МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

«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
«05» _____ 2017 г.

ОСНОВНАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ

по направлению подготовки 19.04.03 Продукты питания животного происхождения
(уровень магистратуры)

Программа академической магистратуры
Направленность (профиль) подготовки: **Технология мясных продуктов**
Форма обучения: **очная, заочная**
Срок обучения по очной форме – **2 года,**
по заочной форме – **2 года 3 месяца**
Квалификация (степень): **магистр**
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

Аннотация
ОПОП ВО по направлению подготовки 19.04.03 «Продукты питания животного происхождения» направленность «Технология мясных продуктов»

Целью реализации направления подготовки 19.04.03 «Продукты питания животного происхождения» является подготовка магистров в области технологии и организации производства продуктов питания животного происхождения, обеспечения их безопасности.

Реализация образовательной программы магистратуры по направлению подготовки 19.04.03 «Продукты питания животного происхождения» ориентирована на научно-исследовательский вид деятельности.

Область профессиональной деятельности выпускников, освоивших программу магистратуры, включает:

– знание законодательной базы пищевой промышленности,

– организацию и ведение технологических процессов, организацию и анализ полученных данных по входному контролю качества сырья и вспомогательных материалов,

– организацию производственного контроля полуфабрикатов,

– управление качеством готовой продукции с применением методов математического моделирования и оптимизации химического состава, пищевой и биологической ценности готовых продуктов,

– разработку технических заданий на проектирование и изготовление нестандартного оборудования и средств технологического оснащения предприятий; разработку технической документации и технических регламентов;

– организацию контроля качества продукции в соответствии с требованиями санитарных, ветеринарных норм и правил; организацию контроля за соблюдением экологической чистоты производственных процессов;

– разработку новых видов продукции и технологий в соответствии с государственной политикой Российской Федерации в области здорового питания населения на основе научных исследований;

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

– организацию и проведение научно-исследовательских работ в области сырья и продуктов животного происхождения и анализ результатов исследования.

Объектами профессиональной деятельности выпускников, освоивших программу магистратуры, являются 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.

В рамках направления подготовки 19.04.03 «Продукты питания животного происхождения» реализуется направленность «Технология мясных продуктов». Целью реализации образовательной программы «Технология мясных продуктов» является подготовка магистров в области создания мясных продуктов функционального назначения, в том числе специального. Реализация образовательной программы «Технология мясных продуктов» направлена на расширение и углубление знаний, умений и навыков, определяемых содержанием базовых дисциплин ОПОП ВО и позволяет обучающемуся получить углубленные знания и навыки по технологии мясных продуктов функционального назначения для успешной профессиональной деятельности. В список дисциплин образовательной программы «Технология мясных продуктов», определяющих ее направленность, вошли следую-

щие дисциплины: «Безопасность пищевой продукции», «Технология производства мясных эмульсий», «Современные технологии цельномышечных мясопродуктов», «Техническое обеспечение технологии переработки мяса», «Технология инновационных мясопродуктов». Обучающийся по образовательной программе «Технология мясных продуктов» также сможет выбрать и посещать дисциплины по выбору: «Качество и конкурентоспособность пищевых продуктов», «Контроль производства и качества продуктов», «Метаболизм пробиотических микроорганизмов», «Технология переработки нетрадиционного сырья» и др. В результате освоения программы магистратуры у выпускника будут сформированы следующие компетенции: способностью к абстрактному мышлению, анализу, синтезу (ОК-1); готовностью действовать в нестандартных ситуациях, нести социальную и этическую ответственность за принятые решения (ОК-2); готовностью к саморазвитию, самореализации, использованию творческого потенциала (ОК-3).готовность к коммуникации в устной и письменной формах на русском и иностранном языках для решения задач профессиональной деятельности (ОПК-1); готовность руководить коллективом в сфере своей профессиональной деятельности, толерантно воспринимая социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия (ОПК-2); способность разрабатывать эффективную стратегию и формировать политику предприятия, обеспечивать предприятие питания материальными и финансовыми ресурсами, разрабатывать новые конкурентоспособные концепции (ОПК-3); способность устанавливает требования к документообороту на предприятии (ОПК-4); способность создавать и поддерживать имидж организации (ОПК-5); способность использовать современные достижения науки и передовой технологии в научно-исследовательских работах (ПК-16); способность ставить задачи исследования, выбирать методы экспериментальной работы, интерпретировать и представлять результаты научных исследований (ПК-17); способность самостоятельно выполнять исследования для решения научно-исследовательских и производственных задач с использованием современной аппаратуры и методов исследования свойств сырья, полуфабрикатов и готовой продукции при выполнении исследований в области проектирования новых продуктов (ПК-18); способностью оценивать риск и определять меры по обеспечению безопасности разрабатываемых новых технологий и продуктов (ПК-19); способностью представлять результаты исследования в формах отчетов, рефератов, публикаций и публичных обсуждений (ПК-20).

Содержание

	Стр.
Общая характеристика образовательной программы	
1 Общие положения	5
1.1.Назначение программы и ее основной содержание	5
1.2. Нормативные документы для разработки ОПОП ВО по направлению подготовки 19.04.03. «Продукты питания животного происхождения»	6
1.3 Общая характеристика образовательной программы по направлению подготовки 19.04.03 «Продукты питания животного происхождения»	7
1.3.1. Цель (миссия) образовательной программы	7
1.3.2. Срок освоения образовательной программы	8
1.3.3. Трудоемкость образовательной программы	8
1.3.4. Требования к поступающим	9
1.3.5.Основные пользователи образовательной программы	9
2 Характеристика профессиональной деятельности выпускника ОПОП ВО ВСГУТУ по направлению подготовки 19.04.03 «Продукты питания животного происхождения»	9
2.1. Область профессиональной деятельности выпускника	9
2.2. Объекты профессиональной деятельности выпускника	10
2.3. Вид профессиональной деятельности выпускника	10
2.4. Задачи профессиональной деятельности выпускника	10
3 Компетентностная модель выпускника как совокупный ожидаемый результат образования по завершению освоения данной ОПОП ВО ВСГУТУ	10
4 Документы, регламентирующие содержание и организацию образовательного процесса для реализации образовательной программы	12
4.1. Календарный учебный график образовательной программы	12
4.2. Учебный план образовательной программы	14
5 Фактическое ресурсное обеспечение	18
5.1 Кадровое обеспечение учебного процесса	18
5.2 Информационное, учебное, учебно-методическое обеспечение программы	19
5.3 Материально-техническое обеспечение учебного процесса	20
5.4 Требования к финансовым условиям реализации образовательной программы	21
6 Оценка качества освоения образовательной программы по направлению подготовки 19.04.03 «Продукты питания животного происхождения»	21
7 Характеристики среды ВСГУТУ, обеспечивающие развитие общекультурных компетенций выпускников	22
Лист периодических проверок	25
Приложение А Обоснование содержания основной профессиональной образовательной программы по направлению 19.04.03 «Продукты питания животного происхождения»	26
Приложение Б Этапы формирования компетенций по образовательной программе «Технология мясных продуктов» по направлению подготовки 19.04.03 «Продукты питания животного происхождения»	29
Приложение В Рецензия на основную профессиональную образовательную программу высшего образования	33

ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

1 Общие положения

1.1 Назначение программы и ее основной содержание

1.1.1 Основная профессиональная образовательная программа высшего образования университета, по направлению подготовки 19.04.03 «Продукты питания животного происхождения» с направленностью «Технология мясных продуктов» (далее по тексту – ОПОП ВО или образовательная программа), реализуемая в федеральном государственном бюджетном образовательном учреждении высшего образования «Восточно-Сибирский государственный университет технологий и управления» представляет собой систему учебно-методических документов, разработанных и утвержденных университетом с учетом потребностей регионального рынка труда, требований федеральных органов исполнительной власти и соответствующих отраслевых (по направленностям подготовки) документов в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом высшего образования по направлению подготовки 19.04.03 «Продукты питания животного происхождения» (утвержденного Приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 21.11.2014 г. № 1487).

Освоение данной образовательной программы завершается государственной итоговой аттестацией и выдачей диплома о высшем образовании государственного образца (установленного образца).

1.1.2 Образовательная программа регламентирует цели, ожидаемые результаты, содержание, условия и технологии реализации образовательного процесса, оценку качества подготовки выпускника в соответствии с требованиями ФГОС ВО к результатам освоения им данной ОПОП ВО (в виде приобретенных выпускником компетенций, необходимых в профессиональной деятельности.)

1.1.3 ОПОП ВО 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, календарного учебного графика, рабочие программы учебных курсов по дисциплине, предметов, дисциплин (модулей) в составе учебно-методических комплексов и другие материалы, обеспечивающие качество подготовки обучающихся, а также программ производственной практики и методические материалы, обеспечивающие реализацию соответствующей образовательной технологии.

1.1.4 Кафедра «Технология мясных и консервированных продуктов» (далее – ТМКП) обновляет образовательную программу (в части содержания рабочих программ дисциплин, программ производственной практики, методических материалов, обеспечивающих реализацию ОПОП ВО) 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 ОПОП ВО 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) кафедр;
- совершенствования культурно-образовательной среды университета, включающей элементы, позволяющие разрабатывать и реализовывать новые вариативные курсы и модернизировать существующие;

• оптимального использования имеющихся или укрепления ресурсного обеспечения образовательной программы (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 информаций с оценкой возможностей и достижений университета и получения обратной с ними связи (учет и анализ мнений работодателей, отзывов в прессе, выпускников университета и др.).

Образовательная программа адаптирована для обучающихся из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья (ОВЗ).

1.2 Нормативные документы для разработки ОПОП ВО по направлению подготовки 19.04.03. «Продукты питания животного происхождения»

Нормативную базу разработки настоящей образовательной программы составляют:

1) Федеральные законы и федеральные и государственные программы:

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

– Федеральный закон от 24.11.1995 г. № 181-ФЗ «О социальной защите инвалидов в Российской Федерации»;

– Федеральная целевая программа развития образования на 2016-2020 годы, утвержденная постановлением Правительства Российской Федерации от 23.05.2015 г. № 497;

– Государственная программа Российской Федерации «Доступная среда» на 2011-2020 годы, утвержденная постановлением Правительства Российской Федерации от 01.12.2015 г. № 1297.

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

3) Нормативно-методические документы Министерства образования и науки Российской Федерации:

– Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации 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»;

– Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 28.05.2014 г. №594 «Порядок разработки примерных основных профессиональных образовательных программ, проведения их экспертизы и ведения реестров примерных основных профессиональных образовательных программ».

– Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации 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»;

– Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 27.11.2015 г. № 1383 «Об утверждении положения о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы высшего образования»;

– Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 09.01.2014 г. № 2 «Об утверждении порядка применения организациями, осуществляющими образовательную деятельность, электронного обучения, дистанционных образовательных технологий при реализации образовательных программ»;

– Письмо Министерства образования и науки Российской Федерации от 28.08.2015 г.№ АК2563/05 «О методических рекомендациях» (вместе с «Методическими рекомендациями по организации образовательной деятельности с использованием сетевых форм реализации образовательных программ»);

– Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 14.10.2013 «Методические рекомендации по проведению независимой системы оценки качества работы образовательных организаций»;

– Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 22.01.2015 г. № ДЛ1/05вн «Методические рекомендации по разработке основных профессиональных образовательных программ и дополнительных профессиональных программ с учетом соответствующих профессиональных стандартов;

– Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 04.10.2010 г. № 986 «Об утверждении федеральных требований к образовательным организациям в части минимальной оснащенности учебного процесса и оборудования учебных помещений»;

– Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 27.12.2013 г. № 1125 «Об утверждении особенностей организации и осуществления образовательной, тренировочной и методической деятельности в области физической культуры и спорта»;

– Письмо Департамента государственной политики в образовании Министерства образования и науки Российской Федерации от 13.05.2010 г. № 03-956 «О разработке вузами основных образовательных программ»;

– Письмо Департамента профессионального образования Министерства образования и науки Российской Федерации от 31.03.2011 г. № 12-532 «О профилях и специализациях ОПОП высшего профессионального образования»;

– Письмо Министерства образования и науки Российской Федерации от 08.04.2014 г. № АК44/05вн «Методические рекомендации к организации образовательного процесса для обучения инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья в профессиональных образовательных организациях, в том числе оснащенности образовательного процесса»,

– Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 21.11.2014г. № 1487 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта высшего образования по направлению подготовки 19.04.03 «Продукты питания животного происхождения» (Зарегистрировано в Минюсте России 15.12.2014 г. №35167).

4) Устав ВСГУТУ;

5) Локальные нормативные акты университета.

1.3 Общая характеристика образовательной программы по направлению подготовки 19.04.03 «Продукты питания животного происхождения»

1.3.1 Цель (миссия) образовательной программы

Миссия ОПОП ВО «Технология мясных продуктов» – поддерживать и развивать традиции ФГБОУ ВО «Восточно-Сибирского 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) ОПОП ВО состоит в методическом обеспечении реализации в университете требований ФГОС ВО по направлению подготовки 19.04.03 «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 образованием в области разработки технологий, производства продуктов питания животного происхождения в избранной направленности направления подготовки – «Технология мясных продуктов». Миссия (социальная значимость) ОПОП ВО заключается в том, чтобы предоставляемые университетом образовательные услуги, основанные на учебно-методических материалах и документах данной ОПОП ВО, способствовали развитию у обучающихся личностных качеств, а также формированию заложенных в ФГОС ВО по направлению подготовки 19.04.03 «Продукты питания животного происхождения» общекультурных, общепрофессиональных и профессиональных компетенций.

В области воспитания целью данной ОПОП ВО 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 ОПОП ВО является подготовка обучающихся к получению качественного высшего образования, позволяющего выпускнику-магистру по направлению подготовки 19.04.03 «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 образовательной программы

В соответствии с ФГОС ВО по направлению подготовки 19.04.03 «Продукты питания животного происхождения» нормативный срок освоения ОПОП ВО по очной форме обучения составляет 2 года. В заочной форме обучения срок обучения увеличивается на 3 месяца по сравнению со сроком получения образования по очной форме обучения и составляет 2 года 3 месяца.

Для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья срок освоения ОПОП ВО по индивидуальным учебным планам составляет также 2 года. При обучении по индивидуальному плану лиц с ограниченными возможностями здоровья вправе продлить срок не более чем на полгода по сравнению со сроком, установленным для соответствующей формы обучения. Объем программы магистратуры за один учебный год при обучении по индивидуальному учебному плану не превышает 75 зачетных единиц.

В срок обучения по образовательной программе включаются каникулы, предоставляемые обучающимся после прохождения государственной итоговой аттестации. Предоставление каникул в пределах срока освоения образовательной программы обучающимся, в том числе обучающимся лицам с ОВЗ, прошедшим государственную итоговую аттестацию, регламентируется соответствующим локальным нормативным актом университета.

1.3.3 Трудоемкость образовательной программы

Трудоемкость ОПОП ВО по направлению подготовки 19.04.03 «Продукты питания животного происхождения» составляет 120 зачетных единиц трудоемкости (ЗЕТ) за весь период обучения по любой форме и включает все виды аудиторной и самостоятельной работы обучающихся, практики, в т.ч. научно-исследовательская работа (НИР), и время, отводимое на контроль качества освоения обучающимся ОПОП ВО.

Трудоемкость ОПОП ВО по очной форме обучения за учебный год равна 60 зачетным единицам.

Программа магистратуры реализуется на русском языке.

1.3.4 Требования к поступающим

Поступающий в части требований к уровню подготовки, необходимому для освоения образовательной программы, должен иметь документ государственного образца о высшем образовании и о квалификации (диплом бакалавра, специалиста).

В соответствии с Правилами приема граждан 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 предоставить документ о высшем образовании и должен успешно пройти установленные Правилами приема вступительные испытания.

Иные требования к поступающему (в том числе, к лицам, имеющим статус инвалида или лица с ОВЗ) при поступлении в ФГБОУ ВО ВСГУТУ регламентируются ежегодными Правилами приема в университет.

1.3.5 Основные пользователи образовательной программой

Основными пользователями ОПОП ВО являются:

- профессорско-преподавательские коллективы кафедр университета, ответственные за качественную разработку и эффективную реализацию ОПОП ВО в университете, а также ответственные за обновление ее элементов с учетом достижений науки, техники и социальной сферы по данному направлению и направленности подготовки;
- обучающиеся по образовательной программе, являющиеся поэтому ответственными за индивидуальное планирование и эффективную реализацию своей учебной деятельности при освоении ОПОП ВО;
- администрация и коллективные органы управления ИПИБ и университета – дирекция, 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 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 ВО по данному направлению подготовки магистров;
- поступающие и их родители;
- объединения специалистов и работодателей в соответствующей сфере профессиональной деятельности.

2 Характеристика профессиональной деятельности выпускника ОПОП ВО ВСГУТУ по направлению подготовки 19.04.03 «Продукты питания животного происхождения»

2.1 Область профессиональной деятельности выпускника

Область профессиональной деятельности выпускников, освоивших образовательную программу, включает: знание законодательной базы пищевой промышленности, организацию и ведение технологических процессов, организацию и анализ полученных данных по входному контролю качества сырья и вспомогательных материалов, организацию производственного контроля полуфабрикатов, управление качеством готовой продукции с применением методов математического моделирования и оптимизации химического состава, пищевой и биологической ценности готовых продуктов, разработку технических заданий на проектирование и изготовление нестандартного оборудования и средств технологического оснащения предприятий; разработку технической документации и технических регламентов; организацию контроля качества продукции в соответствии с требованиями санитарных, ветеринарных норм и правил; организацию контроля за соблюдени-

ем экологической чистоты производственных процессов; разработку новых видов продукции и технологий в соответствии с государственной политикой Российской Федерации в области здорового питания населения на основе научных исследований; участие в подготовке проектно-технологической документации с учетом международного опыта; организацию и проведение научно-исследовательских работ в области сырья и продуктов животного происхождения и анализ результатов исследования; знание основ педагогической деятельности.

2.2 Объекты профессиональной деятельности выпускника

Объектами профессиональной деятельности выпускника: 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 Вид профессиональной деятельности выпускника

Вид профессиональной деятельности, к которым готовятся выпускники, освоившие образовательную программу по направлению подготовки 19.04.03 «Продукты питания животного происхождения» – **научно-исследовательский вид** (основной вид) профессиональной деятельности (*программа академической магистратуры).*

2.4 Задачи профессиональной деятельности выпускника

Выпускник, освоивший образовательную программу по направлению подготовки 19.04.03 «Продукты питания животного происхождения» должен решать следующие профессиональные задачи в соответствии с научно-исследовательским видом профессиональной деятельности по программе академической магистратуры:

– руководство составлением рабочих планов и программ проведения научных исследований и технических разработок, подготовка отдельных заданий для исполнителей;

– сбор, обработка, анализ и систематизация научно-технической информации по теме исследования, выбор методик и средств решения задачи;

– разработка методики и организация проведения экспериментов и испытаний, анализ их результатов;

– подготовка научно-технических отчетов, обзоров, публикаций по результатам выполненных исследований;

– разработка физических и математических моделей исследуемых процессов, явлений и объектов, относящихся к профессиональной сфере;

– фиксация и защита объектов интеллектуальной собственности;

– управление результатами научно-исследовательской деятельности и коммерциализация прав на объекты интеллектуальной собственности;

– проведение патентных исследований с целью обеспечения патентной чистоты новых проектных решений и патентоспособности, а также определения показателей технического уровня проектируемых технологий продуктов из сырья животного происхождения.

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

Выпускник, освоивший образовательную программу направления подготовки 19.04.03 «Продукты питания животного происхождения», в соответствии с целями на-

стоящей ОПОП ВО и вышеприведенными задачами профессиональной деятельности должен обладать соответствующими компетенциями, определенными ФГОС ВО (компетенция – способность выпускника-магистра применять приобретенную в результате освоения данной образовательной программы динамическую совокупность знаний, умений, навыков, способностей, опыта и личностных качеств в решении профессиональных задач по научно-исследовательскому виду профессиональной деятельности).

Полный состав обязательных общекультурных, общепрофессиональных и профессиональных компетенций выпускника как совокупный ожидаемый результат образования по завершении освоения ОПОП ВО по направлению подготовки 19.04.03 «Продукты питания животного происхождения» представлен ниже.

в соответствие с ФГОС ВО:

– общекультурными (ОК):

способностью к абстрактному мышлению, анализу, синтезу (ОК-1);

готовностью действовать в нестандартных ситуациях, нести социальную и этическую ответственность за принятые решения (ОК-2);

готовностью к саморазвитию, самореализации, использованию творческого потенциала (ОК3).

– общепрофессиональными (ОПК):

готовностью к коммуникации в устной и письменной формах на русском и иностранном языках для решения задач профессиональной деятельности (ОПК-1);

готовностью руководить коллективом в сфере своей профессиональной деятельности, толерантно воспринимая социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия (ОПК-2);

способностью разрабатывать эффективную стратегию и формировать политику предприятия, обеспечивать предприятие питания материальными и финансовыми ресурсами, разрабатывать новые конкурентоспособные концепции (ОПК-3);

способностью устанавливает требования к документообороту на предприятии (ОПК-4);

способностью создавать и поддерживать имидж организации (ОПК-5).

– профессиональными (ПК) по основному виду профессиональной деятельности – научно-исследовательскому:

способностью использовать современные достижения науки и передовой технологии в научно-исследовательских работах (ПК-16);

способностью ставить задачи исследования, выбирать методы экспериментальной работы, интерпретировать и представлять результаты научных исследований (ПК-17);

способностью самостоятельно выполнять исследования для решения научно-исследовательских и производственных задач с использованием современной аппаратуры и методов исследования свойств сырья, полуфабрикатов и готовой продукции при выполнении исследований в области проектирования новых продуктов (ПК-18);

способностью оценивать риск и определять меры по обеспечению безопасности разрабатываемых новых технологий и продуктов (ПК-19);

способностью представлять результаты исследования в формах отчетов, рефератов, публикаций и публичных обсуждений (ПК-20).

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 приложении Б – Этапы формирования компетенций по образовательной программе «Технология мясных продуктов» по направлению подготовки 19.04.03 «Продукты питания животного происхождения».

Заведующий кафедры ТМКП обязан организовать разработку преподавателями обеспечивающих кафедр и выпускающей кафедры компетентностно-ориентированных рабочих программ дисциплин, в которых должны быть указаны технологии формирова-

ния компетенций на лекциях, лабораторных и практических занятиях, в том числе контрольных, в самостоятельной работе обучающихся, средства и технологии оценки ее (их) сформированности (например, тестирование, контрольные работы, защита отчетов т.д.), а также планируемые выходные компоненты базовой структуры компетенций на уровнях: знать, уметь, владеть. Сформулированные в рабочей программе дисциплины эти базовые структуры необходимы для улучшения последующих (ей) учебных (ой) дисциплин (ы) или для последующей профессиональной деятельности.

Таким образом, компетентностная модель выпускника по образовательной программе представляет собой совокупность компетенций, регламентированных ФГОС ВО по направлению подготовки 19.04.03 «Продукты питания животного происхождения», в соответствии с областями профессиональной деятельности, выраженных в форме планируемых результатов обучения, обозначенных в рабочих программах дисциплин.

4 Документы, регламентирующие содержание и организацию образовательного процесса для реализации образовательной программы

В соответствии с ФГОС по направлению подготовки 19.04.03 «Продукты питания животного происхождения», приказа Министерства образования и науки Российской Федерации 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» , письма Министерства образования и науки Российской Федерации от 08.04.2014 г. № АК-44/05вн «Методические рекомендации к организации образовательного процесса для обучения инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья в профессиональных образовательных организациях, в том числе оснащенности образовательного процесса», а также с нормативными документами, явившимися основанием для разработки настоящей образовательной программы (пункт 1.2. настоящей образовательной программы), в том числе содержание и организация образовательного процесса регламентируется следующими основными документами:

–календарный учебный график,

–учебный план подготовки магистра по направлению подготовки 19.04.03 «Продукты питания животного происхождения», направленность «Технология мясных продуктов»;

– рабочие программы дисциплин, курсов и фонды оценочных средств к ним;

– программы практик, в т.ч. НИР и фонды оценочных средств к ним;

– программа государственной итоговой аттестации и фонд оценочных средств к ней.

4.1 Календарный учебный график образовательной программы

4.1.1 Календарный учебный график (график учебного процесса) разрабатывается на весь срок освоения данной ОПОП ВО 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, промежуточная аттестация, практика, государственная итоговая аттестация, каникулы), в соответствующей продолжительности и последовательности их реализации согласно целям и задачам ОПОП ВО.

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 промежуточных аттестаций, каникул, а также мероприятий по государственной итоговой аттестации.

4.1.4 В таблице 1 представлены сводные данные по бюджету времени (в неделях) за каждый учебный год и весь период обучения по очной форме (в таблице 2 – по заочной 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 1 – Сводные данные по бюджету времени (в неделях) и трудоемкости всех видов учебных работ (в ЗЕТ) при реализации образовательной программы по направлению подготовки 19.04.03 «Продукты питания животного происхождения»

Год обучения>		**1**			**2**			**ВСЕГО**
Учебные периоды>		**I**	**II**	**III**	**I**	**II**	**III**	
№ учебного периода		***1***	***2***	***3***	***А***	***Б***	***В***	
Длительность учебных периодов, включая аттестационные недели>		**18**	**18**	**6**	**18**	**18**	**6**	
ТЕОРЕТИЧЕСКОЕ ОБУЧЕНИЕ		16	16		16	12		60
ПРАКТИКА, в т.ч. научно-исследовательская работа (НИР)		10	10	8	10	13		51
Учебно-исследовательская практика				3				*3*
Производственная практика (практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (в том числе технологическая)				5				*5*
Преддипломная практика для выполнения выпускной квалификационной работы						3		*3*
Научно-исследовательская работа		10	10		10	10		*40*
ГОСУДАРСТВЕННАЯ ИТОГОВАЯ АТТЕСТАЦИЯ							9	9
Подготовка и сдача государственного экзамена							*3*	*3*
Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к защите и процедуру защиты							*6*	*6*
ВСЕГО	в триместре>	26	26	8	26	25	9	120
	в учебном году>	60			60			120

Таблица 2 – Сводные данные по бюджету времени (в неделях) и трудоемкости всех видов учебных работ (в ЗЕТ) при реализации образовательной программы по направлению подготовки 19.04.03 «Продукты питания животного происхождения»

Год обучения>	**1**			**2**			**3**			**ВСЕГО**
	I	**II**	**III**	**I**	**II**	**III**	**I**	**II**	**III**	
№ экзаменационной сессии	***1***	***2***	***ПР***	***3***	***4***	***ПР***	***5***			
Длительность сессий, дней										
ТЕОРЕТИЧЕСКОЕ ОБУЧЕНИЕ	8	20		12	20					60
ПРАКТИКА, в т.ч. научно-исследовательская работа (НИР)		10		18	10	3	10			51
Учебно-исследовательская практика				3						3
Производственная практика (практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (в том числе технологическая)				5						5
Преддипломная практика для выполнения выпускной квалификационной работы						3				3
Научно-исследовательская работа		10		10	10		10			40
ГОСУДАРСТВЕННАЯ ИТОГОВАЯ АТТЕСТАЦИЯ							9			9
Подготовка и сдача государственного экзамена							*3*			3
Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к защите и процедуру защиты							*6*			6

ВСЕГО	в семестре>	8	30		30	30	3	19			120
	в учебном году>	38			63			19			120

4.1.5 При реализации образовательной программы в сокращенные сроки по заочной форме обучения составляется индивидуальный учебный план.

4.1.6 Программа разрабатывается исходя из требований ФГОС ВО по направлению подготовки 19.04.03 «Продукты питания животного происхождения», в части требований к структуре программы: программа состоит на 3-х блоков:

- блок 1 «Дисциплины (модели)»;
- блок 2 «Практики, в том числе научно-исследовательская работа (НИР)»;
- блок 3 «Государственная итоговая аттестация».

В таблице 3 указана структура образовательной программы «Технология мясных продуктов».

Таблица 3 - Структура образовательной программы «Технология мясных продуктов»

Структура программы магистратуры		Объем программы магистратуры, в ЗЕТ
Блок 1	Дисциплины (модули)	60
	Базовая часть	24
	Вариативная часть	36
Блок 2	Практики, в том числе научно-исследовательская работа (НИР)	51
Блок 3	Государственная итоговая аттестация	9
Объем программы магистратуры		120
Факультативные дисциплины (объем не входит в объем программы)		4

4.2 Учебный план ОПОП ВО по направлению подготовки 19.04.03 «Продукты питания животного происхождения»

4.2.1 Учебный план по направлению подготовки 19.04.03 «Продукты питания животного происхождения» направленность «Технология мясных продуктов» является основным университетским нормативно-методическим документом ОПОП ВО ВСГУТУ, обязательным к выполнению во всех учебных подразделениях (институтах, кафедрах), занятых организацией и проведением учебно-вспомогательного процесса по данному направлению подготовки, и определяющим содержание подготовки, последовательность, сроки, интенсивность и трудоемкость 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 (УП), сформированный выпускающими кафедрами «Технология молочных продуктов. Товароведение продовольственных товаров» и «Технология мясных и консервированных продуктов» предусматривает обеспечение:

- последовательности изучения учебных дисциплин (модулей), курсов и прохождения практики, в том числе НИР, основанную на их преемственности и определяемую структурно-логическими связями и зависимостями между ними (указанием соответствующих пре- и постреквизитов – предшествующих и последующих дисциплин), которые, в свою очередь, опираются на перечень компетенций;

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

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

4.2.2 Для реализации данной ОПОП 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.

Учебный план является неотъемлемой частью образовательной программы, прилагается к настоящей пояснительной записке и размещается в информационно-образовательной среде и сайте ВСГУТУ (Образование); электронный адрес: https://www.esstu.ru/uportal/test/directions2.htm?code=19.04.03&lvlCode=MAGISTRACY

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 или заочной форме в нормативные сроки по ФГОС ВО 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 образовательной программы 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 19.04.03 «Продукты питания животного происхождения» с учетом направленности «Технология мясных продуктов» 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), программ практик, в том числе НИР, программы ГИА 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 ОПОП ВО.

4.2.4 Общенаучная (фундаментальная), профессиональная и специальная (профильная) подготовка выпускника – магистра 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 магистра 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, 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 магистра, объемом курса (дисциплин, модуля), соотношением в нем теоретического материала и работ семинарского, лабораторного типов, воспитательными задачами и др.

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

Трудоемкость всех видов учебной работы, определяемой ОПОП ВО, разработанных на основе ФГОС ВО, измеряется зачетными единицами трудоемкости (ЗЕТ), совместимыми с кредитами ECTS (Evropean Credit Transfer 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.

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.

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, представленная на бумажном носителе, согласована и утверждена в утвержденном в университете порядке и хранится в делах кафедр, реализующих соответствующие дисциплины. Скан-копия рабочей программы размещается на официальном сайте университета в разделе «Образование». Там же размещаются аннотации к рабочим программам и методические рекомендации по организации изучения дисциплины.

4.2.11 В соответствии с ФГОС ВО по направлению подготовки 19.04.03 «Продукты питания животного происхождения» раздел ОПОП ВО «Практики, в том числе научно-исследовательская работа» является обязательным и представляет собой вид (форму) учебной деятельности, непосредственно ориентированную на формирование и дальнейшее развитие профессионально-практических знаний, умений, навыков и компетенций в процессе освоения (выполнения) определенных работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью выпускника.

Практическая подготовка обучающихся по образовательной программе обеспечивается Блоком 2 «Практики, в том числе научно-исследовательская работа (НИР)».

В соответствии с ФГОС ВО в Блоке 2 предусмотрена производственная, в том числе преддипломная практика.

Типы производственной практики:

учебно-исследовательская;

практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (в том числе технологическая практика);

НИР.

Преддипломная практика проводится для выполнения выпускной квалификационной работы.

Прохождение всех типов практики, в том числе научно-исследовательской работы является обязательным. Практики, в том числе научно-исследовательская работа проводятся выпускающей кафедрой «Технология мясных и консервированных продуктов» в соответствии с Положением о практике или Положением о научно-исследовательской работе, учебным графиком и программами практик или научно-исследовательской работы в структурных подразделениях ВСГУТУ и профильных организациях. Обучающийся проходит практику, в том числе научно-исследовательскую работу, в соответствии с индивидуальным заданием и под руководством преподавателей ВСГУТУ и(или) руководителей практики от организаций. Результаты практики, в том числе научно-исследовательской работы оцениваются по защите отчета.

В качестве баз практики, в том числе научно-исследовательской работы выступают:

− выпускающая кафедра «Технология мясных и консервированных продуктов» ФГБОУ ВО ВСГУТУ;

− профильные организации, с которыми ВСГУТУ заключил (заключает) договора на практику: ООО «Хоол +» (г. Улан-Удэ).

Университет заключает с профильной организацией договор.

При подборе базы практики обучающемуся, имеющему статус инвалида или лица с ОВЗ (в случае наличия письменного заявления (обращения) обучающегося), выпускающая кафедра обеспечивает полноценное прохождение практики, а именно учитывает рекомендации, содержащиеся в заключении психолого-медик педагогической комиссии, или рекомендации медико-социальной экспертизы, содержащиеся в индивидуальной программе реабилитации инвалида, относительно рекомендованных условий и видов труда; учитывает доступность производственной среды, а при необходимости и возможности организации обращается к последней с просьбой обеспечить (создать) специальные рабочие места в соответствии с характером ограничений, а также с учетом характера труда и выполняемых трудовых функций; устанавливает инвалиду или лицу с ОВЗ отдельные (специальные) формы проведения практики с учетом особенностей их психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья, в том числе с использованием информационно коммуникационных и дистанционных технологий.

Практика закрепляет знания и умения, приобретаемые обучающимися в результате освоения теоретических курсов, вырабатывают навыки и способствуют комплексному формированию заданных в ФГОС ВО общекультурных, общепрофессиональных и профессиональных компетенций обучающихся.

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 аннотированном виде программы практик размещаются на сайте также в разделе «Образование».

4.2.12 Государственная итоговая аттестация (ГИА) выпускника в соответствии с ФГОС ВО по направлению подготовки 19.04.03 «Продукты питания животного происхождения» является обязательной и проводится после освоения всей ОПОП ВО в полном объеме – в заключительном блоке последнего года (курса) обучения.

ГИА включает подготовку и сдачу государственного экзамена, и защиту выпускной квалификационной работы, включая подготовку к защите и процедуру защиты. Выпускная квалификационная работа выполняется в виде магистерской диссертации (МД).

Подготовка и защита МД по направлению подготовки 19.04.03 «Продукты питания животного происхождения» направленности «Технология мясных продуктов» проводится в соответствии с требованиями и рекомендациями локальных нормативных актов университета.

4.2.13 Цель ГИА выпускников - установление уровня готовности каждого выпускника к выполнению профессиональных задач. Конкретной практической целью государственной итоговой аттестации является определение степени сформированности компетенций настоящей образовательной программы.

Основными задачами ГИА являются:

- проверка соответствия выпускника требованиям ФГОС ВО по направлению подготовки 19.04.03 «Продукты питания животного происхождения» направленности «Технология мясных продуктов»;
- определение уровня подготовленности выпускника к выполнению задач, установленных в настоящей ОПОП ВО;
- оценка качества реализации настоящей ОПОП ВО в университете.

4.2.14 По данному направлению выпускающей кафедрой ТМКП разрабатывается, согласовываются и утверждаются программа ГИА. Программа ГИА по направлению подготовки 19.04.03 «Продукты питания животного происхождения» направленность «Технология мясных продуктов» и ее аннотированный вид размещаются на сайте университета в разделе «Образование». Программа государственной итоговой аттестации является неотъемлемой частью ОПОП ВО и прилагается к настоящей пояснительной записке.

Конкретные формы и процедуры государственной итоговой аттестации, обучающихся устанавливаются университетом самостоятельно и доводятся до сведения обучающихся в сроки, определенные Положением о государственной итоговой аттестации.

В случае проведения государственной итоговой аттестации для обучающихся из числа инвалидов или лиц с ОВЗ, ВСГУТУ (при необходимости) предусматривает предоставление необходимых технических средств и оказание технической помощи по письменному обращению вышеназванной категории обучающихся.

При успешном прохождении ГИА выпускникам присваивается квалификация магистр и выдается диплом государственного образца о высшем образовании.

5 Фактическое ресурсное обеспечение

5.1 Кадровое обеспечение учебного процесса

5.1.1 Реализация ОПОП ВО обеспечивается руководящими и научно-педагогическими работниками университета, а также лицами из числа руководителей и работников организаций, деятельность которых связана с направленностью (профилем) реализуемой программы магистратуры (имеющих стаж работы в данной профессиональной области не менее 3–х лет) и лицами, привлекаемыми к реализации программы магистратуры на условиях гражданско-правового характера.

5.1.2 Доля научно-педагогическими работников (в приведенных к целочисленным значениям ставок), имеющими базовое образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины в общем числе научно-педагогических работников, реализующих программу магистратуры по очной форме обучения составляет 94,67 %, по заочной – 94,87 % (при нормативном значении ФГОС ВО направления подготовки 19.04.03 «Продукты питания животного происхождения» – не менее 70%).

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 магистратуры по очной и заочной формам, составляет 100,00 % (при нормативном значении ФГОС ВО на-

правления подготовки 19.04.03 «Продукты питания животного происхождения» – не менее 80 % для программы академической магистратуры).

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 магистратуры (имеющих стаж работы в данной профессиональной области не менее 3 –х лет) в общем числе работников, реализующих программу магистратуры, составляет по очной форме обучения 16,00 %, по заочной – 17,95 % (при нормативном значении ФГОС ВО направления подготовки 19.04.03 «Продукты питания животного происхождения» – не менее 10 % для программы академической магистратуры).

5.1.5 Общее руководство научным содержанием образовательной программы «Технология мясных продуктов» осуществляется штатным научно-педагогическим работником ВСГУТУ университета – руководителем магистерской программы Баженовой Баяной Анатольевной, доктором технических наук, профессором кафедры «Технология мясных и консервированных продуктов». Баженова Баяна Анатольевна осуществляет самостоятельные научно-исследовательские проекты по направлению подготовки 19.04.03 «Продукты питания животного происхождения», имеет ежегодные публикации по результатам указанной научно-исследовательской деятельности в ведущих отечественных рецензируемых научных журналах и изданиях, а также осуществляющим ежегодную апробацию результатов указанной научно-исследовательской деятельности на национальных и международных конференциях.

5.1.6 Профессорско-преподавательский состав, участвующий в реализации образовательной программы «Технология мясных продуктов», ознакомлен с психолого-физическими особенностями обучающихся с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов и учитывает их при организации образовательного процесса, овладевает педагогическими технологиями инклюзивного обучения и методами их использования в работе.

5.2 Информационное, учебное, учебно-методическое обеспечение программы

5.2.1 Образовательная программа «Технология мясных продуктов» направления подготовки 19.04.03 «Продукты питания животного происхождения» обеспечивается учебно-методической документацией и материалами по всем входящим в ее состав учебным дисциплинам (модулям) и курсам. Все обучающиеся обеспечены на 100 % методическими указаниями. Рабочие программы дисциплин представлены в электронной информационно-образовательной среде университета.

5.2.2 Библиотечный фонд укомплектован печатными и электронными изданиями основной и дополнительной учебной и научной литературы по дисциплинам учебного плана магистратуры. Фонд дополнительной литературы помимо учебной литературы включает официальные, справочно-библиографические и специализированные периодические издания. Библиотечный фонд университета располагают такими периодическими изданиями как – «Пищевая промышленность», «Мясная индустрия», РЖ «Химия и технология пищевых производств», «Хранение и переработка сельхозсырья», «Вопросы питания» и др.

5.2.3 Каждый обучающийся обеспечен доступом к электронно-библиотечным системам (ЭБ, в том числе ЭБС «Библиотех» ВСГУТУ, содержащей издания основной и дополнительной литературы, представленных в рабочих программах дисциплин и сформированной по согласованию с правообладателями учебной и учебно-методической литературы.

5.2.4 Электронно-библиотечная система (электронная библиотека) и электронная информационно-образовательная среда (ЭИОС) 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 научно-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 ОПОП ВО 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 университета обеспечивает:

- доступ к учебным планам, рабочим программам дисциплин (модулей), практик, в том числе НИР, программа ГИА, к изданиям ЭБС и электронным образовательным ресурсам, указанным в рабочих программах (учебные планы, аннотации к рабочим программам, полнотекстовые рабочие программы дисциплин (модулей) и курсов, сборники методических материалов по организации изучения дисциплин (модулей), программы практик, в том числе НИР, 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» (через личные кабинеты ЭИОС преподавателей и обучающихся ВСГУТУ, модуле ЭИОС «Сообщения», FTP, а также e-mail и 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 университет располагает специальными помещениями, представляющими собой учебные аудитории для проведения занятий лекционного типа, занятий семинарского, практического и лабораторного типов, 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 «Технология мясных продуктов» по направлению подготовки 19.04.03 «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 всех типов производственной практики в структурных подразделениях университета или на предприятиях реализация образовательной программы обеспечивается совокупностью ресурсов материально-технической базы и учебно-методического обеспечения ВСГУТУ и организаций, участвующим в реализации программы в сетевой форме 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 демонстрационное оборудование и наборы учебно-наглядных пособий, обеспечивающих тематические иллюстрации, соответствующие рабочим программам дисциплин (модулей);

- помещения для самостоятельной работы обучающихся оснащены компьютерной техникой с выходом в «Интернет» и обеспечены доступом в электронную информационно-образовательную среду университета.

Учебные аудитории соответствуют санитарно-гигиеническим требованиям.

5.3.5 Перечень материально-технического обеспечения, необходимого для реализации ОПОП ВО по направлению подготовки 19.04.03 «Продукты питания животного происхождения», включает в себя лаборатории, оснащенные лабораторным оборудованием, в зависимости от степени сложности.

5.4 Требования к финансовым условиям реализации образовательной программы

Финансовое обеспечение реализации образовательной программы 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 образовательной программы по направлению подготовки 19.04.03 «Продукты питания животного происхождения»

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

6.2 Уровень качества образовательной программы «Технология мясных продуктов» и ее соответствие требованиям ФГОС ВО по направлению подготовки 19.04.03 «Продукты питания животного происхождения» устанавливается в процессе проверок выполнения лицензионных требований, а также в процессе государственной аккредитации. Уровень качества ОПОП ВО и ее соответствие требованиям рынка труда и профессиональных стандартов может устанавливаться в процессе профессионально-общественной аккредитации программы.

6.3 Оценка качества освоения ОПОП ВО обучающимися включает текущий контроль успеваемости, промежуточную аттестацию обучающихся и государственную итоговую аттестацию.

Конкретные формы и процедуры текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся по каждой дисциплине (модулю) и всем типам практики 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 подготовку и сдачу государственного экзамена, и защиту выпускной квалификационной работы, включая подготовку к защите и процедуру защиты.

7 Характеристики среды ВСГУТУ, 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 обучающихся, 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 разностороннее развитой личности, конкурентоспособного специалиста с высшим 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 обучающихся нравственных, духовных и культурных ценностей, этических и этикетных норм;

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

4) ориентация обучающихся 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 - обучающихся 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»;

– распоряжение Правительства Российской Федерации от 29 мая 2015 г. № 996-р «Стратегия развития воспитания в Российской Федерации на период до 2025 года);

– распоряжение Правительства Российской Федерации от 29 ноября 2014 года № 2403-р «Об утверждении основ государственной молодежной политики Российской Федерации на период до 2025 года»;

– программы патриотического воспитания (постановление Правительства Российской Федерации от 30 декабря 2015 года № 1493 «О государственной программе «Патриотическое воспитание граждан РФ» на 2016–2020 гг.»);

– стандарта организации воспитательной деятельности образовательных организаций высшего образования (утвержден на заседании Совета Министерства образования и науки России, протокол от 04 сентября 2015 года №ДЛ-34/09 пр.);

– 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;

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

– 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.

- создание комфортного социально-психологического климата, атмосферы доверия и творчества, реализации идеи педагогики сотрудничества, демократии и гуманизма.

В ВСГУТУ функционируют студенческие клубы по интересам, художественные студии (хореографические, вокальные и др.), работает волонтёрская организация и донор-

ское движение. В ВСГУТУ традиционны студенческие научные конференции, студенческие конкурсы.

ВСГУТУ имеет спортивные залы, легкоатлетический манеж, стадион, открытые спортивные площадки. При кафедре «Физическая культура и спорт» работают спортивные секции: баскетбол, волейбол, борьба, футбол, легкая атлетика, бокс и др.

В целях реализации прав студентов ВСГУТУ в управлении и оценки качества образовательным процессом, по вопросам студенческого самоуправления в университете созданы и действуют общественные организации и объединения: профсоюзная организация студентов и работников ВСГУТУ, Совет молодых ученых и др.

Общественные мероприятия, ставшие традиционными для сотрудников и обучающихся ВСГУТУ:

- Экскурсии с обучающимися на предприятия по переработке мяса.
- Экскурсии с обучающимися на выставки, музеи г. Улан-Удэ.
- Ежегодное участие в спортивных мероприятиях и праздниках, проводимых на вузовском и межвузовском уровнях.
- Участие во всероссийских субботниках.
- Акция «Бессмертный полк».
- Участие в общегородских Праздничных шествиях и парадах.
- Посещение театров г. Улан-Удэ.

Проводятся конкурсы: «Студенческая весна»; «Мисс и мистер ВСГУТУ» и др.

Лист периодических проверок

Дата проверки	Потребность в корректировке документа (да/нет)	Перечень пунктов, стр., разделов, требующих изменений или дополнений
31.08.2017	да	П.1.1.3. заменить словами «приказ Минобрнауки РФ от 19.12.2013 №1367 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам высшего образования – программ бакалавриата, программ специалитета, программ магистратуры» на приказ Минобрнауки от 05.04.2017 г. №301 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам высшего образования – программ бакалавриата, программ специалитета, программ магистратуры»
31.08.2017	да	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»
31.08.2017	Да	Раздел 1.2 «Нормативные документы для разработки ОПОП ВО по …» п.3 дополнить «Приказом Минобрнауки от 05.04.2017 г. №301 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам высшего образования – программ бакалавриата, программ специалитета, программ магистратуры»

ПРИЛОЖЕНИЕ А

Обоснование содержания основной профессиональной образовательной программы по направлению подготовки 19.04.03 «Продукты питания животного происхождения»

1. Анализ востребованности выпускников

В агропромышленном комплексе Республики Бурятия в последние годы велась подготовка к строительству крупных агрохолдингов, осуществлялось стимулирование перевода личных подсобных хозяйств в субъекты малого предпринимательства, были разработаны и начата реализация приоритетных целевых программ молочного и мясного скотоводства и производства овощей и картофеля. Оказано содействие созданию следующих интегрированных структур в АПК: ООО «Джидинская мясная компания», ООО «АПО «Джидинское», ЗАО «Николаевский», ООО «Эко-Фуд».

Проведена модернизация производственных мощностей в ООО «Петропавловский мясокомбинат». Ежегодный прирост сельскохозяйственного производства составил 2,5-3%. Предприятиями пищевой промышленности обеспечен рост производства продукции по всем товарным группам.

Постановлением Правительства Республики Бурятия была утверждена Программа социально-экономического развития (СЭР) Республики Бурятия до 2020г., 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.

При этом основными мероприятиями по росту эффективности сельскохозяйственного производства будут являться:

- формирование конкурентных и эффективных рынков сельскохозяйственной продукции, сырья и продовольствия для обеспечения потребности населения в продуктах питания, а предприятий пищевой промышленности - в сельскохозяйственном сырье;

-становление и развитие инфраструктуры рынка земель сельскохозяйственного назначения;

- всемерная поддержка развития подсобных хозяйств сельского населения за счет организации заготовки кормов и закупа сельскохозяйственной продукции, переработки дикоросов;

- внедрение высокотехнологичных производств в сельское хозяйство Республики Бурятия: ООО «Байкальская инновационная группа «Вайт» на 1 200 голов, мощность 7 253,5 тонн молочной продукции, 1 257 тонн мясной продукции в год;

- создание современного вертикально-интегрированного агропромышленного комплекса по производству и первичной переработке свинины ЗАО Свинокомлекс «Восточно-Сибирский» на 70 тыс. голов, мощностью 13,1 тыс. тонн мяса свинины в живом весе в год;

- строительство и эксплуатация Аграрно-промышленного комплекса «Великое озеро» мощностью 8,5 тыс. тонн мяса кур и 60 млн. шт. яиц в год, мясоперерабатывающий комплекс мощностью 7,5 тыс. тонн килограмм в год колбасных изделий и субпродуктов;

- строительство агрохолдинга по производству и переработке свинины.

В пищевой и перерабатывающей промышленности планируется реализация следующих крупных инвестиционных проектов, реализуемых до 2020 года:

- организация, ввод в действие и увеличение мощностей по забою скота в районах Республики Бурятия;

- развитие мощностей по производству колбасных изделий в ООО «Бурятмяспром», ООО «Бурятская мясоперерабатывающая компания», ООО «Пиката», мясоперерабатывающей фабрике «Селенга», организациях потребкооперации и др.

Также планируется развивать малые формы хозяйствования на селе путем поддержки традиционных отраслей сельского хозяйства республики - овцеводства, оленеводства и табунного коневодства. Для закупа производимой ими продукции будет создана сеть потребительских кооперативов, обеспечивающих реализацию и переработку продукции, а также лизинг сельскохозяйственных животных.

Таким образом, развитие перечисленных тенденций приводит к росту потребности в выпускниках направления «Продукты питания животного происхождения» предприятиями и учреждениями Министерства сельского хозяйства и продовольствия, предприятиями малого и среднего бизнеса, промышленными союзами, агрохолдингами, ассоциациями, академическими и ведомственными НИИ и т.д.

2. Особенности формирования содержания подготовки по направлению подготовки 19.04.03 «Продукты питания животного происхождения»

В соответствии с ФГОС ВО по направлению подготовки 19.04.03 «Продукты питания животного происхождения» областями профессиональной деятельности выпускника являются: знание законодательной базы пищевой промышленности, организацию и ведение технологических процессов, организацию и анализ полученных данных по входному контролю качества сырья и вспомогательных материалов, организацию производственного контроля полуфабрикатов, управление качеством готовой продукции с применением методов математического моделирования химического состава, пищевой и биологической ценности готовых продуктов, разработку технических заданий на проектирование и изготовление нестандартного оборудования и средств технологического оснащения предприятий; разработку технической документации и технических регламентов; организацию контроля качества продукции в соответствии с требованиями санитарных, ветеринарных норм и правил; организацию контроля за соблюдением экологической чистоты производственных процессов; разработку новых видов продукции и технологий в соответствии с государственной политикой Российской Федерации в области здорового питания населения на основе научных исследований; участие в подготовке проектно-технологической документации с учетом международного опыта; организацию и проведение научно-исследовательских работ в области сырья и продуктов животного происхождения и анализ результатов исследования; знание основ педагогической деятельности.

При этом выпускник должен быть готов к профессиональному осуществлению научно-исследовательского вида деятельности.

При разработке ОПОП ВО по направлению подготовки 19.04.03 «Продукты питания животного происхождения» особое внимание было уделено углубленному изучению таких дисциплин как:

Технология продуктов функционального питания;

Управление качеством продуктов животного происхождения;

Безопасность пищевой продукции;

Методология проектирования продуктов с заданными свойствами;

Технология инновационных мясопродуктов.

Данная программа направлена на реализацию компетентностного подхода в обучении и содержит все предусмотренные ФГОС ВО по направлению подготовки 19.04.03 «Продукты питания животного происхождения» циклы подготовки с сочетанием базовой и вариативной части, наличием в структуре ОПОП ВО дисциплины по выбору.

Базовая часть программы, ОПОП ВО определенная стандартом, формирует универсальное ядро общекультурных, общепрофессиональных и профессиональных компетенций.

Дисциплины вариативной части, практики в том числе научно-исследовательская работа определяют направленность образовательной программы.

Предусмотрены дисциплины по выбору обучающихся образовательной программы «Технология мясных продуктов», позволяющие выстроить гибкие индивидуально-ориентированные траектории обучения обучающегося с учетом его познавательных и профессиональных интересов и будущей профессиональной деятельности.

Таким образом, реализация образовательной программы способствует удовлетворению роста потребности экономики республики в соответствующих специалистах, т.е. магистрах по направлению подготовки 19.04.03 «Продукты питания животного происхождения».

Выводы

Образовательная программа подготовки магистров по направлению подготовки 19.04.03 «Продукты питания животного происхождения» позволит подготовить магистров, ориентированных на научно-исследовательский вид профессиональной деятельности, со знанием: современных подходов к разработке функциональных пищевых продуктов; технологии инновационных мясных продуктов, в том числе с оптимизированным химическим составом; систем и методов управления качеством готовой продукции, в том числе с заданными свойствами; методов управления результатами научно-исследовательской деятельности и их коммерциализации, а также способных эффективно работать в рыночных условиях.

Перспективы подготовки магистров связаны во многом с расширением сферы деятельности выпускника, освоившего образовательную программу по направлению подготовки 19.04.03 «Продукты питания животного происхождения», а также с усилением профориентационной работы, с дальнейшим укреплением партнерских отношений с предприятиями-работодателями в процессе формирования и реализации образовательной программы, с подготовкой кадров высшей квалификации в области технологии пищевых продуктов, биотехнологии.

ПРИЛОЖЕНИЕ Б

Требования к результатам освоения образовательной программы представлены в таблице Б.1. Основной вид профессиональной деятельности: научно-исследовательский.

Таблица Б.1 - Этапы формирования компетенций по образовательной программе «Технология мясных продуктов» по направлению подготовки 19.04.03 «Продукты питания животного происхождения»

Наименование учебных дисциплин (модулей) в соответствии с УП	Общекультурные компетенции						Общепрофессиональные компетенции									
	ОК 1	Уровень	ОК 2	Уровень	ОК 3	Уровень	ОПК 1	Уровень	ОПК2	Уровень	ОПК3	Уровень	ОПК 4	Уровень	ОПК 5	Уровень
Блок 1 Базовая часть																
Философские проблемы науки и техники	+	Б	+	Б					+	Б						
Иностранный язык для специальных целей							+	Б								
Организация и управление производством									+	Б	+	Б	+	Б		
Технология продуктов функционального питания							+	Б								
Инструментальные методы анализа					+	Б										
Управление качеством продуктов животного происхождения															+	Б
Блок 1 Вариативная часть																
Безопасность пищевой продукции			+	С												
Методология проектирования продуктов с заданными свойствами					+	С										
Технология производства мясных эмульсий			+	С												
Современные технологии цельномышечных мясопродуктов							+	С								
Техническое обеспечение технологии переработки мяса	+	С														
Технология инновационных мясопродуктов					+	С									+	С
Качество и конкурентоспособность пищевых продуктов									+	С	+	С				
Контроль производства и качества продуктов													+	С		
Метаболизм пробиотических микроорганизмов																

Технология переработки нетрадиционного сырья																
Системы автоматизированного проектирования перерабатывающих предприятий																
Методы технологического проектирования пищевых предприятий																
Факультативные дисциплины																
Этика деловых отношений			+	Б												
Правовая защита информации			+	Б												
Блок 2 Практики, в том числе НИР																
Учебно-исследовательская практика							+	Б								
Производственная практика (практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (в том числе технологическая практика)							+	Б								
Преддипломная практика для выполнения выпускной квалификационной работы																
НИР 1																
НИР 2																
НИР 3																
НИР 4																
Блок 3 Государственная итоговая аттестация																
Подготовка и сдача государственного экзамена			+	С			+	С	+	С						
Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к защите и процедуру защиты	+	С			+	С	+	С			+	С	+	С	+	С

Продолжение табл. Б.1 Профессиональные компетенции

Наименование учебных дисциплин (модулей) в соответствии с УП	Профессиональные компетенции									
	ПК 16	уровень	ПК 17	уровень	ПК 18	уровень	ПК 19	уровень	ПК20	уровень
Блок 1 Базовая часть										
Философские проблемы науки и техники										
Иностранный язык для специальных целей										
Организация и управление производством										
Технология продуктов функционального питания	+	Б							+	Б
Инструментальные методы анализа			+	Б	+	Б				
Управление качеством продуктов животного происхождения			+	Б			+	Б		
Блок 1 Вариативная часть										
Безопасность пищевой продукции							+	С		
Методология проектирования продуктов с заданными свойствами			+	С	+	С				
Технология производства мясных эмульсий	+	С								
Современные технологии цельномышечных мясопродуктов	+	С					+	С		
Техническое обеспечение технологии переработки мяса							+	С	+	С
Технология инновационных мясопродуктов	+	С							+	С
Качество и конкурентоспособность пищевых продуктов			+	С						
Контроль производства и качества продуктов					+	С				
Метаболизм пробиотических микроорганизмов	+	С								
Технология переработки нетрадиционного сырья	+	С								
Системы автоматизированного проектирования перерабатывающих предприятий					+	С				
Методы технологического проектирования пищевых предприятий					+	С				
Факультативные дисциплины										

Этика деловых отношений										
Правовая защита информации										
Блок 2 Практики, в том числе НИР										
Учебно-исследовательская практика	+	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
Преддипломная практика для выполнения выпускной квалификационной работы	+	С	+	С	+	С	+	С	+	С
НИР 1	+	Б	+	Б	+	Б	+	Б	+	Б
НИР 2	+	Б	+	Б	+	Б	+	Б	+	Б
НИР 3	+	С	+	С	+	С	+	С	+	С
НИР 4	+	С	+	С	+	С	+	С	+	С
Блок 3 Государственная итоговая аттестация										
Подготовка и сдача государственного экзамена	+	С					+	С		
Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к защите и процедуру защиты	+	С	+	С	+	С			+	С

Приложение В

РЕЦЕНЗИЯ

на основную профессиональную образовательную программу высшего образования «Технология мясных продуктов» по направлению подготовки 19.04.03 «Продукты питания животного происхождения», реализуемую в «Восточно-Сибирском государственном университете технологий и управления»,
квалификации выпускника «магистр»

Рецензируемая основная профессиональная образовательная программа (далее ОПОП ВО ВСГУТУ или образовательная программа) по направлению подготовки 19.04.03 «Продукты питания животного происхождения» представляет собой систему документов, разработанную на основе Федерального государственного образовательного стандарта высшего образования (ФГОС ВО) по направлению подготовки 19.04.03 «Продукты питания животного происхождения», утвержденного Приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 21.11.2014 г. № 1487.

В результате анализа рецензируемой образовательной программы сделаны следующие выводы.

1. Содержание образовательной программы «Технология мясных продуктов» относится к академической магистратуре. Осовной вид профессиональной деятельности, к которым готовятся выпускники, освоившие образовательную программу – научно-исследовательский вид.

2. В результате освоения образовательной программы обучающийся приобретает следующие компетенции: общекультурные: ОК-1, ОК-2, ОК-3; общепрофессиональные: ОПК-1, ОПК-2, ОПК-3, ОПК-4, ОПК-5;профессиональные по основному виду деятельности (научно-исследовательский): ПК-16, ПК-17, ПК-18, ПК-19, ПК-20. Состав компетенций достаточен для подготовки магистра по направлению подготовки 19.04.03 «Продукты питания животного происхождения».

Полный состав общекультурных, общепрофессиональных, профессиональных компетенций выпускника, как совокупный ожидаемый результат образования представлен таблицей – Этапы формирования компетенций пообразовательной программе «Технология мясных продуктов» по направлению подготовки 19.04.03 «Продукты питания животного происхождения».

3. В рецензируемой ОПОП ВО ВСГУТУ учебные дисциплины рационально распределены на весь период обучения и выдержана логическая последовательность их изучения.

4. Каждая дисциплина учебного плана, все виды практик и ГИА образовательной программы сопровождается фондом оценочных средств (ФОС). Оценочные средства соответствуют требованиям ФГОС ВО.

5. Качество ФОС, а также разработанные критерии и шкалы оценивания подтверждают уровень сформированности компетенций и обеспечивают получение достоверных результатов обучения.

6. Основными объектами профессиональной деятельности обучающихся являются-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, что соответствует требованиям ФГОС ВО по направлению 19.04.03 «Продук-

ты питания животного происхождения», утвержденного Приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 21.11.2014 г. № 1487.

7. В соответствии с ФГОС ВО образовательной программой предусмотрены следующие типы практик: учебно-исследовательская, производственная практика (практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности), научно-исследовательская работа, а также преддипломная практика для выполнения выпускной квалификационной работы. Базой практик являются лаборатории обеспечивающей кафедры ТМПК ВСГУТУ и профильные организации, которые имеют необходимый кадровый, научно-технический потенциал и расположенные в г. Улан-Удэ. С профильными организациями университет заключены договоры.

8. Кадровое, информационное, учебное, учебно-методическое и материально-техническое обеспечение учебного процесса отвечает нормативам обеспеченности проведения учебного процесса, Реализация ОПОПВО обеспечивается руководящими и научно-педагогическими работниками университета, а также лицамииз числа руководителей и работников организаций, деятельность которых связана с направленностью (профилем) реализуемой программы магистратуры (имеющих стаж работы в данной профессиональной области не менее 3–х лет) и лицами, привлекаемыми к реализации программы магистратуры на условиях гражданско-правового характера. Лаборатории оснащены 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 университета.

Таким образом, образовательная программа «Технология мясных продуктов», разработанная на кафедре «Технология мясных и консервированных продуктов» ФГБОУ ВО ВСГУТУ, соответствует требованиям ФГОС ВО по направлению 19.04.03 «Продукты питания животного происхождения». Дисциплины с ФОС, практики и ГИА, включенные в образовательную программу, формируют полный перечень компетенций, предусмотренных ФГОС ВО по направлению подготовки 19.04.03 «Продукты питания животного происхождения». Формирование перечисленных в образовательной программе компетенций позволит выпускникам 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.