

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИО: Алейник Станислав Николаевич

Должность: Ректор

Дата подписания: 2024.05.10.13:45

Уникальный программный ключ:

5258223550ea9fbeb23726a1609b644b33d8986ab6255891f288f913a1351fae

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

Рассмотрена и одобрена на заседании  
Ученого совета ФГБОУ ВО Белгородский ГАУ  
от «\_30\_» мая 2024 г.,  
протокол №\_10\_



УТВЕРЖДАЮ

Проректор по учебной работе  
\_\_\_\_\_ Н.И. Кластер

10 \_\_\_\_\_ 06 \_\_\_\_\_ 2024 г.

**ОСНОВНАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ**  
**ПРОГРАММА ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ**

направление подготовки

**19.03.03 Продукты питания животного происхождения**

направленность (профиль)

**Технология мясных и молочных продуктов**

квалификация

бакалавр

Форма обучения

очная

Майский, 2024

## СОДЕРЖАНИЕ

1.	<b>ОСНОВНЫЕ ПОЛОЖЕНИЯ</b>	
1.1.	Нормативные документы для разработки основной профессиональной образовательной программы по направлению подготовки	
1.2.	Цели основной профессиональной образовательной программы по направлению подготовки	
1.3.	Задачи основной профессиональной образовательной программы по направлению подготовки	
1.4.	Срок освоения основной профессиональной образовательной программы по направлению подготовки	
1.5.	Трудоемкость основной профессиональной образовательной программы по направлению подготовки	
1.6.	Требования к абитуриенту	
1.7.	Квалификация, присваиваемая выпускникам по направлению подготовки 19.03.03 Продукты питания животного происхождения, направленность (профиль) Технология мясных и молочных продуктов	
2.	<b>ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ВЫПУСКНИКА ВУЗА ПО НАПРАВЛЕНИЮ ПОДГОТОВКИ 19.03.03 ПРОДУКТЫ ПИТАНИЯ ЖИВОТНОГО ПРОИСХОЖДЕНИЯ</b>	
2.1.	Область профессиональной деятельности выпускников и сферы профессиональной деятельности выпускников	
2.2.	Типы задач профессиональной деятельности выпускников	
2.3.	Задачи профессиональной деятельности выпускников	
2.4.	Объекты (или области знаний) профессиональной деятельности выпускников	
2.5.	Направленность (профиль) образовательной программы в рамках направления подготовки	
2.6.	Перечень профессиональных стандартов, соотнесенных с федеральным государственным образовательным стандартом по направлению подготовки	
3.	<b>ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ОСНОВНОЙ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ</b>	
3.1.	Универсальные компетенции выпускника и индикаторы их достижения	
3.2.	Общепрофессиональные компетенции выпускника и индикаторы их достижения	
3.3.	Профессиональные компетенции и индикаторы их достижения	
3.4.	Перечень обобщённых трудовых функций профессионального стандарта и трудовых функций, соответствующих профессиональной деятельности выпускника ОПОП.	
4.	<b>ДОКУМЕНТЫ, РЕГЛАМЕНТИРУЮЩИЕ СОДЕРЖАНИЕ И ОРГАНИЗАЦИЮ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ПРИ РЕАЛИЗАЦИИ ОПОП 19.03.03 ПРОДУКТЫ ПИТАНИЯ ЖИВОТНОГО ПРОИСХОЖДЕНИЯ</b>	
4.1.	Учебный план, календарный график по направлению подготовки 19.03.03 Продукты питания животного происхождения, направленность (профиль) Технология мясных и молочных продуктов	
4.2.	Содержание основной профессиональной образовательной программы	

	по направлению подготовки 19.03.03 Продукты питания животного происхождения	
4.3.	Практическая подготовка обучающихся по направлению подготовки 19.03.03 Продукты питания животного происхождения, направленность (профиль) Технология мясных и молочных продуктов	
4.3.1.	Практическая подготовка обучающихся при реализации учебных предметов, курсов, дисциплин (модулей)	
4.3.2.	Практическая подготовка обучающихся при реализации практики	
4.3.3.	Рабочая программа учебных практик	
4.3.4.	Рабочая программа производственных практик	
4.4.	Программа итоговой (государственной итоговой) аттестации по направлению подготовки 19.03.03 Продукты питания животного происхождения	
4.5.	Рабочая программа воспитания по направлению подготовки 19.03.03 Продукты питания животного происхождения	
4.6.	Календарный план воспитательной работы по направлению подготовки 19.03.03 Продукты питания животного происхождения	
<b>5.</b>	<b>ФАКТИЧЕСКОЕ РЕСУРСНОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ОПОП 19.03.03 ПРОДУКТЫ ПИТАНИЯ ЖИВОТНОГО ПРОИСХОЖДЕНИЯ</b>	
5.1.	Общесистемные требования к реализации ОПОП	
5.2.	Кадровое обеспечение образовательного процесса	
5.3.	Образовательные технологии, используемые при реализации ОПОП	
5.4.	Материально-техническое и учебно-методическое обеспечение образовательного процесса	
5.5.	Объем средств на реализацию основной образовательной программы	
<b>6.</b>	<b>ХАРАКТЕРИСТИКА СРЕДЫ ВУЗА, ОБЕСПЕЧИВАЮЩАЯ РАЗВИТИЕ ОБЩЕКУЛЬТУРНЫХ КОМПЕТЕНЦИЙ ВЫПУСКНИКОВ</b>	
<b>7.</b>	<b>ОРГАНИЗАЦИЯ ИНКЛЮЗИВНОГО ОБРАЗОВАНИЯ ДЛЯ ИНВАЛИДОВ И ИЛИЦ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ</b>	
<b>8.</b>	<b>НОРМАТИВНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ СИСТЕМЫ ОЦЕНКИ КАЧЕСТВА ОСВОЕНИЯ ОБУЧАЮЩИМИСЯ ОПОП ПО НАПРАВЛЕНИЮ ПОДГОТОВКИ 19.03.03 ПРОДУКТЫ ПИТАНИЯ ЖИВОТНОГО ПРОИСХОЖДЕНИЯ</b>	
8.1.	Механизмы оценки качества образовательной деятельности и подготовки обучающихся по ОПОП	
8.2.	Фонды оценочных средств для проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации	
8	Итоговая (государственная итоговая) аттестация студентов-выпускников	
<b>9.</b>	<b>ОРГАНИЗАЦИЯ ПЕРИОДИЧЕСКОГО ОБНОВЛЕНИЯ ОПОП ВО ЦЕЛОМ И СОСТАВЛЯЮЩИХ ЕЕ ДОКУМЕНТОВ</b>	
<b>10.</b>	<b>СОГЛАСОВАНИЕ ОПОП С РАБОТОДАТЕЛЯМИ</b>	
	<b>ПРИЛОЖЕНИЯ:</b>	
	<i>Приложение 1. Учебный план, календарный учебный график по направлению подготовки 19.03.03 Продукты питания животного происхождения</i>	
	<i>Приложение 2. Матрица компетенций</i>	
	<i>Приложение 3. Программа ГИА</i>	
	<i>Приложение 4. Рабочие программы учебных дисциплин (модулей)</i>	

	<i>Приложение 5. Программа учебной практики</i>	
	<i>Приложение 6. Программа производственной практики</i>	
	<i>Приложение 7. Сведения о кадровом обеспечении ОПОП</i>	
	<i>Приложение 8. Сведения о наличии учебной, учебно-методической литературы и иных библиотечно-информационных ресурсов и средств обеспечения образовательного процесса ОПОП</i>	
	<i>Приложение 9. Сведения о материально-техническом обеспечении образовательного процесса при реализации ОПОП</i>	
	<i>Приложение 10. Рабочая программам воспитания по направлению подготовки 19.03.03 Продукты питания животного происхождения</i>	
	<i>Приложение 11. Календарный план воспитательной работы по направлению подготовки 19.03.03 Продукты питания животного происхождения</i>	
	<i>Приложение 12. Экспертное заключение работодателей</i>	
	<i>Приложение 13. Экспертное заключение работодателей</i>	
	<i>Приложение 14. Экспертное заключение работодателей</i>	

## 1. ОСНОВНЫЕ ПОЛОЖЕНИЯ

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

ОПОП ВО представляет собой систему документов, разработанную и утвержденную высшим учебным заведением с учетом требований регионального рынка труда на основе Федерального государственного образовательного стандарта высшего образования (ФГОС ВО) по соответствующему направлению подготовки.

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

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

Нормативно-правовую базу разработки ОПОП ВО составляют:

- федеральный закон Российской Федерации от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
- федеральный государственный образовательный стандарт высшего образования по направлению подготовки 19.03.03 Продукты питания животного происхождения (квалификация «бакалавр»), утвержденного и введенного в действие с приказом Министерства образования и науки РФ от 11 августа 2020 г № 936;
- профессиональный стандарт «Специалист по технологии продуктов питания животного происхождения», утвержденного Министерством труда и социальной защиты РФ от 30 августа 2019г №602н;
- приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 06 апреля 2021 N 245 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам высшего образования - программам бакалавриата, программам специалитета, программам магистратуры»;
- приказ Минобрнауки России от 29 июня 2015 г. № 636 «Об утверждении порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам высшего образования – программам бакалавриата, программам специалитета и программам магистратуры»;
- приказ Министерства науки и высшего образования и Министерства просвещения РФ от 05 августа 2020 г. № 885/390 «О практической подготовке»;
- методические рекомендации по организации образовательного процесса для обучения инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья в образовательных организациях высшего образования, в том числе оснащенности образовательного процесса, от 08.04.2014, № АК-44/05вн;
- нормативно-методические документы Министерства науки и высшего образования Российской Федерации;
- устав и иные локальные нормативные акты ФГБОУ ВО Белгородский ГАУ.

## **1.2. Цели основной профессиональной образовательной программы по направлению подготовки 19.03.03 Продукты питания животного происхождения**

Целью ОПОП ВО по направлению подготовки 19.03.03 Продукты питания животного происхождения является: подготовка бакалавров в соответствии с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта высшего образования, формирование универсальных, общепрофессиональных и профессиональных компетенций в соответствии с требованиями ФГОС ВО по данному направлению; подготовка выпускников освоивших программу к следующим видам профессиональной деятельности: производственно-технологической, организационно-управленческой и проектной.

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

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

### производственно-технологическая деятельность:

участие в разработке и осуществлении технологических процессов;  
участие в работах по доводке и освоению технологических процессов в ходе подготовки производства новой продукции;

выполнение мероприятий по обеспечению качества продукции;

организация метрологического обеспечения технологических процессов,

использование типовых методов контроля качества выпускаемой продукции;

организация рабочих мест, их техническое оснащение, подбор и размещение технологического оборудования;

оформление документов для получения разрешительной документации для функционирования пищевых предприятий;

участие в работах по внедрению новых видов сырья, современных технологий и производств продуктов питания, нового технологического оборудования;

контроль соблюдения технологической дисциплины;

подбор и размещение технологического оборудования;

оценка влияния новых технологий, новых видов сырья и технологического оборудования на конкурентоспособность продукции производства и рентабельность предприятия;

оценка инновационного потенциала новой продукции;

подготовка документации по менеджменту качества технологических процессов на производственных участках;

контроль соблюдения экологической безопасности производства;

### организационно-управленческая деятельность:

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

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

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

подготовка документации для создания системы менеджмента качества предприятия;

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

разработка оперативных планов работы первичных производственных подразделений;

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

управление работой коллективов исполнителей и обеспечение безопасности труда; участие в разработке оперативных планов работы производственных коллективов; мотивация сотрудников производства;

организация профессионального обучения и аттестации сотрудников производства;

проектная деятельность:

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

выявление приоритетов решения задач с учетом нравственных аспектов деятельности;

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

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

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

Срок получения образования по программе бакалавриата (вне зависимости от применяемых образовательных технологий):

В очной форме обучения, включая каникулы, предоставляемые после прохождения государственной итоговой аттестации, составляет 4 года.

При обучении по индивидуальному учебному плану инвалидов и лиц с ОВЗ может быть увеличен по их заявлению не более чем на 1 год по сравнению со сроком получения образования, установленным для соответствующей формы обучения.

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

Трудоемкость освоения обучающимися ОПОП ВО за весь период обучения в соответствии с ФГОС ВО по данному направлению составляет 240 зачетных единиц и включает все виды контактной и самостоятельной работы студента, практики, НИР и время, отводимое на контроль качества освоения студентом ОПОП ВО.

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

#### **1.6. Требования к абитуриенту**

В соответствии с частью 2 ст.69 Федерального закона Российской Федерации «Об образовании в Российской Федерации» от 29 декабря 2012 г. №273-ФЗ п. 11 Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам высшего образования – программам бакалавриата, программам специалитета, программам магистратуры, к освоению программ бакалавриата допускаются лица, имеющие среднее общее образование.

При поступлении абитуриент должен иметь документ установленного образца о

среднем общем образовании, или документ установленного образца о среднем профессиональном образовании, или полученный до вступления в силу Федерального закона документ государственного образца о начальном профессиональном образовании, который подтверждает получение среднего (полного) общего образования или получение начального профессионального образования на базе среднего (полного) общего образования, или документ установленного образца о высшем образовании (при необходимости поступающий может представить как документ о среднем общем образовании, так и документ о соответствующем профессиональном образовании).

Для успешного освоения основной профессиональной образовательной программы бакалавриата направления подготовки 19.03.03 Продукты питания животного происхождения, направленность (профиль) Технология мясных и молочных продуктов абитуриент должен обладать соответствующими компетенциями в области математики, биологии и русского языка в объеме государственных стандартов среднего общего или среднего профессионального образования.

### **1.7. Квалификация, присваиваемая выпускникам по направлению подготовки 19.03.03 Продукты питания животного происхождения, направленность (профиль) Технология мясных и молочных продуктов**

При выпуске студентам присваивается квалификация бакалавр по направлению подготовки 19.03.03 Продукты питания животного происхождения.

## **2. ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ВЫПУСКНИКОВ ПО НАПРАВЛЕНИЮ ПОДГОТОВКИ 19.03.03 ПРОДУКТЫ ПИТАНИЯ ЖИВОТНОГО ПРОИСХОЖДЕНИЯ**

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

Область профессиональной деятельности и сферы профессиональной деятельности выпускников, освоивших программу бакалавриата, по направлению подготовки 19.03.03 Продукты питания животного происхождения, могут осуществлять профессиональную деятельность:

22 Пищевая промышленность. Включая производство напитков и табака (в сфере технологий комплексной переработки мясного и молочного сырья).

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

Выпускник, освоивший программу бакалавриата по направлению подготовки 19.03.03 Продукты питания животного происхождения, готовится к следующим типам профессиональной деятельности:

производственно-технологическая, организационно-управленческая, проектная деятельность в соответствии с ФГОС ВО по данному направлению подготовки в соответствии с направленностью ОПОП.

Виды профессиональной деятельности определяются университетом совместно с заинтересованными участниками образовательного процесса.

При разработке и реализации программ бакалавриата университет ориентируется на конкретные виды профессиональной деятельности, к которым готовится бакалавр, исходя из потребностей рынка труда, материально-технических ресурсов.

Программа бакалавриата формируется в зависимости от вида учебной деятельности и требований к результатам освоения образовательной программы, направленной на практико-ориентированный, прикладной вид профессиональной деятельности как основной.

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



Выпускник, освоивший программу бакалавриата по направлению подготовки 19.03.03 Продукты питания животного происхождения, направленность (профиль) Технология мясных и молочных продуктов, в соответствии с видами профессиональной деятельности, на которые ориентирована программа бакалавриата, должен быть готов решать следующие профессиональные задачи:

производственно-технологическая:

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

организационно-управленческая:

- составление технической документации (графиков работ, инструкций, планов, смет, заявок на материалы, оборудование), а также установленной отчетности по утвержденным формам;
- выполнение работ по стандартизации и подготовке к сертификации технических средств, систем, процессов, оборудования и материалов;
- подготовка исходных данных для выбора и обоснования научно-технических и организационных решений на основе экономических решений;
- подготовка документации для создания системы менеджмента качества предприятия;
- проведение организационно-плановых расчетов по созданию (реорганизации) производственных участков;
- разработка оперативных планов работы первичных производственных подразделений;
- организация работ по применению передовых технологий для производства качественных продуктов питания из сырья животного происхождения;
- управление работой коллективов исполнителей и обеспечение безопасности труда;
- участие в разработке оперативных планов работы производственных коллективов;
- мотивация сотрудников производства;
- организация профессионального обучения и аттестации сотрудников производства;

проектная:

- формирование целей проекта (программы), решения задач, критериев и показателей достижения целей, построение структуры их взаимосвязей;
- приоритетов решения задач с учетом нравственных аспектов деятельности;
- разработка обобщенных вариантов решения проблемы, анализ этих вариантов, про-

гнозирование последствий, нахождение компромиссных решений в условиях многокритериальности и неопределенности, планирование реализации проекта;

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

#### **2.4. Объекты профессиональной деятельности выпускников**

Объектами профессиональной деятельности выпускников, освоивших программу бакалавриата по направлению подготовки 19.03.03 Продукты питания животного происхождения являются: пищевые предприятия, специализированные цеха, имеющие функции пищевого производства, сырье, полуфабрикаты и продукты животного происхождения, продукты переработки (вторичное) и отходы, пищевые ингредиенты и добавки, технологическое оборудование, приборы, нормативная, проектно-технологическая документация, санитарные, ветеринарные и строительные нормы и правила, международные стандарты, методы и средства контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовых продуктов, простые инструменты качества, системы качества, базы данных технологического, технического характера, данные мониторинга экологической и биологической безопасности продовольствия и окружающей среды.

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

При разработки программы бакалавриата по направлению подготовки 19.03.03 Продукты питания животного происхождения установлена, направленность (профиль) - Технология мясных и молочных продуктов

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

Профессиональный стандарт «Специалист по технологии продуктов питания животного происхождения», утвержденного Министерством труда и социальной защиты РФ от 30 августа 2019г №602н.

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

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

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

Категория (группа) универсальных компетенций	Код и наименование универсальной компетенции	Код и наименование индикатора достижения универсальной компетенции
Системное и критическое мышление	УК-1. Способен осуществлять поиск, критический анализ и	УК 1.1. Анализирует задачу, выделяя ее базовые составляющие, осуществляет декомпозицию задачи

	<p>синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач</p>	<p>УК 1.2. Находит и критически анализирует информацию, необходимую для решения поставленной задачи</p> <p>УК 1.3. Рассматривает возможные варианты решения задачи, оценивая их достоинства и недостатки</p> <p>УК 1.4. Определяет и оценивает последствия возможных решений задачи</p>
<p>Разработка и реализация проектов</p>	<p>УК-2. Способен определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений</p>	<p>УК 2.1. Формулирует в рамках поставленной цели проекта совокупность взаимосвязанных задач, обеспечивающих ее достижение. Определяет ожидаемые результаты решения выделенных задач</p> <p>УК 2.2. Выявляет и анализирует различные методы, способы решения поставленных задач, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений</p> <p>УК 2.3. Решает конкретные задачи проекта заявленного качества и за установленное время</p> <p>УК 2.4. Публично представляет результаты решения конкретной задачи проекта</p>
<p>Командная работа и лидерство</p>	<p>УК-3. Способен осуществлять социальное взаимодействие и реализовывать свою роль в команде</p>	<p>УК 3.1. Демонстрирует знания правовых и этических принципов и норм социального взаимодействия</p> <p>УК 3.2. Понимает эффективность использования стратегии сотрудничества для достижения поставленной цели, определяет свою роль в команде</p> <p>УК 3.3. Владеет приемами эффективного социального взаимодействия в различных социальных группах ( в зависимости от целей подготовки - по возрастным особенностям, по этническому и религиозному признаку, по принадлежности к социальному классу)</p> <p>УК 3.4. Эффективно взаимодействует с другими членами команды, в т.ч. участвует в обмене информацией, знаниями и опытом, и презентации результатов работы команды</p>
<p>Коммуникация</p>	<p>УК-4. Способен осуществлять деловую коммуникацию в устной и письменной формах на государственном языке Российской Федерации и иностранном(ых) языке(ах)</p>	<p>УК 4.1. Грамотно и ясно строит диалогическую речь в рамках межличностного и межкультурного общения на иностранном языке</p> <p>УК 4.2. Демонстрирует умение осуществлять деловую переписку на иностранном языке, переводов профессиональных текстов</p> <p>УК 4.3. Демонстрирует знания коммуникативных, этические аспекты устной и письменной речи; правила и закономерности личной и деловой устной и письменной коммуникации</p> <p>УК 4.4. Применяет на практике коммуникативные технологии, методы и способы делового общения для академического и профессионального общения</p>

		УК 4.5. Демонстрирует владение методикой межличностного делового общения, методикой составления суждения в межличностном деловом общении и изложения собственной точки зрения
Межкультурное взаимодействие	УК-5. Способен воспринимать межкультурное разнообразие общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах	<p>УК 5.1. Демонстрирует знания в вопросах особенностей различных эпох всеобщей истории и истории России, факторов многовекторности исторического развития общества</p> <p>УК5.2. Демонстрирует уважительное отношение к историческому наследию и социокультурным традициям различных социальных групп, опирающееся на знание этапов исторического развития России (включая основные события, основных исторических деятелей) в контексте мировой истории и ряда культурных традиций мира</p> <p>УК 5.3. Демонстрирует навыки разностороннего подхода к анализу философских проблем и самостоятельного анализа современных проблем мировоззрения</p> <p>УК 5.4. Демонстрирует уважительное отношение к социокультурным традициям различных социальных групп, опирающихся на знания мировых религий, философских и этических учений</p> <p>УК 5.5 Находит и использует необходимую для саморазвития и взаимодействия с другими людьми информацию о культурных особенностях и традициях различных социальных групп</p> <p>УК 5.6 Сознательно выбирает ценностные ориентиры и гражданскую позицию; аргументировано обсуждает и решает проблемы мировоззренческого, общественного и личностного характера</p>
	УК-6. Способен управлять своим временем, выстраивать и реализовывать траекторию саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни	<p>УК 6.1. Применяет знание о своих ресурсах и их пределах (личностных, ситуативных, временных и т.д.), для успешного выполнения порученной работы.</p> <p>УК 6.2. Понимает важность планирования перспективных целей собственной деятельности с учетом условий, средств, личностных возможностей, этапов карьерного роста, временной перспективы развития деятельности и требований рынка труда.</p> <p>УК 6.3. Реализует намеченные цели деятельности с учетом условий, средств, личностных возможностей, этапов карьерного роста, временной перспективы развития деятельности и требований рынка труда.</p> <p>УК 6.4. Критически оценивает эффективность использования времени и других ресурсов при</p>

Самоорганизация и саморазвитие (в т.ч. здоровье-сбережение)		решения поставленных задач, а также относительно полученного результата. УК 6.5. Демонстрирует интерес к учебе и использует предоставляемые возможности для приобретения новых знаний и навыков
	УК-7. Способен поддерживать должный уровень физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности	УК 7.1. Поддерживает должный уровень физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности и соблюдает нормы здорового образа жизни УК 7.2. Использует основы физической культуры для осознанного выбора здоровьесберегающих технологий с учетом внутренних и внешних условий реализации конкретной профессиональной деятельности.
Безопасность жизнедеятельности	УК-8. Способен создавать и поддерживать в повседневной жизни и в профессиональной деятельности безопасные условия жизнедеятельности для сохранения природной среды, обеспечения устойчивого развития общества, в том числе при угрозе и возникновении чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов	УК 8.1. Обеспечивает безопасные и/или комфортные условия труда на рабочем месте, в т.ч. с помощью средств защиты УК 8.2. Выявляет и устраняет проблемы, связанные с нарушениями техники безопасности на рабочем месте. УК 8.3. Осуществляет действия по предотвращению возникновения чрезвычайных ситуаций (природного и техногенного происхождения) на рабочем месте, в т.ч. с помощью средств защиты. УК 8.4. Принимает участие в спасательных и неотложных аварийно-восстановительных мероприятиях в случае возникновения чрезвычайных ситуаций. УК 8.5 Осуществляет действия по сохранению природной среды для обеспечения устойчивого развития общества УК 8.6 Способен и готов выполнять воинский долг и обязанности по защите своей Родины в соответствии с законодательством Российской Федерации
Инклюзивная компетентность	УК -9. Способен использовать базовые дефектологические знания в социальной и профессиональной сферах	УК 9.1 Понимает особенности применения базовых дефектологических знаний в социальной и профессиональной сферах УК 9.2 Владеет навыками взаимодействия в социальной и профессиональной сферах с лицами с ограниченными возможностями здоровья и инвалидами
Экономическая культура, в том числе финансовая грамотность	УК- 10. Способен принимать обоснованные экономические решения в различных областях жизнедеятельности	УК 10.1 Демонстрирует финансовую грамотность, необходимую для полноценного функционирования в современном обществе УК 10.2 Способен принимать экономические решения при выполнении практических задач в различных областях жизнедеятельности

Гражданская позиция	УК-11. Способен формировать нетерпимое отношение к коррупционному поведению	УК 11.1 Понимает сущность коррупционного поведения и его взаимосвязь с социальными и экономическими условиями УК 11.2 Способен анализировать и правильно применять правовые нормы о противодействии коррупционному поведению
---------------------	---	---

### 3.2 Общепрофессиональные компетенции выпускника и индикаторы их достижения

Категория (группа) общепрофессиональных компетенций	Код и наименование общепрофессиональной компетенции	Код и наименование индикатора достижения общепрофессиональной компетенции
Информационно-коммуникационные технологии	ОПК-1. Способен понимать принципы работы современных информационных технологий и использовать их для решения задач профессиональной деятельности	ОПК 1.1. Обладает базовыми знаниями о современных информационных технологиях и принципах их работы для решения задач профессиональной деятельности ОПК 1.2. Осуществляет поиск, анализ и отбор современных информационных технологий, с учетом принципов их работы, необходимых для решения задач профессиональной деятельности ОПК 1.3. Применяет современные информационные технологии для решения задач профессиональной деятельности
Естественно-научные принципы и методы	ОПК-2. Способен применять основные законы и методы исследований естественных наук для решения задач профессиональной деятельности	ОПК 2.1. Демонстрирует знания основных законов естественно-научных и общепрофессиональных дисциплин для решения типовых задач в профессиональной деятельности ОПК 2.2. Применяет методы исследований для решения профессиональных задач ОПК 2.3. Демонстрирует навыки применения метрологических принципов инструментальных измерений при решении профессиональных задач
Инженерные процессы	ОПК-3. Способен использовать знания инженерных процессов при решении профессиональных задач и эксплуатации современного технологического оборудования и приборов	ОПК-3.1. Демонстрирует навыки эксплуатации различных видов технологического оборудования и приборов при решении профессиональных задач ОПК 3.2. Обладает способностью осваивать новые виды технологического оборудования и новые приборные техники
Технологические процессы	ОПК-4. Способен осуществлять технологические процессы производства продуктов животного происхождения	ОПК 4.1. Участвует в осуществлении технологических операций производства продуктов животного происхождения ОПК 4.2. Демонстрирует навыки ведения технологического контроля производства продуктов животного происхождения
Организация	ОПК-5. Способен организовывать	ОПК 5.1. Принимает управленческие

и контроль производства	вать и контролировать производство продукции из сырья животного происхождения	решения и контролирует процесс производства продуктов питания животного происхождения ОПК 5.2. Демонстрирует методы обработки текущей информации, анализ полученных данных и использования их в управлении качеством продукции
-------------------------	---	---

### 3.3. Профессиональные компетенции и индикаторы их достижения

Задача ПД	Объект или область знания	Код и наименование профессиональной компетенции	Код и наименование индикатора достижения профессиональной компетенции	Основание (ПС, анализ опыта)
<b>Тип задач профессиональной деятельности:</b>				
Организация работ по применению передовых технологий для производства продуктов питания из сырья животного происхождения	Мясные и молочные продукты; технологии производства, хранения и переработки мясной и молочной продукции; оборудование для переработки мясной и молочной продукции.	ПК-1 Способен внедрять системы управления качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продуктов питания животного происхождения в целях обеспечения требований технологических регламентов к соответствующим видам пищевой продукции	ПК 1.1. Демонстрирует знания систем управления качеством и безопасностью с целью обеспечения требований технической и эксплуатационной документации при производстве продуктов питания животного происхождения ПК 1.2. Организует мероприятия по планированию, контролю и оценки качества выполнения технологических операций при производстве продуктов животного происхождения	Профессиональный стандарт «Специалист по технологии продуктов питания животного происхождения» №602н от 30 августа 2019г.
Оценка влияния новых технологий, новых видов сырья и технологического оборудования на конкурентоспособность продукции производства и рентабельность предприятия	Мясные и молочные продукты; технологии производства, хранения и переработки мясной и молочной продукции; оборудование для переработки	ПК-2 Способен разрабатывать системы мероприятий по повышению эффективности производства и конкурентоспособности продукции	ПК 2.1. Участвует в разработке предложений по повышению конкурентоспособного уровня выпускаемой продукции ПК 2.2. Демонстрирует готовность к модернизации производства на основе прогрессивных технологических реше-	Профессиональный стандарт «Специалист по технологии продуктов питания животного происхождения» №602н от 30 августа 2019г.

	мясной и молочной продукции.		ний	
Выполнение мероприятий по обеспечению качества и безопасности продукции	Мясные и молочные продукты; технологии производства, хранения и переработки мясной и молочной продукции; оборудование для переработки мясной и молочной продукции.	ПК-3 Способен разрабатывать и внедрять системы безопасности и прослеживаемости производства выпускаемой продукции	ПК 3.1. Анализирует современные системы безопасности продукции ПК 3.2. Демонстрирует навыки разработки и внедрения мероприятий по повышению безопасности и прослеживаемости производства продукции	Профессиональный стандарт «Специалист по технологиям продуктов питания животного происхождения» №602н от 30 августа 2019г.
Проведение организационно-плановых расчетов по созданию (реорганизации) производственных участков	Мясные и молочные продукты; технологии производства, хранения и переработки мясной и молочной продукции; оборудование для переработки мясной и молочной продукции.	ПК-4 Способен рассчитывать нормативы материальных затрат и экономическую эффективность производства продуктов питания животного происхождения	ПК 4.1. Рассчитывает плановые показатели выполнения технологических операций производства продуктов питания животного происхождения ПК 4.2. Применяет методики расчета технико-экономической эффективности производства продуктов	Профессиональный стандарт «Специалист по технологиям продуктов питания животного происхождения» №602н от 30 августа 2019г., анализ опыта
Разработка порядка выполнения работ, планов размещения оборудования, технического оснащения и организации рабочих мест, расчет производственных мощностей и загрузки оборудования	технологии производства, хранения и переработки мясной и молочной продукции; оборудование для переработки мясной и молочной продукции.	ПК-5 Способен проводить расчеты по проектированию пищевых производств, технологических линий, цехов, отдельных участков организации при создании проектов вновь строящихся и реконструкции действующих организаций по	ПК 5.1. Знает принципы составления технологических расчетов при проектировании новых и модернизации существующих производств ПК 5.2. Использует стандартное программное обеспечение при разработке технической части проектов пищевых производств ПК – 5.3 Способен осуществлять техно-	Профессиональный стандарт «Специалист по технологиям продуктов питания животного происхождения» №602н от 30 августа 2019г.



		производству продуктов питания животного происхождения	логическую компоновку и подбор оборудования для технологических линий и участков производства продуктов питания животного происхождения	
Участие в разработке и осуществлении технологических процессов	технологии производства, хранения и переработки мясной и молочной продукции; оборудование для переработки мясной и молочной продукции.	ПК-6 Способен разрабатывать системы мероприятий по повышению эффективности технологических процессов производства продуктов питания животного происхождения	ПК 6.1. Демонстрирует знание основ технологии и навыков организации ведения технологического процесса, направленные на повышение эффективности производства высококачественных продуктов питания животного происхождения ПК 6.2. Осуществляет расчеты нормативов материальных затрат (нормы сырья, материалов, полуфабрикатов) при производстве продуктов питания животного происхождения	Профессиональный стандарт «Специалист по технологии продуктов питания животного происхождения» №602н от 30 августа 2019г.
Организация работ по применению передовых технологий для производства качественных продуктов питания из сырья животного происхождения	технологии производства, хранения и переработки мясной и молочной продукции; оборудование для переработки мясной и молочной продукции.	ПК-7 Способен организовывать ведение технологического процесса в рамках принятой в организации технологии производства продуктов питания животного происхождения	ПК 7.1. Подбирает методы контроля качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовых продуктов питания животного происхождения ПК 7.2. Проводит анализ качества производства продуктов питания на соответствие требованиям нормативной документации	Профессиональный стандарт «Специалист по технологии продуктов питания животного происхождения» №602н от 30 августа 2019г.
Организация работ по применению передовых технологий для производ-	Мясные и молочные продукты; технологии производства,	ПК-8 Способен использовать сквозные цифровые технологии и искус-	ПК 8.1 Применяет сквозные цифровые технологии и искусственный интеллект для решения про-	Профессиональный стандарт «Специалист по техноло-

ства продуктов питания из сырья животного происхождения	хранения и переработки мясной и молочной продукции; оборудование для переработки мясной и молочной продукции	ственный интеллект для решения задач профессиональной деятельности	фессиональных задач	гии продуктов питания животного происхождения» №602н от 30 августа 2019г
---	--	--	---------------------	--

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

Наименование профессиональной компетенции	Код и наименование профессионального стандарта	Наименование обобщённой трудовой функции	Наименование трудовой функции, соответствующей профессиональной деятельности выпускника
<p>ПК-5 Способен проводить расчеты по проектированию пищевых производств, технологических линий, цехов, отдельных участков организации при создании проектов вновь строящихся и реконструкции действующих организаций по производству продуктов питания животного происхождения</p> <p>ПК-7 Способен организовывать ведение технологического процесса в рамках принятой в организации технологии производства продуктов питания животного происхождения</p> <p>ПК-8 Способен использовать сквозные цифровые технологии и искусственный интеллект для решения задач профессиональной деятельности</p>	22.002 Специалист по технологии продуктов питания животного происхождения	Д.Оперативное управление производством продуктов питания животного происхождения на технологических линиях	Д/01.6 Организация ведения технологического процесса в рамках принятой в организации технологии производства продуктов питания животного происхождения

<p>ПК-1 Способен внедрять системы управления качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продуктов питания животного происхождения в целях обеспечения требований технологических регламентов к соответствующим видам пищевой продукции</p> <p>ПК-3 Способен разрабатывать и внедрять системы безопасности и прослеживаемости производства выпускаемой продукции</p>			<p>D/02.6 Управление качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях</p>
<p>ПК-2 Способен разрабатывать системы мероприятий по повышению эффективности производства и конкурентоспособности продукции</p> <p>ПК-4 Способен рассчитывать нормативы материальных затрат и экономическую эффективность производства продуктов питания животного происхождения</p> <p>ПК-6 Способен разрабатывать системы мероприятий по повышению эффективности технологических процессов производства продуктов питания животного происхождения</p>			<p>D/03.6 Разработка системы мероприятий по повышению эффективности технологических процессов производства высокоэффективных безопасных продуктов питания животного происхождения</p>

#### **4. ДОКУМЕНТЫ, РЕГЛАМЕНТИРУЮЩИЕ СОДЕРЖАНИЕ И ОРГАНИЗАЦИЮ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ПРИ РЕАЛИЗАЦИИ ОПОП ПО НАПРАВЛЕНИЮ ПОДГОТОВКИ 19.03.03 ПРОДУКТЫ ПИТАНИЯ ЖИВОТНОГО ПРОИСХОЖДЕНИЯ**

В соответствии со Статьей 2 Федерального закона Российской Федерации от 29 декабря 2012 года № 273-ФЗ и ФГОС ВО по данному направлению подготовки содержание и организация образовательного процесса при реализации данной ОПОП ВО регламентируется учебным планом; календарным учебным графиком, рабочими про-

граммами учебных дисциплин (модулей), программами практик и организации НИР, рабочей программой воспитания, календарным планом воспитательной работы, оценочными и методическими материалами, а также другими материалами, обеспечивающими качество подготовки и воспитания обучающихся.

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

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

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

#### **4.1. Учебный план, календарный учебный график по направлению подготовки 19.03.03 Продукты питания животного происхождения**

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

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

В учебном плане указывается перечень дисциплин, практик, аттестационных испытаний, других видов учебной деятельности с указанием их объема в зачетных единицах, последовательности и распределения по периодам обучения. В учебном плане выделяется объем работы обучающихся во взаимодействии с преподавателем (контактная работа обучающихся с преподавателем по видам учебных занятий) и самостоятельной работы обучающихся в академических часах. Для каждой дисциплины (модуля) и практики указывается форма промежуточной аттестации обучающихся. В учебном плане отображена логическая последовательность освоения циклов дисциплин (модулей, практик) базовой части, обеспечивающая формирование компетенций, их трудоемкость в зачетных единицах, соотношение аудиторной и самостоятельной работы, форм аттестации.

Календарный учебный график, учебный план по направлению подготовки представлены в Приложении 1.

#### **4.2. Содержание основной профессиональной образовательной программы по направлению подготовки 19.03.03 Продукты питания животного происхождения**

Содержание образовательной программы по направлению подготовки 19.03.03 Продукты питания животного происхождения, направленность (профиль) Технология мясных и молочных продуктов в полном объеме представлено в рабочих программах дисциплин(модулей) обязательной части и части, формируемую участниками образовательных отношений учебного плана, включая дисциплины по выбору студента. (Приложение 4).

#### **4.3 Практическая подготовка обучающихся по направлению подготовки 19.03.03 Продукты питания животного происхождения**

Организация образовательной деятельности при освоении ОПОП по направлению подготовки 19.03.03 Продукты питания животного происхождения, направленность (профиль) Технология мясных и молочных продуктов в соответствии с Положением о практической подготовке обучающихся (утверждено приказом Министерства науки и высшего образования Российской Федерации и Министерства просвещения Российской Федерации от 05 августа 2020 года № 885/390) включает практическую подготовку обучающихся.

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

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

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

При реализации учебных предметов, курсов, дисциплин (модулей) по направлению подготовки 19.03.03 Продукты питания животного происхождения, направленность (профиль) Технология мясных и молочных продуктов практическая подготовка предусматривает участие обучающихся в выполнении отдельных элементов работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью и организуется в рамках:

проведения лабораторных и практических занятий по дисциплинам:

- Общая технология молочной отрасли
- Общая технология мясной отрасли
- Технология молока и молочных продуктов
- Технология мяса и мясных продуктов.

Реализуется в ходе выполнения курсовых проектов по дисциплинам:

- Технология молока и молочных продуктов
- Технология мяса и мясных продуктов
- Технологическое оборудование отрасли
- Экономика и организация производства.

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

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

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

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

Структура и содержание программ учебных и производственных практик включает: цели и задачи учебной (производственной) практики в структуре ОПОП; место и время прове-

дения практики; планируемые результаты освоения практики; структура и содержание практики; образовательные, научно-исследовательские и научно-производственные технологии, используемые на практике; учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы обучающихся на практике; формы аттестации по итогам практики; учебно-методическое и информационное обеспечение учебной (производственной) практики; материально-техническое обеспечение учебной (производственной) практики.

Программы практик разработаны в соответствии с Положением «О практической подготовке обучающихся в федеральном государственном бюджетном образовательном учреждении высшего образования «Белгородский государственный аграрный университет имени В.Я. Горина».

В соответствии с ФГОС ВО по направлению подготовки 19.03.03 Продукты питания животного происхождения, направленность (профиль) Технология мясных и молочных продуктов в Блок 2 «Практика» входят *учебная и производственная* практики.

#### **4.3.3 Рабочие программы учебных практик**

При реализации ОПОП направления подготовки 19.03.03 Продукты питания животного происхождения предусматриваются следующие типы учебной практики:

- А) Ознакомительная практика 1 семестр, 3 зачетные единицы
  - Б) Технологическая практика 2,3,4 семестры, 9 зачетных единиц.
- Рабочая программа учебной практики приведена в Приложении 5.

#### **4.3.4. Рабочие программы производственных практик**

При реализации ОПОП ВО направления подготовки 19.03.03 Продукты питания животного происхождения предусматриваются следующие типы производственной практики:

- А) Технологическая практика 5,6 семестры, 36 зачетных единиц;
  - Б) Преддипломная практика 8 семестр, 6 зачетных единиц.
  - В) Организационно-управленческая практика 7 семестр, 12 зачетных единиц
- Рабочая программа производственной практики приведена в Приложении 6.

#### **4.4. Программа государственной итоговой аттестации**

В блок 3 «Государственная итоговая аттестация» входит **выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы.**

Требования к содержанию, объему и структуре выпускной квалификационной работы определены в программе государственной итоговой аттестации.

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

Программа ГИА приведена в Приложении 3.

#### **4.6. Рабочая программа воспитания по направлению подготовки 19.03.03 Продукты питания животного происхождения**

В соответствии со Статьей 2 Федерального закона Российской Федерации от 29 декабря 2012 года № 273-ФЗ содержание и организация образовательного процесса при реализации ОПОП ВО направления подготовки 19.03.03 Продукты питания животного происхождения регламентируется рабочей программой воспитания, календарным планом воспитательной работы.

Рабочая программа воспитания в ФГБОУ ВО Белгородский ГАУ является частью основной образовательной программы, разрабатываемой и реализуемой в соответствии с действующим федеральным государственным образовательным стандартом.

Областью применения рабочей программы воспитания (далее – Программа) в Белгородском ГАУ является образовательное и социокультурное пространство, образовательная и воспитывающая среды в их единстве и взаимосвязи.

Программа ориентирована на организацию воспитательной деятельности субъектов образовательного и воспитательного процессов.

Белгородский ГАУ выстраивает свою воспитательную систему в соответствии со спецификой профессиональной подготовки в университете.

Рабочая программа воспитания как часть ОПОП, разработана на весь период реализации образовательной программы и определяет комплекс ключевых характеристик системы воспитательной работы университета (принципы, методологические подходы, цель, задачи, направления, формы, средства и методы воспитания, планируемые результаты) (Приложение 10).

#### **4.7. Календарный план воспитательной работы по направлению подготовки 19.03.03 Продукты питания животного происхождения**

Календарный план воспитательной работы конкретизирует перечень событий и мероприятий воспитательной направленности, которые организуются и проводятся университетом и (или) в которых субъекты воспитательного процесса принимают участие (Приложение 11).

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

Фактическое ресурсное обеспечение данной ОПОП ВО формируется на основе требований к условиям реализации основных профессиональных образовательных программ, определяемых ФГОС ВО по направлению подготовки 19.03.03 Продукты питания животного происхождения, направленность (профиль) Технология мясных и молочных продуктов.

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

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

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

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

Электронная информационно-образовательная среда организации обеспечивает:

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

- фиксацию хода образовательного процесса, результатов промежуточной аттестации и результатов освоения программы бакалавриата;
- формирование электронного портфолио обучающегося, в том числе сохранение работ обучающегося, рецензий и оценок на эти работы со стороны любых участников образовательного процесса;
- взаимодействие между участниками образовательного процесса, в том числе синхронное и (или) асинхронное взаимодействие посредством сети «Интернет».

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

Функционирование электронной информационно-образовательной среды соответствует законодательству РФ.

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

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

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

5.2.3. Доля педагогических работников, участвующих в реализации ОПОП, и лиц, привлекаемых университетом к реализации ОПОП на иных условиях (исходя из количества замещаемых ставок, приведенного к целочисленным значениям), ведущих научную, учебно-методическую и (или) практическую работу, соответствующую профилю преподаваемой дисциплины (модуля), составляет не менее 60 процентов.

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

5.2.5. Доля педагогических работников университета и лиц, привлекаемых к образовательной деятельности университета на иных условиях (исходя из количества замещаемых ставок, приведенного к целочисленным значениям), имеющих ученую степень (в том числе ученую степень, присвоенную за рубежом и признаваемую в Российской Федерации) и (или) ученое звание (в том числе ученое звание, полученное за рубежом и признаваемое Российской Федерации), в общем числе научно-педагогических работников университета, составляет не менее 60 процентов.

(Приложение 7)

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

Реализация ОПОП по направлению подготовки 19.03.03 Продукты питания животного происхождения, направленность (профиль) Технология мясных и молочных продуктов предусматривает использование широкого спектра новых образовательных и информационно-коммуникационных технологий.



При проведении учебных занятий по направлению подготовки 19.03.03 Продукты питания животного происхождения, направленность (профиль) Технология мясных и молочных продуктов университет обеспечивает развитие у обучающихся навыков командной работы, межличностной коммуникации, принятия решений, лидерских качеств путем использования в учебном процессе следующих образовательных технологий/методов обучения:

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

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

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

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

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

- ведение открытых дискуссий по актуальным проблемам переработки продуктов питания животного происхождения;

- с возможностью использования бально-рейтинговой оценки студента.

Совокупность образовательных технологий, применяемая при освоении дисциплин ОПОП ВО для подготовки бакалавров по направлению 19.03.03 Продукты питания животного происхождения, направленность (профиль) – Технология мясных и молочных продуктов обусловлена как множеством формируемых компетенций выпускников, так и применением различных моделей обучения для достижения эффективного результата обучения (формирования соответствующей компетенции).

Модели обучения включают следующие методы:

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

- репродуктивные, частично-поисковые, поисковые, исследовательские (по степени самостоятельности слушателя в процессе обучения);

- объяснительно-иллюстративные, проблемные, модельные (по степени информированности слушателя о процессе обучения) и другие.

Формы обучения, применяемые при освоении дисциплин ОПОП ВО для подготовки бакалавров по 19.03.03 Продукты питания животного происхождения, направленность (профиль) Технология мясных и молочных продуктов включают: лекции, семинары, практические работы, лабораторные работы, самостоятельные работы, курсовые проекты.

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

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

5.4.1. Помещения представляют собой учебные аудитории для проведения учебных занятий лекционного типа, занятий семинарского типа, курсового проектирования (выполнения курсовых проектов), групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации, а также помещения для самостоятельной работы и помещения для

хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования. Помещения укомплектованы специализированной мебелью, оснащены оборудованием техническими средствами обучения, служащими для представления учебной информации большой аудитории.

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

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

(Приложение 9)

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

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

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

(Приложение 8)

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

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

Фонд дополнительной литературы помимо учебной включает официальные, справочно-библиографические и специализированные периодические издания.

Наряду с учебниками по большинству дисциплин имеются учебные пособия, разработанные преподавателями (в том числе электронные версии пособий), которые в целом охватывают основной учебный материал, предусмотренный рабочими программами дисциплин.

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

5.4.3. Университет обеспечен необходимым комплектом лицензионного программного обеспечения (состав определяется в рабочих программах дисциплин (модулей) и подлежит ежегодному обновлению).

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

## **5.5. Объем средств на реализацию ОПОП ВО**

Финансовое обеспечение реализации программы бакалавриата должно осуществ-

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

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

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-бакалавров сформирована соответствующая социально-культурная среда. В соответствии с планами культурно-воспитательной работы, реализуемыми Белгородским ГАУ, факультетами и кафедрами, предусмотрены индивидуальная воспитательная работа, кураторская работа в группах, студенческое самоуправление, организуются научно-практические, воспитательные, развлекательные и спортивные мероприятия. Для формирования универсальных компетенций (компетенций социального взаимодействия, самоорганизации и самоуправления, компетенций системно-деятельностного характера) сформированы условия, стимулирующие студентов к участию в органах самоуправления, работе студенческих строительных отрядах, благотворительных акциях, творческих клубах, студенческих научных обществах и т.д.

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. В Белгородский ГАУ функционируют студенческие советы университета, факультетов и общежития. Руководящим органом системы студенческого самоуправления является студенческий совет, предоставляющий обучающемуся возможность развивать лидерские качества будущего

управленца, принимать обоснованные решения и нести ответственность за их реализацию. Студенческой профсоюзной организацией решаются социальные вопросы студентов, осуществляется социальная защита на основе Устава профсоюзной организации.

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

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

## **7. ОРГАНИЗАЦИЯ ИНКЛЮЗИВНОГО ОБРАЗОВАНИЯ ДЛЯ ИНВАЛИДОВ И ЛИЦ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ**

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

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

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

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

Обеспечена возможность предоставления услуг ассистента, оказывающего обучающимся необходимую техническую помощь, в штатном расписании предусмотрены ставки специалиста по инклюзивному образованию, куратора академических групп, руководителя физического воспитания. Заключены договоры на предоставление услуг: сурдо- и тифлосурдопере-

вода, библиотекой для слабовидящих по предоставлению услуг печати необходимых материалов с использованием рельефно-точечного шрифта Брайля, с центром социального обслуживания населения по предоставлению транспортных услуг для обучающихся с ОВЗ и инвалидностью.

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

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

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

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

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

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

В учебных аудиториях оборудованы специальные рабочие места для обучающихся, передвигающихся на кресло-колясках, с увеличенным полем рабочей поверхности, с учетом подъезда и разворота кресло-коляски, увеличения ширины прохода между рядами столов, замену двухместных столов на одноместные. Учебные аудитории оборудованы специализированной техникой: джойстиком, для инвалидов с нарушениями опорно-двигательного аппарата, индукциями и радиооборудованием для слабослышащих, компьютерами с программами чтения текста с экрана и голосовыми помощниками, контрастными и сенсорными клавиатурами, видеоувеличителями для слабовидящих.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Оценочные средства включают: контрольные вопросы и типовые задания для практических занятий; лабораторных и контрольных работ, коллоквиумов, зачетов и экзаменов; тесты и компьютерные тестирующие программы; примерную тематику курсовых работ, эссе и рефератов. Указанные формы оценочных средств позволяют оценить степень сформированности компетенций обучающихся.

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

### **8.3. Государственная итоговая аттестация выпускников**

Государственная итоговая аттестация выпускника высшего учебного заведения является обязательной и осуществляется после освоения ОПОП по направлению подготовки 19.03.03 продукты питания животного происхождения, направленность (профиль) – Технология мясных и молочных продуктов в полном объеме.

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

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

На основе Положения о государственной итоговой аттестации, утвержденного Минобрнауки России, требований ФГОС ВО по направлению подготовки 19.03.03 продукты питания животного происхождения, направленность (профиль) – Технология мясных и молочных продуктов, в ФГБОУ ВО Белгородский ГАУ разработаны и утверждены соответствующие нормативные документы, регламентирующие проведение государственной итоговой аттестации:

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

- Положение о подготовке и защите выпускной квалификационной работы в ФГБОУ ВО Белгородский ГАУ от 17.07.2015 с изменениями от 8.11.2018 и 14.06.2019г.

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

Фонды оценочных средств для проведения государственной итоговой аттестации выпускников ОПОП 19.03.03 продукты питания животного происхождения, направленность (профиль) – Технология мясных и молочных продуктов, включают в себя:

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

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

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

## 10. СОГЛАСОВАНИЕ ОПОП С РАБОТОДАТЕЛЯМИ

Основная профессиональная образовательная программа высшего образования по направлению подготовки 19.03.03 Продукты питания животного происхождения направленность (профиль) Технология мясных и молочных продуктов составлена в соответствии с требованиями ФГОС ВО и согласована со следующими представителями работодателей:

1. директор ООО «Мясной завод» Безменовский Резанов С.В. (Ф.И.О., должность, подпись, дата)
2. начальник цеха «Технология молочной продукции» ООО «Росенки-маслоцех» Соловьев Е.И. (Ф.И.О., должность, подпись, дата)
3. ведущий специалист «Первичная упаковка» ООО «Богородский молочный комбинат» Обашова Л.В. (Ф.И.О., должность, подпись, дата)

Экспертные заключения представлены в приложении 12, 13, 14.

Ответственный за разработку ОПОП ВО:

Руководитель образовательной программы

Продукты питания животного происхождения

(наименование программы)



(подпись)

Л.В. Волощенко

Зав. кафедрой  
Технологии производства и переработки с.-х. продукции

(наименование кафедры)



(подпись)

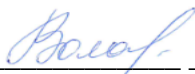
Н.Б. Ордина

Программа одобрена методической комиссией технологического факультета

Протокол № \_\_\_\_\_

« \_\_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 2024 года

Председатель методической комиссии факультета



(подпись)

Л.В. Волощенко

Декан факультета



(подпись)

Н.С. Трубчанинова



## ПРИЛОЖЕНИЯ

Приложение 1. Учебный план, календарный учебный график по направлению подготовки 19.03.03 Продукты питания животного происхождения

Приложение 2. Матрица компетенций

Приложение 3. Программа ГИА

Приложение 4. Рабочие программы учебных дисциплин (модулей)

Приложение 5. Программа учебной практики

Приложение 6. Программа производственной практики

Приложение 7. Сведения о кадровом обеспечении ОПОП

Приложение 8. Сведения о наличии учебной, учебно-методической литературы и иных библиотечно-информационных ресурсов и средств обеспечения образовательного процесса ОПОП

Приложение 9. Сведения о материально-техническом обеспечении образовательного процесса при реализации ОПОП

Приложение 10. Рабочая программа воспитания по направлению подготовки

Приложение 11. Календарный план воспитательной работы по направлению подготовки

Приложение 12. Экспертное заключение работодателей

Приложение 13. Экспертное заключение работодателей

Приложение 14. Экспертное заключение работодателей