Министерство образования и науки Российской Федерации
Федеральное государственное бюджетное образовательное
учреждение высшего профессионального образования
«Белгородская государственная сельскохозяйственная академия
имени В.Я. Горина»

Приказ
Министерства образования
и науки Российской Федерации
об утверждении
ФГОС ВПО
от 21 декабря 2009г.
№ 761

УТВЕРЖДАЮ:
Ректор ФГБОУ ВПО
БелГСХА им. В.Я. Горина
_____А. В. Турьянский
«02» 09 2013г.

Основная образовательная программа
высшего профессионального образования

Направление подготовки
260200.68 «Продукты питания животного происхождения»

Магистерская программа «Технология мясных и молочных продуктов»

Степень
Магистр

Форма обучения
очная

Нормативный срок освоения ООП
по очной форме обучения – 2 года

Белгород
2013

СОДЕРЖАНИЕ

1 Общие положения 4
1.1 Определение основной образовательной программы высшего профессионального образования (ООП ВПО) подготовки магистров 4
1.2 Нормативные документы для разработки ООП 4
1.3 Общая характеристика основной образовательной программы 5
1.3.1 Цель (миссия) ООП 5
1.3.2 Срок освоения ООП 5
1.3.3 Трудоемкость ООП 5
1.4 Требования к уровню подготовки, необходимому для освоения ООП 5
2 Характеристика профессиональной деятельности выпускника ООП 6
2.1 Область профессиональной деятельности выпускника 6
2.2 Объекты профессиональной деятельности выпускника 6
2.3 Виды профессиональной деятельности выпускника 7
2.4 Задачи профессиональной деятельности выпускника 7
3 Компетенции выпускника 9
4 Документы, регламентирующие содержание и организацию образовательного процесса при реализации ООП 11
4.1 Учебный план 12
4.1.1 Календарный учебный график 12
4.1.2 Учебный план подготовки магистра 12
4.2 Аннотации и рабочие программы учебных дисциплин 12
4.3 Программы практик и организация научно-исследовательской работы обучающихся 12
4.3.1 Программы практик 12
4.3.2 Организация научно-исследовательской работы обучающихся 12
5 Фактическое ресурсное обеспечение ООП 18
5.1 Кадровое обеспечение 18
5.2 Учебно-методическое и информационное обеспечение 19
5.3 Материально-техническое обеспечение 20
6 Характеристики среды университета, обеспечивающие развитие общекультурных (социально-личностных) компетенций выпускников 21
7 Нормативно-методическое обеспечение системы оценки качества освоения обучающимися ООП 22
7.1 Текущий контроль успеваемости и промежуточная аттестация 22
7.2 Итоговая государственная аттестация выпускников ООП 23
8 Другие нормативно-методические документы и материалы, обеспечивающие качество подготовки обучающихся 24

9 Информационный лист **25**
Приложение 1 Матрица соответствия компетенций, составных частей ООП 26
Приложение 2 График учебного процесса 28
Приложение 3 Учебный план 29
Приложение 4 Аннотации рабочих программ дисциплин ООП 31
Приложение 5 Сведения о кадровом обеспечении магистратуры 54
Приложение 6 Сведения о наличии учебной, учебно-методической литературы и иных библиотечно-информационных ресурсов и средств обеспечения образовательного процесса 59
Приложение 7 Обеспечение образовательного процесса оборудованными учебными кабинетами, объектами для проведения практических занятий, объектами физической культуры и спорта 79

1 ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1.1 Основная образовательная программа магистратуры, реализуемая ФГБОУ ВПО «Белгородская государственная сельскохозяйственная академия имени В.Я. Горина» по направлению подготовки 260200.68 «Продукты питания животного происхождения», магистерская программа «Технология мясных и молочных продуктов» представляет собой систему документов, разработанную и утвержденную ученый советом академии с учетом требований рынка труда на основе Федерального государственного образовательного стандарта по соответствующему направлению подготовки высшего профессионального образования (ФГОС ВПО), а также с учетом рекомендованной примерной основной образовательной программы.

ООП регламентирует цели, ожидаемые результаты, содержание, условия и технологии реализации образовательного процесса, оценку качества подготовки выпускника по данному направлению подготовки и включает в себя: учебный план, рабочие программы учебных дисциплин и другие материалы, обеспечивающие качество подготовки обучающихся, а также программы практик, календарный учебный график и методические материалы, обеспечивающие реализацию соответствующей образовательной технологии.

1.2 Нормативные документы для разработки ООП магистратуры по направлению подготовки 260200.68 «Продукты питания животного происхождения»

Нормативную правовую базу разработки ООП магистратуры составляют:

- Федеральный закон Российской Федерации от 10 июля 1992 г. № 3266-1 «Об образовании» (с изменениями и дополнениями).

Федеральный закон Российской Федерации от 22 августа 1996 г. № 125-ФЗ «О высшем и послевузовском профессиональном образовании» (с изменениями и дополнениями);

Федеральный закон Российской Федерации от 1 декабря 2007 года № 309-ФЗ «О внесении изменений в отдельные законодательные акты Российской Федерации в части изменения понятия и структуры государственного образовательного стандарта».

Федеральный закон Российской Федерации от 24 декабря 2007 года № 232-ФЗ «О внесении изменений в отдельные законодательные акты Российской Федерации (в части установления уровней высшего профессионального образования)».

Федеральный закон Российской Федерации от 8 ноября 2010 года № 293-ФЗ «О внесении изменений в отдельные законодательные акты Российской Федерации в связи с совершенствованием контрольно-надзорных функций и оптимизацией предоставления государственных услуг в сфере образования».

Типовое положение об образовательном учреждении высшего профессионального образования (высшем учебном заведении), утвержденное поста-

новлением Правительства Российской Федерации от 14 февраля 2008 г. № 71 (далее – Типовое положение о вузе);

Федеральный государственный образовательный стандарт высшего профессионального образования по направлению подготовки 111100 Зоотехния (квалификация (степень) «магистр»), утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от «15» февраля 2010 г. № 174;

- Федеральный государственный образовательный стандарт по направлению подготовки 260200.68 «Продукты питания животного происхождения» высшего профессионального образования (магистратура), утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от «21» декабря 2009 г. № 761;

- Нормативно-методические документы Минобрнауки России: Инструктивное письмо Министерства образования и науки Российской Федерации от 13.05.2010 г. №03-956 «О разработке вузами основных образовательных программ»;

- Примерная основная образовательная программа (ПрООП ВПО) по направлению подготовки (носит рекомендательный характер);

- Устав Федерального государственного образовательного учреждения высшего профессионального образования «Белгородская государственная сельскохозяйственная академия имени В.Я. Горина».

1.3 Общая характеристика основной образовательной программы высшего профессионального образования специализированной подготовки магистров

1.3.1 Цель (миссия) ООП магистратуры 260200.68 «Продукты питания животного происхождения»: ООП магистратуры имеет своей целью методическое обеспечение реализации ФГОС ВПО по данному направлению подготовки и на этой основе развитие у обучающихся личностных качеств, а также формирование общекультурных и профессиональных компетенций в соответствии с требованиями ФГОС ВПО по данному направлению подготовки.

1.3.2 Срок освоения ООП магистратуры 260200.68 «Продукты питания животного происхождения»

Срок освоения ООП магистратуры - 2 года в соответствии с ФГОС ВПО по данному направлению.

1.3.3 Трудоемкость ООП магистратуры 260200.68 «Продукты питания животного происхождения»

Трудоемкость освоения ООП - 120 зачетных единиц за весь период обучения в соответствии с ФГОС ВПО по данному направлению и включает все виды аудиторной и самостоятельной работы студента, практики и время, отводимое на контроль качества освоения студентом ООП.

1.4 Требования к уровню подготовки, необходимому для освоения ООП магистратуры 260200.68 «Продукты питания животного происхождения»

Лица, имеющие диплом бакалавра и желающие освоить магистерскую программу, зачисляются в магистратуру по результатам вступительных испытаний, программы которых разрабатываются академией с целью установления у поступающего наличия компетенций необходимых для освоения магистерских программ по данному направлению.

2 ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ВЫПУСКНИКА ООП МАГИСТРАТУРЫ ПО НАПРАВЛЕНИЮ ПОДГОТОВКИ 260200.68 «ПРОДУКТЫ ПИТАНИЯ ЖИВОТНОГО ПРОИСХОЖДЕНИЯ»

2.1 Область профессиональной деятельности выпускника

Область профессиональной деятельности выпускника магистерской программы 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; знание основ педагогической деятельности.

2.2 Объекты профессиональной деятельности выпускника

Объектами профессиональной деятельности выпускника магистерской программы являются: сырье, полуфабрикаты и продукты животного происхождения и гидробионты, продукты переработки (вторичное) и отходы, пищевые ингредиенты и добавки; технологическое оборудование; приборы; нормативная, проектно-технологическая документация, санитарные, ветеринарные и строительные нормы и правила; международные стандарты; методы и средства контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовых продуктов; простые инструменты качества; системы качества; базы данных технологического, технического характера; данные мониторинга

экологической и биологической безопасности продовольствия и окружающей среды.

2.3 Виды профессиональной деятельности выпускника

а) производственно-технологическая;

б) организационно-управленческая;

в) научно-педагогическая;

г) 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.

2.4 Задачи профессиональной деятельности выпускника

а) производственно-технологическая деятельность:

- обеспечение проведения технологических процессов и выпуска продукции в соответствии с санитарными и ветеринарными нормами и правилами;
- разработка новых рецептур 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;

б) 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;

в) научно-педагогическая деятельность:

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

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

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

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

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

•фиксация и защита объектов интеллектуальной собственности;

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

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

•знание основ психологии и педагогики;

г) 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 ВЫПУСКНИКА МАГИСТРАТУРЫ, ФОРМИРУЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДАННОЙ ООП ВПО

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

В результате освоения данной магистерской программы выпускник должен обладать следующими компетенциями:

Общекультурные компетенции (ОК):

•способность совершенствовать и развивать свой интеллектуальный и общекультурный уровень (ОК-1);

•способность к самостоятельному обучению новым методам исследования, к изменению научного и научно-производственного профиля своей профессиональной деятельности (ОК-2);

•способность свободно пользоваться русским и иностранным языками как средством делового общения (ОК-3);

•использовать на практике умения и навыки в организации исследовательских и проектных работ, в управлении коллективом (ОК-4);

•способность проявлять инициативу, в том числе в ситуациях риска, брать на себя всю полноту ответственности (ОК-5);

•способность самостоятельно приобретать с помощью информационных технологий и использовать в практической деятельности новые знания и умения, в том числе в новых областях знаний, непосредственно не связанных со сферой деятельности (ОК-6);

•готовность к активному общению в научной, производственной и социально-общественной сферах деятельности (ОК-7);

•готовность к преподавательской деятельности по профилю подготовки (ОК-8).

Профессиональные компетенции (ПК):

общепрофессиональными:

- способностью к профессиональной эксплуатации современного оборудования и приборов (в соответствии с целями ООП 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);

в производственно-технологической деятельности:

- 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);

в организационно-управленческой деятельности:

- 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);

в научно-педагогической деятельности:

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

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

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

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

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

в проектной деятельности:

•способностью разрабатывать новый ассортимент продуктов и технологий с заданными составом и свойствами (ПК-21);

•способностью проектировать научно-исследовательские работы по заданной проблеме (ПК-22).

Матрица соответствия требуемых компетенций, составных частей ООП представлена в **приложении 1.**

4 ДОКУМЕНТЫ, РЕГЛАМЕНТИРУЮЩИЕ СОДЕРЖАНИЕ И ОРГАНИЗАЦИЮ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ПРИ РЕАЛИЗАЦИИ ООП МАГИСТРАТУРЫ 260200.68 «ПРОДУКТЫ ПИТАНИЯ ЖИВОТНОГО ПРОИСХОЖДЕНИЯ»

В соответствии со Статьей 5 Федерального закона Российской Федерации от 1 декабря 2007 года № 309-ФЗ, п. 39 Типового положения о вузе и ФГОС ВПО магистратуры по направлению подготовки 260200.68 «Продукты питания животного происхождения» содержание и организация образовательного процесса при реализации данной ООП магистратуры регламентируется учебным планом; рабочими программами учебных курсов, предметов, дисциплин (модулей); материалами, обеспечивающими качество

подготовки и воспитания обучающихся; программами практик и организации НИР; календарным учебным графиком, а также методическими материалами, обеспечивающими реализацию соответствующих образовательных технологий.

4.1 Учебный план

4.1.1 Календарный учебный график

В календарном учебном графике указывается последовательность реализации ООП ВПО по годам, включая теоретическое обучение, практики, НИР, промежуточные и итоговую аттестации, каникулы **(Приложение 2).**

4.1.2 Учебный план подготовки магистра

Учебный план отображает логическую последовательность освоения циклов и разделов ООП магистратуры по направлению подготовки 260200.68 «Продукты питания животного происхождения», обеспечивающих формирование компетенций **(Приложение 3).**

4.2 Аннотации и рабочие программы учебных дисциплин

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

Аннотации дисциплин для обучающихся по направлению 260200.68 «Продукты питания животного происхождения», магистерской программе «Технология мясных и молочных продуктов» представлены в **Приложении 4.**

4.3 Программы практик и организация научно-исследовательской работы обучающихся

4.3.1 Программы практик

В соответствии с ФГОС ВПО магистратуры по направлению подготовки 260200.68 «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 магистерской программы предусматриваются следующие виды практик:

- учебная (научно-исследовательская работа), 2 семестр, 21 зачетных единиц, 14 недель;
- производственная (производственная), 4 семестр, 36 зачетных единиц; 24 недели.

4.3.2 Организация научно-исследовательской работы и производственной практики обучающихся

Цель научно-исследовательской работы заключается в развитии имеющихся и приобретение новых знаний, умений и навыков, формирующих компетенции, предусмотренные ФГОС ВПО и основной образовательной программой, закрепление, расширение и углубление теоретических знаний, полученных студентом при изучении дисциплин магистерской программы, предусмотренных учебным планом; приобретение и развитие практических

навыков самостоятельного ведения научно-исследовательской работы и подготовка к написанию магистерской диссертации.

Задачи научно-исследовательской работы:

– закрепление знаний, умений и навыков, полученных магистрантами в процессе изучения дисциплин магистерской программы;

– овладение навыками самостоятельной научно-исследовательской деятельности в профессиональной области;

– изучение магистрантами современной методологии научного исследования;

– изучение современных методов сбора, анализа и обработки научной информации, выбор оптимальных методов исследования;

– организация проведения научного исследования магистрантами в соответствии с современной методологией науки, соблюдением логики в проведении научного исследования;

– активизация и стимулирование творческого подхода магистрантов к проведению научного исследования;

– овладение умением изложения полученных результатов в виде отчетов, публикаций, докладов на семинарах и научных конференциях;

– ознакомление с тематикой научно-исследовательских работ кафедры на которой магистрант проходит практику;

– выбор темы исследование и написание реферата по избранной теме;

– утверждение темы исследования и проведение научно-исследовательской работы (изучение литературных источников, диссертаций на соискание ученой степени кандидата или доктора экономических наук, материалов международных и российских научных конференций, подготовка литературного обзора, написание методического раздела, проведение практических расчетов и т.д.);

– подготовка научной статьи, доклада (тезисов доклада) по результатам выполненных научных исследований.

Места прохождения практики:

– производственные предприятия, с которыми вуз имеет заключенные договора (в соответствии с требованием Статьи 11, п. 9 Федерального закона от 22 августа 1996 г. № 125-ФЗ «О высшем и послевузовском образовании»);

– научно-исследовательские лаборатории и организации;

– подразделения БелГСХА им. В.Я. Горина

Содержание практики определяется индивидуальной программой, которая разрабатывается студентом совместно с руководителем и утверждается руководителем магистерской программы. Программа должна быть тесно связана с темой диссертационного исследования.

В ходе практики должны быть определены источники получения информации, способы обработки и обобщения данных (таблицы, графики, диаграммы, формулы расчетов и т. п.), порядок формирования данных в тексте магистерской диссертации и приложении к ней.

Работа по сбору и обработке теоретических, нормативных и методических материалов определяется содержанием первой, имеющей теоретический (теоретико-методологический) характер части выпускной квалификационной работы (магистерской диссертации). Эта работа начинается после утверждения темы диссертационного исследования и продолжается в течение научно-исследовательской и производственной практики.

Предложения и рекомендации, разработанные студентом в ходе практики, могут иметь теоретический, методический или практический характер, касаться всех вопросов темы, они должны быть грамотно сформулированы и письменно оформлены.

Процесс прохождения учебной практики направлен в соответствии с ФГОС ВПО по данному направлению подготовки на формирование элементов следующих компетенций:

а) общекультурных (ОК):

ОК-4	ОК-8

б) профессиональных (ПК):

ПК-3	ПК-5	ПК-6	ПК-7		
ПК-16	ПК-17	ПК-18	ПК-19	ПК-20	ПК-21

Производственная практика – часть научно-исследовательского компонента подготовки магистров. Она может быть связана как с разработкой теоретического направления в области сырья и продуктов животного происхождения (метода, методики, модели и пр.), так и с изучением работы предприятий, перерабатывающих сырье животного происхождения и выпускающих пищевую и кормовую продукцию из данного сырья, и научно-исследовательских организаций, специализирующихся в области молочной и мясоперерабатывающей промышленности. Производственная практика магистров направления **260200.68 «Продукты питания животного происхождения» магистерской программы «Технология мясных и молочных продуктов»** имеет целью расширение профессиональных знаний, полученных ими в процессе обучения, и акцентирование внимание студентов на исследовательскую составляющую производственной деятельности перерабатывающих предприятий и научно-производственных центров.

Основной **задачей** научно-производственной практики магистров является приобретение опыта в организации и проведении технологического процесса производства продукции животного происхождения, а также выявление научно-инновационной составляющей в работе производственных предприятий, выпускающих пищевую продукцию из сырья животного происхождения, и научно-производственных центров, а также определения направлений исследования при выполнении научно-исследовательской работы и подготовки магистерской диссертации в области технологии продуктов животного происхождения.

Данный вид практики вооружает магистрантов направления 260200.68 «Продукты питания животного происхождения» необходимым опытом

профессионально-производственной деятельности и предполагает овладение следующими профессионально-производственными **умениями**:

Студент должен знать:

– об основных нормативных документах, регламентирующих производственный процесс на предприятиях или в организациях;

– об организации технологического процесса на перерабатывающих предприятиях или научно-производственных центрах;

– о принципах и методах осуществления научно-производственной исследовательской деятельности на предприятии или организации.

Студент должен уметь:

– ориентироваться в организационной структуре и нормативно-правовой документации перерабатывающего предприятия, выпускающего пищевую продукцию животного происхождения, и научно-исследовательских организаций;

– ориентироваться в организации производственных процессов и их проведении на данных предприятиях и в научно-производственных центрах при научно-исследовательских институтах, специализирующихся в области переработки сырья животного происхождения;

– дидактически преобразовывать результаты современных научных исследований в области технологии продуктов животного происхождения в производственный процесс с целью их использования в научно-исследовательской работе, в подготовке магистерской диссертации;

– осуществлять методическую работу по проектированию и организации научно-производственного процесса на предприятиях, выпускающих продукцию животного происхождения;

– проводить учебные и производственные практики студентов направлений бакалавриата **260200.62 «Продукты питания животного происхождения»** на перерабатывающих предприятиях г. Белгорода и Белгородской области и в научно-исследовательских организациях РФ;

– самостоятельно проектировать, реализовывать, оценивать и корректировать производственный процесс на базе системного подхода к анализу качества сырья животного происхождения, технологического процесса и требований к конечной продукции;

Студент должен владеть:

– владеть методами самоорганизации деятельности и совершенствования личности производственника, специализирующегося в технологии продуктов животного происхождения;

– строить взаимоотношения с коллегами, находить, принимать и реализовывать управленческие решения в научно-производственной сфере перерабатывающего предприятия;

– методами самостоятельного проведения научно-производственных исследований в области технологии комплексной переработки сырья животного происхождения, а также приемами разработки технологических процессов, характеризующихся отсутствием вредных веществ, выбрасываемых в окружающую среду, улучшением системы очистки воздуха и воды от вредных примесей, использованием средств автоматического контроля за состоянием окружающей среды на предприятии;

– методами самоконтроля и самооценки процесса и результата научно-производственной деятельности перерабатывающих предприятий, специализирующихся на выпуске продукции пищевого назначения животного происхождения и научно-исследовательских организаций в области переработки сырья животного происхождения.

– культурой речи, общения.

Общее руководство практикой осуществляет выпускающая кафедра «Технологии сырья и продуктов животного происхождения» ФГБОУ ВПО «Белгородской государственной сельскохозяйственной академией им. В.Я. Горина», непосредственно организацию и руководство производственной практикой магистрантов обеспечивают руководитель магистранта или научный руководитель магистерской программы.

При необходимости для консультаций привлекаются высококвалифицированные специалисты из профессорско-преподавательского состава ФГБОУ ВПО «БелГСХА им. В.Я. Горина», систематически занимающиеся научно-методической и производственной деятельностью, имеющие базовое образование соответствующего профиля, ученую степень или ученое звание.

Базами практики являются кафедры академии по профилю программы магистерской подготовки, научно-исследовательская лаборатория БелГСХА им. В.Я. Горина и перерабатывающие предприятия.

№ п\п	Предприятие (организация), адрес	Реквизиты и сроки действия договоров
1.	УНИЦ «Агротехнопарк»п. Майский, ул. Студенческая, 2	№ 159/Д 26.03.12г. бессрочный
2.	ОАО «Конпрок» г. Белгород, ул. Пугачева, 5	№ 2-200/Д от 1.003.12г. бессрочный
3.	ОАО «Белгородский бекон» г. Белгород, ул. Пушкина. 49 а	№ 157/Д от 25.04.11г.
4.	ЗАО «Белая птица» г. Белгород, ул. Макаренко, 14	№ 68/Д от 18.03.08г.
5.	Агрохолдинг «БЗРК – Белгранкорм» п. Пролетарский, Борисовское шоссе,1 п. Ракитное и другие районы области: - ОАО «БЗРК п. Ракитное; - ППЗ и ГПП п. Ракитное; - ППЗ и ГПС и КРСп. Ракитное; - п. Майский (производство по инкубированию яиц)	№ 43/Д от 3.08.12г.

	Белгородский р-он; - ППР «Майский»Белгородский р-он; - Производство «Яковлевское» с. Быковка Яковлевский р-он; - «Семхоз «Ракитянский» М с. Криничное Ракитянский р-он	
6.	ЗАО «Приосколье» ст. Холки, Новооскольский район, Белгородской области	№ 405/Д от 22.12.08г. До 14г.
7.	ООО ПФ «Ново-Ездоцкая» Яковлевский район, Белгородской области	№ 137 от 12.04.12г. бессрочный
8.	ГК «АГРО-Белогорье» г. Белгород, ул. Щорса, 8 - ОАО «Новоборисовское ХПП», Борисовский р-он - Нетельный комплекс, с. Луговка; - ООО «Грайворонская молочная компания с. Мокрая Орловка, Грайворонский р-он;	№ 13/Д от 31.01.08г.
9.	ЗАО «Моссельпром» Московская область, Раменский район, с.Константиново	№139 от 14.05.12 г. бессрочный
10.	ЗАО «Свинокомплекс Короча» Белгородская область, Корочанский район	№ 1790-П-ОС от 24.12.2009 декабрь 2014 г.
11.	Колхоз им. Фрунзе Белгородский район, с. Бессоновка	№ 105 от 21.03.12г. бессрочный
12.	ОАО «Белгородский хладокомбинат» г. Белгород, ул. Дзгоева, 1	№ 161/Д от 26.03.12г. бессрочный
13.	ОАО «Белмолпродукт» г. Белгород, ул. Михайловское шоссе, 14	№ 06/02-12 от 21.03.12г. бессрочный
14.	ООО «Молочные Эко-Фермы» Белгородский район, с. Петровка, ул. Трудовая, 40	№93 15.03.12г. бессрочный
15.	ООО «Русь-Молоко» г. Короча, ул. Урицкого	№ 100 от 04.04.12г. бессрочный
16.	ЗАО МК «АВИДА» г. Старый Оскол, Северная промзона	№181/Д от 17.05 2011г.
17.	ЗАО «Красненское» Яковлевский район, с. Алексеевка	№ 320 16.07.09г. до 14г.
18.	ЗАО «Томмолоко» Яковлевский район, п. Томаровка	№104 от 16,03.12г. бессрочный

Особенность практики заключается в том, что она предполагает реализацию научной, производственной и педагогической составляющих, каждая из которых должна быть отражена в содержании практики и отчетных документах.

По окончании практики студент оформляет и представляет к защите отчет по производственной практике (в течение 1-ой недели после практики), содержащий:

– анализ всех видов деятельности, в которых принимал участие магистрант;

– анализ производственного процесса на предприятии или организация производственной деятельности организации (согласно содержанию производственной практики).

Процесс прохождения производственной практики направлен в соответствии с ФГОС ВПО по данному направлению подготовки на формирование элементов следующих компетенций:

а) общекультурных (ОК):

ОК-1	ОК-5	ОК-7

б) профессиональных (ПК):

ПК-2	ПК-8	ПК-9	ПК-10	
ПК-11	ПК-12	ПК-13	ПК-14	ПК-15

Программа научно-производственной практики магистров направления **260200.68 Продукты питания животного происхождения** магистерской программы «Технология мясных и молочных продуктов» разработана на выпускающей кафедре.

5 ФАКТИЧЕСКОЕ РЕСУРСНОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ООП МАГИСТРАТУРЫ ПО НАПРАВЛЕНИЮ ПОДГОТОВКИ 260200.68 «ПРОДУКТЫ ПИТАНИЯ ЖИВОТНОГО ПРОИСХОЖДЕНИЯ» В ФГБОУ ВПО «БЕЛГОРОДСКАЯ ГОСУДАРСТВЕННАЯ СЕЛЬСКОХОЗЯЙСТВЕННАЯ АКАДЕМИЯ ИМЕНИ В.Я. ГОРИНА»

Ресурсное обеспечение ООП формируется на основе требований к условиям реализации ООП, определяемых ФГОС ВПО по направлению подготовки 260200.68 «Продукты питания животного происхождения», действующей нормативно-правовой базой, с учетом рекомендаций примерной ООП по направлению подготовки 260200.68 «Продукты питания животного происхождения».

5.1 Кадровое обеспечение

Реализация ООП магистратуры обеспечивается научно-педагогическими кадрами, имеющими базовое образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины, и ученую степень или опыт работы в соответствующей профессиональной сфере и систематически занимающимися научной и (или) научно-методической деятельностью.

К образовательному процессу по дисциплинам профессионального цикла привлечены 20 % преподавателей из числа действующих руководителей и ведущих работников профильных организаций, предприятий и учреждений (ООО «Белгранкорм», ЗАО «Свинокомплекс Короча»).

Доля преподавателей, реализующих направление подготовки магистра 260200.68 «Продукты питания животного происхождения», имеющих ученую степень и ученое звание, в том числе преподавателей, обеспечивающих

образовательный процесс по профессиональному циклу и научно-исследовательскому семинару, составляет не мене 80%, ученую степень доктора наук и ученое звание профессора имеет не менее 12 % преподавателей.

Доля преподавателей, обеспечивающих учебный процесс подготовки магистров по направлению 260200.68 «Продукты питания животного происхождения», имеющих ученые степени кандидата, доктора наук и ученые звания, составляет 90%.

Общее руководство научным содержанием и образовательной частью магистратуры направления 260200.68 «Продукты питания животного происхождения» магистерской программы «Технология мясных и молочных продуктов» осуществляется д-ром техн. наук, профессором кафедры технологии сырья и продуктов животного происхождения ФГБОУ ВПО «Белгородская государственная сельскохозяйственная академия имени В.Я. Горина» Лодыгиным А.Д., имеющей стаж работы в образовательных учреждениях высшего профессионального образования 17 лет.

Все преподаватели кафедры регулярно, один раз в пять лет, проходят стажировки, курсы повышения квалификации и т.п. в учебных заведениях, НИИ, в крупных компаниях, а также регулярно ведут научно-исследовательскую работу, участвуя в госбюджетных и хоздоговорных НИР, публикуясь в профессиональных научных журналах, участвуя в научных семинарах, конференциях и круглых столах.

Сведения о кадровом обеспечении магистратуры 260200.68 «Продукты питания животного происхождения» представлены в **приложении 5.**

5.2 Учебно-методическое и информационное обеспечение

Основная образовательная программа по направлению 260200.68 «Продукты питания животного происхождения» обеспечена учебно-методической документацией и материалами по всем учебным курсам, дисциплинам. Внеаудиторная работа обучающихся сопровождается разработанным методическим обеспечением и обоснованием времени, затрачиваемого на её выполнение.

Каждый обучающийся обеспечен доступом к электронно-библиотечной системе университета, которая содержит различные издания по основным изучаемым дисциплинам и сформирована по согласованию с правообладателями учебной и учебно-методической литературы. Обеспечена возможность осуществления одновременного доступа к электронно-библиотечной системе не менее 25% обучающихся по основной образовательной программе по направлению 260200.68 «Продукты питания животного происхождения». Электронно-библиотечной система университета обеспечивает возможность индивидуального доступа каждого обучающегося из любой точки, в которой имеется доступ к сети Интернет.

Каждый обучающийся по основной образовательной программе по направлению 260200.68 «Продукты питания животного происхождения» обеспечен не менее чем одним учебным и одним учебно-методическим печатным и/или электронным изданием по каждой дисциплине

профессионального цикла, входящей в образовательную программу (включая электронные базы периодических изданий).

Используемый библиотечный фонд укомплектован печатными, периодическими и электронными изданиями основной учебной литературы по дисциплинам базовой части всех циклов. Фонд дополнительной литературы помимо учебной включает официальные, справочно-библиографические и специализированные периодические издания.

Библиотека ФГБОУ ВПО «Белгородская государственная сельскохозяйственная академия имени В.Я. Горина» обеспечивает широкий доступ обучающихся к отечественным и зарубежным газетам, журналам и изданиям научно-технической информации (НТИ).

В академии имеется издательство, осуществляющее подготовку и выпуск необходимой учебной и учебно-методической литературы.

Учебно-методическое обеспечение учебного процесса по направлению 260200.68 «Продукты питания животного происхождения» находится на достаточно высоком уровне. Кафедрами «БелГСХА им. В.Я. Горина» разработаны программы по всем дисциплинам базового и профессионального цикла учебного плана. Все программы и ряд других документов по организации учебного процесса входят в учебно-методические комплексы дисциплин.

Сведения о наличии учебной, учебно-методической литературы и иных библиотечно-информационных ресурсов и средств обеспечения образовательного процесса, необходимых для реализации ООП по направлению 260200.68 «Продукты питания животного происхождения» представлены в **приложении 6.**

5.3 Материально-техническое обеспечение

Для организации учебно-воспитательного процесса по данной ООП ВПО академия располагает материально-технической базой, обеспечивающей проведение всех видов дисциплинарной и междисциплинарной подготовки, лабораторной, практической и научно-исследовательской работы обучающихся, предусмотренных учебным планом, и соответствующей действующим санитарным и противопожарным правилам и нормам.

Перечень материально-технического обеспечения для реализации ООП включает аудитории для проведения лекционных, практических и семинарских занятий, в том числе оборудованные видеопроекционными средствами для презентаций, средствами звуковопроизведения, экраном, лингафонным оборудованием, имеющие выход в Интернет. Для учебной и научно-исследовательской работы студентов, предусмотренных учебным планом, используются компьютерные классы, оборудованные мультимедийными средствами обучения, выходом в Интернет и необходимым комплектом лицензионного программного обеспечения. Обеспеченность компьютерным временем с доступом в сеть Интернет соответствует требованиям ФГОС ВПО по направлению.

Каждый обучающийся во время самостоятельной подготовки обеспечен рабочим местом в компьютерном классе с выходом в Интернет в соответствии с объемом изучаемых дисциплин.

Основные материально-технические условия для реализации образовательного процесса в вузе представлены в **приложении 7**.

6 ХАРАКТЕРИСТИКИ СРЕДЫ АКАДЕМИИ, ОБЕСПЕЧИВАЮЩИЕ РАЗВИТИЕ ОБЩЕКУЛЬТУРНЫХ (СОЦИАЛЬНО-ЛИЧНОСТНЫХ) КОМПЕТЕНЦИЙ ВЫПУСКНИКОВ

ФГБОУ ВПО «Белгородская государственная сельскохозяйственная академия имени В.Я. Горина» - один из наиболее авторитетных сельскохозяйственных вузов страны, имеющий глубокие исторические традиции образовательной и воспитательной деятельности. Академия 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 академии, 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-магистров сформирована соответствующая социально-культурная среда. В соответствии с планами культурно-воспитательной работы, реализуемыми академией, 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.

Особое внимание уделяется студенческому самоуправлению, что дает широкие возможности для реализации личностного потенциала студентов. В ФГБОУ ВПО «БелГСХА им. В.Я. Горина» функционируют студенческие советы академии, институтов 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 ФГБОУ ВПО «БелГСХА им. В.Я. Горина», региона и страны; популяризации различных видов спорта; формирования у студентов культуры здорового образа жизни. Физическая культура и спорт рассматриваются как важная составляющая подготовки квалифицированного магистра, востребованного на рынке труда.

Сформированная социально-культурная среда позволяет решать широкий спектр задач, направленных гражданско-патриотическое, духовно-нравственное и эстетическое воспитание студенческой молодежи.

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

7 НОРМАТИВНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ СИСТЕМЫ ОЦЕНКИ КАЧЕСТВА ОСВОЕНИЯ ОБУЧАЮЩИМИСЯ ООП МАГИСТРАТУРЫ ПО НАПРАВЛЕНИЮ ПОДГОТОВКИ 260200.68 «ПРОДУКТЫ ПИТАНИЯ ЖИВОТНОГО ПРОИСХОЖДЕНИЯ».

В соответствии с ФГОС ВПО магистратуры по направлению подготовки 260200.68 «Продукты питания животного происхождения» и Типовым положением о вузе оценка качества освоения обучающимися основных образовательных программ включает текущий контроль успеваемости, промежуточную и итоговую государственную аттестацию обучающихся.

7.1 Текущий контроль успеваемости и промежуточная аттестация

Нормативно-методическое обеспечение текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся по ООП ВПО осуществляется в соответствии с Типовым положением о вузе.

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

Текущая аттестация представляет собой проверку усвоения учебного материала, регулярно осуществляемую на протяжении семестра. Промежуточная аттестация, как правило, осуществляется в конце семестра и может завершать как изучение отдельной дисциплины, так и ее раздела (разделов).

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

К формам текущего контроля относятся: собеседование, коллоквиум, тест, контрольная работа, эссе и иные творческие работы, реферат и др.

К формам промежуточного контроля относятся: зачет, экзамен (по дисциплине (модулю)), отчет (по практикам, научно-исследовательской работе студентов-магистров и т.п.) и др.

Для аттестации обучающихся на соответствие их персональных достижений поэтапным требованиям соответствующей ООП ВПО по направлению 260200.68 «Продукты питания животного происхождения» учебно-методическим советом академии разработаны фонды оценочных средств для проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации. Фонды включают: контрольные вопросы и типовые задания для практических занятий, коллоквиумов, зачетов и экзаменов; тесты; примерную тематику эссе и рефератов и иные формы контроля, позволяющие оценить знания, умения и уровень приобретенных компетенций. Формы и сроки текущего контроля успеваемости, промежуточной аттестации по дисциплинам определяются учебным планом. В ВУЗе сформирована непрерывно действующая система мониторинга уровня знаний, умений и сформированных общекультурных и профессиональных компетенций.

Фонды оценочных средств для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации приводятся в рабочих программах дисциплин (модулей) и программе практики.

7.2 Итоговая государственная аттестация выпускников ООП магистратуры

Итоговая государственная аттестация выпускника магистратуры является обязательной и осуществляется после освоения образовательной программы в полном объеме.

Итоговая государственная аттестация включает защиту магистерской выпускной квалификационной работы, а также государственный экзамен, устанавливаемый по решению ученого совета академии.

На основе Положения об итоговой государственной аттестации выпускников вузов Российской Федерации, утвержденного Министерством образования и науки РФ, требований ФГОС ВПО и рекомендаций ПрООП по направлению подготовки 260200.68 «Продукты питания животного происхождения» в ФГБОУ ВПО «БелГСХА им. В.Я. Горина» разработаны и утверждены соответствующие нормативные документы, регламентирующие проведение итоговой государственной аттестации: Положение об итоговой государственной аттестации выпускников и Положение о выпускной квалификационной работе, содержащее требования к содержанию, объему и структуре ВКР; технологическим факультетом факультетом (выпускающей кафедрой) разработана программа государственного экзамена, включающая также примерные вопросы и задания для государственного экзамена.

В результате подготовки и защиты выпускной квалификационной работы (и сдачи государственного экзамена) студент 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.

8 ДРУГИЕ НОРМАТИВНО-МЕТОДИЧЕСКИЕ ДОКУМЕНТЫ И МАТЕРИАЛЫ, ОБЕСПЕЧИВАЮЩИЕ КАЧЕСТВО ПОДГОТОВКИ ОБУЧАЮЩИХСЯ

В целях обеспечения качества подготовки студентов по магистерской программе 260200.68 «Продукты питания животного происхождения» на технологическом факультете разработаны, утверждены Ученым советом академии и советом факультета и реализуются следующие нормативно-методические документы:

- Положение о единых требованиях к контролю и оценке результатов обучения в ФГОУ ВПО «Белгородская государственная сельскохозяйственная академия» от 22 декабря 2011 г.;
- Положение о магистерской подготовке (магистратуре) в Белгородской государственной сельскохозяйственной академии имени В.Я. Горина от 22 декабря 2011 г.;
- Положение о выпускной квалификационной работе (магистерской диссертации) ФГБОУ ВПО «Белгородская государственная сельскохозяйственная академия имени В.Я. Горина» от 22 декабря 2011 г.;
- Программа итоговой государственной аттестации выпускников от 22 декабря 2011 г.;
- Методические рекомендации по выполнению и защите магистерской диссертации (для студентов-магистров, обучающихся по направлению 260200.68 «Продукты питания животного происхождения»), 2013 г.;
- Программа научно-исследовательской работы студентов-магистров направления подготовки 260200.68 «Продукты питания животного происхождения» (программа подготовки «Технология мясных и молочных продуктов», 2013 г.;
- Программа государственного экзамена для направлению подготовки 260200.68 «Продукты питания животного происхождения», 2013 г.

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТСВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

ФГБОУ ВПО "Белгородская государственная сельскохозяйственная академия имени В.Я.Горина"

План одобрен Ученым советом вуза
Протокол № _____

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

подготовки магистров

19.04.03

Направление: 19.04.03 Продукты питания животного происхождения

Подготовка магистра по магистерской программе " Технология мясных и молочных продуктов"

Кафедра Технология сырья и продуктов животного происхождения

Квалификация	*Срок обучения*
магистр	2г

Год начала подготовки

Образовательный стандарт

Согласовано

Проректор по УР	*/ Бреславец П.И/*
Начальник УМУ	*/ Манохина Л.А/*
Декан	*/ Корниенко П.П/*
Зав. кафедрой	*/ Салаткова Н.П/*
Зав. магистратурой	
Руководитель магистерской программой	

1. График учебного процесса

	Сентябрь					Октябрь				Ноябрь				Декабрь					Январь				Февраль				Март					Апрель				Май				Июнь					Июль				Август			
	1 - 7	8 - 14	15 - 21	22 - 28	29 - 5	6 - 12	13 - 19	20 - 26	27 - 2	3 - 9	10 - 16	17 - 23	24 - 30	1 - 7	8 - 14	15 - 21	22 - 28	29 - 4	5 - 11	12 - 18	19 - 25	26 - 1	2 - 8	9 - 15	16 - 22	23 - 1	2 - 8	9 - 15	16 - 22	23 - 29	30 - 5	6 - 12	13 - 19	20 - 26	27 - 3	4 - 10	11 - 17	18 - 24	25 - 31	1 - 7	8 - 14	15 - 21	22 - 28	29 - 5	6 - 12	13 - 19	20 - 26	27 -2	3 - 9	10 - 16	17 - 23	24 - 31
Курс	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	32	33	34	35	36	37	38	39	40	41	42	43	44	45	46	47	48	49	50	51	52
I																			К	Э	Э	К											Э	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	К	К	К	К	К
II																	Э	Э	К	К	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	Г	Г	К	К	К	К	К	К

2. Сводные данные

		Курс 1			Курс 2			Итого
		сем. 1	сем. 2	Всего	сем. 1	сем. 2	Всего	
	Теоретическое обучение	18	10	**28**	16		**16**	44
Э	Экзаменационные сессии	2	1	**3**	2		**2**	5
У	Учебная практика (концентр.)							
	Учебная практика (рассред.)							
Н	Научно-исслед. работа (концентр.)		14	**14**				14
	Научно-исслед. работа (рассред.)							
П	Производственная практика (концентр.)					24	**24**	24
	Производственная практика (рассред.)							
Д	Диссертация							
Г	Гос. экзамены					2	**2**	2
К	Каникулы	2	5	**7**	2	6	**8**	15
Итого		22	30	**52**	20	32	**52**	104
Студентов								
Групп								

Индекс	Наименование	Формы контроля		Факт	Часов					Распределение по курсам и семестрам																			
					По ЗЕТ	Всего	в том числе			Курс 1												Курс 2							
										Семестр 1						Семестр 2						Семестр 3							
										18 нед						10 нед						16 нед							
		Экзамены	Зачеты				Экз	СР	Ауд	Лек	Лаб	Пр	СР	Экз	ЗЕТ	Лек	Лаб	Пр	СР	Экз	ЗЕТ	Лек	Лаб	Пр	СР	Экз	ЗЕТ	Лек	Лаб
	Итого	7	9	120	4320	4320		1544	616	74	44	134	648		25	36		104	364		35	74		150	532		21		
	Итого по ООП (без факультативов)	7	9	120	4320	4320		1544	616	74	44	134	648		25	36		104	364		35	74		150	532		21		
	Б=27% В=73% ДВ(от В)=43,1%						0%	71%	29%																				
	Итого по циклам М1, М2	7	9	60	2160	2160		1544	616	74	44	134	648		25	36		104	364		14	74		150	532		21		
	Б=38% В=62% ДВ(от В)=25%						0%	65%	35%																				
М1	Общенаучный цикл	2	3	13	468	468		306	162	54	44	64	306		13														
М1.Б	Базовая часть	1	1	5	180	180		90	90	36		54	90		5														
М1.Б.1	Философские проблемы науки и техники	1		3	108	108		54	54	18		36	54		3														
						8			8	4		4																	
М1.Б.2	Математическое моделирование		1	2	72	72		36	36	18		18	36		2														
						6			6	2		4																	
М1.В	Вариативная часть	1	2	8	288	288		216	72	18	44	10	216		8														
М1.В.ОД	Обязательные дисциплины	1	1	6	216	216		162	54	10	44		162		6														
М1.В.ОД.1	Информационные технологии в пищевой промышленности	1		3	108	108		90	18	10	8		90		3														
						4			4		4																		
М1.В.ОД.2	Иностранный язык в профессиональной деятельности		1	3	108	108		72	36		36		72		3														
						6			6		6																		
М1.В.ДВ	Дисциплины по выбору		1	2	72	72		54	18	8		10	54		2														
М1.В.ДВ.1																													
1	Организация и планирование эксперимента		1	2	72	72		54	18	8		10	54		2														
						6			6	2		4																	
2	Технология профессионально-ориентированного обучения (методика преподавания в высшей школе)																												
	Б=23% В=77% ДВ(от В)=47%						0%	73%	27%																				
М2	Профессиональный цикл	5	6	47	1692	1692		1238	454	20		70	342		12	36		104	364		14	74		150	532		21		
М2.Б	Базовая часть	2		11	396	396		268	128													48		80	268		11		
М2.Б.1	Методология проектирования продуктов питания с заданными свойствами и составом	3		6	216	216		136	80													32		48	136		6		
						16			16													4		12					
М2.Б.2	Управление качеством продукции	3		5	180	180		132	48													16		32	132		5		
						10			10													2		8					
М2.В	Вариативная часть	3	6	36	1296	1296		970	326	20		70	342		12	36		104	364		14	26		70	264		10		
М2.В.ОД	Обязательные дисциплины	3	1	19	684	684		476	208	10		44	126		5	20		70	198		8	20		44	152		6		
М2.В.ОД.1	Биотехнология продуктов питания из сырья животного происхождения	1		5	180	180		126	54	10		44	126		5														
						16			16	6		10																	
М2.В.ОД.2	Научные основы производства продуктов питания нового поколения	3		6	216	216		152	64													20		44	152		6		
						12			12													4		8					
М2.В.ОД.3	Проектирование технологических процессов при производстве продуктов питания	2		4	144	144		94	50							10		40	94		4								
						10			10							4		6											
М2.В.ОД.4	Современное технологическое оборудование и приборы		2	4	144	144		104	40							10		30	104		4								
						10			10							4		6											
М2.В.ДВ	Дисциплины по выбору		5	17	612	612		494	118	10		26	216		7	16		34	166		6	6		26	112		4		
М2.В.ДВ.1																													
1	Библиография и патентоведение		1	2	72	72		54	18	2		16	54		2														
						10			10	2		8																	
2	Философия религии																												
М2.В.ДВ.2																													

1	Современные методы исследования сырья и пищевой продукции		2	3	108	108		88	20							6		14	88		3													36		70%	8	14
						8			8							4		4																					
2	Безопасность и экологичность производства пищевых продуктов																																						14
М2.В.ДВ.3																																									
1	Экономические аспекты производства новых видов продуктов питания		3	4	144	144		112	32													6		26	112		4							36		81,2%	8	24
						8			8													2		6														
2	Управление проектами																																						25
М2.В.ДВ.4																																									
1	Управление персоналом		2	3	108	108		78	30							10		20	78		3													36		66,7%	8	25
						8			8							4		4																					
2	Логистика																																						24
М2.В.ДВ.5																																									
1	Организация научно-исследовательской работы		1	5	180	180		162	18	8		10	162		5																			36		55,6%	10	14
						10			10	4		6																											
2	Защита прав потребителей																																						26

Индекс	Наименование			Часов					Недель		Часов			ЗЕТ	Недель		Часов			ЗЕТ	Недель		Часов			ЗЕТ	Недель		Часов			ЗЕТ	Часов в ЗЕТ	ЗЕТ в нед.		
			Факт	по ЗЕТ	Всего		СР	Ауд			Итого	СР	Ауд				Итого	СР	Ауд				Итого	СР	Ауд				Итого	СР	Ауд					
М3	Практики, НИР		57	2052	2052										14		756			21							24		1 296			36				
М3.У	Учебная практика																																			
М3.Н	Научно-исследовательская работа		21	756	756										14		756			21																
	научно-исследовательская работа		21	756	756										14		756			21													36	1,50		
М3.П	Производственная практика		36	1296	1296																						24		1 296			36				
	производственная практика		36	1296	1296																						24		1 296			36	36	1,50		
М3.Д	Диссертация																																36	1,50		

			Часов				Недель	Часов	ЗЕТ	Недель	Часов	ЗЕТ	Недель	Часов	ЗЕТ	Недель	Часов	ЗЕТ	Часов в ЗЕТ	ЗЕТ в нед.		
			Факт	по ЗЕТ	Всего																	
М4	Итоговая государственная аттестация		3	108	108											2	108	3	36	1,50		
ФТД	Факультативы																					