

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Алейник Станислав Николаевич
Должность: Ректор
Дата подписания: 20.02.2021 22:47:44
Уникальный программный ключ:
5258223550ea9fbeb23726a1609b644b53b8980abb255891f268f913a1951aae

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

Принята
Ученым советом
Белгородского ГАУ
от « 04 » июля 2019 г.
Пр. № 19

УТВЕРЖДАЮ
Заместитель председателя
Ученого совета
ФГБОУ ВО Белгородский ГАУ,
проректор по учебной работе
П.И. Бреславец
« 04 » июля 2019 г.



ОСНОВНАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА
высшего образования

по направлению подготовки
19.04.03 ПРОДУКТЫ ПИТАНИЯ ЖИВОТНОГО ПРОИСХОЖДЕНИЯ
направленность (профиль)
ТЕХНОЛОГИЯ МЯСНЫХ И МОЛОЧНЫХ ПРОДУКТОВ

Квалификация
МАГИСТР

Тип образовательной программы
ПРИКЛАДНАЯ МАГИСТРАТУРА

Форма обучения
ОЧНАЯ, ЗАОЧНАЯ

Срок освоения ОПОП
по очной форме обучения – 2 года
по заочной форме обучения – 2 года 6 месяцев

Белгород 2019 г.

Содержание

1. Общие положения	4
1.1. Основная профессиональная образовательная программа высшего образования (ОПОП ВО) магистратуры, реализуемая вузом по направлению подготовки 19.04.03 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 магистратуры	6
1.3.3. Трудоемкость ОПОП магистратуры	7
1.4. Требования к уровню подготовки, необходимому для освоения направленности (профиля) Технология мясных и молочных продуктов	7
2. Характеристика профессиональной деятельности выпускника направленности (профиля) Технология мясных и молочных продуктов по направлению подготовки 19.04.03 Продукты питания животного происхождения	7
2.1. Область профессиональной деятельности выпускника	7
2.2. Объекты профессиональной деятельности	8
2.3. Виды профессиональной деятельности выпускника	8
2.4. Задачи профессиональной деятельности выпускника	9
3. Компетенции выпускников ОПОП ВО, формируемые в результате освоения направленности (профиля) Технология мясных и молочных продуктов по направлению подготовки 19.04.03 Продукты питания животного происхождения	11
4. Документы, регламентирующие содержание и организацию образовательного процесса при реализации направленности (профиля) Технология мясных и молочных продуктов по направлению подготовки 19.04.03 Продукты питания животного происхождения	13
4.1. Календарный график учебного процесса	13
4.2. Учебный план подготовки магистра	13
4.3. Рабочие программы учебных дисциплин (модулей)	14
4.4. Программы практик	15
5. Фактическое ресурсное обеспечение направленности (профиля) Технология мясных и молочных продуктов по направлению подготовки 19.04.03 Продукты питания животного происхождения	15
5.1. Кадровое обеспечение реализации направленности (профиля)	15
5.2. Учебно-методическое и информационное обеспечение образовательного процесса при реализации направленности	17

(профиля)	
5.3 Материально-техническое обеспечение образовательного процесса в вузе при реализации ОПОП магистратуры	19
5.4 Объем средств на реализацию ОПОП ВО	20
6. Характеристики социально-культурной среды вуза, обеспечивающие развитие общекультурных компетенций обучающихся	20
7. Нормативно-методическое обеспечение системы оценки качества освоения обучающимися ОПОП ВО магистратуры	21
7.1 Матрица соответствия требуемых компетенций, формирующих их составных частей ОПОП и оценочных средств	22
7.2 Фонды оценочных средств для проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации	22
7.3 Государственная итоговая аттестация выпускников ОПОП магистратуры	23
8. Особенности организации образовательного процесса для лиц с ограниченными возможностями здоровья	24
1 Наличие соответствующих условий организации образовательного процесса	24
8.2 Обеспечение соблюдения общих требований	24
8.3 Доведение до сведения обучающихся с ограниченными возможностями здоровья в доступной для них форме	25
9. Организация периодического обновления ОПОП ВО в целом и составляющих ее документов	26
<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. Программа производственной практики</i>	
<i>Приложение 6. Сведения о кадровом обеспечении ОПОП</i>	
<i>Приложение 7. Сведения о материально-техническом обеспечении образовательного процесса при реализации ОПОП</i>	

1. Общие положения

1.1. Основная профессиональная образовательная программа высшего образования (ОПОП ВО) магистратуры, 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 направлению подготовки 19.04.03 Продукты питания животного происхождения, утвержденного Минобрнауки РФ 21 ноября 2014 г. № 1487, направленность (профиль) Технология мясных и молочных продуктов.

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, аннотации дисциплин, рабочие программы учебных предметов, дисциплин (модулей), программы практик, программу государственной итоговой аттестации (ГИА) и другие материалы, обеспечивающие качество подготовки обучающихся, а также оценочные средства и методические материалы.

1.2. Нормативные документы для разработки направленности (профиля)

Нормативно-правовую базу разработки ОПОП ВО магистратуры составляют:

- Федеральный закон Российской Федерации от 29.12.2012 № 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 государственный образовательный стандарт высшего образования по направлению подготовки 19.04.03 «Продукты питания животного происхождения» (уровень магистратуры), утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 21 апреля 2014г. № 1487;
- 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»;
- 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);
- 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», утвержденного 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 Министерство 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 Белгородский ГАУ от 11 декабря 2014 г. № 36-у;

– Локальные нормативные акты и иные документы ФГБОУ ВО Белгородского ГАУ;

– Другие документы, регламентирующие реализацию ОПОП 19.04.03 «Продукты питания животного происхождения».

1.3. Общая характеристика направленности (профиля)

1.3.1 Цель (миссия) ОПОП ВО

ОПОП магистратуры имеет своей целью методическое обеспечение реализации ФГОС ВО по направлению подготовки 19.04.03 Продукты питания животного происхождения и на этой основе развитие у обучающихся личностных качеств, а также формирование общекультурных, общепрофессиональных и профессиональных компетенций в соответствии с требованиями ФГОС ВО по данному направлению подготовки.

В области обучения общими целями ОПОП ВО магистратуры по направлению подготовки 19.04.03 «Продукты питания животного происхождения» являются:

- формирование социально-личностных качеств выпускников (целеустремленности, организованности, трудолюбия, ответственности, гражданственности, коммуникативности, толерантности) и повышение их общей культуры;
- удовлетворение потребностей общества и потенциальных работодателей в высококвалифицированных специалистах, владеющих современными технологиями в области профессиональной деятельности;
- формирование у обучающихся профессиональных компетенций, позволяющих им быть востребованными на рынке труда, способствующих их социальной мобильности и обеспечивающих возможность быстрого и самостоятельного приобретения новых знаний, необходимых для их адаптации и успешной профессиональной деятельности.

1.3.2. Срок освоения ОПОП магистратуры

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

технологий составляет 2 года. Для заочной формы обучения согласно ФГОС ВО срок освоения ОПОП ВО составляет 2 года 6 месяцев.

1.3.3. Трудоемкость ОПОП магистратуры

Трудоемкость освоения обучающимися ОПОП ВО за весь период обучения в соответствии с ФГОС ВО по направлению подготовки 19.04.03 Продукты питания животного происхождения составляет 120 зачетных единиц и включает все виды контактной и самостоятельной работы студента, практики 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.

Таблица 1 – Структура программы магистратуры

Структура программы магистратуры		Объем программы магистратуры в зачетных единицах
Блок 1	Дисциплины (модули)	60
	Базовая часть	6-24
	Вариативная часть	36-54
Блок 2	Практики, в том числе научно-исследовательская работа (НИР)	51-54
	Вариативная часть	51-54
Блок 3	Государственная итоговая аттестация	6-9
Объем программы магистратуры		120

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

Лица, имеющие высшее образование и желающие освоить магистерскую программу, зачисляются в магистратуру по результатам вступительных испытаний, программы которых разрабатываются Белгородским ГАУ с целью установления у поступающего наличия компетенций, необходимых для освоения направленности (профиля) по данному направлению.

2. Характеристика профессиональной деятельности выпускника направленности (профиля) Технология мясных и молочных продуктов по направлению подготовки 19.04.03 Продукты питания животного происхождения

2.1. Область профессиональной деятельности выпускника

Область профессиональной деятельности выпускников, освоивших программу магистратуры, включает:

- знание законодательной базы пищевой промышленности;

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

2.2. Объекты профессиональной деятельности выпускника

Объектами профессиональной деятельности выпускников, освоивших программу магистратуры, являются:

- сырье, полуфабрикаты и продукты животного происхождения;
- гидробионты, продукты переработки (вторичные) 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 испытаний и 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

Виды профессиональной деятельности, к которым готовятся выпускники, освоившие программу магистратуры.

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

Конкретные виды профессиональной деятельности, к которым в основном готовится магистр, определяются высшим учебным заведением совместно с обучающимися, научно-педагогическими работниками высшего учебного заведения и объединениями работодателей.

Программа магистратуры сформирована Белгородским ГАУ, ориентирована на производственно-технологический, практико-ориентированный, прикладные виды профессиональной деятельности как основные (далее - программа прикладной магистратуры) - приоритетные виды деятельности:

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

2.4. Задачи профессиональной деятельности выпускника

Выпускник, освоивший программу магистратуры, в соответствии с видами профессиональной деятельности, на которые ориентирована программа магистратуры, готов решать следующие профессиональные задачи:

производственно-технологическая деятельность:

- обеспечение проведения технологических процессов и выпуска продукции в соответствии с санитарными и ветеринарными нормами и правилами;
- разработка новых рецептов и новых видов продукции из сырья животного происхождения;
- обеспечение выпуска продукции высокого качества;
- проектирование технологических процессов с использованием систем автоматического проектирования;
- разработка норм выработки, технологических нормативов на расход материалов, заготовок, топлива и электроэнергии, выбор технологического оборудования предприятий;
- разработка технических заданий на проектирование и изготовление нестандартного оборудования и средств технологического оснащения предприятий;
- оценка критических контрольных точек и инновационно-технологических рисков при внедрении новых технологий;
- анализ уровня качества;

- исследование причин брака в производстве и разработка предложений по его предупреждению и устранению;
- выбор систем обеспечения экологической и биологической безопасности производства;

организационно-управленческая деятельность:

- организация работы коллектива исполнителей, принятие исполнительских решений в условиях спектра мнений, определение порядка выполнения работ;
- поиск оптимальных решений при создании продукции с учетом требований качества и стоимости, а также сроков исполнения, безопасности жизнедеятельности и экологической чистоты;
- разработка мероприятий по предотвращению производственного травматизма, профессиональных заболеваний и экологических нарушений;
- подготовка заявок на изобретения и промышленные образцы;
- оценка стоимости объектов интеллектуальной деятельности;
- организация в подразделении работы по совершенствованию технологии и по разработке проектов стандартов и сертификатов;
- организация повышения квалификации и тренинга сотрудников подразделений в области инновационной деятельности;
- адаптация современных версий систем управления качеством к конкретным условиям производства на основе международных стандартов;
- подготовка отзывов и заключений на проекты стандартов, рационализаторские предложения и изобретения;
- поддержка единого информационного пространства планирования и управления предприятием на всех этапах жизненного цикла производимой продукции;
- проведение маркетинга и подготовка бизнес-планов выпуска и реализации перспективных и конкурентоспособных изделий;
- разработка планов и программ организации инновационной деятельности на предприятии;
- управление программами освоения новых технологий;
- координация работы персонала для комплексного решения инновационных проблем - от идеи до серийного производства;
- организация защиты объектов интеллектуальной собственности и результатов исследований и разработок как коммерческой тайны предприятия;

проектная деятельность:

- подготовка заданий на разработку проектных решений;
- проведение технических расчетов по проектам, технико-экономического и функционально-стоимостного анализа эффективности проектируемых технологий продуктов из сырья животного происхождения;

- оценка инновационного потенциала проекта;
- математическое моделирование процессов и объектов на базе прикладных пакетов автоматизированного проектирования и исследований;
- разработка методических документов, технических регламентов, а также предложений и мероприятий по реализации разработанных проектов и программ;
- оценка инновационных рисков коммерциализации проектов;
- разработка проектов новых и реконструкции действующих предприятий или цехов.

3. Компетенции выпускников ОПОП ВО, формируемые в результате освоения направленности (профиля) Технология мясных и молочных продуктов по направлению подготовки 19.04.03 Продукты питания животного происхождения

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

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

общекультурные компетенции (ОК):

- способностью к абстрактному мышлению, анализу, синтезу (ОК-1);
- готовностью действовать в нестандартных ситуациях, нести социальную и этическую ответственность за принятые решения (ОК-2);
- готовностью к саморазвитию, самореализации, использованию творческого потенциала (ОК-3).

общепрофессиональными компетенциями (ОПК):

- готовностью к коммуникации в устной и письменной формах на русском и иностранном языках для решения задач профессиональной деятельности (ОПК-1);
- готовностью руководить коллективом в сфере своей профессиональной деятельности, толерантно воспринимая социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия (ОПК-2);
- способностью разрабатывать эффективную стратегию и формировать политику предприятия, обеспечивать предприятие питания материальными и финансовыми ресурсами, разрабатывать новые конкурентоспособные концепции (ОПК-3);
- способностью устанавливать требования к документообороту на предприятии (ОПК-4);
- способностью создавать и поддерживать имидж организации (ОПК-5).

профессиональные компетенции (ПК):

производственно-технологическая деятельность:

- способностью к профессиональной эксплуатации современного оборудования и приборов (в соответствии с целями образовательной программы магистратуры) (ПК-1);
 - способностью использовать на практике навыки и умения в организации научно-исследовательских и научно-производственных работ, в управлении коллективом, влиять на формирование целей команды, воздействовать на ее социально-психологический климат в нужном для достижения целей направлении, оценивать качество результатов деятельности (ПК-2);
 - способностью ориентироваться в постановке задачи и определять, каким образом следует искать средства ее решения (ПК-3);
 - способностью и готовностью применять знания современных методов исследований (ПК-4);
 - способностью осваивать знания в области современных проблем науки, естествознания, молекулярной биологии, микробиологии, техники и технологии продукции животного происхождения (ПК-5);
 - способностью собирать, обрабатывать с использованием современных информационных технологий и интерпретировать необходимые данные для формирования суждений по соответствующим социальным, научным и этическим проблемам (ПК-6);
 - способностью оформлять, представлять и докладывать результаты выполненной работы (ПК-7);
 - готовностью проектировать технологические процессы с использованием автоматизированных систем технологической подготовки производства продуктов, разрабатывать нормы выработки, технологические нормативы на расход материалов, заготовок, топлива и электроэнергии, выбору технологического оборудования (ПК-8);
 - способностью оценивать критические контрольные точки и инновационно-технологические риски при внедрении новых технологий продуктов (ПК-9);
- организационно-управленческая деятельность:
- способностью организовать работу коллектива исполнителей, принимать решения в условиях спектра мнений, определять порядок выполнения работ (ПК-10);
 - способностью осуществлять поиск и принятие оптимальных решений при создании продукции с учетом требований качества и стоимости, а также сроков исполнения, безопасности жизнедеятельности и экологической чистоты (ПК-11);
 - готовностью к управлению программами освоения новых технологий, координации работ персонала для комплексного решения инновационных проблем - от идеи до серийного производства (ПК-12);
 - готовностью адаптировать современные версии систем управления качеством к конкретным условиям производства на основе международных стандартов (ПК-13);

- готовностью использовать приемы и методы работы с персоналом, методы оценки качества и результативности труда персонала (ПК-14);
- готовностью к проведению маркетинговых исследований и подготовке бизнес-планов выпуска и реализации перспективных и конкурентоспособных изделий и разработке планов и программ организации инновационной деятельности на предприятии (ПК-15);

проектная деятельность:

- способностью разрабатывать новый ассортимент продуктов и технологий с заданными составом и свойствами (ПК-21);
- способностью проектировать научно-исследовательские работы по заданной проблеме (ПК-22).

4. Документы, регламентирующие содержание и организацию образовательного процесса при реализации направленности (профиля) Технология мясных и молочных продуктов 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 направлению подготовки 19.04.03 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).

4.2 Учебный план подготовки магистра

Учебный план направления подготовки является основным документом, регламентирующим учебный процесс. По направлению подготовки составляются две формы учебных планов: базовые учебные планы - на полный нормативный срок обучения, по ним рассчитывается учебная нагрузка кафедр; при необходимости - индивидуальные учебные планы студентов, определяющие образовательную траекторию каждого студента.

Учебный план отображает логическую последовательность освоения циклов и разделов ОПОП ВО магистратуры по направлению подготовки 19.04.03 Продукты питания животного происхождения, обеспечивающих формирование компетенций (приложение 2).

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

В учебных планах указан перечень базовых дисциплин в соответствии с требованиями ФГОС ВО по направлению подготовки 19.04.03 Продукты питания животного происхождения.

Перечень и последовательность дисциплин в вариативных частях учебных планов сформирована разработчиками данной ОПОП с учетом особенностей направленности (профиля) Технология мясных и молочных продуктов по направлению подготовки 19.04.03 Продукты питания животного происхождения.

ОПОП магистратуры по направлению подготовки 19.04.03 Продукты питания животного происхождения содержит дисциплины по выбору обучающихся в объеме не менее 30 % вариативной части первому учебному блоку ОПОП. Порядок формирования дисциплин по выбору обучающихся установлен Ученым советом ФГБОУ ВО Белгородский ГАУ.

Для каждой дисциплины, практики указаны виды учебной работы и формы промежуточной аттестации.

В учебном плане по направлению подготовки 19.04.03 Продукты питания животного происхождения максимальный объем учебных занятий обучающихся не превышает 54 академических часа в неделю, включая все виды аудиторной и внеаудиторной (самостоятельной) учебной работы по освоению ОПОП. Максимальный объем аудиторных учебных занятий в неделю при освоении основной образовательной программы в очной форме обучения составляет 14 академических часов (в среднем за весь период обучения).

Занятия лекционного типа для соответствующих групп магистрантов не превышают 30% аудиторных занятий.

4.3 Рабочие программы учебных дисциплин (модулей)

Рабочие программы разрабатываются по всем учебным дисциплинам как базовой, так и вариативной частей учебного плана по данной программе подготовки магистра, а также по всем авторским курсам, определяющим специфику данной направленности (профиля).

В рабочих программах учебных дисциплин четко сформулированы конечные результаты обучения в органичной увязке с осваиваемыми знаниями, умениями и приобретаемыми компетенциями в целом по ОПОП направления подготовки 19.04.03 Продукты питания животного происхождения.

Рабочие программы дисциплин и государственной итоговой аттестации для обучающихся по направлению подготовки 19.04.03 Продукты питания

животного происхождения направленности (профиля) Технология мясных и молочных продуктов представлены в приложениях 3 и 4.

4.4 Программы практик

В соответствии с ФГОС ВО магистратуры по направлению подготовки 19.04.03 Продукты питания животного происхождения практика является обязательным разделом основной образовательной программы магистратуры. Она представляет собой вид учебных занятий, непосредственно ориентированных на профессионально-практическую подготовку обучающихся.

При реализации данной направленности (профиля) предусматриваются следующие виды и типы практик:

- производственная практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (технологическая);
- производственная практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (производственная);
- преддипломная.

Рабочие программы производственной практики по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (технологическая), а также производственной практики по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (производственная) и преддипломной приведены в приложении 5 соответственно.

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

- производственная практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (в том числе технологическая) – ПК-2, ПК-3, ПК-4, ПК-5, ПК-6, ПК-7;
- преддипломная практика – 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-21, ПК-22.

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).

Доля штатных научно-педагогических работников (в приведенных к целочисленным значениям ставок) составляет не менее 60 процентов от общего количества научно-педагогических работников Белгородского ГАУ.

Среднегодовое число публикаций научно-педагогических работников организации за период реализации программы магистратуры в расчете на 100 научно-педагогических работников (в приведенных к целочисленным значениям ставок) составляет не менее 2 в журналах индексируемых в базах данных Web of Science или Scopus, или не менее 20 в журналах, индексируемых в Российском индексе научного цитирования.

Реализация программы магистратуры обеспечивается руководящими и научно-педагогическими работниками организации, а также лицами, привлекаемыми к реализации программы магистратуры на условиях гражданско-правового договора (приложение 6).

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 магистратуры, составляет 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 прикладной магистратуры, не менее 65 процентов.

Доля научно-педагогических работников (в приведенных к целочисленным значениям ставок) из числа руководителей и работников организаций, деятельность которых связана с направленностью (профилем) реализуемой программы магистратуры (имеющих стаж работы в данной профессиональной области не менее 3 лет) в общем числе работников, реализующих программу прикладной магистратуры, не менее 20 процентов.

Общее руководство научным содержанием программы магистратуры Технология мясных и молочных продуктов осуществляется штатным научно-педагогическим работником, имеющим ученую степень, осуществляющим самостоятельные научно-исследовательские (творческие) проекты (участвующим в осуществлении таких проектов) по направлению подготовки 19.04.03 Продукты питания животного происхождения, имеющим ежегодные

публикации по результатам указанной научно-исследовательской (творческой) деятельности в ведущих отечественных и (или) зарубежных рецензируемых научных журналах и изданиях, а также осуществляющим ежегодную апробацию результатов указанной научно-исследовательской (творческой) деятельности на национальных и международных конференциях.

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

Учебно-методическое обеспечение ОПОП направления подготовки магистров в полном объеме содержится в учебно-методических комплексах дисциплин (модулей), практик и государственной итоговой аттестации. Содержание учебно-методических комплексов обеспечивает необходимый уровень и объем образования, включая и самостоятельную работу студентов, а также предусматривать 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.

Библиотечный фонд укомплектован печатными изданиями из расчета не менее 50 экземпляров каждого из изданий основной литературы, перечисленной в рабочих программах дисциплин (модулей), практик и не менее 25 экземпляров дополнительной литературы на 100 обучающихся.

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 «Рукоонт» ([http:// admin.rucont.ru/](http://admin.rucont.ru/));
- ЭБС «Издательство Лань» (www.e.lanbook.ru);
- ЭБС «ZNANIUM.COM» (<http://znanium.com/>)
- Электронная библиотека БелГАУ имени В.Я. Горина (lib.bsaa.edu.ru).

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

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 университета, так и вне. Электронная информационно-образовательная среда 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 магистратуры;
- 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 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.

5.3 Материально-техническое обеспечение образовательного процесса в вузе при реализации ОПОП магистратуры

Материально-техническое обеспечение в целях обеспечения образовательного процесса располагает специальными помещениями: учебные аудитории для проведения занятий лекционного типа, занятий семинарского 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 магистратуры, включает в себя лаборатории, оснащенные лабораторным оборудованием, приборами и материалами, химической посудой и реактивами. Помещения для самостоятельной работы обучающихся оснащены компьютерной техникой с возможностью подключения к сети «Интернет» и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду.

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 19.04.03 «Продукты питания животного происхождения» используются следующие профильные

аудитории и специально оборудованные кабинеты, представленные в приложении 7.

5.4 Объем средств на реализацию ОПОП ВО

Финансовое обеспечение реализации программы магистратуры 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 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 магистратуры

Основными видами контроля уровня учебных достижений студентов (знаний, умений, компетенций) по дисциплинам или практикам (учебной по получению первичных профессиональных умений и навыков, производственной по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности) 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;
- курсовые проекты;
- проверка выполнения индивидуальных домашних заданий, рефератов и эссе;
- проверка выполнения заданий по практике;
- дискуссии, тренинги, круглые столы;
- собеседование;
- контроль выполнения и проверка отчетности по практическим работам.

Возможны и другие формы текущего контроля результатов, которые определяются преподавателями кафедр и фиксируются в рабочей программе дисциплины.

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);

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.

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 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, зачетов и экзаменов; тесты и компьютерные тестирующие программы; примерную тематику рефератов и т.п., а также иные формы контроля, позволяющие оценить степень сформированности компетенций обучающихся.

Параллельно с действующей в настоящее время в Белгородском ГАУ системой учета трудоемкости в академических часах используется система 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 электронной формах;

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

В ВУЗе также разработаны:

- Положение о проведении текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся;

- методические рекомендации преподавателям по разработке системы оценочных средств и технологий для проведения текущего контроля успеваемости по дисциплинам (модулям) ОПОП (заданий для контрольных работ, тематики докладов, эссе, рефератов и т.п.);

- методические рекомендации преподавателям по разработке системы оценочных средств и технологий для проведения промежуточной аттестации по дисциплинам (модулям) ОПОП (в форме зачетов, экзаменов, курсовых работ, проектов и практикам).

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

7.3 Государственная итоговая аттестация выпускников ОПОП магистратуры

Итоговая аттестация выпускника высшего учебного заведения является обязательной и осуществляется после освоения образовательной программы в полном объеме.

Государственная итоговая аттестация магистра защиту выпускной квалификационной работы (далее дипломной работы).

Итоговые аттестационные испытания предназначены для определения практической и теоретической подготовленности магистра к выполнению профессиональных задач, установленных действующим федеральным государственным образовательным стандартом.

Аттестационные испытания, входящие в состав государственной итоговой аттестации выпускника, должны полностью соответствовать

основной профессиональной образовательной программе высшего образования, которую он освоил за время обучения.

Государственная итоговая аттестация включает защиту выпускной квалификационной работы, включая подготовку к защите и процедуру защиты, которая должна быть представлена в форме рукописи и иллюстративного материала (чертежей, таблиц, графиков, рисунков).

Требования к содержанию, объему и структуре дипломной 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. Программа государственной итоговой (итоговой) аттестации представлена в приложении 10.

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 необходимыми обучающимся

Основная профессиональная образовательная программа высшего образования составлена в соответствии с требованиями ФГОС ВО, по направлению подготовки 19.04.03 Продукты питания животного происхождения, утвержденного Минобрнауки РФ 21 ноября 2014г. №1487, направленность (профиль) Технология мясных и молочных продуктов и согласована со следующими представителями работодателей:



Директор
ООО «Мясокомбинат
Бессоновский»

С.А. Резанов
«01» 04 2019 г.

Директор ООО «Деликос»



С.И. Оченаш
«03» 04 2019 г.

Ответственный за разработку ОПОП ВО:

Руководитель образовательной программы
19.04.03 Продукты питания
животного происхождения

Н.П. Шевченко

Зав. кафедрой технологии сырья и
продуктов животного происхождения

Н.П. Шевченко

Программа одобрена методической комиссией технологического факультета

Протокол № 20

«05» 04 2019 г.

Председатель методической комиссии
технологического факультета

Н.Н. Сорокина

Декан технологического факультета

Н.С. Трубчанинова