ПРОФЕССИОНАЛЬНУЮ ОБРАЗОВАТЕЛЬНУЮ
ПРОГРАММУ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ

Направление: 19.03.03 – Продукты питания животного происхождения
Направленность (профиль): Продукты питания животного происхождения
Уровень высшего образования: бакалавриат
Форма обучения: заочная
Квалификация выпускника: бакалавр
Нормативный срок освоения ОПОП ВО – 5 лет.

1. Краткая характеристика ОПОП ВО в соответствии с Блоками (ФГОС ВО).

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 11.08.2020г. №936), а также с учетом утвержденных профессиональных стандартов.

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 представляет собой комплекс основных характеристик образования (объем, содержание, планируемые результаты), организационно-педагогических условий, форм аттестации, который представлен в виде общей характеристики образовательной программы, учебного плана, календарного учебного графика, рабочих программ дисциплин (модулей), программ практик, оценочных средств, методических материалов и пр.

Компетентностно-ориентированный учебный план, утвержденный в установленном порядке, представляет собой приложение к ОПОП и 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 по направлению подготовки включает обязательную часть и часть, формируемую участниками образовательных отношений.

Объем обязательной части, без учета объема государственной итоговой аттестации, составляет не менее 40 процентов общего объема программы бакалавриата. Структура программы бакалавриата включает следующие блоки: Блок 1 «Дисциплины (модули)»; Блок 2 «Практика»; Блок 3 «Государственная итоговая аттестация».

2. Преимущества разработанной ОПОП ВО. К преимуществам ОПОП ВО можно отнести то, что учебный план включает в себя дисциплины, охватывающие все приоритетные отрасли пищевой промышленности (мясная, молочная, рыбоперерабатывающая). Особое внимание в программе подготовки уделено освоению дисциплин, связанных с потребностями перерабатывающих предприятий региона.

3. Типы задач профессиональной деятельности, к которым готов выпускник. Типами задач профессиональной деятельности являются: научно-исследовательский; производственно-технологический; проектный.

4. Задачи, которые способен решать выпускник, в соответствии с областью и сферой деятельности в соответствии ФГОС ВО по соответствующему направлению подготовки. К задачам профессиональной деятельности выпускников относятся: научно-исследовательская деятельность в сфере переработки сырья животного происхождения и водных биологических ресурсов; осуществление деятельности по обеспечению лабораторных испытаний и разработок; ведение технологического процесса производства продуктов питания животного происхождения; управление качеством, прослеживаемость, биологическая и экологическая безопасность продуктов питания животного происхождения; обоснование норм расхода сырья и вспомогательных материалов при производстве продуктов питания животного происхождения; выполнение работ в области проектирования производства.

Заключение. В целом, ОПОП ВО по направлению подготовки 19.03.03 – «Продукты питания животного происхождения» направленность (профиль) - Продукты питания животного происхождения соответствует требованиям ФГОС ВО, а также требованиям профессиональных стандартов, указанных во ФГОС ВО, требованиям регионального рынка труда, предъявляемым к выпускникам по данному направлению подготовки и может быть рекомендована к использованию в учебном процессе ФГБОУ ВО Орловский ГАУ.

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



И.В. Новикова