МИНОБРНАУКИ РОССИИ

«ВОСТОЧНО-СИБИРСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ
ТЕХНОЛОГИЙ И УПРАВЛЕНИЯ»

РАССМОТРЕНО И ОДОБРЕНО
на заседании Ученого совета ВСГУТУ
от 29.03.2017 г. (протокол № 9)

УТВЕРЖДАЮ
ректор ВСГУТУ
_____ В.Е. Сактоев
29.03. 2017 г.

ОСНОВНАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА

высшего образования по направлению подготовки
19.03.03 «Продукты питания животного происхождения»
(уровень бакалавриата)

Направленность программы: Технология мяса и мясных продуктов

Форма обучения: очная, заочная
Срок обучения: по очной форме - 4 года;
по заочной форме - 5 лет

Присваиваемая квалификация (степень): бакалавр
Год набора: 2017

УЧТЕНО
УКО ВСГУТУ
№ копии 1 Дата регистрации 2017
Подпись

Улан-Удэ
2017

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

Сертификат: 5B9C523B9C357D0B6A96448D522A58E73C9ED99B
Владелец: Сизов Игорь Геннадьевич
Действителен: с 30.12.2021 до 30.03.2023

СОДЕРЖАНИЕ

Стр.

Аннотация к образовательной программе по направлению 19.03.03 «Продукты питания животного происхождения» 3

Общая характеристика образовательной программы 4

1. Общие положения 4

1.1. Назначение программы и ее основное содержание 4

1.2. Нормативные документы для разработки ОП ВО ВСГУТУ по направлению подготовки 19.03.03 «Продукты питания животного происхождения» 5

1.3. Общая характеристика ОП ВО ВСГУТУ по направлению подготовки 19.03.03 «Продукты питания животного происхождения» 5

1.3.1. Цель (миссия) ОП ВО ВСГУТУ 5

1.3.2. Срок освоения ОП ВО ВСГУТУ 6

1.3.3. Трудоемкость ОП ВО ВСГУТУ 6

1.3.4. Требования к поступающим 6

1.3.5. Основные пользователи ОП ВО ВСГУТУ 6

2. Характеристика профессиональной деятельности выпускника ОП ВО ВСГУТУ по направлению подготовки 19.03.03 «Продукты питания животного происхождения» 7

2.1. Область профессиональной деятельности выпускника 7

2.2. Объекты профессиональной деятельности выпускника 7

2.3. Виды профессиональной деятельности выпускника 7

2.4. Задачи профессиональной деятельности выпускника 8

3. Компетентностная модель выпускника как совокупный ожидаемый результат образования по завершению освоения данной ОП ВО ВСГУТУ 8

4. Документы, регламентирующие содержание и организацию образовательного процесса для реализации ОП ВО ВСГУТУ по направлению подготовки 19.03.03 «Продукты питания животного происхождения» 9

4.1. Календарный учебный график (график учебного процесса) 9

4.2. Учебный план ОП ВО ВСГУТУ по направлению подготовки 19.03.03 «Продукты питания животного происхождения» 12

5. Фактическое ресурсное обеспечение ОП ВО ВСГУТУ 14

5.1. Кадровое обеспечение учебного процесса 14

5.2. Информационное обеспечение программы бакалавриата 15

5.3. Материально-техническое обеспечение учебного процесса 16

5.4. Требования к финансовым условиям реализации программы бакалавриата 17

6. Оценка качества освоения программы бакалавриата по направлению подготовки 19.03.03 «Продукты питания животного происхождения» 17

7. Характеристики среды университета, обеспечивающие развитие общекультурных компетенций выпускников 18

Лист периодических проверок 19

Приложение А Обоснование содержания образовательной программы по направлению 19.03.03 «Продукты питания животного происхождения» 20

Приложение Б Матрица соответствия компетенций 24

Приложение В Рецензия работодателя (руководители и работники организаций, деятельность которых связана с направленностью (профилем) реализуемой программы бакалавриата) 31

Аннотация к образовательной программе по направлению
«Продукты питания животного происхождения»

Целью реализации данного направления является подготовка специалистов в области организации производства, технологии, обеспечения качества, безопасности продуктов животного происхождения с учетом современных подходов к формированию правильного питания, ресурсосбережения и безотходного производства.

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

Объектами профессиональной деятельности выпускников, освоивших программу бакалавриата по направлению 19.03.03 «Продукты питания животного происхождения», являются пищевые предприятия, специализированные цеха, имеющие функции пищевого производства, сырье, полуфабрикаты и продукты животного происхождения, продукты переработки (вторичное) и отходы, пищевые ингредиенты и добавки, технологическое оборудование, приборы, нормативная, проектно-технологическая документация, санитарные, ветеринарные и строительные нормы и правила, международные стандарты, методы и средства контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовых продуктов, простые инструменты качества, системы качества, базы данных технологического, технического характера, данные мониторинга экологической и биологической безопасности продовольствия и окружающей среды.

Содержание образования по направлению «Продукты питания животного происхождения»: разработка мероприятий по совершенствованию технологических процессов производства продуктов питания различного назначения; осуществление технологического контроля качества готовой продукции; эксплуатация различных видов технологического оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности на пищевых предприятиях.

Направление «Продукты питания животного происхождения» имеет направленность «Технология мяса и мясных продуктов».

Целью реализации данной направленности является подготовка бакалавров в области организации производства, технологии, обеспечения качества, безопасности мясных продуктов с учетом современных подходов к формированию правильного питания, ресурсосбережения и безотходного производства. Направленность содержит дисциплины: Технология мясожирового производства, Технология колбасного производства, Основы проектирования предприятий мясной отрасли и др. Формируемые компетенции: способность использовать нормативную и техническую документацию, регламенты, ветеринарные нормы и правила в производственном процессе, способность использовать нормативную и техническую документацию, регламенты, ветеринарные нормы и правила в производственном процессе, способность осуществлять элементарные меры безопасности при возникновении экстренных ситуаций на тепло-, энергооборудовании и других объектах жизнеобеспечения предприятия, способность изучать научно-техническую информацию отечественного и зарубежного опыта по тематике исследования, способность применять метрологические принципы инструментальных измерений, характерных для конкретной предметной области, способность организовывать входной контроль качества сырья и вспомогательных материалов, производственный контроль полуфабрикатов, параметров технологических процессов и контроль качества готовой продукции, способность обрабатывать текущую производственную информацию, анализировать полученные данные и использовать их в управлении качеством продукции, способность обосновывать нормы расхода сырья и вспомогательных материалов при производстве продукции, способность разрабатывать нормативную и техническую документацию, технические регламенты, готовность осуществлять контроль соблюдения экологической и биологической безопасности сырья и готовой продукции, готовность осваивать новые виды технологического оборудования при изменении схем технологических процессов, осваивать новые приборные техники и новые методы исследования, способность организовывать технологический процесс производства продуктов питания животного происхождения,

способность выполнять работы по рабочим профессиям, готовность владеть современными информационными технологиями, готовность использовать сетевые компьютерные технологии и базы данных в своей предметной области, пакеты прикладных программ для выполнения необходимых расчетов.

Требования работодателей (руководители и работники организаций, деятельность которых связана с направленностью (профилем) реализуемой программы бакалавриата) заслушаны на расширенном заседании кафедры «Технология мясных и консервированных продуктов» от 09.03.2017 г. (протокол №9).

Основная профессиональная образовательная программа разработана в соответствии с требованиями работодателей. Скан-копия рецензии работодателей приведена в приложении В к программе.

ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

1 Общие положения

1.1 Назначение программы и ее основное содержание

1.1.1 Настоящая образовательная программа высшего образования университета (далее - **ОП ВО ВСГУТУ**), реализуемая во ВСГУТУ по направлению подготовки **19.03.03 «Продукты питания животного происхождения»** (с направленностью «Технология мяса и мясных продуктов»), представляет собой комплекс основных характеристик образования (объем содержание, планируемые результаты), организационно-педагогических условий, форм аттестации. Образовательная программа представляет собой систему учебно-методических документов, разработанную и утвержденную университетом с учетом потребностей регионального рынка труда, требований федеральных органов исполнительной власти и соответствующих отраслевых требований на основе федерального государственного образовательного стандарта высшего образования (далее - ФГОС ВО) по направлению подготовки 19.03.03 «Продукты питания животного происхождения», утвержденного приказом Минобрнауки Российской Федерации от 12.03.2015 № 199 (рег. № 36667 от 01.04.2015 г).

Освоение данной ОП ВО ВСГУТУ завершается государственной итоговой аттестацией и выдачей диплома государственного образца.

1.1.2 ОП ВО ВСГУТУ по указанному направлению подготовки выпускников регламентирует цели, ожидаемые результаты, содержания, условия и технологии реализации образовательного процесса, оценку качества подготовки выпускника в соответствии с требованиями ФГОС ВО к результатам освоения им данной ОП (в виде приобретенных выпускником компетенций, необходимых в профессиональной деятельности).

1.1.3 ОП ВО ВСГУТУ по данному направлению подготовки в соответствии с требованиями приказа Минобрнауки РФ от 19.12.2013 г. №1367 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам высшего образования - программам бакалавриата, программам специалитета, программам магистратуры», включает в себя учебный план, календарный учебный график (график учебного процесса), рабочие программы учебных курсов, предметов, дисциплин (модулей) и другие материалы, обеспечивающие качество подготовки обучающихся, а также программы учебной и производственной практики и методические материалы, обеспечивающие реализацию соответствующей образовательной технологии.

1.1.4 Кафедра «Технология мясных и консервированных продуктов» (далее ТМКП) обновляет данную ОП ВО ВСГУТУ (в части состава дисциплин (модулей), установленных университетом в учебном плане и/или содержания рабочих программ учебных курсов, предметов, дисциплин (модулей), программ учебной и производственной практики, методических материалов, обеспечивающих реализацию соответствующей образовательной технологии) с учетом требований работодателей, развития науки, техники, культуры, экономики, технологий и социальной сферы, а также новых руководящих и методических материалов Минобрнауки России, отраслевого УМО, решений ученого совета и ректората университета.

1.1.5 Регламент по организации периодического обновления данной ОП ВО ВСГУТУ предусматривает внесение в нее согласованных изменений и дополнений, признанных целесообразными по результатам их апробации или деятельности коллективов кафедр и университета в целом в нескольких направлениях за счет:

- повышения квалификации профессорско-преподавательского состава (ППС) обеспечивающих кафедр, реализуемой на постоянной планируемой основе с учетом специфики данной ОП ВО ВСГУТУ;
- совершенствования культурно-образовательной среды университета, включающей элементы,

позволяющие разрабатывать и реализовывать новые вариативные курсы и модернизировать существующие;

- оптимального использования имеющихся или укрепления ресурсного обеспечения ОП ВО ВСГУТУ (кадрового, учебно-методического и информационного, материально-технического);
- включения обучающихся в реализацию программ обучения на основе партнерских отношений и развития самоуправления;
- осуществления взаимодействия с организованным профессиональным сообществом, потенциальными работодателями и общественностью на основе их публикаций информации с оценкой возможностей и достижений университета и получения обратной с ними связи (учет и анализ мнений работодателей, отзывов в прессе, выпускников университета и др.).

1.2 Нормативные документы для разработки ОП ВО ВСГУТУ по направлению подготовки 19.03.03 «Продукты питания животного происхождения»

Нормативную базу для разработки ОП ВО ВСГУТУ по направлению подготовки **19.03.03 «Продукты питания животного происхождения»** (принятыми в университете профилями подготовки, указанными в п. 1.1.1) составляют:

1) Федеральные законы:
- от 29.12.2012 № 273-ФЗ (в редакции от 23.07.2013) «Об образовании в Российской Федерации»;

2) Постановления Правительства Российской Федерации:
- от 18.11.2013 г. №1039 «Об утверждении Положения о государственной аккредитации образовательной деятельности».

3) Приказы Минобрнауки России:
- от 19.12.2013 г. №1367* «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам высшего образования - программам бакалавриата, программам специалитета, программам магистратуры»;
- от 28.05.2014 г. № 594 (ред. от 09.04.2015) «Порядок разработки примерных основных профессиональных образовательных программ, проведения их экспертизы и ведения реестров примерных основных профессиональных образовательных программ».
- от 29.06.2015 г. № 636 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам высшего образования – программам бакалавриата, программам специалитета и программам магистратуры»;
- от 27 ноября 2015 г. № 1383 «Об утверждении Положения о порядке проведения практики студентов образовательных учреждений высшего профессионального образования»;

4) Устав ВСГУТУ;

5) Локальные нормативные акты ВСГУТУ.

1.3 Общая характеристика ОП ВО ВСГУТУ по направлению подготовки 19.03.03 «Продукты питания животного происхождения»

1.3.1 Цель (миссия) ОП ВО ВСГУТУ

Миссия данной ОП ВО ВСГУТУ - поддерживать и развивать традиции ВосточноСибирского государственного университета технологий и управления, являющегося в настоящее время одним из ведущих учебно-научно-культурных центров на востоке Российской Федерации, активно реализующим инновационную политику в образовательной, научной, производственной, социальной и других сферах, направленную на качественные преобразования в этих областях, устойчивое социально-экономическое развитие Байкальского региона, укрепление международного сотрудничества со странами Азиатско-Тихоокеанского региона.

Цель (миссия) данной ОП ВО состоит в методическом обеспечении реализации в университете требований ФГОС по направлению подготовки **19.03.03 «Продукты питания животного происхождения»** как федеральной социальной нормы в образовательной, научной и другой деятельности университета с учетом особенностей его научно-образовательной школы и актуальных потребностей региональной сферы труда в кадрах с высшим профессиональным образованием в области организации производства, технологии, обеспечения качества, безопасности продуктов животного происхождения в профиле подготовки «Технология мяса и мясных продуктов». Миссия (социальная значимость) ОП заключается в том, чтобы предоставляемые университетом образовательные услуги, основанные на учебно-методических материалах и документах данной ОП,

способствовали развитию у студентов личностных качеств, а также формированию заложенных в ФГОС по направлению подготовки **19.03.03 «Продукты питания животного происхождения»** общекультурных, общепрофессиональных и профессиональных компетенций по заявленному виду профессиональной деятельности..

В области воспитания целью данной ОП является дальнейшее развитие существующей воспитательной среды университета с помощью комплекса мероприятий, способствующих формированию у обучающихся социально-личностных качеств, направленных на творческую активность, общекультурному росту и социальной мобильности (целеустремленность, организованность, трудолюбие, ответственность, самостоятельность, гражданственность, коммуникативность, приверженность этическим ценностям, толерантность, настойчивость в достижении цели и др.).

В области обучения целью ОП является подготовка обучающихся к получению качественного высшего образования, позволяющего выпускнику-бакалавру по направлению **19.03.03 «Продукты питания животного происхождения»** успешно работать в избранной сфере деятельности на основе приобретенных в университете компетенций и способностей самостоятельно освоить и применять новые знания и умения, способствующие его устойчивости на рынке труда.

1.3.2 Срок освоения ОП ВО ВСГУТУ

В соответствии с ФГОС по данному направлению подготовки нормативный срок освоения ОП по очной форме обучения составляет 4 года.

В заочной форме обучения срок обучения увеличивается на 1 год по сравнению со сроком получения образования по очной форме обучения.

При обучении по индивидуальному учебному плану, вне зависимости от формы обучения, составляет не более срока получения образования, установленного для соответствующей формы обучения, а при обучении по индивидуальному плану лиц с ограниченными возможностями здоровья может быть увеличен по их желанию не более чем на 1 год по сравнению со сроком получения образования для соответствующей формы обучения. Объем программы бакалавриата за один учебный год при обучении по индивидуальному плану не превышает 75 зачетных единиц.

1.3.3 Трудоемкость ОП ВО ВСГУТУ

Трудоемкость ОП ВО ВСГУТУ по направлению **19.03.03 «Продукты питания животного происхождения»** составляет 240 зачетных единиц за весь период обучения по любой форме и включает все виды аудиторной и самостоятельной работы студента, практики и время, отводимое на контроль качества освоения студентом ОП ВО ВСГУТУ.

Трудоемкость ОП ВО ВСГУТУ по очной форме обучения за учебный год равна 60 зачетным единицам. Программа бакалавриата реализуется на русском языке.

1.3.4 Требования к поступающим

Поступающий в университет для обучения по данной ОП ВО ВСГУТУ, должен иметь документ государственного образца о среднем (полном) общем образовании или среднем профессиональном образовании.

В соответствии с Правилами приема в университет, утверждаемыми ежегодно Ученым советом университета, абитуриент, поступающий для обучения по очной, заочной формам за счет средств федерального бюджета или по договору с оплатой стоимости обучения с юридическими и/или физическими лицами, должен представить сертификат о сдаче Единого государственного экзамена (ЕГЭ) по общеобразовательным предметам, входящим в перечень вступительных испытаний для ОП ВО по направлению подготовки 19.03.03 «Продукты питания животного происхождения». Абитуриент, поступающий на другие формы обучения или являющийся выпускником образовательного учреждения среднего профессионального образования, должен успешно пройти установленные Правилами приема вступительные испытания (в том числе сдачу ЕГЭ при отсутствии у него результатов ЕГЭ).

1.3.5 Основные пользователи ОП ВО ВСГУТУ

Основными пользователями ОП ВО ВСГУТУ данного направления подготовки являются:

• профессорско-преподавательские коллективы кафедр университета, ответственные за качественную разработку и эффективную реализацию ОП в университете, а также за обновление ее элементов с учетом достижений науки, техники и социальной сферы по данному направлению и профилю подготовки;

• обучающиеся по данному направлению, являющиеся поэтому ответственными за индивидуальное планирование и эффективную реализацию своей учебной деятельности по освоению ОП ВО ВСГУТУ;

• администрация и коллективные органы управления институтом (факультетом), университетом - дирекция (деканат), методическая комиссия, кафедра, научно-методический совет, ректорат и др., отвечающие в пределах своих полномочий за качество подготовки выпускников и формирование (совместно с работниками инфраструктуры) воспитательной среды университета;

• научно-техническая библиотека университета (института, факультета, кафедры) как ответственное подразделение, обеспечивающее обучающихся основной и дополнительной научной и учебно-методической литературой, справочно-библиографическими и периодическими изданиями с числом наименований не ниже предусмотренного ФГОС по данному направлению подготовки бакалавров;

• поступающие и их родители;

• объединения специалистов и работодателей в соответствующей сфере профессиональной деятельности.

2 Характеристика профессиональной деятельности выпускника ОП ВО ВСГУТУ по направлению подготовки 19.03.03 «Продукты питания животного происхождения»

2.1 Область профессиональной деятельности выпускника

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

2.2 Объекты профессиональной деятельности выпускника

Объектами профессиональной деятельности выпускников, освоивших программу бакалавриата по направлению 19.03.03 «Продукты питания животного происхождения», являются пищевые предприятия, специализированные цеха, имеющие функции пищевого производства, сырье, полуфабрикаты и продукты животного происхождения, продукты переработки (вторичное) и отходы, пищевые ингредиенты и добавки, технологическое оборудование, приборы, нормативная, проектно-технологическая документация, санитарные, ветеринарные и строительные нормы и правила, международные стандарты, методы и средства контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовых продуктов, простые инструменты качества, системы качества, базы данных технологического, технического характера, данные мониторинга экологической и биологической безопасности продовольствия и окружающей среды.

2.3 Виды профессиональной деятельности выпускника

Бакалавр по направлению подготовки **19.03.03 «Продукты питания животного происхождения»** готовится к производственно-технологическому основному виду профессиональной деятельности по программе прикладного бакалавриата.

2.4 Задачи профессиональной деятельности выпускника

Бакалавр по направлению подготовки **19.03.03 «Продукты питания животного происхождения»** должен решать следующие профессиональные задачи в соответствии с производственно-технологическим видом профессиональной деятельности по программе прикладного бакалавриата:

- участие в разработке и осуществлении технологических процессов;
- участие в работах по доводке и освоению технологических процессов в ходе подготовки производства новой продукции;
- выполнение мероприятий по обеспечению качества продукции;
- организация метрологического обеспечения технологических процессов, использование типовых методов контроля качества выпускаемой продукции;
- организация рабочих мест, их техническое оснащение, подбор и размещение технологического оборудования;
- оформление документов для получения разрешительной документации для функционирования пищевых предприятий;
- участие в работах по внедрению новых видов сырья, современных технологий и производств продуктов питания, нового технологического оборудования;
- контроль соблюдения технологической дисциплины;
- подбор и размещение технологического оборудования;
- оценка влияния новых технологий, новых видов сырья и технологического оборудования на конкурентоспособность продукции производства и рентабельность предприятия;
- оценка инновационного потенциала новой продукции;
- подготовка документации по менеджменту качества технологических процессов на производственных участках;
- контроль соблюдения экологической безопасности производства.

3 Компетентностная модель выпускника как совокупный ожидаемый результат образования по завершению освоения данной ОП ВО ВСГУТУ

Выпускник направления подготовки **19.03.03 «Продукты питания животного происхождения»** в соответствии с целями настоящей ОП ВО ВСГУТУ и вышеприведенными задачами профессиональной деятельности должен обладать соответствующими компетенциями, определенными на основе ФГОС (**компетенция** - способность выпускника-бакалавра применять приобретенную в результате освоения данной ОП или ее части динамическую совокупность знаний, умений, навыков, способностей, опыта и личностных качеств в решении профессиональных задач).

Полный состав обязательных общекультурных, общепрофессиональных и профессиональных компетенций выпускника как совокупный ожидаемый результат образования по завершении освоения ОП ВО ВСГУТУ по направлению подготовки **19.03.03 «Продукты питания животного происхождения»** представлен в таблице 1.

Таблица 1 - Полный состав компетенций выпускника

Наименование компетенции	
Код	Краткое содержание/определение и структура компетенции по видам профессиональной деятельности
1	2
	Общекультурные компетенции
ОК-1	способность использовать основы философских знаний для формирования мировоззренческой позиции
ОК-2	способность анализировать основные этапы и закономерности исторического развития общества для формирования гражданской позиции
ОК-3	способность использовать основы экономических знаний в различных сферах деятельности

ОК-4	способность использовать основы правовых знаний в различных сферах деятельности
ОК-5	способность к коммуникации в устной и письменной формах на русском и иностранном языках для решения задач межличностного и межкультурного взаимодействия
ОК-6	способность работать в коллективе, толерантно воспринимая социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия
ОК-7	способность к самоорганизации и самообразованию
ОК-8	способность использовать методы и средства физической культуры для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности
ОК-9	готовность пользоваться основными метами защиты производственного персонала и населения от возможных последствий аварий, катастроф, стихийных бедствий
Общепрофессиональные компетенции	
ОПК-1	способность решать стандартные задачи профессиональной деятельности на основе информационной и библиографической культуры с применением информационно - коммуникационных технологий и с учетом основных требований информационной безопасности
ОПК-2	способность разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продуктов питания различного назначения
ОПК-3	способность осуществлять технологический контроль качества готовой продукции
ОПК-4	готовность эксплуатировать различные виды технологического оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности на пищевых предприятиях
Профессиональные компетенции по основному виду профессиональной деятельности	
производственно-технологическая деятельность	
ПК -1	способность использовать нормативную и техническую документацию, регламенты, ветеринарные нормы и правила в производственном процессе
ПК -2	способность осуществлять элементарные меры безопасности при возникновении экстренных ситуаций на тепло-, энергооборудовании и других объектах жизнеобеспечения предприятия
ПК -3	способность изучать научно-техническую информацию отечественного и зарубежного опыта по тематике исследования
ПК -4	способность применять метрологические принципы инструментальных измерений, характерных для конкретной предметной области
ПК -5	способность организовывать входной контроль качества сырья и вспомогательных материалов, производственный контроль полуфабрикатов, параметров технологических процессов и контроль качества готовой продукции
ПК -6	способность обрабатывать текущую производственную информацию, анализировать полученные данные и использовать их в управлении качеством продукции
ПК -7	способность обосновывать нормы расхода сырья и вспомогательных материалов при производстве продукции
ПК -8	способность разрабатывать нормативную и техническую документацию, технические регламенты
ПК -9	готовность осуществлять контроль соблюдения экологической и биологической безопасности сырья и готовой продукции
ПК -10	готовность осваивать новые виды технологического оборудования при изменении схем технологических процессов, осваивать новые приборные техники и новые методы исследования
ПК -11	способность организовывать технологический процесс производства продуктов питания животного происхождения
ПК -12	способность выполнять работы по рабочим профессиям
ПК -13	готовность владеть современными информационными технологиями, готовность использовать сетевые компьютерные технологии и базы данных в своей предметной области, пакеты прикладных программ для выполнения необходимых расчетов

Отнесение к дисциплине соответствующей компетенции или группы компетенций, приобретаемых обучающимся в результате ее освоения, является мнением выпускающей кафедры.

Связь компетенций (группы компетенций) с дисциплинами учебного плана приведена в Матрице соответствия компетенций (приложение 2 настоящей образовательной программы), а также в Паспорте компетенций.

Заведующий кафедрой ТМКП организовывает разработку обеспечивающими кафедрами компетентностно-ориентированных рабочих программ дисциплин, в которых должны быть указаны технологии формирования компетенций на лекциях, лабораторных и практических занятиях, в том числе контрольных, в самостоятельной работе студентов, средства и технологии оценки ее (их) сформированности (например, тестирование, контрольные работы, защита отчетов, курсового проекта или курсовой работы и т.д.), а также планируемые выходные компоненты базовой структуры компетенций на уровнях: ***знать, уметь, владеть.*** Сформулированные в рабочей программе дисциплины базовые структуры необходимы для улучшения последующих (ей) учебных (ой) дисциплин (ы) или для последующей профессиональной деятельности.

4 Документы, регламентирующие содержание и организацию образовательного процесса для реализации ОП ВО ВСГУТУ по направлению подготовки 19.03.03 «Продукты питания животного происхождения»

В соответствии с ФГОС по направлению подготовки **19.03.03 «Продукты питания животного происхождения»**, приказом Минобрнауки РФ от 19.12.2013 г. №1367 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам высшего образования - программам бакалавриата, программам специалитета, программам магистратуры», а также с локальными нормативными актами университета по вопросам планирования и организации учебного процесса содержание и организация образовательного процесса при реализации данной ОП ВО ВСГУТУ регламентируется следующими основными документами:

- календарный учебный график;
- учебный план подготовки бакалавра по направлению **19.03.03 «Продукты питания животного происхождения»;**
- рабочие программы учебных курсов, предметов, дисциплин (модулей), программы практик;
- программа государственной итоговой аттестации.

4.1 Календарный учебный график (график учебного процесса)

4.1.1 Календарный учебный график (график учебного процесса) разрабатывается на весь срок освоения данной ОП ВО ВСГУТУ и представляет собой графическое (в таблице) изображение в пределах каждого учебного года интервалов времени в неделях и днях элементов, составляющих образовательный процесс (академический период или период теоретического обучения, текущий контроль и промежуточная аттестация, практика, государственная итоговая аттестация, каникулы), в соответствующей продолжительности и последовательности их реализации согласно целям и задачам ОП ВО ВСГУТУ.

4.1.2 Календарный учебный график разрабатывается одновременно с учебным планом и приводится в 1-м разделе учебного плана по направлению подготовки. На основании графика учебного процесса в соответствии с локальными актами университета Учебно-методическим управлением ежегодно разрабатываются сводные календарные учебные графики.

4.1.3 Календарный учебный график содержит сведения о длительности теоретического обучения в каждом учебном периоде, практик, периодов текущих аттестаций, каникул, а также мероприятий по государственной итоговой аттестации выпускников.

4.1.4 В таблице 2 представлены сводные данные по бюджету времени (в неделях) за каждый учебный год и весь период обучения по очной форме, а также показана общая трудоемкость всех видов учебных работ (в ЗЕТ), которая должна быть положена в основу планирования учебного процесса и расчета педагогической нагрузки преподавателей обеспечивающих и выпускающей кафедр, определения объема учебной нагрузки обучающихся и расчета стоимости обучения.

Таблица 2 - Сводные данные по бюджету времени (в неделях) и трудоемкости всех видов учебных работ (в ЗЕТ) при реализации **19.03.03 «Продукты питания животного происхождения»**

Год обучения>		1			2			3			4			Всего
Учебные периоды>		I	II	III	I	II	III	I	II	III	I	II	III	
№ учебного периода>		1	2	3	4	5	6	7	8	9	А	Б	В	
Длительность учебных периодов, включая аттестационные недели>		16+2	16+2	6	16+2	16+2	6	16+2	16+2	6	16+2	16+2	6	
ТЕОРЕТИЧЕСКОЕ ОБУЧЕНИЕ		26	28		26	28		24	30		28	14		204
ПРАКТИКИ				6			6			6		9		27
	Учебная практика (практика по получению первичных профессиональных умений и навыков)			6			6							12
	Производственная практика (практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности, в т.ч. технологическая)									6				6
	Преддипломная практика (для выполнения выпускной квалификационной работы											9		9
Государственная итоговая аттестация													9	9
	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена												3	3
	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты												6	6
ВСЕГО	в триместре>	26	28	6	26	28	6	24	30	6	28	23	9	240
	в учебном году>	60			60			60			60			240

Таблица 3 - Сводные данные по бюджету времени (в неделях) и трудоемкости всех видов учебных работ (в ЗЕТ) при реализации **19.03.03 «Продукты питания животного происхождения»**

Год обучения>	1			2			3			4			5			6			7			Всего
Учебные периоды>	I	II	III	I	II	III	I	II	III	I	II	III	I	II	III	I	II	III	I	II	III	
№ экзаменационной сессии>	1	2		3	4		5	6		7	8		9	А		Б	В		Г	Д		
ТЕОРЕТИЧЕСКОЕ ОБУЧЕНИЕ	12	24		22	22		24	20		28	28		18	6								204
ПРАКТИКИ					6			6			6			9								27
Учебная практика (практика по получению первичных профессиональных умений и навыков)					6			6														12
Производственная практика (практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности, в т.ч. технологическая))											6											6
Преддипломная практика (для выполнения выпускной квалификационной работы)														9								9

Государственная итоговая аттестация																9							9
	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена															3							3
	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты															6							6
ВСЕГО	в учебном периоде>	12	24		22	28		24	26		28	34		18	15	9							240
	в учебном году>	36			50			50			62			42									240

Таблица 4 - Структура программы бакалавриата

Структура программы бакалавриата		Объем программы бакалавриата, в ЗЕТ
Блок 1	Дисциплины (модули)	204
	Базовая часть	108
	Вариативная часть	96
Блок 2	Практики	27
	Вариативная часть	27
Блок 3	Государственная итоговая аттестация	9
Объем программы бакалавриата		240

4.2 Учебный план ОП ВО по направлению подготовки 19.03.03 «Продукты питания животного происхождения»

4.2.1 Учебный план направления подготовки **19.03.03 «Продукты питания животного происхождения»** является основным университетским нормативно-методическим документом ОП ВО ВСГУТУ, обязательным к выполнению во всех учебных подразделениях (институтах, факультетах, кафедрах), занятых организацией и проведением учебно-вспомогательного процесса по данному направлению подготовки, и определяющим содержание подготовки, последовательность, сроки, интенсивность и трудоемкость (в ЗЕТ - зачетных единицах и академических часах) изучения учебных курсов, предметов, дисциплин (модулей), практики, распределения объемов аудиторий учебной работы по видам занятий и объемов самостоятельной работы студентов, а также аттестаций и форм контроля и т.д.

Учебный план, сформированный выпускающей кафедрой «Технология мясных и консервированных продуктов» предусматривает обеспечение:

• последовательности изучения учебных курсов, предметов, дисциплин (модулей) и прохождения практики, основанную на их преемственности и определяемую структурно-логическими связями и зависимостями между ними (указанием соответствующих пре- и постреквизитов - предшествующих и последующих дисциплин или элемента учебного процесса для изучения данной дисциплины), которые, в свою очередь, опираются на перечень компетенций (или их компонентов);

• рациональное распределение учебных курсов и дисциплин (модулей) по соответствующим учебным блокам (УБ) с позиций равномерности учебной работы студентов и их загруженности;

• эффективное использование кадрового и материально-технического потенциала кафедр университета.

4.2.2 Для реализации данной ОП ВО ВСГУТУ, созданный на основе ФГОС по направлению подготовки и использующей систему ЗЕТ, разработан компетентностно-ориентированный учебный план, на основе которого разрабатываются индивидуальные учебные планы.

Индивидуальный учебный план (ИУП) составляется с помощью преподавателя выпускающей кафедры в соответствии с требованиями с локальными нормативными актами университета по вопросам планирования и организации учебного процесса. ИУП определяет образовательную траекторию при обучении по очной форме или заочной форме в нормативные сроки по ФГОС и формируется по принятой в университете форме на каждый учебный год по личному заявлению студента.

ИУП также составляется для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья. При реализации программы бакалавриата предусмотрено возможность освоения дисциплин (модулей) по выбору, в том числе специализированных адаптационных дисциплин (модулей) для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья.

4.2.3 Учебный план по направлению подготовки **19.03.03 «Продукты питания животного происхождения»** содержит основные исходные данные для организации и планирования образовательного процесса, как для очной формы обучения, так и для заочной формы обучения и служит основой для составления рабочих программ учебных дисциплин (модулей, практики) и расписания учебных занятий, уточнения названий курсов и дисциплин по выбору студента, а также для расчета трудоемкости учебной работы (педагогической нагрузки) преподавателей кафедр, обеспечивающих данную ОП ВО ВСГУТУ.

4.2.4 Общенаучная (фундаментальная), профессиональная и специальная (профильная) подготовка выпускника – бакалавра данного направления охватывает широкий диапазон учебных дисциплин (модулей) и курсов, в результате изучения которых выпускник в целом должен быть способен демонстрировать профессиональные компетенции.

4.2.5 Учебный план по направлению подготовки **19.03.03 «Продукты питания животного происхождения»** на бумажном носителе согласовывается и утверждается в утвержденном в университете порядке и хранится в делах выпускающей кафедры. Скан-копия учебного плана размещается на официальном сайте университета в разделе «Образование».

4.2.6 Последовательность освоения дисциплин (модулей), предусмотренная УП (а также ИУП), основана на их преемственности и определяется логическими связями и зависимостями между ними, которые, в свою очередь, опираются на перечень компетенций (или их компонентов), на основе которых разработчики рабочих программ каждой дисциплины (модуля) должны сформулировать планируемые результаты обучения в форме знаний, умений, навыков и приобретаемых компетенций.

4.2.7 Трудоемкость учебной работы, необходимая для освоения отдельных дисциплин (модулей), определяется объемом и характером формируемых компетенций, значением каждой дисциплины (модуля) в системе подготовки бакалавра, объемом курса (дисциплин, модуля), соотношением в нем теоретического материала и практических работ, воспитательными задачами и др.

4.2.8 В соответствии с локальными нормативными актами университета по вопросам планирования и организации учебного процесса:

1) Трудоемкость всех видов учебной работы, определяемой ОП ВО ВСГУТУ, разработанных на основе ФГОС ВО, измеряется зачетными единицами трудоемкости (ЗЕТ), совместимыми с кредитами ECTS (Evгopeап Credit Tгansfer System - Европейская система взаимозачета кредитов).

Зачетная единица трудоемкости - унифицированная единица измерения объема учебной работы обучающегося / преподавателя. 1 ЗЕТ равен 36 академическим часам (длительностью 45 минут) учебной работы.

2) Измерение трудоемкости учебной работы в зачетных единицах предполагает:

- оценку качества обучения по принятой в системе российского образования шкале («отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно»);
- начисление обучающемуся зачетных единиц при положительной оценке его учебной работы.

3) Реализация Федеральных государственных образовательных стандартов высшего образования в университете предполагает:

- индивидуально-ориентированную организацию учебного процесса;
- накопительный характер результатов обучения, который предполагает учет всех ранее набранных обучающимся зачетных единиц по всем уровням образования;
- использование стимулирующей балльно-рейтинговой системы оценки качества обучения».

4.2.9 Аудиторная работа в УП предполагает проведение лекций (далее - Лк), лабораторных работ (далее - Лб) и/или практических занятий (далее - Пр) в соответствии с общими требованиями к ним.

Разработчикам рабочих программ каждой дисциплины указано на необходимость конкретизации соответствующего вида учебных занятий (Лк, Лб или Пр) с использованием активных и интерактивных форм их проведения, в том числе с предусмотрением встреч с представителями компаний, организаций, мастер-классов экспертов и специалистов.

4.2.10 Каждая рабочая программа по направлению подготовки бакалавра на бумажном носителе согласовываются и утверждаются в утвержденном в университете порядке и хранятся в делах кафедр, реализующих соответствующие дисциплины. Скан-копия рабочей программы размещается на официальном сайте университета в разделе «Образование» в виде сборника рабочих программ. Там же размещаются сборник аннотаций к рабочим программам и методические рекомендации по организации изучения дисциплины также в виде сборника методических материалов по направлению подготовки.

4.2.11 В соответствии с ФГОС ВО по направлению подготовки **19.03.03 «Продукты питания животного происхождения»** раздел ОП ВО ВСГУТУ бакалавра **«Практики»** (учебная и производственная, в том числе преддипломная) является обязательным и представляет собой вид (форму) учебной деятельности, непосредственно ориентированной на формирование и дальнейшее развитие профессионально-практических знаний, умений, навыков и компетенций в процессе освоения (выполнения) определенных работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью выпускника.

В соответствии с ФГОС ВО предусмотрены следующие виды практик: учебная (практика по получению первичных профессиональных умений и навыков), производственная (практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности), в т.ч. преддипломная (практика для выполнения выпускной квалификационной работы). Способы проведения практик: стационарная, выездная. Формы проведения практик: дискретная.

Исходя из назначения каждой практики, ее целей и задач кафедра ТМКП проводит выбор места проведения практики (базы практики - предприятия, учреждения, организации, НИИ, испытательные лаборатории и органы сертификации, лаборатории кафедр университета и др.), являющимся профильной организацией и обладающей необходимым кадровым и научно-техническим потенциалом. Университет заключает с профильной организацией договор, а также разрабатывает, согласовывает с базой практики и утверждает в установленном порядке программу каждого вида и типа практики.

Все мероприятия по организации и проведению практики обучающихся (установление целей и задач практики, разработка программы практики с раскрытием ее содержания, организация практики, руководство практикой и функции участников процесса практики, требования к отчетности и др.) осуществляются в соответствии с требованиями локальных нормативных актов и организационно-распорядительных документов университета.

Скан-копии полнотекстовых программ практик размещаются на официальном сайте университета в разделе «Образование» в составе сборника рабочих программ. В аннотированном виде программы практик размещаются на сайте в составе сборника аннотаций.

4.2.12 **Государственная итоговая аттестация** (ГИА) выпускника в соответствии с ФГОС по направлению подготовки бакалавра является обязательной и проводится после освоения всей ОП ВО ВСГУТУ в полном объеме - в заключительном блоке четвертого года (курса) обучения.

ГИА включает защиту выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты, а также подготовку к сдаче и сдачу государственного экзамена.

Подготовка и защита выпускной квалификационной работы по данному направлению проводится в соответствии с требованиями и рекомендациями локальных нормативных актов университета.

4.2.13 Цель аттестации выпускников - установление уровня готовности каждого выпускника к выполнению профессиональных задач. Основными задачами аттестации являются:

- проверка соответствия выпускника требованиям ФГОС ВО;
- определение уровня подготовленности выпускника к выполнению задач, установленных в настоящей ОП ВО ВСГУТУ;
- оценка качества реализации настоящей ОП ВО ВСГУТУв университете.

4.2.14 По данному направлению выпускающей кафедрой разрабатывается, согласовывается и утверждается программа государственной итоговой аттестации. Программа государственной итоговой аттестации по направлению подготовки бакалавров в аннотированном виде размещаются на сайте университета в разделе «Образование» в составе сборника аннотаций.

5 Фактическое ресурсное обеспечение ОП ВО ВСГУТУ

5.1 Кадровое обеспечение учебного процесса

5.1.1 Реализация ОП ВО ВСГУТУ бакалавриата обеспечивается руководящими и научно-педагогическими работниками университета, а также лицами, привлекаемыми к реализации программы бакалавриата на условиях гражданско-правового характера.

5.1.2 Доля научно-педагогических работников (в приведенных к целочисленным значениям ставок), имеющих образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины (модуля), в

общем числе научно-педагогических работников, реализующих программу бакалавриата, составляет по очной форме - 79,68 %, по заочной форме – 76,83 %..

5.1.3 Доля научно-педагогических работников (в приведенных к целочисленным значениям ставок), имеющих ученую степень (в том числе ученую степень, присвоенную за рубежом и признаваемую в Российской Федерации) и (или) ученое звание (в том числе ученое звание, полученное за рубежом и признаваемое в Российской Федерации), в общем числе научно-педагогических работников, реализующих программу бакалавриата, составляет по очной форме – 96,98 %, по заочной форме – 92,48 %.

5.1.4 Доля научно-педагогических работников (в приведенных к целочисленным значениям ставок) из числа руководителей и работников организаций, деятельность которых связана с направленностью (профилем) реализуемой программы бакалавриата (имеющих стаж работы в данной профессиональной области не менее 3-х лет) в общем числе работников, реализующих программу бакалавриата, составляет по очной форме – 7,01 %, по заочной форме – 6,58 %.

5.2 Информационное, учебное, учебно-методическое обеспечение программы бакалавриата

5.2.1 ОП ВО ВСГУТУ бакалавриата обеспечивается учебно-методической документацией и материалами по всем учебным курсам, дисциплинам (модулям) основной образовательной программы. Все обучающиеся обеспечены на 100 % методическими указаниями к лабораторному практикуму, СРС, курсовому и дипломному проектированию.

Содержание каждой из таких учебных дисциплин (модулей) представлено в сети Интернет и локальной сети университета.

5.2.2 Библиотечный фонд укомплектован печатными и электронными изданиями основной учебной и научной литературы по дисциплинам учебного плана бакалавриата. Фонд дополнительной литературы помимо учебной включает официальные, справочнобиблиографические и специализированные периодические издания. Библиотечные фонды располагают такими периодическими изданиями как «Пищевая промышленность», «Мясная индустрия», РЖ «Химия и технология пищевых производств», «Хранение и переработка сельхозсырья», «Вопросы питания», «Все о мясе», «Биотехнология», «Вопросы питания», «Meat of Sciece» и др.

5.2.3 Каждый обучающийся обеспечен доступом к электронно-библиотечным системам ЭБС, в т.ч. к ЭБС «Библиотех» ВСГУТУ, содержащей издания по основным изучаемым дисциплинам и сформированной по согласованию с правообладателями учебной и учебно-методической литературы.

5.2.4 Электронно-библиотечная система (электронная библиотека) и электронная информационно-образовательная среда обеспечивает возможность индивидуального доступа для каждого обучающегося из любой точки, в которой имеется доступ к сети Интернет, как на территории ВСГУТУ, так и вне ее.

5.2.5 Обучающиеся и педагогические работники обеспечены доступом к современным профессиональным базам данных (в том числе международным реферативным базам данных научных изданий) и информационным справочным системам, которые указаны в рабочих программах дисциплин (модулей). Профессиональные базы данных и информационные справочные системы ежегодно обновляются.

5.2.6 ОП ВО ВСГУТУ обеспечена необходимым комплектом лицензионного программного обеспечения, состав который прописан в рабочих программах дисциплин (модулей). Комплекты лицензионных программ ежегодно обновляются.

5.2.7 Обучающиеся инвалиды и лица с ограниченными возможностями здоровья обеспечены печатными и электронными образовательными ресурсами в формах, адаптированных к ограничениям их здоровья.

5.2.8 Электронная информационно-образовательная среда (ЭИОС) университета обеспечивает:

- доступ к учебным планам, рабочим программам дисциплин (модулей), практик, к изданиям ЭБС и электронным образовательным ресурсам, указанным в рабочих программах (учебные планы, сборники аннотаций к рабочим программам, сборники полнотекстовых рабочих программ дисциплин (модулей), сборники методических материалов по организации изучения дисциплин (модулей), программы практик, программы ГИА размещаются на официальном сайте университета в разделе «Образование»);
- фиксацию хода образовательного процесса, результатов промежуточной аттестации и результатов освоения образовательной программы (фиксация хода образовательного процесса и его результатов осуществляется в ЭИОС модулях «Контингент», «Успеваемость»);
- формирование электронного портфолио обучающихся, в т.ч. сохранение работ обучающихся,

рецензий и оценок на эти работы со стороны любых участников образовательного процесса;

- взаимодействие между участниками образовательного процесса, в т.ч. синхронное и (или) асинхронное взаимодействие посредством сети «Интернет» (личные кабинеты преподавателей и обучающихся ВСГУТУ в ЭИОС, а также FTP, e-mail, на страницах специализированных групп в социальных сетях).

- Функционирование электронной информационно-образовательной среды обеспечивается соответствующими средствами информационно-коммуникационных технологий и квалификацией работников, ее использующих и поддерживающих. За разработку и техническое сопровождение информационно-образовательной среды отвечает Центр новых информационных и телекоммуникационных технологий ВСГУТУ. Контент обеспечивается научно-педагогическим сообществом университета. Ежегодно профессорско-преподавательский состав повышает квалификацию по вопросам ЭИОС.

5.3 Материально-техническое обеспечение учебного процесса

5.3.1 Для реализации образовательной программы бакалавриата университет располагает специальными помещениями, представляющими 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 помещениями для самостоятельной работы и помещениями для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования. Материально-техническая база соответствует действующим противопожарным правилам и нормам.

5.3.2 Используемая для реализации образовательной программы бакалавриата по направлению подготовки 19.03.03 «Продукты питания животного происхождения» общая площадь помещений составляет не менее 10 квадратных метров на одного обучающегося (приведенного контингента) с учетом учебно-лабораторных зданий.

5.3.3 При прохождении учебной и производственной практики на предприятиях (в организациях) или иных структурных подразделениях университета реализация образовательной программы бакалавриата обеспечивается совокупностью ресурсов материально-технической базы и учебно-методического обеспечения ВСГУТУ и организаций согласно договоров.

5.3.4 Материально-техническое оснащение помещений:

- специальные помещения укомплектованы специализированной мебелью и техническими средствами обучения (интерактивные доски, персональные компьютеры, видеопроекторы и др.), служащими для представления учебной информации большой аудитории;

- для проведения занятий лекционного типа используются наборы демонстрационного оборудования и учебно-наглядных пособий, обеспечивающих тематические иллюстрации, соответствующие рабочим программам дисциплин (модулей);

- помещения для самостоятельной работы обучающихся (университетские компьютерные классы, читальные залы Научной библиотеки ВСГУТУ и др.) оснащены компьютерной техникой с выходом в «Интернет» и обеспечены доступом в электронную информационно-образовательную среду университета.

5.3.5. Перечень материально-технического обеспечения, необходимого для реализации программы прикладного бакалавриата, включает в себя лаборатории, оснащенные лабораторным оборудованием, в зависимости от степени сложности.

5.4 Требования к финансовым условиям реализации программы бакалавриата

Финансовое обеспечение реализации программы бакалавриата 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 образовательной программы 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 02 августа 2013 г. №638 (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 16 сентября 2013 г., регистрационный номер №29967).

6 Оценка качества освоения программы бакалавриата по направлению подготовки 19.03.03 «Продукты питания животного происхождения»

6.1 Ответственность за обеспечение качества подготовки обучающихся при реализации программ бакалавриата, получения обучающимися требуемых результатов освоения программы несет ВСГУТУ.

6.2 Уровень качества программы бакалавриата и ее соответствие требованиям ФГОС устанавливается в процессе проверок выполнения лицензионных требований, а также в процессе государственной аккредитации. Уровень качества программы бакалавриата и ее соответствие требованиям рынка труда и профессиональных стандартов может устанавливаться в процессе профессионально-общественной аккредитации программы.

6.3 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 и учебно-методическим комплексом дисциплины (в т.ч. рабочей программой) и доводятся до сведения обучающихся в сроки, определенные в соответствующих локальных нормативных актах (в том числе особенности процедур текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации при обучении инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья).

6.4 Для осуществления процедур текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся в ВСГУТУ создают фонды оценочных средств, позволяющие оценить достижение запланированных в образовательной программе результатов обучения и уровень сформированности всех компетенций, заявленных в образовательной программе.

В целях приближения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся к задачам их будущей профессиональной деятельности, ВСГУТУ привлекает к процедурам текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации, а также экспертизе оценочных средств внешних экспертов - 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.

6.5 Обучающимся предоставлена возможность оценивания содержания, организации и качества образовательного процесса в целом и отдельных дисциплин (модулей) и практик, а также работы отдельных преподавателей. Для этого образовательная программа размещается на официальном сайте ВСГУТУ в разделе «Образование».

6.6 Государственная итоговая аттестация в качестве обязательного государственного аттестационного испытания включает защиту выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты, а также подготовку к сдаче и сдачу государственного экзамена.

7 Характеристики среды университета, обеспечивающие развитие общекультурных компетенций выпускников

Социокультурная среда является необходимым принципом функционирования системы высшего образования, обеспечением деятельности вузов как особого социокультурного института, призванного способствовать удовлетворению интересов и потребностей студентов, развитию их способностей в духовном, нравственно-гуманистическом и профессиональном отношении.

Социокультурная среда университета представляет собой часть вузовской среды и направлена на удовлетворение потребностей и интересов личности в соответствии с общечеловеческими и национальными ценностями.

Одним из элементов, формирующих социокультурную среду вуза, является воспитательная работа, которая призвана способствовать успешному выполнению миссии университета в части подготовки конкурентоспособных специалистов, лидеров производства и бизнеса, обладающего высокой культурой, социальной активностью, качествами гражданина-патриота; реализация стратегии государственной молодежной политики Российской Федерации в научных и учебно-воспитательных проектах ВСГУТУ.

Главной целью является воспитание разносторонне развитой личности, конкурентоспособного специалиста с высшим профессиональным образованием. Задачей университета в сфере молодежной политики является создание молодым людям возможностей и стимулов для дальнейшего самостоятельного решения возникающих проблем как профессиональных, так и жизненных на основе

гражданской активности и развития систем самоуправления, что предполагает решение других воспитательных задач:

1) формирование университетской полноценной социально-педагогической и социокультурной воспитывающей среды;

2) формирование у студентов нравственных, духовных и культурных ценностей, этических и этикетных норм;

3) сохранение и развитие лучших традиций и выработка у студентов и аспирантов чувства принадлежности к университетскому сообществу и выбранной профессии;

4) ориентация студентов и аспирантов на активную жизненную позицию;

5) удовлетворение потребностей личности в интеллектуальном, культурном, нравственном и физическом развитии;

6) формирование и активизация деятельности молодежных объединений.

Критериями эффективности функционирования системы воспитательной и социокультурной деятельности в университете являются: взаимодействие двух главных субъектов образовательно-воспитательного процесса - студентов и преподавателей; неразрывная связь учебно-научного, учебно-воспитательного и внеучебного социокультурного процессов. Деятельность университета в данной области осуществляется на основе:

федерального закона от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ (в редакции Федерального закона от 21 июля 2014 г. №256-ФЗ) «Об образовании в Российской Федерации»;

федеральных законов «О воинской обязанности и военной службе», «О ветеранах», «О днях воинской славы и памятных датах России», «Об увековечении Победы советского народа в Великой Отечественной войне 1941-1945 годов» и иных нормативных правовых актов Российской Федерации, принимаемых в соответствии с ними;

указа Президента Российской Федерации от 7 мая 2012 г. № 597 «О мероприятиях по реализации государственной социальной политики»;

концепции модернизации российского образования на период до 2020 года;

стратегии государственной молодежной политики в Российской Федерации (утверждена распоряжением Правительства РФ от 18 декабря 2006 г. №1760-р);

федеральной целевой программы «Комплексные меры противодействия злоупотреблению наркотиками и их незаконному обороту на 2010 - 2020 годы».

государственной программы «Патриотическое воспитание граждан Российской Федерации»;

рекомендаций по организации внеучебной работы со студентами в образовательном учреждении высшего профессионального образования (письмо Министерства образования РФ от 20 марта 2002 г. № 30-55-181/16);

постановлений Правительства РФ, постановлений и приказов Министерства образования и науки РФ;

концепции воспитательной работы в Восточно-Сибирском государственном университете технологий и управления.

Для создания и совершенствования социокультурной среды как непременного условия эффективного функционирования университета решаются следующие задачи:

- осуществления учебно-научно-воспитательного процесса;
- организации быта, досуга и отдыха;
- художественного и научно-технического творчества;
- развития физической культуры и спорта;
- формирования здорового образа жизни.
- создания комфортного социально-психологического климата, атмосферы доверия и творчества, реализации идеи педагогики сотрудничества, демократии и гуманизма.

Лист регистрации изменений

31.08.2017 г.	да	П.1.1.3. заменить слова «приказ Минобрнауки России от 19.12.2013 №1367 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам высшего образования – программам бакалавриата, программам специалитета, программам магистратуры» на приказ Минобрнауки России от 05.04.2017 г. №301 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам высшего образования – программам бакалавриата, программам специалитета, программам магистратуры»
		Раздел 4, абз.1 слова «Приказом Минобрнауки России от 19.12.2013 г. №1367» заменить на «Приказом Минобрнауки России от 05.04.2017 г. №301»
		Раздел 1.2 «Нормативные документы для разработки ОП ВО ВСГУТУ по направлению подготовки» п.3 дополнить «Приказом Минобрнауки России от 05.04.2017 г. №301 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам высшего образования – программам бакалавриата, программам специалитета, программам магистратуры»

Приложение А

Требования работодателей (руководители и работники организаций, деятельность которых связана с направленностью (профилем) реализуемой программы бакалавриата) заслушаны на расширенном заседании кафедры «Технология мясных и консервированных продуктов» от 09.03. 2017 г. (протокол №9).

Обоснование содержания основной профессиональной образовательной программы по направлению 19.03.03 «Продукты питания животного происхождения»

1 Анализ востребованности специалистов

В настоящее время требуется создание комплекса бакалаврских программ, обеспечивающих широкий набор компетенций, соответствующих современному состоянию и перспективам развития теории и практики производства продуктов животного происхождения, что способствует постановке и решению актуальных задач на стыке научных направлений и специальностей.

Одним из основополагающих принципов проектирования образовательного процесса системы высшего образования является принцип заинтересованности сторон. Данный принцип выступает в качестве социокультурной и организационно-управленческой нормы. Социокультурная норма представлена в виде учета запросов и потребностей заинтересованных сторон как потребителей образовательных услуг, а организационно-управленческая норма - в виде маркетинговой деятельности, направленной на исследование рынка этих потребителей.

Иерархия заинтересованных сторон представляет собой совокупность внутренних и внешних потребителей. В качестве последних, выступают работодатели, профессиональные союзы, гильдии и т.п. В частности в подготовке выпускников по направлению «Продукты питания животного происхождения» заинтересованы предприятия перерабатывающей промышленности. В настоящее время в Республике Бурятия успешно функционируют такие предприятия как ООО «Бурятмясопром», ООО «Бурятская мясоперерабатывающая компания», ООО «Пиката», фабрика «Селенга» и др.

Кроме этого, отлично зарекомендовали себя предприятия из соседних регионов: мясоперерабатывающие предприятия ООО «Бридер» (г. Биробиджан), ЗАО «Сибирская Аграрная группа» (г. Томск), Агропромышленная компания «МАВР» (г. Абакан) и т.д.

Постановлением Правительства Республики Бурятия была утверждена Программа социально-экономического развития (СЭР) Республики Бурятия до 2020 г., в рамках которой предлагается стратегия развития агропромышленного комплекса республики в среднесрочной перспективе.

Задачи СЭР в агропромышленном секторе:

- надежное обеспечение населения республики сельскохозяйственной продукцией и продовольствием, организаций пищевой и перерабатывающей промышленности - сырьем;
- создание условий для формирования интегрированных производственных структур в агропромышленном комплексе;
- техническая модернизация животноводческих комплексов и пр.

Для реализации поставленных задач необходимы хорошо подготовленные, высоко-квалифицированные кадры. В настоящее время на рынке труда остро ощущается дефицит грамотных специалистов, вызванный ростом числа новых предприятий, реконструкцией существующих и, что немаловажно, проблемой преемственности поколений. Тем не менее, предприятия отрасли не осуществляют перспективного планирования подготовки специалистов, а формируют заявки по мере возникновения производственной необходимости. В связи с этим количество вакансий для выпускников стало заметно увеличиваться, и многие производственные компании продолжают активно набирать новых сотрудников, а подготовка выпускников по направлению 19.03.03 «Продукты питания животного происхождения» является актуальной.

2 Обоснование формирования содержания подготовки по направлению подготовки 19.03.03 «Продукты питания животного происхождения»

В соответствии с федеральным государственным образовательным стандартом по направлению 19.03.03 «Продукты питания животного происхождения» область профессиональной деятельности бакалавров включает:

участие в организации и проведении технологических процессов;

проведение входного контроля качества сырья и вспомогательных материалов, производственный контроль полуфабрикатов;

участие в разработке технической документации, осуществление контроля качества продукции в соответствии с требованиями санитарных, ветеринарных норм и правил;

осуществление контроля соблюдения экологической чистоты производственных процессов;

участие в разработке новых видов продукции и технологий в области здорового питания населения на основе научных исследований;

участие в подготовке проектно-технологической документации с учетом международного опыта;

переработку и хранение продовольственного сырья животного происхождения на пищевых предприятиях;

эксплуатацию технологического оборудования пищевых предприятий;

разработку рецептур, технологий и нормативной документации производства новых продуктов питания.

В основе государственной политики Российской Федерации в области здорового питания населения на период до 2020 года лежит расширение отечественного производства основных видов продовольственного сырья, отвечающего современным требованиям качества и безопасности и развитию производства пищевых продуктов, обогащенных незаменимыми компонентами, специализированных продуктов детского питания, продуктов функционального назначения, диетических (лечебных и профилактических) пищевых продуктов и биологически активных добавок к пище.

Ожидаемыми результатами реализации государственной политики в области здорового питания в период до 2020 г. являются:

• обеспечение 80-95 % ресурсов внутреннего рынка основных видов продовольственного сырья и пищевых продуктов за счет продуктов отечественного производства;

• увеличение доли производства продуктов массового потребления, обогащенных витаминами и минеральными веществами, включая массовые сорта хлебобулочных изделий, а также молочные продукты, - до 40-50 % общего объема производства;

• увеличение доли производства молочных и мясных продуктов со сниженным содержанием жира - до 20-30 % общего объема производства;

• увеличение доли производства отечественного мясного сырья и продуктов его переработки - до 45-50 % общего объема производства (в том числе мяса птицы - в 2 раза).

Исходя из этого в современных условиях специалист в области переработки сырья животного происхождения должен гибко реагировать на появление новых технологий, диверсификации потребительских требований, внедрение инноваций в процессы производства продуктов питания и т.д. Для этого ФГОС ВО предусмотрен компетентностный подход при реализации ОП.

Формирование общекультурных и общепрофессиональных компетенций предполагается при изучении как базовых, так и вариативных дисциплин.

Наличие в основной образовательной программе дисциплин, относящихся к вариативной части ОП и практики определяют направленность программы бакалавриата и позволяют выпускнику приобрести компетенции, позволяющие адаптироваться после окончания университета в производственно-технологической деятельности.

Закрепление теоретического обучения по направлению 19.03.03 «Продукты питания животного происхождения» осуществляется посредством практики. В ОП ВО ВСГУТУ по данному

направлению следующие виды практики: учебная и производственная, в том числе преддипломная .

Основным базами прохождения практики являются: ООО «Бурятмясопром» (г. Улан-Удэ), ОАО «Нерюнгринская птицефабрика» (г. Нерюнгри), ООО Племенной завод «Николаевский» (г. Улан-Удэ), ООО «Армада» (г. Нерюнгри) и другие предприятия.

Во время практики студенты не только закрепляют полученные теоретические знания, но и приобретают навыки и умения, необходимые для их адаптации в условиях производства по окончании учебы в университете при трудоустройстве на работу.

Адекватность основной образовательной программы требованиям рынка труда предполагает наличие возможности удовлетворять реальный спрос на специалистов, характеризующихся креативным мышлением, нацеленных на результат, способных к поиску и принятию новых технических решений и т.п.

3 Анализ требования профессионального сообщества и работодателей региона по содержанию подготовки

3.1 Анализ требований профессионального сообщества

По мнению профессионального сообщества в основной профессиональной образовательной программе по направлению **«Продукты питания животного происхождения»** должны быть отражены материалы, направленные на решение следующих задач:

- участие в разработке и осуществлении технологических процессов;
- участие в работах по доводке и освоению технологических процессов в ходе подготовки производства новой продукции;
- выполнение мероприятий по обеспечению качества продукции;
- организация метрологического обеспечения технологических процессов, использование типовых методов контроля качества выпускаемой продукции;
- организация рабочих мест, их техническое оснащение, подбор и размещение технологического оборудования;
- оформление документов для получения разрешительной документации для функционирования пищевых предприятий;
- участие в работах по внедрению новых видов сырья, современных технологий и производств продуктов питания, нового технологического оборудования;
- контроль соблюдения технологической дисциплины;
- подбор и размещение технологического оборудования;
- оценка влияния новых технологий, новых видов сырья и технологического оборудования на конкурентоспособность продукции производства и рентабельность предприятия;
- оценка инновационного потенциала новой продукции;
- подготовка документации по менеджменту качества технологических процессов на производственных участках;
- контроль соблюдения экологической безопасности производства.

3.2 Анализ требований работодателей региона

В последнее время требования работодателей к выпускникам вузов ещё более возросли, что во многом обусловлено обновлением содержания и структуры рабочих мест. Работодатели, отвечающие вызовам инновационной экономики, стремятся увеличить эффективность отдачи от рабочей силы за счет внедрения ротации рабочих мест, гибкости наемного труда и разнообразия производимых работником операций, совершенствования трудовых навыков и повышения адаптивности персонала, проведения непрерывного обучения, внедрения гибких графиков работы и т. д. В настоящее время, в условиях глобальной конкуренции на рынке труда первенство принадлежит высокообразованным работникам - транспрофессионалам. Это специалисты, которые в силу своего проектного мышления и оригинальных способов организации деятельности могут успешно работать в различных профессиональных сферах. Следовательно, современный выпускник вуза должен иметь так называемый новый проектный тип мышления, основу которого составляет не стремление к стабильной и возрастающей карьере в рамках одной организации, а мотивированный интерес к конкретному проекту организации и получению признания среди своих коллег-профессионалов.

Анализ требований работодателей республики Бурятия (опрос проводился среди специалистов кадровых служб, руководителей организаций) показал типичный функционал, который предъявляют местные организации и компании к выпускнику с квалификацией бакалавр: использование нормативной и технической документации, регламентов в производственном процессе, осуществление мер безопасности при возникновении экстренных ситуаций на тепло-, энергооборудовании, изучение научно-технической информации отечественного и зарубежного опыта, организация контроля качества сырья и вспомогательных материалов, полуфабрикатов, параметров технологических процессов, контроль качества готовой продукции, обработка текущей производственной информации, анализ полученных данных и использование их в управлении качеством продукции, обоснование норм расхода сырья и вспомогательных материалов при производстве продукции, разработка нормативной и технической документации, технических регламентов, осуществление контроля соблюдения экологической и биологической безопасности сырья и готовой продукции, освоение новых видов технологического оборудования при изменении схем технологических процессов, освоение новых методов исследования, организация технологического процесса производства продуктов питания животного происхождения, выполнение работ по рабочим профессиям, владение современными информационными технологиями, использование сетевых компьютерных технологий и баз данных, пакетов прикладных программ для выполнения необходимых расчетов.

Практически все предъявленные работодателями и профессиональными сообществами требования регламентируется федеральным государственным образовательным стандартом ФГОС по направлению, а также профессиональным стандартом и отражены в основной образовательной программе либо отдельными дисциплинами, либо модулями курсов.

Выводы

Таким образом основной задачей, которую призвана решать образовательная программа направления 19.03.03 «Продукты питания животного происхождения» является подготовка выпускников со знанием современных подходов к производству традиционных и разработке новых видов продукции животного происхождения, отвечающих современным требованиям качества и безопасности.

Квалификационные требования учебного плана соответствуют ГОС ВО и требованиям Министерства образования и науки РФ по подготовке выпускников направления «Продукты питания животного происхождения».

Перспективы подготовки выпускников по направлению 19.03.03 «Продукты питания животного происхождения» связаны во многом с более тесным взаимодействием науки и производства, внедрением инноваций в республике и за ее пределами, а также:

с укреплением партнерских отношений с предприятиями-работодателями в процессе формирования и реализации образовательной программы;

с увеличением контингента обучаемых за счет профориентационной работы в Иркутской обл., Забайкальском округе, Монголии, Китае.

с продолжением подготовки бакалавров по направлению «Продукты питания животного происхождения».

Приложение Б

Требования к результатам освоения образовательной программы представлены в таблице «Этапы формирования компетенций по образовательной программе «Технология мяса и мясных продуктов» по направлению подготовки 19.03.03 «Продукты питания животного происхождения».

Таблица - Этапы формирования компетенций по образовательной программе «Технология мяса и мясных продуктов» по направлению подготовки 19.03.03 «Продукты питания животного происхождения».

Вид профессиональной деятельности - *производственной-технологическая деятельность*

Наименование дисциплины	Компетенции																								
	общекультурные									общепрофессиональные				профессиональные											
	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ОПК 1	ОПК 2	ОПК 3	ОПК 4	ПК 1	ПК 2	ПК 3	ПК 4	ПК 5	ПК 6	ПК 7	ПК 8	ПК 9	ПК1 0	ПК1 1	ПК1 2	ПК 13
Базовая часть																									
История		Б+																							
Философия	Б+																								
Иностранный язык																									
Иностранный язык 1					Б+																				
Иностранный язык 2					Б+																				
Физическая культура								Б+																	
Правоведение				Б+																					
Профессиональная этика и этикет					Б+	Б+																			
Экономика предприятия			Б+																						
Организация приозводства			Б+																						
Маркетинг			Б+																						
Предпринимательство			Б+																						
Высшая математика							Б+																		
Физика							Б+																		
Неорганическая химия							Б+																		
Органическая химия							Б+																		
Аналитическая химия							Б+																		
Физколлоидная химия							Б+																		
Биохимия							Б+																		
Экология							Б+															Б+			

Безопасность жизнедеятель-ности									Б+						Б+												
Основы технического регулирования				Б+										Б+								Б+					
Информатика							Б+																				Б+
Культурология						Б+																					
Основы метрологии				Б+														Б+									
Нутрициология							Б+																				
Основы научных исследований										Б+						Б+											
Системный ана-лиз качества пи-щевых продуктов												Б+				С+			С+								
Анатомия и гистоло-гия сельскохозяйст-венных животных							Б+																				
Процессы и аппа-раты пищевых производств											Б+													Б+			
Введение в профес-сиональную деятельность										Б+																Б+	
Технология мясожирового производства							Б+							Б+				Б+		Б+					Б+		
Технологическое оборудование пред-приятий мясной промышленности													Б+											Б+			
Вариативная часть																											
Информационны е технологии обра-ботки графической информации										С+																	С+
Промышленная экология и защита в чрезвычайных ситуациях									С+						Б+												

Основы микробиологии							С+																		Б+	
Биологическая безопасность пищевых систем																						Б+				
Микробиология продуктов животного происхождения												+							+							
Методы исследова-ния мяса и мясных продуктов												Б+						Б+	Б+					Б+		
Хладотехника отрасли													Б+		Б+											
Промышленная санитария и гигиена																						Б+				
Патентное дело				Б+												Б+										
Физико-химические и биохимические осно-вы производства мяса и мясных продуктов										Б+									Б+							
Технология полуфабрикатов														С+							С+				С+	
Технология колбасного производства														С+							С+				С+	
Технология соленых мясопродуктов														С+							С+				С+	
Технология мясных баночных консервов														С+							С+				С+	
Особенности переработки мяса птицы														С+							С+				С+	
Основы проектирования предприятий мясной отрасли														С+	Б+										Б+	
Технология продуктов детского питания														С+							С+				С+	

Производственно-технологический контроль на предприятиях мясной промышленности																			С+	С+							
ДВО 1																											
Структурообразующие функциональные добавки												Б+		Б+													
Пищевые добавки для производства мясопродуктов												Б+		Б+													
ДВО 2																											
Современные подходы к обеспечению безопасности сырья и готовой продукции														Б+										Б+			
Отраслевая стандартизация и сертификация в мясной промышленности				С+										С+								Б+					
ДВО 3																											
Основы животноводства														Б+		Б+											
Ветеринарно-санитарная экспертиза														Б+													
ДВО 4																											
Микробиология мяса и мясных продуктов																			С+					Б+			
Технохимический и микробиологический контроль готовой продукции																			С+					Б+			
ДВО 5																											

Оптимизация ассортимента мясных продуктов																				С+						Б+
Рациональное использование сырья в мясной промышленности														Б+						С+						
ДВО 6																										
Производственный учет на предприятиях мясной промышленности														Б+				С+								
Разработка нормативно-технической документации в мясной промышленности																						Б+				
ДВО 7																										
Планирование и организация экспериментальных исследований							С+												С+							
Основы хранения мясных продуктов												С+						С+								
ДВО 8																										
Формирование органолептических показателей готовой продукции							Б+											С+								
Сенсорный анализ мясных продуктов							Б+											С+								
ДВО 9																										
Спецкурс (консервное производство)											С+					С+		С+								С+
Спецкурс (колбасное производство)											С+					С+		С+								С+

ПРАКТИКИ	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ОПК 1	ОПК 2	ОПК 3	ОПК 4	ПК 1	ПК 2	ПК 3	ПК 4	ПК 5	ПК 6	ПК 7	ПК 8	ПК 9	ПК1 0	ПК1 1	ПК1 2	ПК1 3
Учебная практика (практика по получению первичных профессиональных умений и навыков)						Б+							Б+	Б+	Б+	Б+									Б+	
Учебная практика (практика по получению первичных профессиональных умений и навыков)						Б+									Б+		Б+	Б+	Б+	Б+	Б+	Б+	Б+	Б+	Б+	Б+
Производственная практика (практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (в том числе технологическая практика))														С+	С+	С+	С+	С+	С+	С+	С+	С+	С+	С+	С+	С+
Преддипломная практика (для выполнения выпускной квалификационной работы)										С+				С+	С+	С+	С+	С+	С+	С+	С+	С+	С+	С+	С+	С+
Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена	С+			С+		С+		С+	С+			С+		С+	С+			С+	С+	С+	С+			С+	С+	
Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты		С+	С+		С+		С+			С+	С+	С+	С+	С+		С+	С+	С+	С+	С+		С+	С+	С+		С+
Ф.1 Документальная логистика					Б+																					

Приложение 1

РЕЦЕНЗИЯ

на основную профессиональную образовательную программу высшего образования квалификации выпускника «бакалавр» по направлению подготовки 19.03.03 – «Продукты питания животного происхождения», реализуемую в «Восточно-Сибирском государственном университете технологий и управления»

Рецензируемая основная профессиональная образовательная программа (далее ОП ВС ВСГУТУ) по направлению подготовки 19.03.03 – «Продукты питания животного происхождения» представляет собой систему документов, разработанную на основе Федерального государственного образовательного стандарта высшего образования (ФГОС ВО) по на-правлению подготовки 19.03.03 – «Продукты питания животного происхождения», утвержденного приказом Минобрнауки Российской Федерации от 12.03.2015г. № 199 (рег. №36667 от 1 апреля 2015 г.).

В результате анализа рецензируемой ОП ВО ВСГУТУ сделаны следующие выводы.

1. Содержание рецензируемой ОП ВО ВСГУТУ является практико-ориентированной с направленностью программы «Технология мяса и мясных продуктов». Основным видом профессиональной деятельности образовательным учреждением выбрана производственно-технологическая деятельность.

2. В результате освоения ОП ВО ВСГУТУ бакалавр приобретает следующие компетенции:

общекультурные: ОК-1, ОК-2, ОК-3, ОК-04, ОК-05, ОК-06, ОК-07, ОК-08, ОК-09;

общепрофессиональные: ОПК-1, ОПК-2, ОПК-3 ОПК-4;

профессиональные по основному виду деятельности «производственно-технологическая»: ПК-1, ПК-2, ПК-3, ПК-4, ПК-5, ПК-6, ПК – 7, ПК – 8, ПК-9, ПК-10, ПК-11, ПК-12, ПК-13.

Полный состав общекультурных, общепрофессиональных, профессиональных компетенций выпускника как совокупный ожидаемый результат образования сведен в матрицу соответствия компетенций дисциплинам учебного плана. Состав компетенций достаточен для подготовки бакалавра по направлению 19.03.03 – «Продукты питания животного происхождения».

3. В рецензируемой ОП ВО ВСГУТУ учебные дисциплины рационально рас-пределены на весь период обучения и выдержана логическая последовательность их изучения.

4. По каждой дисциплине ОП ВО ВСГУТУ сформирован фонд оценочных средств, которые обладают содержательной и критериальной валидностью, надежно-стью, однозначностью и определенностью. Оценочные средства в целом соответствуют требованиям ФГОС ВО, рабочей программе и современному состоянию науки в данной отрасли.

5. Качество ФОС, а также разработанные критерии и шкалы оценивания обеспечивают получение достоверных данных в процедурах измерения результатов обучения, а также дают возможность объективно оценить уровень сформированности компетенций.

6. Основными объектами профессиональной деятельности бакалавров являются сырье, продукция и технологические процессы, оборудование предприятий, нормативная и техническая документация, экологическая и биологическая безопасность сырья и готовой продукции, методы исследования, информационные технологии, что соответствует требованиям ФГОС по данному направлению подготовки бакалавров, а также профессиональному стандарту, утвержденному Приказом Минтруда России от 04.03.2014 №124 н «Об утверждении профессионального стандарта» квалификация «Бакалавр» (Зарегистрировано в Минюсте России 23.04.2014 №32081)

7. В соответствии с ФГОС ВО программой предусмотрены следующие виды практик: учебная практика, производственная практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности, преддипломная практика и научно-исследовательская работа. Базой практик являются лаборатории университета и профильные организации, которые имеют необходимый кадровый и научно-технический потенциал. Со сторонними организациями университет заключает договоры.

8. Кадровое, информационное и материально-техническое обеспечение учебного процесса отвечает нормативам обеспеченности проведения учебного процесса: лаборатории оснащены достаточным количеством оборудования и компьютерной техники с доступом в сеть Интернет.

Таким образом, образовательная программа, разработанная во ВСГУТУ, в целом соответствует требованиям ФГОС ВО по направлению 19.03.03 «Продукты питания животного происхождения».

Дисциплины, включенные в образовательную программу, формируют полный перечень компетенций, предусмотренных ФГОС ВО. Формирование перечисленных в основной профессиональной образовательной программе компетенций позволит выпускникам бакалавриата успешно работать в избранной сфере деятельности, самостоятельно осваивать и применять новые знания и умения, способствующие его востребованности на рынке труда.

Рецензент

Генеральный директор ООО «Хоол+»
Маракtаев В.Л.