

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИО: Алейник Станислав Николаевич

Должность: Ректор

Дата подписания: 10.10.2022 15:36:41

Уникальный программный ключ:

5258223550ea9fbeb23726a1600644b5986988a562191891f288f915a1531ae

**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  
Белгородский ГАУ

от «23» 06 2022 г.

протокол № 12



УТВЕРЖДАЮ

Проректор по учебной работе  
Н.И. Клостер

06 2022г.

## **Основная профессиональная образовательная программа высшего образования**

направление подготовки

**19.04.03 Продукты питания животного происхождения**

направленность (профиль) **Технология мясных и молочных продуктов**

квалификация  
**МАГИСТР**

форма обучения  
**ОЧНАЯ, ЗАОЧНАЯ**

Майский, 2022

## СОДЕРЖАНИЕ

|        |  |    |
|--------|--|----|
| 1.     | <b>ОСНОВНЫЕ ПОЛОЖЕНИЯ</b>  | 4  |
| 1.1    | Нормативные документы для разработки основной профессиональной образовательной программы по направлению подготовки   | 4  |
| 1.2.   | Цели основной профессиональной образовательной программы по направлению подготовки   | 5  |
| 1.3    | Задачи основной профессиональной образовательной программы по направлению подготовки   | 5  |
| 1.4.   | Срок освоения основной профессиональной образовательной программы по направлению подготовки  | 5  |
| 1.5.   | Трудоемкость основной профессиональной образовательной программы по направлению подготовки   | 5  |
| 1.6.   | Требования к абитуриенту   | 6  |
| 1.7    | Квалификация, присваиваемая выпускникам по направлению подготовки 19.04.03 Продукты питания животного происхождения, направленность (профиль) Технология мясных и молочных продуктов | 6  |
| 2.     | <b>ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ВЫПУСКНИКА ВУЗА ПО НАПРАВЛЕНИЮ ПОДГОТОВКИ 19.04.03 ПРОДУКТЫ ПИТАНИЯ ЖИВОТНОГО ПРОИСХОЖДЕНИЯ</b>                                      | 6  |
| 2.1.   | Область профессиональной деятельности выпускников и сферы профессиональной деятельности выпускников  | 6  |
| 2.2.   | Типы задач профессиональной деятельности выпускников   | 6  |
| 2.3.   | Задачи профессиональной деятельности выпускников   | 6  |
| 2.4.   | Объекты (или области знаний) профессиональной деятельности выпускников   | 7  |
| 2.5.   | Направленность (профиль) образовательной программы в рамках направления подготовки   | 7  |
| 2.6.   | Перечень профессиональных стандартов, соотнесенных с федеральным государственным образовательным стандартом по направлению подготовки  | 7  |
| 3.     | <b>ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ОСНОВНОЙ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ</b>   | 7  |
| 3.1.   | Универсальные компетенции выпускника и индикаторы их достижения  | 7  |
| 3.2.   | Общепрофессиональные компетенции выпускника и индикаторы их достижения   | 9  |
| 3.3.   | Профессиональные компетенции и индикаторы их достижения  | 10 |
| 3.4.   | Перечень обобщённых трудовых функций профессионального стандарта и трудовых функций, соответствующих профессиональной деятельности выпускника опоп.                                  | 13 |
| 4.     | <b>ДОКУМЕНТЫ, РЕГЛАМЕНТИРУЮЩИЕ СОДЕРЖАНИЕ И ОРГАНИЗАЦИЮ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ПРИ РЕАЛИЗАЦИИ ОПОП 19.04.03 ПРОДУКТЫ ПИТАНИЯ ЖИВОТНОГО ПРОИСХОЖДЕНИЯ</b>                          | 14 |
| 4.1.   | Учебный план, календарный график по направлению подготовки 19.04.03 Продукты питания животного происхождения, направленность (профиль) Технология мясных и молочных продуктов        | 14 |
| 4.2.   | Содержание основной профессиональной образовательной программы по направлению подготовки 19.04.03 Продукты питания животного происхождения   | 14 |
| 4.3.   | Практическая подготовка обучающихся по направлению подготовки 19.04.03 Продукты питания животного происхождения  | 14 |
| 4.3.1. | Практическая подготовка обучающихся при реализации учебных предметов,  |    |

|            |   |           |
|------------|---|-----------|
|            | курсов, дисциплин (модулей)   | 15        |
| 4.3.2.     | Практическая подготовка обучающихся при реализации практики   | 15        |
| 4.3.3      | Рабочая программа учебных практик   | 16        |
| 4.3.4      | Рабочая программа производственных практик  | 16        |
| 4.4.       | Программа научно-исследовательской работы   | 16        |
| 4.5.       | Программа итоговой (государственной итоговой) аттестации по направлению подготовки 19.04.03 Продукты питания животного происхождения  | 16        |
| <b>5.</b>  | <b>ФАКТИЧЕСКОЕ РЕСУРСНОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ОПОП 19.04.03 ПРОДУКТЫ ПИТАНИЯ ЖИВОТНОГО ПРОИСХОЖДЕНИЯ</b>   | <b>17</b> |
| 5.1.       | Общесистемные требования к реализации ОПОП  | 17        |
| 5.2.       | Кадровое обеспечение образовательного процесса  | 17        |
| 5.3.       | Образовательные технологии, используемые при реализации ОПОП  | 18        |
| 5.4.       | Материально-техническое и учебно-методическое обеспечение образовательного процесса   | 19        |
| 5.5.       | Объем средств на реализацию основной образовательной программы  | 20        |
| <b>6.</b>  | <b>ХАРАКТЕРИСТИКА СРЕДЫ ВУЗА, ОБЕСПЕЧИВАЮЩАЯ РАЗВИТИЕ ОБЩЕКУЛЬТУРНЫХ КОМПЕТЕНЦИЙ ВЫПУСКНИКОВ</b>  | <b>20</b> |
| <b>7.</b>  | <b>ОРГАНИЗАЦИЯ ИНКЛЮЗИВНОГО ОБРАЗОВАНИЯ ДЛЯ ИНВАЛИДОВ И ЛИЦ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ</b>  | <b>21</b> |
| <b>8.</b>  | <b>НОРМАТИВНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ СИСТЕМЫ ОЦЕНКИ КАЧЕСТВА ОСВОЕНИЯ ОБУЧАЮЩИМИСЯ ОПОП</b>   | <b>23</b> |
| 8.1.       | Механизмы оценки качества образовательной деятельности и подготовки обучающихся по ОПОП   | 23        |
| 8.2.       | Фонды оценочных средств для проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации  | 23        |
| 8.3.       | Итоговая (государственная итоговая) аттестация студентов-выпускников  | 24        |
| <b>9.</b>  | <b>ОРГАНИЗАЦИЯ ПЕРИОДИЧЕСКОГО ОБНОВЛЕНИЯ ОПОП ВО В ЦЕЛОМ И СОСТАВЛЯЮЩИХ ЕЕ ДОКУМЕНТОВ</b>   | <b>26</b> |
| <b>10.</b> | <b>СОГЛАСОВАНИЕ ОПОП С РАБОТОДАТЕЛЯМИ</b>   | <b>27</b> |
|            | <b>Приложения:</b>  |           |
|            | <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. Рабочая программа учебной практики</i>   |           |
|            | <i>Приложение 6. Рабочая программа производственной практики</i>  |           |
|            | <i>Приложение 7. Сведения о кадровом обеспечении ОПОП</i>   |           |
|            | <i>Приложение 8. Сведения о наличии учебной, учебно-методической литературы и иных библиотечно-информационных ресурсов и средств обеспечения образовательного процесса ОПОП</i> |           |
|            | <i>Приложение 9. Сведения о материально-техническом обеспечении образовательного процесса при реализации ОПОП</i>   |           |
|            | <i>Приложение 10. Экспертное заключение работодателей</i>   |           |
|            | <i>Приложение 11. Экспертное заключение работодателей</i>   |           |
|            | <i>Приложение 12. Экспертное заключение работодателей</i>   |           |

## **1. ОСНОВНЫЕ ПОЛОЖЕНИЯ**

**Основная профессиональная образовательная программа высшего образования (ОПОП ВО), реализуемая вузом по направлению подготовки 19.04.03 Продукты питания животного происхождения, направленность (профиль) Технология мясных и молочных продуктов.**

ОПОП ВО представляет собой систему документов, разработанную и утвержденную высшим учебным заведением с учетом требований регионального рынка труда на основе

Федерального государственного образовательного стандарта высшего образования (ФГОС ВО) по соответствующему направлению подготовки, а также с учетом рекомендованной примерной основной образовательной программы (если утверждена на момент разработки ОПОП).

ОПОП ВО регламентирует комплекс основных характеристик образования (объем, содержание, планируемые результаты), организационно-педагогических условий и технологии реализации образовательного процесса, оценку качества подготовки выпускника по данному направлению подготовки. ОПОП ВО включает в себя: учебный план, календарный учебный график, рабочие программы дисциплин (модулей), рабочие программы практик и научно-исследовательской работы (НИР), программу государственной итоговой аттестации (ГИА), а также другие материалы, обеспечивающие качество подготовки обучающихся.

### **1.1. Нормативные документы для разработки основной профессиональной образовательной программы по направлению подготовки**

Нормативно-правовую базу разработки ОПОП ВО составляют:

- Федеральный закон Российской Федерации от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
- Федеральный закон Российской Федерации от 31 декабря 2014 г. № 500 – ФЗ «О внесении изменений в отдельные законодательные акты Российской Федерации»;
- Федеральный закон Российской Федерации от 02 декабря 2019 г. № 403 – ФЗ «О внесении изменений в Федеральный закон «Об образовании в Российской Федерации» и отдельные законодательные акты Российской Федерации»;
- Федеральный государственный образовательный стандарт высшего образования по направлению подготовки 19.04.03 Продукты питания животного происхождения (код и наименование направления) (квалификация (степень) «бакалавр»), утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от «11» августа 2020 г. № 937;
- профессиональный стандарт «Специалист по технологии продуктов животного происхождения», утвержденный Министерством труда и социальной защиты РФ от «30» августа 2019 г. № 602н;
- приказ Министерства образования и науки Российской Федерации (Минобрнауки России) от 05.04.2017 года №301 «Об утверждении порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам высшего образования – программам бакалавриата, программам специалитета, программам магистратуры»;
- приказ Минобрнауки России от 29 июня 2015 г. № 636 «Об утверждении порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам высшего образования – программам бакалавриата, программам специалитета и программам магистратуры»;
- приказ Министерства науки и высшего образования и Министерства просвещения РФ от 05 августа 2020 г. № 885/390 «О практической подготовке»;
- Методические рекомендации по организации образовательного процесса для обучения инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья в образовательных организациях высшего образования, в том числе оснащённости образовательного процесса, от 08.04.2014, № АК-44/05вн;
- нормативно-методические документы Министерства науки и высшего образования Российской Федерации;
- устав ФГБОУ ВО Белгородский ГАУ от 11 декабря 2014 г. № 36-у;
- локальные нормативные акты ФГБОУ ВО Белгородский ГАУ.

## **1.2. Цели основной профессиональной образовательной программы по направлению подготовки 19.04.03 Продукты питания животного происхождения**

Целью ОПОП ВО по направлению подготовки 19.04.03 Продукты питания животного происхождения является: подготовка бакалавров в соответствии с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта высшего образования, формирование универсальных, общепрофессиональных и профессиональных компетенций в соответствии с требованиями ФГОС ВО по данному направлению; подготовка выпускников освоивших программу к следующим типам профессиональной деятельности: научно-исследовательский, производственно-технологический, организационно-управленческий, проектный.

## **1.3. Задачи основной профессиональной образовательной программы по направлению подготовки**

Задачи основной профессиональной образовательной программы по направлению подготовки 19.04.03 Продукты питания животного происхождения направленность (профиль) «Технология мясных и молочных продуктов» являются:

- формирование личностных качеств: личной ответственности, самоуправления, мотивации освоения знаний;
- формирование социально-коммуникативных навыков;
- формирование универсальных, общепрофессиональных и профессиональных компетенций;
- формирование практической ориентации на результат;
- гармоничное сочетание дисциплин профилизации с общей структурой профессиональной подготовки, способствующее углублению профессиональных компетенций с учетом профильности магистерской программы;
- выполнению работ по обоснованию и принятию решений эффективного, безопасного производства продуктов питания животного происхождения, повышению качества продукции.

## **1.4. Срок освоения основной профессиональной образовательной программы по направлению подготовки**

Срок получения образования по программе магистратуры (вне зависимости от применяемых образовательных технологий) для очной формы обучения, включая каникулы, предоставляемые после прохождения государственной итоговой аттестации, составляет 2 года и 2,6 для заочной формы.

При обучении по индивидуальному учебному плану инвалидов и лиц с ОВЗ может быть увеличен по их заявлению не более чем на 6 месяцев по сравнению со сроком получения образования, установленным для соответствующей формы обучения.

## **1.5.Трудоемкость основной профессиональной образовательной программы по направлению подготовки**

Трудоемкость освоения обучающимися ОПОП ВО за весь период обучения в соответствии с ФГОС ВО по данному направлению составляет 120 зачетных единиц и включает все виды контактной и самостоятельной работы студента, практики, НИР и время, отводимое на контроль качества освоения студентом ОПОП ВО.

Одна зачетная единица эквивалентна 36 академическим часам (при продолжительности академического часа 45 минут), или 27 астрономическим часам.

## **1.6.Требования к абитуриенту**

Абитуриент должен иметь документ государственного образца о квалификации бакалавра или специалиста.

Лица, имеющие документ государственного образца о квалификации бакалавра или

специалиста, зачисляются в магистратуру по результатам вступительных экзаменов с целью установления у поступающих наличия следующих компетенций бакалавра или специалиста, согласно действующему ФГОС ВО направления подготовки 19.04.03 Продукты питания животного происхождения.

### **1.7 Квалификация, присваиваемая выпускникам по направлению подготовки 19.04.03 Продукты питания животного происхождения, направленность (профиль) Технология мясных и молочных продуктов**

По результатам освоения основной профессиональной программы направления подготовки 19.04.03 Продукты питания животного происхождения выпускнику присваивается квалификация магистр.

## **2. ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ВЫПУСКНИКА ВУЗА ПО НАПРАВЛЕНИЮ ПОДГОТОВКИ 19.04.03 Продукты питания животного происхождения**

### **2.1. Область профессиональной деятельности выпускников и сферы профессиональной деятельности выпускников**

Область профессиональной деятельности и сферы профессиональной деятельности выпускников, освоивших программу бакалавриата, по направлению подготовки 19.04.03 Продукты питания животного происхождения, могут осуществлять профессиональную деятельность:

01 Образование и наука (в сфере профессионального обучения, профессионального образования и дополнительного профессионального образования, в сфере научных исследований);

22 Пищевая промышленность, включая производство напитков и табака (в сфере производства продукции из мясного и молочного сырья).

### **2.2. Типы задач профессиональной деятельности выпускников**

В рамках освоения программы магистратуры выпускники могут готовиться к решению задач профессиональной деятельности следующих типов:

- научно-исследовательский;
- производственно-технологический;
- организационно-управленческий;
- проектный.

Основная профессиональная образовательная программа направления подготовки 19.04.03 Продукты питания животного происхождения осуществляет подготовку магистров к решению нижеперечисленных типов задач по видам профессиональной деятельности в соответствии с профилем.

### **2.3. Задачи профессиональной деятельности выпускников**

Выпускник, освоивший программу магистратуры, в соответствии с видами профессиональной деятельности, на которые ориентирована программа магистратуры, должен быть готов решать следующие профессиональные задачи (по типам):

- проведение научных исследований по отдельным разделам (этапам, заданиям) темы, анализ результатов, формулировка выводов;
- планирование и организация эффективного производства продуктов питания животного происхождения, материалов, оборудования;
- разработка мероприятий по безопасности производства продукции;
- производственный контроль параметров технологических процессов и качества продукции;
- использование современных методов контроля, технологий и инновационных ре-

шений;

- управление работами по проектной деятельности в сфере профессиональной направленности;
- организация работы и разработка оперативных планов первичных производственных коллективов в сфере производства продуктов питания животного происхождения.

#### **2.4. Объекты (или области знаний) профессиональной деятельности выпускников**

Объектами профессиональной деятельности выпускников, освоивших программу магистратуры по направлению подготовки 19.04.03 Продукты питания животного происхождения являются:

- мясное и молочное сырье для переработки;
- мясные и молочные продукты;
- технологии и технологические процессы производства продуктов питания животного происхождения;
- технологическое оборудование мясной и молочной отраслей;
- качество и безопасность сырья и готовой продукции.

#### **2.5. Направленность (профиль) образовательной программы в рамках направления подготовки**

При разработки программы магистратуры по направлению подготовки 19.04.03 Продукты питания животного происхождения установлена, направленность (профиль) - Технология мясных и молочных продуктов.

#### **2.6. Перечень профессиональных стандартов, соотнесенных с федеральным государственным образовательным стандартом по направлению подготовки**

Код ПС 22.002 Профессиональный стандарт «Специалист по технологии продуктов питания животного происхождения», утвержденный Министерством труда и социальной защиты РФ от 30 августа 2019г. № 602н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 24 сентября 2019 г., регистрационный № 56040).

### **3. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ОСНОВНОЙ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ**

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

#### **3.1. Универсальные компетенции выпускника и индикаторы их достижения**

| Категория (группа) универсальных компетенций | Код и наименование универсальной компетенции   | Код и наименование индикатора достижения универсальной компетенции  |
|--|--|---|
| Системное и критическое мышление             | УК-1. Способен осуществлять критический анализ проблемных ситуаций на основе системного подхода, вырабатывать стратегию действий | УК 1.1. Анализирует проблемную ситуацию как систему, выявляя ее составляющие и связи между ними, определяя вопросы (задачи) подлежащие дальнейшей разработке<br>УК 1.2. Предлагает способы решения проблемной ситуации исходя из осуществленного поиска вариантов решения на основе доступных источников информации<br>УК 1.3. Разрабатывает стратегию достижения |

|                                  |   |   |
|----------------------------------|---|---|
|                                  |   | поставленной цели как последовательность шагов, предвидя результат каждого из них и оценивая их влияние на внешнее окружение планируемой деятельности и на взаимоотношения участников этой деятельности   |
| Разработка и реализация проектов | УК-2. Способен управлять проектом на всех этапах его жизненного цикла   | <p>УК 2.1. Разрабатывает концепцию проекта в рамках обозначенной проблемы, формулируя цель, задачи, актуальность, значимость (научную, практическую, методическую и иную в зависимости от типа проекта), ожидаемые результаты и возможные сферы их применения</p> <p>УК 2.2. Формирует план-график реализации проекта и план контроля его выполнения предвидя конечный результат и последовательность шагов для его достижения</p> <p>УК 2.3. Организует и координирует работу участников проекта, способствует конструктивному преодолению возникающих разногласий и конфликтов, обеспечивает работу команды необходимыми ресурсами</p> <p>УК 2.4 Представляет публично результаты проекта (или отдельных его этапов) в различных формах (отчетов, статей, выступлений на научно-практических семинарах и конференциях) и предлагает пути его внедрения в практику</p> |
| Командная работа и лидерство     | УК-3. Способен организовывать и руководить работой команды, вырабатывая командную стратегию для достижения поставленной цели                      | <p>УК 3.1. Разрабатывает командную стратегию по работе коллектива учитывая интересы, особенности поведения и мнения (включая критические) людей с которыми работает / взаимодействует, в т.ч. посредством корректировки своих действий</p> <p>УК 3.2. Применяет эффективные стили руководства командой для достижения поставленной цели в т.ч. разрабатывая мероприятия по личностному, образовательному и профессиональному росту</p> <p>УК 3.3. Предвидит результаты (последствия) как личных, так и коллективных действий обладая навыками преодоления возникающих в команде разногласий, споров и конфликтов на основе учета интересов всех сторон</p> <p>УК 3.4. Планирует командную работу, распределяет поручения, делегирует полномочия и управляет членами команды</p>   |
| Коммуникация                     | УК-4. Способен применять современные коммуникативные технологии, в том числе на иностранном(ых) языке(ах), для академического и профессионального | <p>УК 4.1. Демонстрирует интегративные умения, необходимые для написания, письменного перевода и редактирования различных академических текстов (рефератов, эссе, обзоров, статей и т.д.)</p> <p>УК 4.2. Представляет результаты академической и профессиональной деятельности на различных научных мероприятиях, включая меж-</p>  |



|   |   |   |
|---|---|---|
|   | взаимодействия  | дународные<br>УК 4.3. Демонстрирует интегративные умения, необходимые для эффективного участия в академических и профессиональных дискуссиях  |
| Межкультурное взаимодействие                                | УК-5. Способен анализировать и учитывать разнообразие культур в процессе межкультурного взаимодействия                            | УК 5.1. Адекватно объясняет особенности поведения и мотивации людей различного социального и культурного происхождения в процессе взаимодействия с ними, опираясь на знания причин появления социальных обычаев и различий в поведении людей<br>УК 5.2. Владеет навыками создания недискриминационной среды взаимодействия при выполнении профессиональных задач  |
| Самоорганизация и саморазвитие (в т.ч. здоровье-сбережение) | УК-6. Способен определять и реализовывать приоритеты собственной деятельности и способы ее совершенствования на основе самооценки | УК 6.1. Владеет методиками самооценки, самоконтроля и саморазвития с учетом имеющихся ресурсов, профессионального и личностного развития, исходя из этапов карьерного роста и требований рынка труда<br>УК 6.2. Владеет технологиями и навыками управления своей познавательной деятельностью и ее совершенствования на основе самооценки и принципов образования в течение всей жизни<br>УК 6.3. Планирует профессиональную траекторию с учетом особенностей как профессиональной, так и других видов деятельности |

### 3.2 Общепрофессиональные компетенции выпускника и индикаторы их достижения

| Категория (группа) общепрофессиональных компетенций      | Код и наименование общепрофессиональной компетенции   | Код и наименование индикатора достижения общепрофессиональной компетенции  |
|--|---|--|
| Планирование развития предприятия                        | ОПК-1. Способен разрабатывать эффективную стратегию, инновационную политику и конкурентоспособные концепции предприятия               | ОПК 1.1. Разрабатывает эффективную стратегию по управлению проектными задачами при реализации целей предприятия<br>ОПК 1.2. Формирует инновационную политику и конкурентоспособные концепции предприятия   |
| Совершенствование технологических процессов производства | ОПК-2. Способен разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции различного назначения | ОПК 2.1. Использует инновационные технологии производства продуктов питания животного происхождения различного назначения<br>ОПК 2.2. Осуществляет поиск и выбор новейших достижений техники и технологии в области производства продуктов питания животного происхождения |
| Управление качеством                                     | ОПК-3. Способен оценивать риски и управлять качеством процесса и продукции путем  | ОПК-3.1. Использует современные системы управления качеством в конкретных условиях предприятий   |

|   |  |   |
|---|--|---|
|   | использования и разработки новых высокотехнологических решений   | ОПК 3.2. Осуществляет поиск и принимает оптимальные решения при создании высокотехнологической продукции<br>ОПК 3.3. Контролирует технологические риски при разработке технологии продуктов питания животного происхождения   |
| Моделирование и верификация                 | ОПК-4. Способен использовать методы моделирования продуктов и проектирования технологических процессов производства продукции из сырья животного происхождения       | ОПК 4.1. Использует методы моделирования при производстве продуктов питания животного происхождения<br>ОПК 4.2. Проектирует технологические процессы производства продуктов питания животного происхождения   |
| Организация научно-исследовательской работы | ОПК-5. Способен организовывать научно-исследовательские и научно-производственные работы для комплексного решения профессиональных задач                             | ОПК 5.1. Применяет современные достижения науки и техники, а также доказанный практический опыт для комплексного решения профессиональных задач<br>ОПК 5.2. Самостоятельно выполняет исследования для решения научно-исследовательских и научно-производственных задач с использованием современной аппаратуры и методов исследования |
| Основы педагогической деятельности          | ОПК-6. Способен проектировать образовательные программы в сфере своей профессиональной деятельности, разрабатывать научно-методическое обеспечение для их реализации | ОПК 6.1. Проектирует образовательные программы, выбирает методы научно-методической работы, интерпретирует и представляет результаты работы сельскохозяйственного производства<br>ОПК 6.2. Формирует требования к научно-методическому обеспечению учебных курсов, дисциплин (модулей) программ профессионального обучения            |

### 3.3. Профессиональные компетенции и индикаторы их достижения

| Задача ПД   | Объект или область знания  | Код и наименование профессиональной компетенции   | Код и наименование индикатора достижения профессиональной компетенции   | Основание (ПС, анализ опыта)  |
|---|--|---|---|---|
| <b>Тип задач профессиональной деятельности: научно-исследовательский</b>  |  |   |   |   |
| Проведение научных исследований по отдельным разделам (этапам, заданиям) темы, анализ результатов, формулировка выводов | Мясное и молочное сырье для переработки; мясные и молочные продукты. | ПК-1 Способен организовывать научно-исследовательскую и производственно-технологическую работы в области про- | ПК 1.1. Исследует свойства продовольственного сырья, пищевых макро- и микроингредиентов, технологических добавок с целью придания продуктам питания животного | Профессиональный стандарт «Специалист по технологии продуктов питания животного происхожде- |

|   |  |   |  |   |
|---|--|---|--|---|
|   |  | грессивных технологий   | происхождения заданных свойств<br>ПК 1.2. Выполняет исследовательские и экспериментальные работы с целью модификации или разработки новой продукции животного происхождения с основами патентования  | ния», № 602н от 30.08.2019г   |
| <b>Тип задач профессиональной деятельности: производственно-технологический</b>   |  |   |  |   |
| Разработка мероприятий по безопасности производства продукции.<br>Производственный контроль параметров технологических процессов и качества продукции.<br>Использование современных методов контроля, технологий и инновационных решений. | Мясное и молочное сырье для переработки; мясные и молочные продукты; технологии и технологические процессы производства продуктов питания животного происхождения; технологическое оборудование мясной и молочной отраслей; качество и безопасность сырья и готовой продукции. | ПК-2 Способен совершенствовать технологические решения в целях оптимизации технологического процесса производства продуктов питания животного происхождения | ПК 2.1. Разрабатывает рецептуры и технологии с учетом современных подходов в области производства продуктов питания животного происхождения с учетом технологического нормирования<br>ПК 2.2. Разрабатывает техническую документацию на производимые модифицированные и новые продукты питания животного происхождения | Профессиональный стандарт «Специалист по технологии продуктов питания животного происхождения», № 602н от 30.08.2019г |
| <b>Тип задач профессиональной деятельности: организационно-управленческий</b>   |  |   |  |   |
| Планирование и организация эффективного производства продуктов питания животного происхождения, материалов, оборудования.   | Мясные и молочные продукты; технологии и технологические процессы производства продуктов питания   | ПК-3 Способен оптимизировать и внедрять технические и организационные решения по выпуску конкурентоспособной продукции животного проис-                     | ПК 3.1. Разрабатывает мероприятия по повышению конкурентоспособности продуктов питания животного происхождения<br>ПК 3.2. Применяет способы организации производством  | Профессиональный стандарт «Специалист по технологии продуктов питания животного происхождения», № 602н                |

|  |  |  |   |   |
|--|--|--|---|---|
|  | животного происхождения.   | хождения   | продуктов питания животного происхождения<br>ПК 3.3. Применяет основные принципы ресурсосбережения и защиты окружающей среды  | от 30.08.2019г  |
| Организация работы и разработка оперативных планов первичных производственных коллективов в сфере производства продуктов питания животного происхождения | Мясные и молочные продукты; технологии и технологические процессы производства продуктов питания животного происхождения.                              | ПК-4 Способен осуществлять стратегическое управление развитием производства продуктов питания животного происхождения      | ПК 4.1. Участвует в проведении испытаний по освоению новых технологических процессов производства продуктов питания животного происхождения<br>ПК 4.2. Координирует производственную деятельность в организации в соответствии со стратегическим планом развития производства новых продуктов питания животного происхождения | Профессиональный стандарт «Специалист по технологии продуктов питания животного происхождения», № 602н от 30.08.2019г |
| <b>Тип задач профессиональной деятельности: проектный</b>  |  |  |   |   |
| Управление работами по проектной деятельности в сфере профессиональной направленности  | Технологии и технологические процессы производства продуктов питания животного происхождения; технологическое оборудование мясной и молочной отраслей. | ПК-5 Способен осуществлять деятельность по проектированию в области производства продуктов питания животного происхождения | ПК 5.1. Разрабатывает предложения по реконструкции и модернизации действующих предприятий и организует новые цеха и участки<br>ПК 5.2. Внедряет новую технику и технологическое оборудование с учетом их производственной мощности, коэффициентов загрузки и сменности работы на автоматизированных технологических линиях    | Профессиональный стандарт «Специалист по технологии продуктов питания животного происхождения», № 602н от 30.08.2019г |

**3.4. Перечень обобщённых трудовых функций профессионального стандарта и трудовых функций, соответствующих профессиональной деятельности выпускника ОПОП**

| Наименование профессиональной компетенции  | Код и наименование профессионального стандарта                                   | Наименование обобщённой трудовой функции   | Наименование трудовой функции, соответствующей профессиональной деятельности выпускника   |
|--|--|--|---|
| <p>ПК-1 Способен организовывать научно-исследовательскую и производственно-техно-логическую работы в области прогрессивных технологий</p> <p>ПК-2 Способен совершенствовать технологические решения в целях оптимизации технологического процесса производства продуктов питания животного происхождения</p>   | <p>22.002 Специалист по технологии продуктов питания животного происхождения</p> | <p>Стратегическое управление развитием производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях</p> | <p>Разработка новых технологий производства новых продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях</p>                          |
| <p>ПК-3 Способен оптимизировать и внедрять технические и организационные решения по выпуску конкурентоспособной продукции животного происхождения</p> <p>ПК-4 Способен осуществлять стратегическое управление развитием производства продуктов питания животного происхождения</p> <p>ПК-5 Способен осуществлять деятельность по проектированию в области производства продуктов питания животного происхождения</p> |  |  | <p>Управление испытаниями и внедрением новых технологий производства новых продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях</p> |

#### **4. ДОКУМЕНТЫ, РЕГЛАМЕНТИРУЮЩИЕ СОДЕРЖАНИЕ И ОРГАНИЗАЦИЮ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ПРИ РЕАЛИЗАЦИИ ОПОП ПО НАПРАВЛЕНИЮ ПОДГОТОВКИ**

##### **19.04.03 Продукты питания животного происхождения**

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

Структура ОПОП включает обязательную часть и часть, формируемую участниками образовательных отношений.

К обязательной части ОПОП относятся дисциплины (модули) и практики, обеспечивающие формирование всех общепрофессиональных компетенций, а также профессиональных компетенций.

К части, формируемой участниками образовательных отношений, относятся дисциплины (модули) и практики, обеспечивающие формирование профессиональных компетенций, установленных настоящей ОПОП.

##### **4.1. Учебный план, календарный учебный график по направлению подготовки 19.04.03 Продукты питания животного происхождения**

Календарный учебный график служит для организации учебного процесса при освоении ОПОП для обучающихся всех форм обучения и формируется на учебный год на основе требований ФГОС ВО по направлению подготовки к срокам освоения ОПОП и учебных планов.

Календарный учебный график является составной частью учебного плана. Календарный учебный график включает: начало и окончание учебных семестров, сроки проведения итоговых контрольных мероприятий, сроки проведения учебной и производственной практик, сроки подготовки и проведения итоговых государственных испытаний, сроки каникул. Учебный процесс ведется строго в соответствии с календарным учебным графиком.

Учебный план и календарный учебный график представлены в **приложении 1**.

##### **4.2. Содержание основной профессиональной образовательной программы по направлению подготовки 19.04.03 Продукты питания животного происхождения**

Содержание образовательной программы по направлению подготовки 19.04.03 Продукты питания животного происхождения, направленность (профиль) Технология мясных и молочных продуктов в полном объеме представлено рабочих программами дисциплин (модулей) обязательной части и части, формируемую участниками образовательных отношений учебного плана, включая дисциплины по выбору студента. (**Приложение 4**).

##### **4.3. Практическая подготовка обучающихся по направлению подготовки 19.04.03 Продукты питания животного происхождения**

Организация образовательной деятельности при освоении ОПОП по направлению подготовки 19.04.03 Продукты питания животного происхождения, направленность (профиль) Технология мясных и молочных продуктов в соответствии с Положением о практической подготовке обучающихся (утверждено приказом Министерства науки и высшего образования Российской Федерации и Министерства просвещения Российской Федерации от 05 августа 2020 года № 885/390) включает практическую подготовку обучающихся.

Практическая подготовка организована при реализации учебных предметов, курсов, дисциплин (модулей), практики, иных компонентов образовательной программы, предусмотренных учебным планом и осуществляется как непосредственно в ФГБОУ ВО Белгородский ГАУ и его структурных подразделениях, так и в организациях, или их структурных подразделениях, осуществляющих деятельность по профилю образовательной программы (профильных организациях).

Реализация компонентов образовательной программы в форме практической подготовки осуществляется непрерывно, либо путем чередования с реализацией иных компонентов образовательной программы в соответствии с календарным учебным графиком и учебным планом.

#### **4.3.1. Практическая подготовка обучающихся при реализации учебных предметов, курсов, дисциплин (модулей)**

При реализации учебных предметов, курсов, дисциплин (модулей) по направлению подготовки 19.04.03 Продукты питания животного происхождения, направленность (профиль) Технология мясных и молочных продуктов практическая подготовка предусматривает участие обучающихся в выполнении отдельных элементов работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью и организуется в рамках:

- проведения лабораторных и практических занятий по дисциплинам;
- Инновационные технологии в профессиональной деятельности
- Внедрение новых конкурентоспособных технологических решений в отрасли
- Нетрадиционные технологии при производстве продуктов питания

В ходе лабораторных работ обучающиеся под руководством преподавателя выполняют самостоятельно одно или несколько заданий в соответствии с содержанием учебного материала, направленные на формирование навыков выполнения работ в рамках профессиональной деятельности.

#### **4.3.2. Практическая подготовка обучающихся при реализации практики**

При проведении практик практическая подготовка организуется путем непосредственного выполнения обучающимися определенных видов работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью в ФГБОУ ВО Белгородский ГАУ или профильных организациях - на основании действующих договоров о практической подготовке обучающихся.

В соответствии с ФГОС ВО в Блок 2 «Практика» входят учебная и производственная практики (далее вместе – практики). Практики представляют собой вид учебных занятий, непосредственно ориентированных на профессионально-практическую подготовку обучающихся. Практики закрепляют знания и умения, приобретаемые обучающимися в результате освоения теоретических курсов, вырабатывают практические навыки и способствуют комплексному формированию универсальных, общепрофессиональных и профессиональных компетенций обучающихся.

Структура и содержание рабочих программ учебных и производственных практик включает: цели и задачи учебной (производственной) практики в структуре ОПОП; место и время проведения практики; планируемые результаты освоения практики; структура и содержание практики; образовательные, научно-исследовательские и научно-производственные технологии, используемые на практике; учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы обучающихся на практике; формы аттестации по итогам практики; учебно-методическое и информационное обеспечение учебной (производственной) практики; материально-техническое обеспечение учебной (производственной) практики.

Программы практик разработаны в соответствии с Положением «О практической подготовке обучающихся в федеральном государственном бюджетном образовательном

учреждении высшего образования «Белгородский государственный аграрный университет имени В.Я. Горина».

В соответствии с ФГОС ВО по направлению подготовки 19.04.03 Продукты питания животного происхождения в Блок 2 «Практика» входят учебная и производственная практики.

#### **4.3.3. Рабочая программа учебных практик**

При реализации ОПОП ВО по направлению подготовки 19.04.03 Продукты питания животного происхождения предусматриваются следующие типы учебной практики:

- а) технологическая практика, 2 семестр, 3 зачетных единиц;
- б) проектно-технологическая практика, 2 семестр, 3 зачетных единиц.

Рабочие программы учебной практики приведены в **Приложении 5**.

#### **4.3.4. Рабочая программа производственных практик**

При реализации ОПОП ВО по направлению подготовки 19.04.03 Продукты питания животного происхождения предусматриваются следующие типы производственной практики:

- а) технологическая практика, 1 семестр, 27 зачетных единиц;
- б) научно-исследовательская работа, 2 семестр, 6 зачетных единиц;
- в) проектно-технологическая практика, 4 семестр, 24 зачетных единиц;

Рабочие программы производственной практики приведены в **Приложении 6**.

#### **4.4. Программа научно-исследовательской работы**

Виды НИР, этапы и формы контроля ее выполнения:

- изучать специальную литературу и другую научно-техническую информацию, достижения отечественной и зарубежной науки и техники в соответствующей области знаний;
- участвовать в проведении научных исследований или выполнении технических разработок;
- осуществлять сбор, обработку, анализ и систематизацию научно-технической информации по теме (заданию);
- принимать участие в стендовых и промышленных испытаниях опытных образцов (партий) проектируемых изделий;
- составлять отчеты (разделы отчета) по теме или ее разделу (этапу, заданию);
- выступать с докладом на конференции.

#### **4.5. Программа итоговой (государственной итоговой) аттестации по направлению подготовки 19.04.03 Продукты питания животного происхождения**

Государственная итоговая аттестация выпускников высшего учебного заведения является обязательной и осуществляется после освоения образовательной программы в полном объеме.

Государственная итоговая аттестация включает выполнение и защиту выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты, завершается присвоением квалификации, указанной в перечне специальностей и направлений подготовки высшего образования, утвержденном приказом Министерством образования и науки Российской Федерации от 12 сентября 2013 г. «Об утверждении перечней специальностей и направлений подготовки высшего образования».

Программа ГИА приведена в **Приложении 3**.



## **5. ФАКТИЧЕСКОЕ РЕСУРСНОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ОПОП**

### **19.04.03 ПРОДУКТЫ ПИТАНИЯ ЖИВОТНОГО ПРОИСХОЖДЕНИЯ**

Фактическое ресурсное обеспечение данной ОПОП ВО формируется на основе требований к условиям реализации основных профессиональных образовательных программ, определяемых ФГОС ВО по направлению подготовки 19.04.03 Продукты питания животного происхождения, направленность (профиль) - Технология мясных и молочных продуктов.

#### **5.1. Общесистемные требования к реализации ОПОП**

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

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

#### **5.2. Кадровое обеспечение образовательного процесса**

5.2.1 Реализация ОПОП обеспечивается педагогическими работниками университета, а также лицами, привлекаемыми университетом к реализации ОПОП на условиях гражданско-правового договора.

5.2.2. Квалификация педагогических работников университета отвечает квалификационным требованиям, указанным в квалификационных справочниках и профессиональных стандартах (при наличии).

5.2.3. Доля педагогических работников университета, участвующих в реализации программы магистратуры, и лиц, привлекаемых университетом к реализации программы ма-

гистратуры на иных условиях (исходя из количества замещаемых ставок, приведенного к целочисленным значениям), ведущих научную, учебно-методическую и (или) практическую работу, соответствующую профилю преподаваемой дисциплины (модуля), составляет не менее 70 процентов.

5.2.4. Доля педагогических работников университета, участвующих в реализации ОПОП, и лиц, привлекаемых университетом к реализации ОПОП на иных условиях (исходя из количества замещаемых ставок, приведенного к целочисленным значениям) из числа руководителей и работников иных организаций, осуществляющими трудовую деятельность в профессиональной сфере, соответствующей профессиональной деятельности, к которой готовятся выпускники (имеющих стаж работы в данной профессиональной сфере не менее 3 лет) в общем числе педагогических работников университета, участвующих в реализации ОПОП, и лиц, привлекаемых университетом к реализации ОПОП на иных условиях, составляет не менее 5 процентов.

5.2.4. Доля педагогических работников университета и лиц, привлекаемых к образовательной деятельности университета на иных условиях (исходя из количества замещаемых ставок, приведенного к целочисленным значениям), 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 Российской Федерации), в общем числе научно-педагогических работников университета, составляет не менее 60 процентов.

### **Приложение 7.**

#### **5.3. Образовательные технологии, используемые при реализации ОПОП**

Реализация ОПОП по направлению подготовки 19.04.03 Продукты питания животного происхождения, направленность (профиль) - Технология мясных и молочных продуктов предусматривает использование широкого спектра новых образовательных и информационно-коммуникационных технологий.

Все учебно-методические материалы по ОПОП ВО разработаны:

- по определенной структуре теоретической и практической части, позволяющей быстро менять содержание дисциплины адекватно современному состоянию науки и практики;

- с возможностью использования широкого спектра учебных элементов, мотивирующих обучающихся к самостоятельному, инициативному и творческому освоению учебного материала в процессе познавательной деятельности, таких как:

- использование в лекционных курсах презентаций, элементов практики, за счет включения наглядных примеров решения актуальных задач, в том числе, направленных на повышение профессиональной квалификации;

- выполнение на практических и семинарских занятиях индивидуальных и групповых заданий с использованием персональных компьютеров, информационных технологий;

- подготовка презентаций студентами как результата работы (индивидуально и в группах) по решению ситуационных задач, деловых игр;

- ведение открытых дискуссий по актуальным проблемам животноводства;

- с возможностью использования бально-рейтинговой оценки студента.

Совокупность образовательных технологий, применяемая при освоении дисциплин ОПОП ВО для подготовки бакалавров по направлению 19.04.03 Продукты питания животного происхождения, направленность (профиль) - Технология мясных и молочных продуктов обусловлена как множеством формируемых компетенций выпускников, так и применением различных моделей обучения для достижения эффективного результата обучения (формирования соответствующей компетенции).

Модели обучения включают следующие методы:

- словесные, наглядные, практические (по способу предъявления учебной информации);

- репродуктивные, частично-поисковые, поисковые, исследовательские (по степени самостоятельности слушателя в процессе обучения);
- объяснительно-иллюстративные, проблемные, модельные (по степени информированности слушателя о процессе обучения) и другие.

Формы обучения, применяемые при освоении дисциплин ОПОП ВО для подготовки бакалавров по направлению 19.04.03 Продукты питания животного происхождения, направленность (профиль) - Технология мясных и молочных продуктов включают: лекции, проектную деятельность, практические работы, лабораторные работы, самостоятельные работы, курсовые проекты.

Используемые при проведении учебных занятий современные образовательные технологии обеспечивают развитие у обучающихся навыки командной работы, межличностной коммуникации, принятия решений, лидерских качеств.

#### **5.4. Материально-техническое и учебно-методическое обеспечение образовательного процесса**

5.4.1. Помещения представляют собой учебные аудитории для проведения занятий лекционного типа, занятий семинарского типа, курсового проектирования (выполнения курсовых 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. 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 ОПОП, включает в себя лаборатории, оснащенные лабораторным оборудованием, в зависимости от степени его сложности.

Помещения для самостоятельной работы обучающихся оснащены компьютерной техникой с возможностью подключения к сети «Интернет» и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду организации. **Приложение 9**

5.4.2. В университете функционирует библиотека, а также вузом заключены договоры с электронными библиотечными системами (электронными библиотеками). Кроме того, в университете функционирует собственная электронная библиотека, включающая в себя учебные и учебно-методические издания по дисциплинам (модулям), практикам, государственной итоговой аттестации, разработанные преподавателями университета.

В библиотеке университета имеется 2 читальных зала. Наличие электронного каталога и подключение его к локальной компьютерной сети дает возможность оперативно получить данные о запрашиваемом источнике, библиографическую справку по интересующему вопросу, осуществить просмотр бюллетеня новых поступлений. В библиотеке большое количество электронных ресурсов по статистическим материалам.

Библиотечный фонд укомплектован основной литературой, перечисленной в рабочих программах дисциплин (модулей), практик и дополнительной литературой в соответствии с требованиями ФГОС ВО.

#### **Приложение 8**

Образовательная программа обеспечена учебно-методической документацией и материалами по учебным курсам, дисциплинам (модулям) образовательной программы.

Внеаудиторная работа обучающихся сопровождается методическим обеспечением. Учебно-методические документы содержат рекомендации и задания для самостоятельной работы обучающихся.

Фонд дополнительной литературы помимо учебной включает официальные, справочно-библиографические и специализированные периодические издания. Наряду с учебниками по большинству дисциплин имеются учебные пособия, разработанные преподавателями (в том числе электронные версии пособий), которые в целом охватывают основной учебный материал, предусмотренный рабочими программами дисциплин.

Для обучающихся обеспечен доступ к современным профессиональным базам данных, информационным справочным и поисковым системам информационным справочным системам, состав которых определяется в рабочих программах дисциплин (модулей) и обновляется (при необходимости).

5.4.3. Университет обеспечен необходимым комплектом лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения, в том числе отечественного производства (состав определяется в рабочих программах дисциплин (модулей) и подлежит ежегодному обновлению).

5.4.4. Обучающиеся из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья (при наличии таких обучающихся) обеспечены печатными и (или) электронными образовательными ресурсами в формах, адаптированных к ограничениям их здоровья.

### **5.5. Объем средств на реализацию основной профессиональной образовательной программы**

Финансовое обеспечение реализации программы бакалавриата должно осуществляться в объеме не ниже установленных Министерством образования и науки Российской Федерации базовых нормативных затрат на оказание государственной услуги в сфере образования для данного уровня образования и направления подготовки с учетом корректирующих коэффициентов, учитывающих специфику образовательных программ в соответствии с Методикой определения нормативных затрат на оказание государственных услуг по реализации имеющих государственную аккредитацию образовательных программ высшего образования по специальностям и направлениям подготовки, утвержденной приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 30 октября 2015 г. №1272 (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 30 ноября 2015 г., регистрационный N 39898).

## **6. ХАРАКТЕРИСТИКИ СОЦИАЛЬНО-КУЛЬТУРНОЙ СРЕДЫ ВУЗА, ОБЕСПЕЧИВАЮЩИЕ РАЗВИТИЕ ОБЩЕКУЛЬТУРНЫХ И СОЦИАЛЬНО-ЛИЧНОСТНЫХ КОМПЕТЕНЦИЙ ОБУЧАЮЩИХСЯ**

Для всестороннего развития личности и регулирования социально-культурных процессов, способствующих укреплению нравственных, гражданственных, общекультурных качеств студентов-бакалавров сформирована соответствующая социально-культурная среда. В соответствии с планами культурно-воспитательной работы, реализуемыми Белгородским ГАУ, факультетами и кафедрами, предусмотрены индивидуальная воспитательная работа, кураторская работа в группах, студенческое самоуправление, организуются научно-практические, воспитательные, развлекательные и спортивные мероприятия. Для формирования универсальных 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.

Особое внимание уделяется студенческому самоуправлению, что дает широкие воз-

возможности для реализации личностного потенциала студентов. В Белгородский ГАУ функционируют студенческие советы университета, факультетов и общежития. 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.

Спортивно-массовая работа со студентами проводится с целью сохранения и приумножения спортивных достижений Белгородским ГАУ региона и страны; популяризации различных видов спорта; формирования у студентов культуры здорового образа жизни. Физическая культура и спорт рассматриваются как важная составляющая подготовки квалифицированного бакалавра, востребованного на рынке труда. Сформированная социально-культурная среда позволяет решать широкий спектр задач, направленных на гражданско-патриотическое, духовно-нравственное и эстетическое воспитание студенческой молодежи.

## **7. ОРГАНИЗАЦИЯ ИНКЛЮЗИВНОГО ОБРАЗОВАНИЯ ДЛЯ ИНВАЛИДОВ И (ИЛИ) С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ**

Работу по поддержке инвалидов и обучающихся из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья в университете осуществляет центр социальной, психологической и правовой поддержки студентов, основной целью которого является обеспечение равных возможностей для получения образования всеми категориями обучающихся, с учетом их индивидуальных возможностей и особых образовательных потребностей. Работа центра скоординирована с деятельностью ряда структурных подразделений: приемной комиссией (Профорientационная работа с абитуриентами, учет инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья на этапах их поступления), факультетами (Сопровождение инклюзивного обучения обучающихся с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов их социокультурная реабилитация), Отделом электронных образовательных ресурсов, сетевого и проектного обучения (Реализация программ дистанционного обучения инвалидов), Отделом организации практической подготовки (содействие в прохождении практического обучения), Отделом профориентации и содействия трудоустройству (Содействие трудоустройству выпускников-инвалидов), Управлением имущественным комплексом (Развитие безбарьерной архитектурной среды в образовательной организации).

Локальные нормативные акты ФГБОУ ВО Белгородский ГАУ содержат нормы по организации получения образования обучающимися с ограниченными возможностями здоровья и инвалидами:

- Положение об организации обучения инвалидов и студентов с ограниченными возможностями;
- Положение о форме, периодичности и порядке текущего контроля обучающихся в ФГБОУ ВО Белгородский ГАУ;
- Положение о государственной итоговой аттестации в ФГБОУ ВО Белгородский ГАУ;
- Дорожная карта по организации условий доступности для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями в ФГБОУ ВО Белгородский ГАУ.

Лица с ограниченными возможностями здоровья и инвалиды имеют возможность обучаться по индивидуальному плану. При обучении по индивидуальному плану срок освоения образовательной программы, может быть увеличен по их желанию (письменно заявлению), но не более чем на 1 год по сравнению со сроком получения образования для соответствующей формы обучения. При составлении индивидуального плана обучения предусмотрены различные формы проведения занятий: аудиторные занятия (в академической группе и индивидуально), на дому с использованием дистанционных образовательных технологий.

Обеспечена возможность предоставления услуг ассистента, оказывающего обучающимся необходимую техническую помощь, в штатном расписании предусмотрены ставки специалиста по инклюзивному образованию, куратора академических групп, руководителя физического воспитания. Заключены договоры на предоставление услуг: сурдо- и тифлосурдоперевода, библиотекой для слабовидящих по предоставлению услуг печати необходимых материалов с использованием рельефно-точечного шрифта Брайля, с центром социального обслуживания населения по предоставлению транспортных услуг для обучающихся с ОВЗ и инвалидностью.

При определении мест прохождения практик обучающимися, имеющими инвалидность, учитываются рекомендации, данные по результатам психолого-медико-социальной экспертизы, содержащиеся в индивидуальной программе реабилитации (абилитации) инвалида, относительно рекомендованных условий и видов труда. При необходимости для прохождения практик создаются специальные рабочие места в соответствии с нозологией инвалида, а также с учетом профессионального вида деятельности и характера труда.

Для обучения лиц с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов предусмотрено электронное обучение и дистанционные образовательные технологии с возможностью приема-передачи информации в доступных для них формах.

Для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья устанавливается особый порядок освоения дисциплины «физическая культура и спорт» на основании соблюдения принципов здоровьесбережения и адаптивной физической культуры. При проведении занятий специалист учитывает вид и тяжесть нарушений организма обучающегося с ограниченными возможностями здоровья и инвалида.

Создание безбарьерной архитектурной среды в ФГБОУ ВО Белгородский ГАУ учитывает потребности лиц с нарушениями зрения, слуха, с нарушениями опорно-двигательного аппарата.

Территория студенческого городка ФГБОУ ВО Белгородский ГАУ соответствует условиям беспрепятственного, безопасного и удобного передвижения инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья.

Обеспечена доступность входной группы учебного корпуса, выделена и оборудована стоянка автотранспортных средств для лиц с инвалидностью, оборудован пандус с поручнями, установлена тактильная предупреждающая плитка, контрастная тактильная фасадная табличка с наименованием образовательного учреждения и основной информацией, дублированной рельефно-точечным шрифтом Брайля, промаркированы габариты дверных проемов, смонтированы системы вызова помощи персонала (кнопка вызова помощника, приемное устройство). Обеспечена доступность фойе помещений и путей следования: установлен информационный сенсорный терминал, тактильная предупреждающая плитка, контрастной маркировкой промаркированы двери, индукционными системами для слабослышащих оборудована вахта охраны, установлены тактильные мнемосхемы, таблички на кабинеты, знаки доступности размещены согласно СП 59.13330.2016, ширина коридоров соответствует требованиям для передвижения инвалидов на кресло-колясках. На объекте предусмотрено специальное место для отдыха/ожидания собаки-поводыря: оборудована клетка с возможностью фиксации свободного поводка, миска, поилка и подстилка. Санитарно-гигиеническое помещение оснащено специальной сантехникой: раковина и унитаз оборудованы двойными поручнями для инвалидов, системами вызова помощи персонала, крючками для костылей, дверными доводчиками для инвалидов с задержкой закрытия 30 сек.

В учебных аудиториях оборудованы специальные рабочие места для обучающихся, передвигающихся на кресло-колясках, с увеличенным полем рабочей поверхности, с учетом подъезда и разворота кресло-коляски, увеличения ширины прохода между рядами столов, замену двухместных столов на одноместные. Учебные аудитории оборудованы специализированной техникой: джойстиком, для инвалидов с нарушениями опорно-двигательного аппарата, индукциями и радиооборудованием для слабослышащих, компь-

ютерами с программами чтения текста с экрана и голосовыми помощниками, контрастными и сенсорными клавиатурами, видеоувеличителями для слабовидящих.

## **8.НОРМАТИВНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ СИСТЕМЫ ОЦЕНКИ КАЧЕСТВА ОСВОЕНИЯ ОБУЧАЮЩИМИСЯ ОПОП**

### **8.1.Механизмы оценки качества образовательной деятельности и подготовки обучающихся по ОПОП**

Качество образовательной деятельности и подготовки обучающихся по ОПОП определяется в рамках системы внутренней оценки, а также системы внешней оценки, в которой университет принимает участие на добровольной основе.

В целях совершенствования ОПОП университет при проведении регулярной внутренней оценки качества образовательной деятельности и подготовки обучающихся по ОПОП привлекает работодателей и (или) их объединения, иных юридических и (или) физических лиц, включая педагогических работников университета.

В рамках внутренней системы оценки качества образовательной деятельности по ОПОП обучающимся предоставляется возможность оценивания условий, содержания, организации и качества образовательного процесса в целом и отдельных дисциплин (модулей) и практик.

Внешняя оценка качества образовательной деятельности по ОПОП в рамках процедуры государственной аккредитации осуществляется с целью подтверждения соответствия образовательной деятельности по ОПОП требованиям ФГОС ВО с учетом соответствующей ПООП.

Внешняя оценка качества образовательной деятельности и подготовки обучающихся по ОПОП осуществляется в рамках профессионально-общественной аккредитации, проводимой работодателями, их объединениями, а также уполномоченными ими организациями, в том числе иностранными организациями, либо авторизованными национальными профессионально-общественными организациями, входящими в международные структуры, с целью признания качества и уровня подготовки выпускников, отвечающими требованиям профессиональных стандартов (при наличии), требованиям рынка труда к специалистам соответствующего профиля.

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

Текущая и промежуточная аттестации служат основным средством обеспечения в учебном процессе обратной связи между преподавателем и обучающимся, необходимой для стимулирования работы магистрантов и совершенствования методики преподавания учебных дисциплин.

Текущий контроль успеваемости обеспечивает оценивание хода освоения дисциплин (модулей) и прохождения практик.

Промежуточная аттестация обучающихся - оценивание промежуточных и окончательных результатов обучения по дисциплинам (модулям) и прохождения практик (в том числе результатов курсового проектирования (выполнения курсовых работ)).

Промежуточная аттестация, как правило, осуществляется в конце семестра или на завершающем этапе практики.

Промежуточная аттестация может завершать как изучение всего объема учебного предмета, курса, отдельной дисциплины (модуля) ОПОП.

Текущая и промежуточная аттестации позволяют оценить совокупность знаний и умений, а также степень сформированности определенных компетенций.

Формы текущего и промежуточного контроля определяются учебным планом и внутренним локальным актом ФГБОУ ВО Белгородский ГАУ.

К формам текущего контроля относятся: собеседование, коллоквиум, тест, проверка контрольных работ, рефератов, эссе и иные творческих работ, опрос студентов на учебных занятиях, отчеты студентов по лабораторным работам, проверка расчетно-графических работ и др.

К формам промежуточного контроля относятся: зачет, экзамен по дисциплине (модулю), защита курсового проекта (работы), отчета (по практикам, научно-исследовательской работе студентов и т.п.) и др.

Для аттестации обучающихся на соответствие их персональных достижений поэтапным требованиям соответствующей ОПОП ВО кафедрами ФГБОУ ВО Белгородский ГАУ разработаны фонды оценочных средств для проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации.

Оценочные средства включают: 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, эссе и рефератов. Указанные формы оценочных средств позволяют оценить степень сформированности компетенций обучающихся.

Оценочные средства для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации приводятся в рабочих программах дисциплин (модулей), программах практик и других учебно-методических материалах.

## **8.2. Итоговая (государственная итоговая) аттестация студентов-выпускников**

Государственная итоговая аттестация выпускника высшего учебного заведения является обязательной и осуществляется после освоения ОПОП по направлению 19.04.03 Продукты питания животного происхождения, направленность (профиль) - Технология мясных и молочных продуктов в полном объеме.

Государственная итоговая аттестация проводится государственными экзаменационными комиссиями в целях определения соответствия результатов освоения обучающимися ОПОП требованиям ФГОС ВО. К проведению государственной итоговой аттестации по основным профессиональным образовательным программам привлекаются представители работодателя и их объединений.

Государственная итоговая аттестация выпускника включает выполнение и защиту выпускной квалификационной работы. По решению Ученого совета ФГБОУ ВО Белгородский ГАУ в состав государственной итоговой аттестации может быть включены подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена.

На основе Положения о государственной итоговой аттестации, утвержденного Минобрнауки России, требований ФГОС ВО по направлению подготовки 19.04.03 Продукты питания животного происхождения, направленность (профиль) - Технология мясных и молочных продуктов, в ФГБОУ ВО Белгородский ГАУ разработаны и утверждены соответствующие нормативные документы, регламентирующие проведение государственной итоговой аттестации:

- Положение о государственной итоговой аттестации в ФГБОУ ВО Белгородский ГАУ от 21.10.2016 №445-3 с изменениями 21.12.2018;

- Положение о подготовке и защите выпускной квалификационной работы в ФГБОУ ВО Белгородский ГАУ от 17.07.2015 с изменениями от 8.11.2018 и 4.06.2019;

В результате выполнения и защиты выпускной квалификационной работы выпускник должен продемонстрировать способность и умение самостоятельно решать на современном уровне задачи своей профессиональной деятельности, профессионально излагать специальную информацию, научно аргументировать и защищать свою точку зрения.

Фонды оценочных средств для проведения государственной итоговой аттестации выпускников ОПОП 19.04.03 Продукты питания животного происхожде-



ния, направленность (профиль) - Технология мясных и молочных продуктов, включают в себя:


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

## 9. ОРГАНИЗАЦИЯ ПЕРИОДИЧЕСКОГО ОБНОВЛЕНИЯ ОПОП ВО В ЦЕЛОМ И СОСТАВЛЯЮЩИХ ЕЕ ДОКУМЕНТОВ

| Изменение | Номера листов (стр.) |       |                | Всего листов (стр.) в документе | Номера распорядительного документа | Подпись | Дата | Срок введения изменений |
|-----------|----------------------|-------|----------------|---------------------------------|------------------------------------|---------|------|-------------------------|
|           | замененных           | новых | аннулированных |                                 |                                    |         |      |                         |
|           |                      |       |                |                                 |                                    |         |      |                         |
|           |                      |       |                |                                 |                                    |         |      |                         |

Основная профессиональная образовательная программа высшего образования составлена в соответствии с требованиями ФГОС ВО, с учетом рекомендаций ПрООП (при наличии) по направлению подготовки 19.04.03 Продукты питания животного происхождения и согласована со следующими представителями работодателей:

1. Начальник управления качества ООО «ТД Агро-Белогорье» \_\_\_\_\_

Ю.П. Горелкин \_\_\_\_\_  15.06.2022  
(Ф.И.О., должность, подпись, дата)

2. Директор ООО Мясокомбината «Бессоновский» \_\_\_\_\_

С.А. Резанов \_\_\_\_\_  16.06.2022  
(Ф.И.О., должность, подпись, дата)

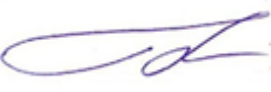
3. Начальник цеха молочных консервов ОАО «Белмолопродукт» \_\_\_\_\_

И.В. Мирошникова \_\_\_\_\_  17.06.2022  
(Ф.И.О., должность, подпись, дата)

Ответственный за разработку ОПОП ВО:


Руководитель образовательной программы

19.04.03 Продукты питания животного происхождения \_\_\_\_\_  Н.П. Шевченко  
(наименование программы) (подпись) (И.О.Ф.)

Зав. кафедрой Технологии производства и переработки сельскохозяйственной продукции \_\_\_\_\_  Н.Б. Ордина  
(наименование кафедры) (подпись) (И.О.Ф.)

Программа одобрена методической комиссией технологического факультета  
Протокол № 4-2022 «23.» 06 2022 года

Председатель методической комиссии факультета \_\_\_\_\_  Л.В. Волощенко  
(подпись) (И.О.Ф.)

Декан факультета технологического \_\_\_\_\_  Н.С. Трубочанинова  
(подпись) (И.О.Ф.)