

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИО: Алейник Станислав Николаевич

Должность: Ректор

Дата подписания: 08.04.2021 18:21:19

Уникальный программный ключ:

5258223550ea9fbeb23726a1609b644b33d8986ab6255891f288f913a1351fae

**Министерство сельского хозяйства Российской Федерации  
федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение  
высшего образования  
«Белгородский государственный аграрный университет имени В.Я. Горина»**

Рассмотрена и одобрена на заседании  
Ученого совета ФГБОУ ВО Белгород-  
ский ГАУ

от «\_09\_» \_\_\_\_\_ 07 \_\_\_\_\_ 2020 г.

протокол № \_\_\_\_\_ 12 \_\_\_\_\_

УТВЕРЖДАЮ

Заместитель председателя  
Ученого совета ФГБОУ ВО  
Белгородский ГАУ,

и.о. проректора по учебной работе  
НИИ Бреславец



\_\_\_\_\_ 2020 г.

**Основная профессиональная образовательная программа  
высшего образования**

направление подготовки

\_\_\_\_\_ **19.03.03 ПРОДУКТЫ ПИТАНИЯ ЖИВОТНОГО ПРОИСХОЖДЕНИЯ** \_\_\_\_\_

направленность (профиль)

\_\_\_\_\_ **ТЕХНОЛОГИЯ МЯСНЫХ И МОЛОЧНЫХ ПРОДУКТОВ** \_\_\_\_\_

квалификация  
\_\_\_\_\_ **БАКАЛАВР** \_\_\_\_\_

Майский, 2020

## Содержание

<b>1. Общие положения</b>	4
1.1. Основная профессиональная образовательная программа высшего образования (ОПОП ВО) бакалавриата, реализуемая вузом по направлению подготовки 19.03.03 Продукты питания животного происхождения, направленность (профиль) Технология мясных и молочных продуктов	4
1.2. Нормативные документы для разработки направленности (профиля)	4
1.3. Общая характеристика направленности (профиля)	6
1.3.1. Цель (миссия) ОПОП ВО	6
1.3.2. Срок освоения ОПОП бакалавриата	7
1.3.3. Трудоемкость ОПОП бакалавриата	7
1.4. Требования к уровню подготовки, необходимому для освоения направленности (профиля) Технология мясных и молочных продуктов	7
<b>2. Характеристика профессиональной деятельности выпускника направленности (профиля) Технология мясных и молочных продуктов по направлению подготовки 19.03.03 Продукты питания животного происхождения</b>	8
2.1. Область профессиональной деятельности выпускника	8
2.2. Объекты профессиональной деятельности	8
2.3. Виды профессиональной деятельности выпускника	9
2.4. Задачи профессиональной деятельности выпускника	9
<b>3. Компетенции выпускников ОПОП ВО, формируемые в результате освоения направленности (профиля) Технология мясных и молочных продуктов по направлению подготовки 19.03.03 Продукты питания животного происхождения</b>	11
<b>4. Документы, регламентирующие содержание и организацию образовательного процесса при реализации направленности (профиля) Технология мясных и молочных продуктов по направлению подготовки 19.03.03 Продукты питания животного происхождения</b>	14
4.1. Календарный график учебного процесса	14
4.2. Учебный план подготовки бакалавра	14
4.3. Рабочие программы учебных дисциплин (модулей)	15
4.4. Программы практик	16
<b>5. Фактическое ресурсное обеспечение направленности (профиля) Технология мясных и молочных продуктов по направлению подготовки 19.03.03 Продукты питания животного происхождения</b>	20
5.1. Кадровое обеспечение реализации направленности (профиля)	20
5.2. Учебно-методическое и информационное обеспечение образовательного процесса при реализации направленности	21

(профиля)	
5.3 Материально-техническое обеспечение образовательного процесса в вузе при реализации ОПОП бакалавриата	23
5.4 Объем средств на реализацию ОПОП ВО	24
<b>6. Характеристики социально-культурной среды вуза, обеспечивающие развитие общекультурных компетенций обучающихся</b>	24
<b>7. Нормативно-методическое обеспечение системы оценки качества освоения обучающимися ОПОП ВО бакалавриата</b>	25
7.1 Матрица соответствия требуемых компетенций, формирующих их составных частей ОПОП и оценочных средств	27
7.2 Фонды оценочных средств для проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации	27
7.3 Государственная итоговая аттестация выпускников ОПОП бакалавриата	29
<b>8. Особенности организации образовательного процесса для лиц с ограниченными возможностями здоровья</b>	30
8.1 Наличие соответствующих условий организации образовательного процесса	30
8.2 Обеспечение соблюдения общих требований	30
8.3 Доведение до сведения обучающихся с ограниченными возможностями здоровья в доступной для них форме	31
<b>9. Организация периодического обновления ОПОП ВО в целом и составляющих ее документов</b>	31
<i>Приложение 1. Учебный план, календарный учебный график по направлению (специальности) подготовки</i>	
<i>Приложение 2. Матрица компетенций</i>	
<i>Приложение 3. Программа ГИА</i>	
<i>Приложение 4. Рабочие программы дисциплин (модулей)</i>	
<i>Приложение 5. Программы практики</i>	
<i>Приложение 6. Сведения о кадровом обеспечении ОПОП</i>	
<i>Приложение 7. Сведения о наличии учебной, учебно-методической литературы и иных библиотечно-информационных ресурсов и средств обеспечения образовательного процесса ОПОП</i>	
<i>Приложение 8. Сведения о материально-техническом обеспечении образовательного процесса при реализации ОПОП</i>	

## **1. Общие положения**

### **1.1. Основная профессиональная образовательная программа высшего образования (ОПОП ВО) бакалавриата, реализуемая вузом по направлению подготовки 19.03.03 Продукты питания животного происхождения направленность (профиль) Технология мясных и молочных продуктов**

Основная профессиональная образовательная программа бакалавриата, реализуемая в ФГБОУ ВО Белгородский ГАУ по направлению подготовки 19.03.03 Продукты питания животного происхождения, направленность (профиль) Технология мясных и молочных продуктов представляет собой комплекс основных характеристик образования (объем, содержание, планируемые результаты), разработанный с учетом требований рынка труда и с учетом развития науки, культуры, экономики, техники, технологий и социальной сферы, на основе Федерального государственного образовательного стандарта по соответствующему направлению подготовки высшего образования (ФГОС).

Основная профессиональная образовательная программа высшего образования (ОПОП ВО) регламентирует цели, ожидаемые результаты, содержание, организационно-педагогические условия и технологии реализации образовательного процесса, формы аттестации, оценку качества подготовки выпускника по данному направлению подготовки и включает в себя: учебный план по направленности (профилю), календарный учебный график, рабочие программы дисциплин (модулей), программы практик и государственной итоговой аттестации (ГИА), оценочные средства в виде фонда оценочных средств для текущей и промежуточной аттестации обучающихся, и для государственной итоговой аттестации, методов и средств обучения, применяемых образовательных технологий и учебно-методического обеспечения реализации ОПОП ВО.

### **1.2. Нормативные документы для разработки направленности (профиля)**

Нормативные документы по разработке ОПОП по направлению подготовки 19.03.03 Продукты питания животного происхождения составляют:

- Федеральный закон Российской Федерации от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
- Федеральный государственный образовательный стандарт высшего образования по направлению подготовки 19.03.03 «Продукты питания животного происхождения» (уровень бакалавриат), утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 12 марта 2015 г. № 199, после принятия Федерального закона от 29.12.2012 г. № 273-ФЗ;
- Федеральный закон от 31.12.2014 № 500-ФЗ «О внесении изменений в отдельные законодательные акты Российской Федерации»;

– Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 12.09.2013 №1061 «Об утверждении перечня специальностей и направлений высшего образования»;

– Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 05.04.2017 № 301 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам высшего образования - программам бакалавриата, программам специалитета, программам магистратуры»;

– Приказ Росстандарта от 08.12.2016 № 2007-ст «О принятии и введении в действие Общероссийского классификатора специальностей по образованию (ОКСО) ОК 009-2016»;

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

– Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 29.06.2015 № 636 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам высшего образования - программам бакалавриата, программам специалитета, программам магистратуры»;

– Единый квалификационный справочник должностей руководителей, специалистов и служащих, раздел «Квалификационные характеристики должностей руководителей и специалистов высшего профессионального и дополнительного профессионального образования», утвержденный приказом Министерства здравоохранения и социального развития Российской Федерации от 11.01.2011 № 1н;

– Методические рекомендации по разработке основных профессиональных образовательных программ и дополнительных профессиональных программ с учетом соответствующих профессиональных стандартов МОН РФ от 22.01.2015 г. №ДЛ-1/05вн.;

– Требования «Примерного положения о формировании фондов библиотеки высшего учебного заведения», утверждённого приказом Минобрнауки России от 27.04.2000 № 1246.

– Письмо-разъяснение МОН РФ о федеральных государственных образовательных стандартах (от 20.08.2014 г. № АК-2612 /05вн.);

– «Примерное положение об организации учебного процесса в высшем учебном заведении с использованием системы зачетных единиц». Письмо Министерства образования Российской Федерации от 9 марта 2004 г. № 15-55-357ин/15.

– «Методики расчета трудоемкости основных образовательных программ высшего профессионального образования в зачетных единицах». Письмо Министерства образования Российской Федерации от 28 ноября 2002 г. № 14-52-988ин/13.

– Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 29 июля 2005 г. № 215 «Об инновационной деятельности высших учебных заведений по переходу на систему зачетных единиц».

– Нормативно-методические документы Минобрнауки России;

– Устав ФГБОУ ВО Белгородского ГАУ;

- Локальные нормативные акты и иные документы ФГБОУ ВО Белгородского ГАУ;
- Приказы ректора.

### **1.3. Общая характеристика направленности (профиля)**

#### **1.3.1 Цель (миссия) ОПОП ВО**

Разработка ОПОП бакалавриата по направлению подготовки 19.03.03 Продукты питания животного происхождения имеет своей целью методическое обеспечение реализации ФГОС ВО по данному направлению подготовки и на этой основе развитие у студентов личностных качеств, а также формирование общекультурных (универсальных), общепрофессиональных и профессиональных компетенций (ОК, ОПК, ПК) в соответствии с требованиями ФГОС ВО по данному направлению подготовки.

Целью ОПОП в области воспитания является: развитие у студентов личностных качеств, способствующих их творческой активности, общекультурному росту и социальной мобильности, целеустремленности, организованности, трудолюбия, ответственности, самостоятельности, гражданственности, приверженности этическим ценностям, толерантности, настойчивости в достижении цели, а также способность студента владеть культурой мышления, обобщать, анализировать и воспринимать информацию.

Целью ОПОП в области обучения является формирование общекультурных и профессиональных качеств, позволяющих выпускнику успешно работать в области пищевой и перерабатывающей промышленности и быть устойчивым на рынке труда, способность студента организовать деятельность группы, созданной для реализации конкретного проекта, а также способность осуществлять сбор, анализ и обработку данных, необходимых для решения поставленных задач.

Программа бакалавриата – прикладной бакалавриат.

Выпускник – бакалавр, освоивший основную образовательную программу высшего образования по направлению подготовки 19.03.03 Продукты питания животного происхождения подготовлен для продолжения профессионального образования в магистратуре, удовлетворения потребностей общества в квалифицированных кадрах путем подготовки бакалавров в области пищевой и перерабатывающей промышленности.

#### **1.3.2. Срок освоения ОПОП бакалавриата**

Срок освоения ОПОП ВО составляет по очной форме обучения, включая каникулы, предоставляемые после прохождения государственной итоговой аттестации, вне зависимости от применяемых образовательных технологий составляет 4 года.

Срок получения образования по программе прикладного бакалавриата при обучении по индивидуальному учебному плану составляет не более 4 лет (очная форма обучения), а при обучении по индивидуальному плану лиц с ограниченными возможностями здоровья может быть увеличен по их желанию не более чем на 1 год.

### **1.3.3. Трудоемкость ОПОП бакалавриата**

Трудоемкость освоения ОПОП бакалавриата составляет 240 з.е./8968 часов (одна зачетная единица соответствует 36 академическим часам (при продолжительности академического часа 45 минут), или 27 астрономическим часам, за исключением физической культуры и спорта, вне зависимости от формы обучения, применяемых образовательных технологий, реализации программы несколькими организациями, осуществляющими образовательную деятельность, с использованием сетевой формы, реализации обучения по индивидуальному учебному плану, в том числе ускоренного обучения.

Объем программы бакалавриата в очной форме обучения, реализуемый за один учебный год, составляет 60 з.е. Объем программы бакалавриата за один учебный год при обучении по индивидуальному плану вне зависимости от формы обучения не может составлять более 75 з.е.

### **1.4. Требования к уровню подготовки, необходимому для освоения направленности (профиля) Технология мясных и молочных продуктов**

Основные требования устанавливаются правилами приема граждан в ФГБОУ Белгородский ГАУ. Правила регламентируют прием граждан Российской Федерации за счет средств федерального бюджета, по договорам с оплатой обучения с юридическими и (или) физическими лицами для обучения по программе бакалавриата.

Прием в университет на первый курс для обучения по программе бакалавриата, осуществляется по результатам единого государственного экзамена (ЕГЭ) по следующим общеобразовательным предметам: математика, русский язык, биология.

Прием в университет для обучения по программе бакалавриата по результатам вступительных испытаний, формируемым университетом, осуществляется для следующих категорий граждан:

- имеющие среднее общее образование;
- имеющие среднее профессиональное образование;
- имеющие среднее общее или профессиональное образование, полученное в образовательных учреждениях иностранных государств.

Абитуриент должен иметь документ государственного образца о среднем общем образовании или среднем профессиональном образовании для обучения по направлениям бакалавриата.

## **2. Характеристика профессиональной деятельности выпускника направленности (профиля) Технология мясных и молочных продуктов по направлению подготовки 19.03.03 Продукты питания животного происхождения**

### **2.1. Область профессиональной деятельности выпускника**

Область профессиональной деятельности выпускников, освоивших программу бакалавриата, включает:

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

### **2.2. Объекты профессиональной деятельности выпускника**

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

### **2.3. Виды профессиональной деятельности выпускника**

Программа бакалавриата формируется университетом в зависимости от видов учебной деятельности и требований к результатам освоения образовательной программы и ориентирована на практико-ориентированный, прикладной вид деятельности как основной (далее - программа прикладного бакалавриата).

Виды профессиональной деятельности, к которым готовятся выпускники программы прикладного бакалавриата:

- производственно-технологическая;
- организационно-управленческая;
- проектная.

При разработке и реализации программы прикладного бакалавриата университет ориентируется на указанные виды деятельности, к которым готовится бакалавр, исходя из потребностей рынка труда, научно-исследовательских и материально-технических ресурсов организации.

#### **2.4. Задачи профессиональной деятельности выпускника**

Выпускник, освоивший программу прикладного бакалавриата, в соответствии с видами профессиональной деятельности должен быть готов решать следующие профессиональные задачи:

##### производственно-технологическая деятельность:

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

составление технической документации (графиков работ, инструкций, планов, смет, заявок на материалы, оборудование), а также установленной отчетности по утвержденным формам;

выполнение работ по стандартизации и подготовке к сертификации технических средств, систем, процессов, оборудования и материалов;

подготовка исходных данных для выбора и обоснования научно-технических и организационных решений на основе экономических решений;

подготовка документации для создания системы менеджмента качества предприятия;

проведение организационно-плановых расчетов по созданию (реорганизации) производственных участков;

разработка оперативных планов работы первичных производственных подразделений;

организация работ по применению передовых технологий для производства продуктов питания из сырья животного происхождения;

управление работой коллективов исполнителей и обеспечение безопасности труда;

участие в разработке оперативных планов работы производственных коллективов;

мотивация сотрудников производства;

организация профессионального обучения и аттестации сотрудников производства;

проектная деятельность:

формирование целей проекта (программы), решения задач, критериев и показателей достижения целей, построение структуры их взаимосвязей;

выявление приоритетов решения задач с учетом нравственных аспектов деятельности;

разработка обобщенных вариантов решения проблемы, анализ этих вариантов, прогнозирование последствий, нахождение компромиссных решений в условиях многокритериальности и неопределенности, планирование реализации проекта;

выполнение работ в области научно-технической деятельности по проектированию; разработка порядка выполнения работ, планов размещения оборудования, технического оснащения и организации рабочих мест, расчет производственных мощностей и загрузки оборудования; участие в разработке технически обоснованных норм времени (выработки), расчет нормативов материальных затрат (технические нормы расхода сырья, полуфабрикатов, материалов).

### **3. Компетенции выпускников ОПОП ВО, формируемые в результате освоения направленности (профиля) Технология мясных и молочных продуктов по направлению подготовки**

#### **19.03.03 Продукты питания животного происхождения**

Результаты освоения ОПОП ВО бакалавриата определяются приобретаемыми выпускником компетенциями, т.е. его способностью применять знания, умения и личные качества в соответствии с задачами деятельности.

В результате освоения данной ОПОП ВО выпускник должен обладать следующими компетенциями:

*общекультурные (ОК):*

способностью использовать основы философских знаний для формирования мировоззренческой позиции (ОК-1);

способностью анализировать основные этапы и закономерности исторического развития общества для формирования гражданской позиции (ОК-2);

способностью использовать основы экономических знаний в различных сферах деятельности (ОК-3);

способностью использовать основы правовых знаний в различных сферах деятельности (ОК-4);

способностью к коммуникации в устной и письменной формах на русском и иностранном языках для решения задач межличностного и межкультурного взаимодействия (ОК-5);

способностью работать в коллективе, толерантно воспринимая социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия (ОК-6);

способностью к самоорганизации и самообразованию (ОК-7);

способностью использовать методы и средства физической культуры для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности (ОК-8);

готовностью пользоваться основными методами защиты производственного персонала и населения от возможных последствий аварий, катастроф, стихийных бедствий (ОК-9).

*общепрофессиональные (ОПК):*

способностью решать стандартные задачи профессиональной деятельности на основе информационной и библиографической культуры с применением информационно-коммуникационных технологий и с учетом основных требований информационной безопасности (ОПК-1);

способностью разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения (ОПК-2);

способностью осуществлять технологический контроль качества готовой продукции (ОПК-3);

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

*профессиональные (ПК):*

производственно-технологическая деятельность:

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

организационно-управленческая деятельность:

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

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

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

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

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

способностью разрабатывать оперативные планы работы первичных производственных подразделений (ПК-19);

способностью осуществлять поиск, выбор и использование новейших достижений техники и технологии в области производства продуктов питания животного происхождения (ПК-20);

готовностью принимать необходимые меры безопасности при возникновении чрезвычайных ситуаций на объектах жизнеобеспечения предприятия (ПК-21);

способностью принимать управленческие решения с учетом производственных условий (ПК-22);

владением принципами разработки бизнес-планов производства и основами маркетинга (ПК-23);

способностью организовывать работу структурного подразделения (ПК-24);  
проектная деятельность:

способностью формулировать цели проекта (программы), решать задачи, определять критерии и показатели достижения целей, структурировать их взаимосвязь, определять приоритетные решения задач с учетом нравственных аспектов деятельности (ПК-29);

готовностью выполнять работу в области научно-технической деятельности по проектированию (ПК-30);

способностью разрабатывать порядок выполнения работ, планы размещения оборудования, технического оснащения и организации рабочих мест, рассчитывать производственные мощности и загрузку оборудования, участвовать в разработке технически обоснованных норм времени (выработки), рассчитывать нормативы материальных затрат (технические нормы расхода сырья, полуфабрикатов, материалов) (ПК-31).

#### **4. Документы, регламентирующие содержание и организацию образовательного процесса при реализации направленности (профиля) Технология мясных и молочных продуктов по направлению подготовки 19.03.03 Продукты питания животного происхождения**

В соответствии со статьей 2 Федерального закона Российской Федерации от 29 декабря 2012 года № 273-ФЗ и ФГОС ВО по направлению подготовки 19.03.03 Продукты питания животного происхождения содержание и организация образовательного процесса при реализации данной ОПОП ВО регламентируется учебным планом, календарным учебным графиком, рабочими программами учебных дисциплин (модулей), программами практик и другими материалами, обеспечивающими качество подготовки и воспитания обучающихся, а также оценочными и методическими материалами.

##### **4.1 Календарный график учебного процесса**

В календарном учебном графике указывается последовательность реализации ОПОП ВО по годам, включая теоретическое обучение, практики, промежуточные и итоговую аттестации, каникулы (приложение 1).

Календарный график учебного процесса для очной формы обучения состоит из 8 семестров - 208 недель, что полностью соответствует ФГОС ВО.

#### **4.2 Учебный план подготовки бакалавра**

Учебный план бакалавров представлен в Приложении №1 отдельным файлом.

В учебном плане отображается логическая последовательность освоения циклов и разделов ОПОП (дисциплин, модулей, практик), обеспечивающих формирование компетенций. Указывается общая трудоемкость дисциплин, модулей, практик в зачетных единицах, а также их общая и аудиторная трудоемкость в часах.

В базовых частях учебных циклов указывается перечень базовых модулей и дисциплин в соответствии с требованиями ФГОС.

Для каждой дисциплины (модуля), практики указываются виды учебной работы и формы промежуточной аттестации.

При составлении учебного плана университет руководствуется общими требованиями к условиям реализации образовательных программ, сформулированными во ФГОС по направлению подготовки.

Для обучающихся инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья (при их наличии) предоставляется возможность освоения специализированных адаптационных дисциплин по выбору, включаемых в вариативную часть образовательной программы. Это могут быть дисциплины социально-гуманитарного назначения, профессионализирующего профиля, а также для коррекции коммуникативных умений, в том числе путем освоения специальной информационно-компенсаторной техники приема передачи учебной информации. Набор этих специфических дисциплин определяется, исходя из конкретной ситуации и индивидуальных потребностей обучающихся инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья.

Учебный план по направлению подготовки 19.03.03 «Продукты питания животного происхождения», направленность (профиль) «Технология мясных и молочных продуктов», включает лекционные, лабораторные и практические занятия по дисциплинам. При этом занятия лекционного типа в целом по Блоку 1 «Дисциплины (модули)» составляют не более 50% аудиторных занятий.

#### **4.3 Рабочие программы учебных дисциплин (модулей)**

Рабочая программа дисциплины (модуля) (РПД) включает в себя:

- наименование дисциплины (модуля);
- перечень планируемых результатов обучения по дисциплине (модулю), соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы;
- указание места дисциплины (модуля) в структуре ОП;

- указание формируемых в результате освоения данной дисциплины (модуля) компетенций;
- объем дисциплины (модуля) в зачетных единицах с указанием количества академических часов, выделенных на контактную работу обучающихся с преподавателем (по видам учебных занятий) и на самостоятельную работу обучающихся, и ее содержание;
- перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся по дисциплине (модулю);
- фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине (модулю);
- перечень основной и дополнительной учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины (модуля);
- перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимой для освоения дисциплины (модуля);
- методические указания для обучающихся по освоению дисциплины (модуля);
- перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине (модулю), включая перечень лицензионного программного обеспечения и информационных справочных систем (при необходимости);
- описание материально-технической базы, необходимой для осуществления образовательного процесса по дисциплине (модулю);
- доступ (удаленный доступ) к современным профессиональным базам данных (в том числе международным реферативным базам данных научных изданий) и информационным справочным системам.

В рабочей программе каждой дисциплины указаны предварительные компетенции, сформированные у обучающегося до начала изучения дисциплины, и конечные результаты обучения – общекультурные, общепрофессиональные и профессиональные компетенции в соответствии с ФГОС ВО.

В ОПОП бакалавриата приведены рабочие программы всех учебных дисциплин (модулей) как базовой, так и вариативной частей учебного плана, включая дисциплины по выбору обучающегося.

Рабочие программы дисциплин (модулей) представлены в приложении №2.

#### **4.4 Программы практик**

В соответствии с ФГОС по направлению подготовки 19.03.03 Продукты питания животного происхождения практики являются обязательными и представляют собой вид учебных занятий, непосредственно практико-ориентированных на профессионально-практическую деятельность. Практики закрепляют знания и умения, приобретаемые обучающимися в результате освоения теоретических курсов, вырабатывают практические навыки и способствуют комплексному формированию общепрофессиональных и профессиональных компетенций обучающихся.

Программа практики включает в себя:

- указание вида практики, способа (выездная, стационарная) и формы ее проведения;
- перечень планируемых результатов обучения при прохождении практики, соотнесенных с планируемыми результатами освоения ОПОП с указанием формируемых компетенций;
- указание места практики в структуре ОПОП;
- указание объема практики в зачетных единицах и ее продолжительности в неделях либо академических часах;
- содержание практики;
- указание форм отчетности по практике;
- фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающихся по практике;
- перечень основной и дополнительной учебной литературы и ресурсов сети «Интернет», необходимой для проведения практики;
- перечень информационных технологий, используемых при проведении практики;
- описание материально-технической базы, необходимой для проведения практики.

Конкретные типы практик определены с учетом направленности (профиля) ОПОП:

- практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности;
- практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (в том числе технологическая), являющейся самостоятельной работой студентов в производственных условиях, ознакомления с производственной деятельностью предприятия и отдельных его подразделений, предусматривающей выполнение индивидуального задания кафедры, и ориентированная на получение профессиональных умений и опыта деятельности;
- преддипломная, являющейся подготовкой студента к выпускной квалификационной работе путем изучения и подбора необходимых материалов и документации по тематике работы (проекта), участия в конструкторских, технологических и исследовательских разработках предприятия.

Порядок проведения практики для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья с учетом особенностей их психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья устанавливается в зависимости от вида реализуемой практики. При определении мест учебной и производственной практик для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья учитываются рекомендации медико-социальной экспертизы, отраженные в индивидуальной программе реабилитации инвалида, относительно рекомендованных условий и видов труда. При необходимости для прохождения практик создаются специальные рабочие места в соответствии с характером нарушений, а также с учетом профессионального вида деятельности и характера

труда, выполняемых обучающимся-инвалидом трудовых функций. Для лиц с ограниченными возможностями здоровья выбор мест прохождения практик должен учитывать состояние здоровья и требования по доступности.

Программы практик студентов являются самостоятельными разделами ОПОП.

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

Способы проведения практики:

- стационарная;
- выездная.

Цель практики по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности – получение информации и закрепление теоретических знаний, практическое знакомство с производством, приобретение студентами навыков инженерно-технологической работы на производстве, в условиях специализированных технологических лабораторий выпускающей кафедры и учебно-производственных лабораторий УНИЦ «Агротехнопарк».

Аттестация по итогам практики по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности проводится на основании:

- объема выполненной работы, поручаемой руководителем практики;
- предоставляемого дневника по учебной практике;
- выполненное индивидуальное задание.

В результате аттестации выставляется оценка «зачтено/незачтено».

Программа практики по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности представлена в Приложении №5.

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

Способы проведения практики:

- стационарная;
- выездная.

Цель практики по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (в том числе технологической практики) - проведение практики на рабочих местах предприятия (учреждения, организации); предоставление студенту работы (или возможность работы в качестве стажера) на основных должностях работников на предприятиях мясоперерабатывающей отрасли (учреждениях, организациях) и иных объектах по профилю получаемого образования. В процессе ее прохождения студент выполняет должностные обязанности, предусмотренные «Квалификационными требованиями (профессиональными стандартами) к основной должности «технолога».

Место проведения практики по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности(в том числе технологической практики): предприятия мясоперерабатывающей отрасли (учреждения, организации) и иные

объекты, по профилю которых осуществляется подготовка выпускников по основной профессиональной образовательной программе.

Содержание практики по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (в том числе технологической практики) определяется индивидуальным заданием на практику, которое разрабатывается руководителем практики.

Учебно-методическое руководство практикой осуществляется кафедрой технологии сырья и продуктов животного происхождения. Преподаватели кафедры практического и проектного обучения, назначенные в качестве тьютера от университета, контролируют выполнение программы практики, оказывают помощь в организации правильного прохождения практики на предприятии. Преподаватели выпускающей кафедры дают консультации по выполнению индивидуальных заданий, проверяют отчеты студентов и дают заключение о работе каждого из них. В результате аттестации выставляется «зачтено/незачтено».

Аттестация по итогам практики по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (в том числе технологической практики) проводится на основании оформленных в соответствии с установленными требованиями отчета и индивидуального задания, а также с учетом отзывов (характеристики) руководителей практики от предприятия. В случае если программой практики предусмотрен сбор информации, признанной руководством предприятия конфиденциальной, в отчете разрешается не упоминать истинного названия предприятия, заменяя его условным названием. Поэтому студент может приложить источники информации в виде отчетности, изменив название предприятия (фирмы) в целях сохранения коммерческой тайны.

В достижении поставленных перед практикой целей важная роль отводится месту прохождения студентами практики.

Программа практики по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (в том числе технологической практики) представлена в Приложении №5.

#### Преддипломная практика.

Цель преддипломной практики - выполнение выпускной квалификационной работы при одновременном закреплении студента за предприятием, по которому выполняется ВКР. В случае выполнения типового проекта, студент проходит преддипломную практику в ФГБОУ ВО Белгородский ГАУ. Руководство практикой осуществляется сотрудниками кафедры технологии сырья и продуктов животного происхождения.

Аттестация по итогам производственной (преддипломной) практики проводится на основании выполненного отчета, содержащего материалы ВКР, что одновременно является индивидуальным заданием. В результате аттестации выставляется оценка «зачтено/незачтено».

Для лиц с ограниченными возможностями здоровья выбор мест прохождения практик должен учитывать состояние здоровья и требования по доступности.

Программа преддипломной практики представлена в Приложении №5.

В соответствии с ФГОС ВО по данному направлению подготовки процесс прохождения практик направлен на формирование элементов следующих компетенций:

- практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности – ПК – 1, ПК-2, ПК-3, ПК-12, ПК-13, ПК-21;

- практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (в том числе технологическая) – ОПК-2, ОПК -3, ОПК -4, ПК-1, ПК-2, ПК-3, ПК-4, ПК-5, ПК-6, ПК-7, ПК-8, ПК-9, ПК-10, ПК-11, ПК-12, ПК-13, ПК-14, ПК-15, ПК-16, ПК-17, ПК-18, ПК-19, ПК-20, ПК-21, ПК-22, ПК-23, ПК-24, ПК-29, ПК-30, ПК-31;

- преддипломная практика – ОПК-2, ОПК -3, ОПК -4, ПК-1, ПК-2, ПК-3, ПК-4, ПК-5, ПК-6, ПК-7, ПК-8, ПК-9, ПК-10, ПК-11, ПК-12, ПК-13, ПК-14, ПК-15, ПК-16, ПК-17, ПК-18, ПК-19, ПК-20, ПК-21, ПК-22, ПК-23, ПК-24, ПК-29, ПК-30, ПК-31.

## **5. Фактическое ресурсное обеспечение направленности (профиля) Технология мясных и молочных продуктов по направлению подготовки 19.04.03 Продукты питания животного происхождения**

### **5.1 Кадровое обеспечение реализации направленности (профиля)**

Квалификация руководящих и научно-педагогических работников организации должна соответствовать квалификационным характеристикам, установленным в Едином квалификационном справочнике должностей руководителей, специалистов и служащих, в разделе «Квалификационные характеристики должностей руководителей и специалистов высшего профессионального и дополнительного профессионального образования», утвержденном приказом Министерства здравоохранения и социального развития Российской Федерации от 11 января 2011 г. № 1н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 23 марта 2011 г., регистрационный № 20237) и профессиональным стандартам - Приказ Минтруда России от 08.09.2015 № 608н «Об утверждении профессионального стандарта «Педагог профессионального и дополнительного образования» (зарегистрировано в Минюсте России 24.09.2015 №38993) (Приложение №8).

Доля штатных научно-педагогических работников (в приведенных к целочисленным значениям ставок) должна составлять не менее 50 процентов от общего количества научно-педагогических работников организации.

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

Доля научно-педагогических работников (в приведенных к целочисленным значениям ставок), имеющих ученую степень (в том числе ученую степень, присвоенную за рубежом и признаваемую в Российской Федерации) и (или) ученое

звание (в том числе ученое звание, полученное за рубежом и признаваемое в Российской Федерации), в общем числе научно-педагогических работников, реализующих программу бакалавриата, должна быть не менее 70 процентов.

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

## **5.2 Учебно-методическое и информационное обеспечение образовательного процесса при реализации направленности (профиля)**

Учебно-методическое обеспечение ОПОП направления подготовки бакалавров в полном объеме содержится в учебно-методических комплексах дисциплин, практик и итоговой государственной аттестации. Содержание учебно-методических комплексов обеспечивает необходимый уровень и объем образования, включая и самостоятельную работу студентов, а также предусматривает контроль качества освоения студентами ОПОП в целом и отдельных ее компонентов.

Информационное обеспечение основывается как на традиционных (библиотечных и издательских), так и на новых телекоммуникационных технологиях, что соответствует требованиям федеральных государственных образовательных стандартов.

Библиотечно-информационное обеспечение учебного процесса осуществляется библиотекой университета, которая удовлетворяет требованиям «Примерного положения о формировании фондов библиотеки высшего учебного заведения», утверждённого приказом Минобрнауки России от 27.04.2000 г. № 1246.

Библиотечный фонд укомплектован печатными и/или электронными изданиями основной учебной литературы из расчета не менее 50 экземпляров таких изданий, а дополнительной - не менее 25 экземпляров на каждые 100 обучающихся (Приложение №9).

Оперативный обмен информацией с отечественными и зарубежными вузами и организациями осуществляется с соблюдением требований законодательства Российской Федерации об интеллектуальной собственности и международных договоров Российской Федерации в области интеллектуальной собственности. Для обучающихся обеспечен доступ к современным профессиональным базам данных, информационным справочным и поисковым системам.

Каждый обучающийся в течение всего периода обучения обеспечен индивидуальным неограниченным доступом к нескольким электронно-библиотечным системам (электронным библиотекам) и к электронной информационно-образовательной среде организации:

- ЭБС «Рукопт» ([http:// admin.rucont.ru/](http://admin.rucont.ru/));
- ЭБС «Издательство Лань» ([www.e.lanbook.ru](http://www.e.lanbook.ru/));
- ЭБС «ZNANIUM.COM» (<http://znanium.com/>)

- Электронная библиотека ФГБОУ ВО Белгородского ГАУ (lib.bsaa.edu.ru).

Электронно-библиотечные системы (электронная библиотека) и электронная информационно-образовательная среда обеспечивают одновременный доступ не менее 25 процентов обучающихся по программе бакалавриата.

Электронно-библиотечная система (электронная библиотека) и электронная информационно-образовательная среда обеспечивают возможность доступа обучающегося из любой точки, в которой имеется доступ к информационно-телекоммуникационной сети «Интернет» (далее - сеть «Интернет»), как на территории организации, так и вне ее. Электронная информационно-образовательная среда организации обеспечивает:

- доступ к учебным планам, рабочим программам дисциплин (модулей), практик, к изданиям электронных библиотечных систем и электронным образовательным ресурсам, указанным в рабочих программах;

- фиксацию хода образовательного процесса, результатов промежуточной аттестации и результатов освоения программы бакалавриата;

- проведение всех видов занятий, процедур оценки результатов обучения, реализация которых предусмотрена с применением электронного обучения, дистанционных образовательных технологий;

- формирование электронного портфолио обучающегося, в том числе сохранение работ обучающегося, рецензий и оценок на эти работы со стороны любых участников образовательного процесса;

- взаимодействие между участниками образовательного процесса, в том числе синхронное и (или) асинхронное взаимодействие посредством сети «Интернет».

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

В университете имеется типография, осуществляющая подготовку и выпуск необходимой учебной и учебно-методической литературы.

Информационная поддержка образовательного процесса, а также информационная поддержка принятия управленческих решений руководством университета в области образовательного процесса, обеспечивается управлением информатизации.

Информационная система университета реализуется в двух направлениях.

Первое направление включает в себя средства, позволяющие обеспечить:

- информационную поддержку абитуриентов и приемной кампании;

- управление контингентом студентов, ведение их личных дел;

- разработку учебных планов и расчет учебной нагрузки;

- учет договоров и оплаты за обучение;

- информационное обеспечение сессий и учет успеваемости;

- оперативный мониторинг и анализ успеваемости;

- учет кадрового состава преподавателей.

Второе направление решает задачи, связанные с реализацией и обеспечением

учебного процесса, в частности:

- накопление, хранение и предоставление студентам электронных ресурсов, входящих в состав учебно-методических комплексов;

- формирование виртуальной сетевой образовательной среды для реализации аудиторных и внеаудиторных видов учебной деятельности студентов и преподавателей;

- обеспечение различных видов контроля освоения студентами учебной программы;

- обработку, хранение и представление информации, сопровождающей персональную учебную деятельность студентов.

В компьютерных классах все компьютеры объединены в рабочие группы или домены, что позволяет выполнять администрирование. Компьютеры всех классов объединены в локальную сеть, благодаря чему возможно оперативное перемещение информации между классами. Сеть подключена к интернету по выделенному каналу.

### **5.3 Материально-техническое обеспечение образовательного процесса в вузе при реализации ОПОП бакалавриата**

Материально-техническое обеспечение в целях обеспечения образовательного процесса располагает специальными помещениями: учебные аудитории для проведения занятий лекционного типа, практических и лабораторных, курсового проектирования (выполнения курсовых работ (проектов)), групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации, а также помещения для самостоятельной работы и помещения для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования. Специальные помещения укомплектованы специализированной мебелью и техническими средствами обучения, служащими для представления учебной информации большой аудитории.

Для проведения занятий лекционного типа предлагаются наборы демонстрационного оборудования и учебно-наглядных пособий, обеспечивающие тематические иллюстрации, соответствующие примерным программам дисциплин (модулей), рабочим учебным программам дисциплин (модулей).

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

Помещения для самостоятельной работы обучающихся оснащены компьютерной техникой с возможностью подключения к сети «Интернет» и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду организации.

ФГБОУ ВО Белгородский ГАУ обеспечен необходимым комплектом лицензионного программного обеспечения (состав определяется в рабочих программах дисциплин (модулей) и подлежит ежегодному обновлению).

В учебном процессе при освоении основной образовательной программы по направлению подготовки 19.03.03 Продукты питания животного происхождения, направленность (профиль) Технология мясных и молочных продуктов используют-

ся следующие аудитории и специально оборудованные кабинеты, представленные в приложении №8.

#### **5.4 Объем средств на реализацию ОПОП ВО**

Финансовое обеспечение реализации программы бакалавриата осуществляется в объеме не ниже установленных Министерством образования и науки Российской Федерации базовых нормативных затрат на оказание государственной услуги в сфере образования для данного уровня образования и направления подготовки 19.03.03 «Продукты питания животного происхождения» с учетом корректирующих коэффициентов, учитывающих специфику образовательных программ в соответствии с Методикой определения нормативных затрат на оказание государственных услуг по реализации имеющих государственную аккредитацию образовательных программ высшего образования по специальностям и направлениям подготовки, утвержденной приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 2 августа 2013 г. № 638 (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 16 сентября 2013 г., регистрационный № 29967).

#### **6. Характеристики социально-культурной среды вуза, обеспечивающие развитие общекультурных компетенций обучающихся**

ФГБОУ ВО «Белгородский государственный аграрный университет имени В.Я. Горина» располагает всеми необходимыми условиями и возможностями обеспечить общекультурные (социально-личностные) компетенции выпускников, что неоднократно подтверждалось при получении лицензии на ведение образовательной деятельности, а также успешными карьерными ростом и достижениями его выпускников. Основные направления педагогической, воспитательной и научно-исследовательской деятельности университета, определяющие концепцию формирования среды вуза, обеспечивающей развитие социально-личностных компетенций, закреплены в его Уставе.

Для всестороннего развития личности и регулирования социально-культурных процессов, способствующих укреплению нравственных, гражданственных, общекультурных качеств студентов сформирована соответствующая социально-культурная среда. В соответствии с планами культурно-воспитательной работы, реализуемыми университетом, факультетами и кафедрами, предусмотрены индивидуальная воспитательная работа, кураторская работа в группах, студенческое самоуправление, организуются научно-практические, воспитательные, развлекательные и спортивные мероприятия. Для формирования общекультурных компетенций (компетенций социального взаимодействия, самоорганизации и самоуправления, компетенций системно-деятельностного характера) сформированы условия, стимулирующие студентов к участию в органах самоуправления, работе студенческих строительных отрядах, благотворительных акциях, творческих клубах, студенческих научных обществах и т.д.

Воспитание рассматривается как целенаправленная деятельность по формированию у студентов вуза нравственных, духовных и культурных ценностей, этических норм и общепринятых правил поведения в обществе, ориентированная на создание условий для развития и духовно-ценностной ориентации обучающихся на основе общечеловеческих и отечественных ценностей, оказания им помощи в жизненном самоопределении, нравственном, гражданском и профессиональном становлении.

Весь профессорско-преподавательский состав вуза способствует формированию и скорейшей социализации личности студента, в будущем – квалифицированного специалиста.

Для активизации воспитательной деятельности преподавательского состава функционирует институт кураторства. Кураторы назначаются приказом из числа профессорско-преподавательского состава на каждую академическую группу.

Особое внимание уделяется студенческому самоуправлению, что дает широкие возможности для реализации личностного потенциала студентов. Руководящим органом системы студенческого самоуправления является студенческий совет, предоставляющий обучающемуся возможность развивать лидерские качества будущего управленца, принимать обоснованные решения и нести ответственность за их реализацию.

Студенческой профсоюзной организацией решаются социальные вопросы студентов, осуществляется социальная защита на основе устава профсоюзной организации.

Всё это свидетельствует о том, что в университете сформирована необходимая среда для обеспечения глубокого развития общекультурных (социально-личностных) компетенций выпускников.

## **7. Нормативно-методическое обеспечение системы оценки качества освоения обучающимися ОПОП ВО бакалавриата**

Основными видами контроля уровня учебных достижений студентов (знаний, умений, компетенций) по дисциплине или практике (учебной, производственной) в течение семестра являются:

- текущий контроль;
- промежуточный контроль по дисциплине – во время сессии.

Текущий контроль - это непрерывно осуществляемый мониторинг уровня усвоения знаний, формирования умений и навыков их применения, развития личностных качеств студента за фиксируемый период времени. Формами текущего контроля могут быть:

- устный опрос;
- письменный опрос;
- тестирование (письменное или компьютерное);
- контрольные работы;
- проверка выполнения индивидуальных домашних заданий, рефератов и эссе;

- проверка выполнения разделов курсового проекта (работы);
- проверка выполнения заданий по практике;
- дискуссии, тренинги, круглые столы;
- различные виды коллоквиумов (устный, письменный, комбинированный, экспресс и др.);
- собеседование;
- контроль выполнения и проверка отчетности по практическим и лабораторным работам;
- работы с электронными учебными пособиями.

Возможны и другие формы текущего контроля результатов, которые определяются преподавателями кафедры и фиксируются в рабочей учебной программе дисциплины. Текущий контроль проводится в период аудиторной и самостоятельной работы студента в установленные сроки по расписанию.

Промежуточный контроль по дисциплине (сессия) – это форма контроля, проводимая по завершению изучения дисциплины в семестре. Время проведения и продолжительность промежуточного контроля по дисциплинам семестра устанавливается графиком учебного процесса университета.

В промежуточную аттестацию по дисциплине могут включаться следующие формы контроля:

- экзамен (в т.ч. письменный);
- зачет;
- тестирование (в том числе компьютерное);
- собеседование с письменной фиксацией ответов студентов.

Возможны и другие формы промежуточного контроля по дисциплине. Промежуточный контроль по дисциплине может лишь улучшить учебные результаты студента по ней, но не позволяет предопределить получение положительного результата обучения при низком числе баллов, набранных студентом в ходе освоения компетенций по учебным дисциплинам. Формы всех видов контроля, промежуточной аттестации и фонды оценочных средств разрабатываются каждой кафедрой исходя из специфики дисциплины, оформляются в виде приложений к рабочей программе учебной дисциплины и утверждаются в установленном порядке.

В соответствии с требованиями ФГОС ВО для аттестации обучающихся на соответствие их персональных достижений поэтапным требованиям данной ОПОП университет создает фонды оценочных средств. Эти фонды могут включать: контрольные вопросы и типовые задания для практических занятий, лабораторных и контрольных работ, коллоквиумов, зачетов и экзаменов; тесты и компьютерные тестирующие программы; примерную тематику курсовых работ / проектов, рефератов и т.п., а также иные формы контроля, позволяющие оценить степень сформированности компетенций обучающихся.

### **7.1 Матрица соответствия требуемых компетенций, формирующих их составных частей ОПОП и оценочных средств**

Матрица соответствия требуемых компетенций, формирующих их составных частей основной образовательной программы представлена в приложении 9.

## **7.2 Фонды оценочных средств для проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации**

В вузе разработана в соответствии с концепции системы менеджмента качества подготовки бакалавров реализуется модульно-рейтинговая система (МРС), которая организует процесс освоения основной профессиональной образовательной программы по направлению подготовки 19.03.03 Продукты питания животного происхождения высшего образования, и основывается на блочно-модульном построении учебного процесса. При этом осуществляется структурирование содержания каждой учебной дисциплины на дисциплинарные модули и проводится регулярная оценка знаний и умений студентов с помощью контроля результатов обучения по каждому дисциплинарному и календарному модулям и дисциплине в целом.

Целью внедрения МРС является:

- повышение качества обучения за счет интенсификации учебного процесса, активизации работы профессорско-преподавательского состава и студентов по обновлению и совершенствованию содержания и методов обучения;
- осуществление регулярного контроля и рейтинговой оценки качества обучения студентов при освоении ими основной образовательной программы по направлению.

Основные принципы МРС:

- компактность (формирование блока из нескольких дисциплин на определенный срок - календарный модуль);
- структурирование содержания каждой учебной дисциплины на обособленные части - дисциплинарные модули;
- интенсификация самостоятельной работы студентов за счет более рациональной организации обучения и постоянного контроля его результатов;
- рейтингование достигнутых результатов обучения для повышения мотивации студентов к освоению ОПОП, а также для своевременной коррекции содержания и методики преподавания;
- регулярность и объективность оценки результатов работы студентов и преподавателей;
- строгое соблюдение исполнительской дисциплины всеми участниками образовательного процесса (студенты, профессорско-преподавательский состав, учебно-вспомогательный и административно-управленческий персонал университета).

Для эффективного функционирования МРС имеется:

- современное комплексное учебно-методическое обеспечение по каждой дисциплины ОПОП;
- нормативные и инструктивно-методические документы по применению МРС;
- материально-техническая база, обеспечивающая реализацию в учебном процессе современных обучающих технологий.

Параллельно с действующей в настоящее время в университете системой учета трудоемкости в академических часах используется система зачетных единиц, осуществляемая на основании решения ученого совета университета и положения о «Об организации учебного процесса с использованием системы зачетных единиц», а также следующих документов:

- «Примерное положение об организации учебного процесса в высшем учебном заведении с использованием системы зачетных единиц». Письмо Министерства образования Российской Федерации от 9 марта 2004 г. № 15-55-357ин/15.

- «Методики расчета трудоемкости основных образовательных программ высшего профессионального образования в зачетных единицах». Письмо Министерства образования Российской Федерации от 28 ноября 2002 г. № 14-52-988ин/13.

- Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 29 июля 2005 г. № 215 «Об инновационной деятельности высших учебных заведений по переходу на систему зачетных единиц».

Организация учебного процесса с использованием системы зачетных единиц характеризуется следующими особенностями:

- личное участие каждого студента в формировании своего индивидуального учебного плана на основе большой свободы выбора дисциплин;

- вовлечение в учебный процесс академических консультантов, содействующих студентам в формировании индивидуального учебного плана;

- полная обеспеченность учебного процесса всеми необходимыми методическими материалами в печатной и/или электронной формах;

- использование балльно-рейтинговых систем для оценки усвоения студентами учебных дисциплин.

В соответствии с требованиями ФГОС ВО для аттестации обучающихся на соответствие их персональных достижений поэтапным требованиям соответствующей ОПОП в вузе созданы фонды оценочных средств для проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации.

Эти фонды по разным дисциплинам включают:

- контрольные вопросы и типовые задания для практических занятий, лабораторных и контрольных работ, зачетов и экзаменов;

- тесты и компьютерные тестирующие программы;

- примерную тематику курсовых работ / проектов, рефератов и т.п., а также иные формы контроля, позволяющие оценить степень сформированности компетенций обучающихся.

### **7.3 Государственная итоговая аттестация выпускников ОПОП бакалавриата**

В соответствии с требованиями федерального государственного образовательного стандарта высшего образования (ФГОС ВО) по направлению подготовки 19.03.03 Продукты питания животного происхождения и учебным планом студенты должны пройти государственную итоговую аттестацию (ГИА).

Государственная итоговая аттестация выпускника университета является обязательной и осуществляется после освоения образовательной программы в

полном объеме согласно требованиям ФГОС.

К государственной итоговой аттестации допускается обучающийся, не имеющий академической задолженности и в полном объеме выполнивший учебный план.

Государственная итоговая аттестация включает подготовку и защиту выпускной квалификационной работы.

На основе Положения об итоговой государственной итоговой аттестации выпускников высших учебных заведений, утвержденном МОН РФ (от 29.06.2015 г. № 636), требований ФГОС по соответствующему направлению подготовки, разработаны и утверждены требования к содержанию, объему и структуре выпускных квалификационных работ.

Целями ГИА бакалавров являются:

-определение уровня подготовки выпускника, претендующего на получение соответствующего уровня высшего образования, и соответствия его подготовки требованиям ФГОС ВО по конкретному направлению подготовки;

-принятие решения о присвоении соответствующей квалификации и выдаче выпускнику диплома установленного образца;

-выдача рекомендаций о целесообразности дальнейшего обучения выпускника на следующем уровне высшего образования.

Время проведения ГИА определено календарным графиком учебного процесса и проводится по завершению 8 семестра очной формы обучения бакалавров.

В ходе ГИА студент должен продемонстрировать свою готовность к основным видам профессиональной деятельности. Кроме этого он должен продемонстрировать освоенные компетенции, знание теоретических основ, владение практическими навыками и умениями учебных дисциплин, входящих в основную профессиональную образовательную программу по направлению подготовки, а также понимание междисциплинарных связей между соответствующими дисциплинами образовательной программы.

Программа ГИА содержит требования к результатам освоения образовательной программы высшего образования по направлению подготовки 19.03.03 Продукты питания животного происхождения, фонды оценочных средств, а также методическое и информационное обеспечение (приложение №3).

Требования к содержанию, объему и структуре выпускной квалификационной работы определяются выпускающей кафедрой на основании действующего «Положения об итоговой государственной аттестации выпускников высших учебных заведений», утвержденного федеральным органом исполнительной власти, осуществляющим функции по выработке государственной политики и нормативно-правовому регулированию в сфере образования, а также данного ФГОС ВО в части требований к результатам освоения основной образовательной программы.

## **8. Особенности организации образовательного процесса для лиц с ограниченными возможностями здоровья**

### **8.1 Наличие соответствующих условий организации образовательного процесса**

Для обучающихся из числа инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья образовательный процесс проводится с учетом особенностей психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья в соответствии с индивидуальной программой реабилитации инвалида. При осуществлении образовательного процесса обучающихся с индивидуальными особенностями обеспечивается соблюдение следующих общих требований: использование специальных технических средств обучения коллективного и индивидуального пользования, предоставление услуг ассистента (помощника), оказывающего обучающемуся необходимую техническую помощь, обеспечение доступа в здания и помещения, где осуществляется учебный процесс, и другие условия, без которых невозможно организация образовательного процесса.

### **8.2 Обеспечение соблюдения общих требований**

При осуществлении образовательного процесса обучающихся с индивидуальными особенностями обеспечивается соблюдение следующих общих требований; осуществление для обучающихся-инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья в одной аудитории совместно с обучающимися, не имеющими ограниченных возможностей здоровья; присутствие в аудитории ассистента (ассистентов), оказывающего обучающимся необходимую техническую помощь с учетом их индивидуальных особенностей; пользование обучающимися техническими средствами с учетом их индивидуальных особенностей, использование специальных методов обучения и воспитания.

### **8.3 Доведение до сведения обучающихся с ограниченными возможностями здоровья в доступной для них форме**

Все локальные нормативные акты ФГБОУ ВО Белгородский ГАУ по вопросам организации образовательного процесса по данной ОПОП доводятся до сведения инвалидов и обучающихся с ограниченными возможностями здоровья в доступной для них форме.



Основная профессиональная образовательная программа высшего образования составлена в соответствии с требованиями ФГОС ВО, по направлению подготовки 19.03.03 Продукты питания животного происхождения, утвержденного Минобрнауки РФ 12 марта 2015г. №199, направленность (профиль) Технология мясных и молочных продуктов и согласована со следующими представителями работодателей:

Директор  
ООО «Мясокомбинат  
Бессоновский»



С.А. Резанов

« 04 » 04 2020 г.

ООО «Этар»



Е.А. Гаврилова

« 04 » 04 2020 г.

Директор ООО «Ровеньки-  
маслосырзавод»

Л.Н. Заскалько

« 13 » 07 2020 г.



Ответственный за разработку ОПОП ВО:  
Руководитель образовательной программы  
19.03.03 Продукты питания  
животного происхождения

Л.В. Волощенко

Зав. кафедрой технологии сырья и  
продуктов животного происхождения

Н.П. Шевченко

Программа одобрена методической комиссией технологического факультета  
Протокол № 4-20

« 06 » 04 2020 г.

Председатель методической комиссии  
технологического факультета

Н.Н. Сорокина

Декан технологического факультета

Н.С. Трубчанинова