

В соответствии с приказом Министерства сельского хозяйства Российской Федерации от 09.09.2022 № 427
 Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Саратовский государственный аграрный университет имени Н.И. Вавилова» переименовано в Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Саратовский государственный аграрный университет имени Н.И. Вавилова» и инженерии имени Н.И. Вавилова»

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

ПРИНЯТО

На заседании Ученого совета университета
 Протокол № 6 от « 25 » 05 2021 г.

УТВЕРЖДАЮ

Врио ректора ФГБОУ ВО
 Саратовский ГАУ
 Д.А. Соловьев



ОСНОВНАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА

ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ – МАГИСТРАТУРА

Направление подготовки
19.04.03 Продукты питания животного происхождения
 Направленность (профиль)
Биотехнология продуктов животного происхождения

Форма обучения
 очная, заочная

СОГЛАСОВАНО:

ООО «Мясокомбинат Митэк»
 Директор по производству
 /Д.Н. Крелин/

подпись
 « 20 » 05 2021 г.

М.П.



СОГЛАСОВАНО:

ООО «МК «Родина»
 Ведущий технолог
 /Е.С. Широченко/

подпись
 « 21 » 05 2021 г.

М.П.



Документ подписан простой электронной подписью
 Информация о владельце:
 ФИО: Соловьев Дмитрий Александрович
 Должность: ректор ФГБОУ ВО Вавиловский университет
 Дата подписания: 09.09.2022 10:07:32
 Уникальный программный ключ:
 528682d78e674e566ab07d01644a2172f735a12

Саратов 2021 г.

Содержание

Описание основной профессиональной образовательной программы

| | |
|---|----|
| 1. Нормативные документы для разработки основной профессиональной образовательной программы высшего образования..... | 3 |
| 2. Характеристика основной профессиональной образовательной программы высшего образования..... | 6 |
| 3. Характеристика профессиональной деятельности выпускников | 9 |
| 4. Планируемые результаты освоения основной профессиональной образовательной программы высшего образования..... | 13 |
| 5. Документы, регламентирующие содержание и организацию образовательного процесса при реализации основной профессиональной образовательной программы высшего образования..... | 24 |
| 6. Ресурсное обеспечение основной профессиональной образовательной программы..... | 28 |
| 7. Характеристики социокультурной среды вуза, обеспечивающей развитие универсальных компетенций обучающихся | 33 |
| 8. Особенности организации образовательной деятельности для лиц с ограниченными возможностями здоровья | 38 |
| 9. Результаты оценки качества образовательной деятельности по основной профессиональной образовательной программе | 40 |

1. Нормативные документы для разработки основной профессиональной образовательной программы высшего образования

Нормативно-правовую базу разработки основной профессиональной образовательной программы высшего образования (далее – ОПОП ВО) составляют:

- Федеральный закон Российской Федерации от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» (с изменениями и дополнениями);

- Приказ Минобрнауки России от 05.04.2017 № 301 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по программам высшего образования – программам бакалавриата, программам специалитета, программам магистратуры»;

- Приказ Минобрнауки России от 12.09.2013 № 1061 «Об утверждении перечней специальностей и направлений подготовки ВО»;

- Приказ Минобрнауки России от 18.11.2013 № 1245 «Об установлении соответствия направлений подготовки высшего образования - бакалавриата, направлений подготовки высшего образования - магистратуры, специальностей высшего образования - специалитета, перечни которых утверждены приказом Министерства образования и науки российской федерации от 12.09.2013 № 1061, направлениям подготовки высшего профессионального образования, подтверждаемого присвоением лицам квалификаций (степеней) "бакалавр" и "магистр", перечни которых утверждены приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 17.09.2009 № 337, направлениям подготовки (специальностей) высшего профессионального образования, подтверждаемого присвоением лицу квалификации (степени) "специалист", перечень которых утвержден постановлением Правительства Российской Федерации от 30.12.2009 г. № 1136 (с изменениями и дополнениями);

- Федеральный государственный образовательный стандарт по направлению подготовки (специальности) 19.04.03 Продукты питания животного происхождения и уровню высшего образования Магистратура, утвержденный приказом Минобрнауки России от 11.08.2020 № 937 (далее – ФГОС ВО);

- Устав федерального государственного бюджетного образовательного учреждения высшего образования «Саратовский государственный аграрный университет имени Н.И. Вавилова» (далее – ФГБОУ ВО Саратовский ГАУ, университет);

- Нормативно-методические документы Минобрнауки России;

- - Порядок организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам высшего образования – программам бакалавриата, программам специалитета, программам магистратуры в ФГБОУ ВО Саратовский ГАУ, утвержденный приказом ректора от 29.08.2017 года № 552-ОД;

- Положение об основной профессиональной образовательной программе высшего образования (программы бакалавриата, программы магистратуры, программы специалитета) в ФГБОУ ВО Саратовский ГАУ, рассмотрен и одобрен на заседании ученого совета ФГБОУ ВО Саратовский ГАУ (в новой редакции), рассмотрено и одобрено на заседании ученого совета ФГБОУ ВО Саратовский ГАУ 26.06.2019 (Протокол №8), утвержденное приказом ректора от 27.06.2019 года № 463-ОД;

- Порядок разработки и утверждения учебных планов по образовательным программам высшего образования – программам бакалавриата, программам специалитета, программам магистратуры в ФГБОУ ВО Саратовский ГАУ (в новой редакции), рассмотрен и одобрен на заседании ученого совета ФГБОУ ВО Саратовский ГАУ 28.08.2017 (Протокол №1), утвержденный приказом ректора от 29.08.2017 года № 552-ОД;

- Положение о порядке выбора и освоения элективных и факультативных дисциплин обучающимися по ОПОП ВО в ФГБОУ ВО Саратовский ГАУ (в новой редакции), рассмотрен и одобрен на заседании ученого совета ФГБОУ ВО Саратовский ГАУ 07.05.2018 (Протокол №9), утвержденное приказом ректора от 08.05.2018 года № 309-ОД;

- Положение о порядке реализации дисциплины физическая культура и спорт в ФГБОУ ВО Саратовский ГАУ (в новой редакции), рассмотрен и одобрен на заседании ученого совета ФГБОУ ВО Саратовский ГАУ 07.05.2018 (Протокол №9), утвержденное приказом ректора от 08.05.2018 года № 309-ОД;

- Положение о самостоятельной работе обучающихся в ФГБОУ ВО Саратовский ГАУ, рассмотрен и одобрен на заседании ученого совета ФГБОУ ВО Саратовский ГАУ 28.08.2017 (Протокол №1), утвержденное приказом ректора от 29.08.2017 года № 552-ОД;

- Положение о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы высшего образования (уровни: бакалавриат, специалитет, магистратура) в ФГБОУ ВО Саратовский ГАУ (в новой редакции), рассмотрен и одобрен на заседании ученого совета ФГБОУ ВО Саратовский ГАУ 26.06.2019 (Протокол №8), утвержденное приказом ректора от 27.06.2019 года № 463-ОД;

- Положение о государственной итоговой аттестации обучающихся по основным профессиональным образовательным программам высшего образования – программам бакалавриата, программам специалитета, программам магистратуры, реализуемым в ФГБОУ ВО Саратовский ГАУ, утверждённое приказом ректора от 29 августа 2017 г. № 552-ОД,

- Порядок разработки (актуализации) программ государственной итоговой аттестации обучающихся по основным профессиональным образовательным программам высшего образования – программам бакалавриата, программам специалитета и программам магистратуры, реализуемым в ФГБОУ ВО Саратовский ГАУ, утверждённый приказом ректора от 29 августа 2017 г. № 552-ОД

- Порядок разработки (актуализации) рабочей программы дисциплины (модуля) по программам высшего образования (бакалавриат, специалитет, магистратура) в ФГБОУ ВО Саратовский ГАУ, рассмотрен и одобрен на заседании ученого совета ФГБОУ ВО Саратовский ГАУ 28.08.2017 (Протокол №1), утвержденный приказом ректора от 29.08.2017 года № 552-ОД;

- Порядок разработки (актуализации) программы практики по программам высшего образования (бакалавриат, специалитет, магистратура) в ФГБОУ ВО Саратовский ГАУ, рассмотрен и одобрен на заседании ученого совета ФГБОУ ВО Саратовский ГАУ 16.08.2016 (Протокол №1), утвержденный приказом ректора от 18.08.2016 года № 561-ОД;

- Порядок разработки (актуализации) программы научно-исследовательской работы по программам высшего образования (бакалавриат, специалитет, магистратура) в ФГБОУ ВО Саратовский ГАУ, рассмотрен и одобрен на заседании ученого совета ФГБОУ ВО Саратовский ГАУ 28.08.2017 (Протокол №1), утвержденный приказом ректора от 29.08.2017 года № 552-ОД;

- Порядок разработки (актуализации) программ государственной итоговой аттестации обучающихся по основным профессиональным образовательным программам высшего образования – программам бакалавриата, программам специалитета и программам магистратуры, реализуемым в ФГБОУ ВО Саратовский ГАУ, утверждённый приказом ректора от 29 августа 2017 г. № 552-ОД;

- Положение об оценочных материалах (оценочных средствах), рассмотрен и одобрен на заседании ученого совета ФГБОУ ВО Саратовский ГАУ 28.08.2017 (Протокол №1), утвержденное приказом ректора от 29.08.2017 года № 552-ОД;

- Положение об электронной информационно-образовательной среде и электронном портфолио обучающихся по основным профессиональным образовательным программам высшего образования – программ бакалавриата, программ специалитета, программ магистратуры (в новой редакции), рассмотренное и одобренное на заседании ученого совета ФГБОУ ВО Саратовской ГАУ 26.06.2019 года (Протокол №8), утвержденное приказом ректора от 27.06.2019 №463-ОД;

- Положение о текущем контроле успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы высшего образования (уровни: бакалавриат, специалитет, магистратура) в ФГБОУ ВО Саратовский ГАУ, рассмотренное и одобренное на заседании ученого совета ФГБОУ ВО Саратовской ГАУ 07.05.2018 года (Протокол №9), утвержденное приказом ректора от 08.05.2018 №309-ОД;

- Положение об электронных ресурсах ФГБОУ ВО Саратовский ГАУ, рассмотренное и одобренное на заседании ученого совета ФГБОУ ВО Саратовской ГАУ 18.01.2017 года (Протокол №3), утвержденное приказом ректора от 19.01.2017 №19-ОД;

- Положение о курсовой работе (проекте) по образовательным программам высшего образования – программам бакалавриата, программам специалитета, программам магистратуры (в новой редакции), рассмотренное и одобренное на заседании ученого совета ФГБОУ ВО Саратовский ГАУ 28.08.2017 (Протокол №1), утвержденное приказом ректора от 29.08.2017 года № 552-ОД;

- Профессиональный стандарт «Специалист по технологии продуктов питания животного происхождения», утвержденный Приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 30.08.2019г. № 602н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 24.09.2019 г., регистрационный № 56040).

-

2. Характеристика основной профессиональной образовательной программы высшего образования

2.1 Понятие основной профессиональной образовательной программы высшего образования

Основная профессиональная образовательная программа «Биотехнология продуктов животного происхождения» (далее – ОПОП ВО) по направлению подготовки 19.04.03 Продукты питания животного происхождения разработана в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом высшего образования по направлению подготовки 19.04.03 Продукты питания животного происхождения, представляет собой систему документов, разработанную и утвержденную в федеральном государственном бюджетном образовательном учреждении высшего образования «Саратовский государственный аграрный университет имени Н.И. Вавилова» с учетом потребностей регионального рынка труда на основе федерального государственного образовательного стандарта высшего образования по направлению подготовки 19.04.03 Продукты питания животного происхождения. ОПОП ВО регламентирует цели, ожидаемые результаты, содержание, условия технологии реализации образовательного процесса, оценку качества подготовки выпускника по данному направлению подготовки и включает в себя: учебный план, календарный учебный график, рабочие программы учебных дисциплин (модулей), программы практик и государственной итоговой аттестации, фонды оценочных средств и другие материалы, обеспечивающие качество подготовки обучающихся, а также необходимые методические материалы, обеспечивающие реализацию соответствующей образовательной технологии.

2.2. Цель и задачи ОПОП ВО

Целью основной профессиональной образовательной программы магистратуры по направлению подготовки 19.04.03 Продукты питания животного происхождения является развитие у обучающихся личностных качеств, а также формированию общекультурных, общепрофессиональных и профессиональных компетенций в соответствии с требованиями ФГОС ВО по соответствующему направлению подготовки. При этом формулировки целей и задач ОПОП как в области воспитания, так и в области обучения, даются с учетом специфики конкретной ОПОП ВО, характеристики групп обучающихся, а также потребностей регионального рынка труда. Целью ОПОП в области воспитания является: развитие у обучающихся личностных качеств, способствующих их творческой активности, общекультурному росту и социальной мобильности, целеустремленности, организованности, трудолюбия, ответственности, самостоятельности, гражданственности, приверженности этическим ценностям, толерантности, настойчивости в достижении цели.

В области обучения целью ОПОП ВО «Биотехнология продуктов животного происхождения» по направлению подготовки 19.04.03 Продукты питания животного происхождения является:

- формирование у выпускников компетенций, необходимых для осуществления профессиональной деятельности в соответствии с ФГОС ВО;
- формирование способности приобретать новые знания, психологической готовности к изменению вида и характера своей профессиональной деятельности и обеспечение выпускника возможностью продолжения образования;
- обеспечение многообразия образовательных возможностей обучающихся;
- обеспечение подготовки выпускников, способных проявлять гибкость и активность в изменяющихся условиях рынка труда, успешно работать в области производства и переработки сельскохозяйственного сырья на основе формирования компетенций ФГОС ВО и требований профессиональных стандартов по принципу востребованности специалистов данного направления на рынке труда; создание предпосылок для формирования мотивации и интереса к профессиональной деятельности; воспитание познавательного интереса к производственно-технологической, организационно-управленческой и научно-исследовательской деятельности в области производства и переработки сельскохозяйственного сырья.

ОПОП ВО основана на компетентностном подходе к ожидаемым результатам обучения и ориентирована на решение следующих задач:

- направленность на многоуровневую систему образования;
- выбор обучающимися индивидуальных образовательных траекторий;
- практико-ориентированное обучение, позволяющее сочетать фундаментальные знания с практическими навыками по направлению подготовки;

- формирование готовности выпускников университета к активной профессиональной и социальной деятельности.

Структура образовательной программы предусматривает базовую (обязательную) часть и вариативную (профильную), устанавливаемую образовательной организацией.

Вариативная (профильная) часть дает возможность расширения и (или) углубления знаний, умений, навыков и компетенций, определяемых содержанием базовых (обязательных) дисциплин, позволяет обучающимся получить углубленные знания и навыки для успешной профессиональной деятельности и (или) продолжения профессионального образования на следующем уровне.

Образовательная деятельность по ОПОП ВО «Биотехнология продуктов животного происхождения» реализуется на государственном языке Российской Федерации.

2.3 Требования к абитуриенту

Абитуриент должен иметь документ государственного образца о высшем образовании уровень – бакалавриат или специалитет.

2.4 Направленность ОПОП ВО

Данная ОПОП ВО реализуется по направлению подготовки 19.04.03 Продукты питания животного происхождения, направленность (профиль) «Биотехнология продуктов животного происхождения».

Направленность ОПОП ВО определяется дисциплинами вариативной части программы магистратуры, с помощью которых формируются профессиональные компетенции.

2.5 Квалификация, присваиваемая выпускнику

При успешном освоении ОПОП ВО по направлению подготовки 19.04.03 Продукты питания животного происхождения выпускнику присваивается квалификация «магистр» по направлению подготовки 19.04.03 Продукты питания животного происхождения.

2.6 Трудоемкость ОПОП ВО

Трудоемкость освоения обучающимся ОПОП составляет 120 зачетных единиц за весь период обучения в соответствии с ФГОС ВО по направлению подготовки 19.04.03 Продукты питания животного происхождения и включает все виды аудиторной и самостоятельной работы, практики и время, отводимое на контроль качества освоения обучающимся ОПОП «Биотехнология продуктов животного происхождения».

2.7 Срок освоения основной профессиональной образовательной программы высшего образования

Срок освоения ОПОП ВО в соответствии с ФГОС ВО по направлению подготовки 19.04.03 Продукты питания животного происхождения:

- нормативный – 2 года;
- по очной форме обучения – 2 года;
- по заочной форме обучения – 2,6 года.

3. Характеристика профессиональной деятельности выпускников

3.1 Область профессиональной деятельности и сфера (сферы) профессиональной деятельности выпускников

Область профессиональной деятельности магистра в соответствии с ФГОС ВО по направлению подготовки по направлению подготовки 19.04.03 Продукты питания животного происхождения включает:

- 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.

По данному направлению с учётом направленности выпускники могут осуществлять профессиональную деятельность в научно-исследовательских учреждениях в сфере пищевой и перерабатывающей промышленности; организациях, подведомственных Роспотребнадзору и Россельхознадзору, на предприятиях пищевой и перерабатывающей промышленности и пр.

3.2 Тип (типы) задач и задачи профессиональной деятельности выпускника

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

- производственно-технологической
- организационно-управленческой
- научно-исследовательской
- . - проектной.

3.3 Объекты профессиональной деятельности выпускников

Объектами профессиональной деятельности выпускников являются:

- сырье, полуфабрикаты и продукты животного происхождения;
- гидробионты, продукты переработки (вторичные) и отходы, пищевые ингредиенты и добавки;
- технологическое оборудование;
- приборы;
- нормативная, проектно-технологическая документация, санитарные, ветеринарные и строительные нормы и правила;
- международные стандарты;
- методы и средства испытаний и контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовых продуктов;
- простые инструменты качества;
- системы качества;
- базы данных технологического, технического характера;
- данные мониторинга экологической и биологической безопасности продовольствия и окружающей среды.

3.4. Задачи профессиональной деятельности выпускника

Выпускник по основной профессиональной образовательной программе «Биотехнология продуктов животного происхождения» должен решать следующие профессиональные задачи в соответствии с видами профессиональной деятельности:

производственно-технологическая деятельность:

- обеспечение проведения технологических процессов и выпуска продукции в соответствии с санитарными и ветеринарными нормами и правилами;
- разработка новых рецептов и новых видов продукции из сырья животного происхождения;
- обеспечение выпуска продукции высокого качества;
- проектирование технологических процессов с использованием систем автоматического проектирования;
- разработка норм выработки, технологических нормативов на расход материалов, заготовок, топлива и электроэнергии, выбор технологического оборудования предприятий;
- разработка технических заданий на проектирование и изготовление нестандартного оборудования и средств технологического оснащения предприятий;
- оценка критических контрольных точек и инновационных технологических рисков при внедрении новых технологий; - онто-анализ уровня качества;
- исследование причин брака в и разрабо- производстве предложений по его предупреждению и устранению;
- выбор систем обеспечения экологической и биологической безопасности производства; еской

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;

научно-исследовательская 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;

проектная деятельность:

- подготовка заданий на разработку проектных решений;
- проведение технических расчетов по проектам, техникоэкономического 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.

3.5 Ключевые партнеры основной профессиональной образовательной программы высшего образования

Ключевыми партнерами, участвующими в формировании и реализации ОПОП ВО «Биотехнология продуктов животного происхождения» по направлению подготовки 19.04.03 Продукты питания животного происхождения являются:

1. ООО «Регионэкопродукт-Поволжье».
2. ООО МК «Родина»
3. ООО МК «Дубки»
4. ООО «МК «Агротэк»
5. ООО «Продукты Поволжья»
6. ООО «МК «Митэк»

4. Планируемые результаты освоения основной профессиональной образовательной программы высшего образования

4.1. Требования к планируемым результатам освоения образовательной программы, обеспечиваемым дисциплинами (модулями) и практиками обязательной части

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

В результате освоения ОПОП ВО «Биотехнология продуктов животного происхождения» по направлению подготовки 19.04.03 выпускник должен обладать следующими компетенциями:

универсальными компетенциями (ОК)

УК-1. Способен осуществлять критический анализ проблемных ситуаций на основе системного подхода, выработать стратегию действий

УК-2. Способен управлять проектом на всех этапах его жизненного цикла

УК-3. Способен организовывать и руководить работой команды, вырабатывая командную стратегию для достижения поставленной цели

УК-4. Способен применять современные коммуникативные технологии, в том числе на иностранном(ых) языке(ах), для академического и профессионального взаимодействия

УК-5. Способен анализировать и учитывать разнообразие культур в процессе межкультурного взаимодействия

УК-6. Способен определять и реализовывать приоритеты собственной деятельности и способы ее совершенствования на основе самооценки

общефессиональными компетенциями (ОПК):

ОПК-1. Способен разрабатывать эффективную стратегию, инновационную политику и конкурентоспособные концепции предприятия

ОПК-2. Способен разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции различного назначения

ОПК-3. Способен оценивать риски и управлять качеством процесса и продукции путем использования и разработки новых высокотехнологических решений

ОПК-4. Способен использовать методы моделирования продуктов и проектирования технологических процессов производства продукции из сырья животного происхождения

ОПК-5. Способен организовывать научно-исследовательские и научно-производственные работы для комплексного решения профессиональных задач

ОПК-6. Способен проектировать образовательные программы в сфере своей профессиональной деятельности, разрабатывать научно-методическое обеспечение для их реализации.

профессиональными компетенциями (ПК)

ПК-1. Разрабатывает новые технологии производства новых продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях;

ПК-2. Управляет испытаниями и внедрением новых технологий производства новых продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях"

ПК-3. Способен свободно владеть фундаментальными разделами техники и технологии производства продуктов питания животного происхождения, необходимыми для решения научно-исследовательских и научно-производственных задач в отрасли;

ПК-4. Способен использовать знания новейших достижений техники и технологии в своей производственно-технологической деятельности;

ПК-5. Способен разрабатывать предложения по повышению эффективности технологического процесса производства, снижению трудоемкости производства продукции, сокращению расхода сырья, материалов, энергоресурсов и повышению производительности труда;

Таблица 1 - Матрица компетенций

| Индекс | Наименование | Формируемые компетенции |
|---------------|---|---|
| Б1 | Дисциплины (модули) | УК-1.1; УК-1.2; УК-2.1; УК-2.2; УК-3.1; УК-3.2; УК-4.1; УК-4.2; УК-5.1; УК-5.2; УК-6.1; УК-6.2; ОПК-1.1; ОПК-1.2; ОПК-2.1; ОПК-2.2; ОПК-2.3; ОПК-3.1; ОПК-3.2; ОПК-4.1; ОПК-4.2; ОПК-5.1; ОПК-5.2; ОПК-6.1; ОПК-6.2; ПК-1.1; ПК-1.2; ПК-1.3; ПК-2.1; ПК-2.2; ПК-2.3; ПК-3.1; ПК-3.2; ПК-4.1; ПК-4.2; ПК-5.1; ПК-5.2 |
| Б1.О | Обязательная часть | УК-1.1; УК-1.2; УК-2.1; УК-2.2; УК-3.1; УК-3.2; УК-4.1; УК-4.2; УК-5.1; УК-5.2; УК-6.1; УК-6.2; ОПК-1.1; ОПК-1.2; ОПК-2.1; ОПК-2.2; ОПК-2.3; ОПК-3.1; ОПК-3.2; ОПК-4.1; ОПК-4.2; ОПК-5.1; ОПК-5.2; ОПК-6.1; ОПК-6.2; ПК-1.1; ПК-1.2; ПК-1.3; ПК-2.1; ПК-2.2; ПК-4.1; ПК-5.1; ПК-5.2 |
| Б1.О.01 | Философские проблемы науки и техники | УК-1.1; УК-1.2; УК-5.1; УК-5.2; УК-6.1; УК-6.2 |
| Б1.О.02 | Управление качеством продукции | ОПК-2.1; ОПК-2.2; ОПК-3.1; ПК-2.1; ПК-5.1; ПК-5.2 |
| Б1.О.03 | Современные методы проведения научных исследований | ОПК-5.2; ПК-2.1 |
| Б1.О.04 | Математическое моделирование и анализ данных | ОПК-2.3; ОПК-4.1; ПК-1.2 |
| Б1.О.05 | Иностранный язык в профессиональной деятельности | УК-4.1 |
| Б1.О.06 | Педагогика и психология в профессиональной деятельности | УК-4.1; ОПК-6.1; ОПК-6.2 |
| Б1.О.07 | Организация работы малых групп | УК-3.1; УК-3.2 |
| Б1.О.08 | Управление проектами в пищевой отрасли | УК-2.1; УК-2.2; ОПК-1.1; ОПК-1.2; ПК-1.2 |
| Б1.О.09 | Особенности документооборота и учета на предприятиях мясной промышленности | ПК-5.2 |
| Б1.О.10 | Русский язык в деловой и научной коммуникации | УК-4.2; ОПК-6.1; ОПК-6.2 |
| Б1.О.11 | Стратегический менеджмент | ОПК-1.1; ОПК-1.2; ОПК-3.1 |
| Б1.О.12 | Биотехнология в производстве продуктов питания животного происхождения | ОПК-2.1; ОПК-4.2; ПК-1.1; ПК-4.1; ПК-5.1; ПК-5.2 |
| Б1.О.13 | Методология проектирования продуктов питания из сырья животного происхождения с заданными свойствами и составом | ОПК-2.1; ОПК-3.2; ОПК-5.1; ПК-1.1 |
| Б1.О.14 | Методологические основы разработки новых видов продукции животного происхождения | ОПК-2.1; ПК-1.2; ПК-1.3; ПК-2.2 |
| Б1.О.15 | Физико-химические процессы при производстве и хранении продуктов животного происхождения | ПК-1.1; ПК-2.2 |
| Б1.В | Часть, формируемая участниками образовательных отношений | ПК-1.1; ПК-1.3; ПК-2.1; ПК-2.2; ПК-2.3; ПК-3.1; ПК-3.2; ПК-4.1; ПК-4.2; ПК-5.1; ПК-5.2 |
| Б1.В.02 | Научные основы продовольственной безопасности продуктов животного происхождения | ПК-1.1; ПК-2.1; ПК-3.1; ПК-3.2 |
| Б1.В.04 | Оборудование и приборы для переработки продуктов животного происхождения | ПК-1.3; ПК-2.3; ПК-4.2 |
| Б1.В.ДВ.01 | Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.01 | ПК-2.2; ПК-2.3; ПК-3.1 |
| Б1.В.ДВ.01.01 | Физико-химические и биотехнологические методы обработки молочного сырья | ПК-2.2; ПК-2.3; ПК-3.1 |
| Б1.В.ДВ.01.02 | Физико-химические и биотехнологические методы обработки мясного сырья | ПК-2.2; ПК-2.3; ПК-3.1 |
| Б1.В.ДВ.02 | Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.02 | ПК-1.1; ПК-3.2; ПК-4.1; ПК-5.1; ПК-5.2 |
| Б1.В.ДВ.02.01 | Использование биологически активных добавок в производстве продуктов животного происхождения | ПК-1.1; ПК-3.2; ПК-4.1; ПК-5.1; ПК-5.2 |

| | | | |
|-----|---------------|---|---|
| | Б1.В.ДВ.02.02 | Рациональное использование нетрадиционных видов сырья животного происхождения | ПК-1.1; ПК-3.2; ПК-4.1; ПК-5.1; ПК-5.2 |
| | Б1.В.ДВ.03 | Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.03 | ПК-1.1; ПК-2.2; ПК-2.3; ПК-3.1; ПК-4.1; ПК-5.1 |
| | Б1.В.ДВ.03.01 | Современные подходы в создании функциональных продуктов на мясной основе | ПК-1.1; ПК-2.2; ПК-2.3; ПК-3.1; ПК-4.1; ПК-5.1 |
| | Б1.В.ДВ.03.02 | Принципы разработки комбинированных мясных продуктов | ПК-1.1; ПК-2.2; ПК-2.3; ПК-3.1; ПК-4.1; ПК-5.1 |
| Б2 | | Практика | УК-1.1; УК-1.2; УК-2.1; УК-2.2; УК-3.1; УК-3.2; УК-6.1; УК-6.2; ПК-1.1; ПК-1.2; ПК-1.3; ПК-2.1; ПК-2.2; ПК-2.3; ПК-3.1; ПК-3.2; ПК-4.1; ПК-4.2; ПК-5.1; ПК-5.2 |
| | Б2.О | Обязательная часть | |
| | Б2.В | Часть, формируемая участниками образовательных отношений | УК-1.1; УК-1.2; УК-2.1; УК-2.2; УК-3.1; УК-3.2; УК-6.1; УК-6.2; ПК-1.1; ПК-1.2; ПК-1.3; ПК-2.1; ПК-2.2; ПК-2.3; ПК-3.1; ПК-3.2; ПК-4.1; ПК-4.2; ПК-5.1; ПК-5.2 |
| | Б2.В.01(П) | Научно-исследовательская работа | ПК-1.1; ПК-1.2; ПК-1.3; ПК-2.1; ПК-2.2; ПК-2.3; ПК-4.1; ПК-4.2; ПК-5.1 |
| | Б2.В.03(У) | Технологическая практика | УК-3.2; ПК-1.1; ПК-1.2; ПК-1.3; ПК-2.1; ПК-2.2; ПК-2.3; ПК-3.1; ПК-3.2; ПК-4.1; ПК-4.2; ПК-5.1; ПК-5.2 |
| | Б2.В.05(Пд) | Преддипломная практика | УК-1.1; УК-1.2; УК-2.1; УК-2.2; УК-3.1; УК-3.2; УК-6.1; УК-6.2; ПК-1.1; ПК-1.2; ПК-1.3; ПК-2.1; ПК-2.2; ПК-2.3; ПК-3.1; ПК-3.2; ПК-4.1; ПК-4.2; ПК-5.1; ПК-5.2 |
| Б3 | | Государственная итоговая аттестация | УК-1.1; УК-1.2; УК-2.1; УК-2.2; УК-3.1; УК-3.2; УК-4.1; УК-4.2; УК-5.1; УК-5.2; УК-6.1; УК-6.2; ОПК-1.1; ОПК-1.2; ОПК-2.1; ОПК-2.2; ОПК-2.3; ОПК-3.1; ОПК-3.2; ОПК-4.1; ОПК-4.2; ОПК-5.1; ОПК-5.2; ОПК-6.1; ОПК-6.2; ПК-1.1; ПК-1.2; ПК-1.3; ПК-2.1; ПК-2.2; ПК-2.3; ПК-3.1; ПК-3.2; ПК-4.1; ПК-4.2; ПК-5.1; ПК-5.2 |
| | Б3.01(Д) | Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы | УК-1.1; УК-1.2; УК-2.1; УК-2.2; УК-3.1; УК-3.2; УК-4.1; УК-4.2; УК-5.1; УК-5.2; УК-6.1; УК-6.2; ОПК-1.1; ОПК-1.2; ОПК-2.1; ОПК-2.2; ОПК-2.3; ОПК-3.1; ОПК-3.2; ОПК-4.1; ОПК-4.2; ОПК-5.1; ОПК-5.2; ОПК-6.1; ОПК-6.2; ПК-1.1; ПК-1.2; ПК-1.3; ПК-2.1; ПК-2.2; ПК-2.3; ПК-3.1; ПК-3.2; ПК-4.1; ПК-4.2; ПК-5.1; ПК-5.2 |
| ФТД | | Факультативные дисциплины | ПК-1.2; ПК-1.3; ПК-2.1; ПК-2.3 |
| | ФТД.01 | Методология выполнения и оформления магистерской диссертации | ПК-1.2 |
| | ФТД.02 | Разработка нормативно-технической документации на продукты питания из сырья животного происхождения | ПК-1.3; ПК-2.1; ПК-2.3 |

Таблица 2 - Индикаторы достижения компетенций в рамках образовательного стандарта по направлению подготовки 19.03.03 Продукты питания животного происхождения, направленность (профиль) Технология мяса и мясных продуктов

| № | Компетенции | Индикаторы | Дисциплина |
|---|-------------|------------|------------|
|---|-------------|------------|------------|

| п/п | | | |
|-----|---|--|---|
| 1. | УК-1 Способен осуществлять критический анализ проблемных ситуаций на основе системного подхода, вырабатывать стратегию действий | УК-1.1 Разрабатывает и содержательно аргументирует стратегию решения проблемной ситуации на основе системного и междисциплинарного подходов | Философские проблемы науки и техники Преддипломная практика Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы |
| | | УК-1.2 Грамотно, логично, аргументированно формирует собственные суждения и оценки. Отличает факты от мнений, интерпретаций, оценок и т.д. в рассуждениях других участников деятельности | Философские проблемы науки и техники Преддипломная практика Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы |
| 2. | УК-2 Способен управлять проектом на всех этапах его жизненного цикла | УК-2.1 Разрабатывает концепцию проекта в рамках обозначенной проблемы: формулирует цель, задачи, обосновывает актуальность, значимость, ожидаемые результаты и возможные сферы их применения | Управление проектами в пищевой отрасли Преддипломная практика Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы |
| | | УК-2.2 Составляет долгосрочные планы для реализации проектов и дает экономическое обоснование с учетом возможных рисков реализации и возможностей их устранения, планирует необходимые ресурсы | Управление проектами в пищевой отрасли Преддипломная практика Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы |
| 3. | УК-3 Способен организовывать и руководить работой команды, вырабатывая командную стратегию для достижения поставленной цели | УК-3.1 Осуществляет организацию и руководство работой предприятия, вырабатывая командную стратегию для достижения поставленной цели | Организация работы малых групп Преддипломная практика Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы |
| | | УК-3.2 Разрешает конфликты и противоречия при деловом общении на основе учета интересов всех сторон; создает рабочую атмосферу, позитивный эмоциональный климат в команде | Организация работы малых групп Технологическая практика Преддипломная практика Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы |
| 4. | УК-4 Способен применять современные коммуникативные технологии, в том числе на иностранном(ых) языке(ах), для академического и профессионального взаимодействия | УК-4.1 Устанавливает контакты и организует общение в соответствии с потребностями совместной деятельности, используя современные коммуникационные технологии | Иностранный язык в профессиональной деятельности Педагогика и психология в профессиональной деятельности Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы |
| | | УК-4.2 Организует обсуждение результатов исследовательской и проектной деятельности на различных публичных мероприятиях на русском языке, выбирая наиболее подходящий формат | Русский язык в деловой и научной коммуникации Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы |
| 5. | УК-5 Способен анализировать и учитывать разнообразие культур в процессе межкультурного взаимодействия | УК-5.1 Толерантно воспринимает конфессиональные, этнические и культурные различия, применяет этические нормы, | Философские проблемы науки и техники Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы |

| | | | |
|----|--|--|---|
| | | касающиеся культурных, этнических, конфессиональных и социальных различий | |
| | | УК-5.2 Применяет основы правовых и философских знаний для формирования мировоззренческой позиции, анализирует исторические события, основываясь на принципах объективности и историзма | Философские проблемы науки и техники Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы |
| 6. | УК-6 Способен определять и реализовывать приоритеты собственной деятельности и способы ее совершенствования на основе самооценки | УК-6.1 Определяет и реализовывает приоритеты собственной деятельности и способы ее совершенствования на основе самооценки | Философские проблемы науки и техники Преддипломная практика Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы |
| | | УК-6.2 Планирует индивидуальную деятельность, используя современные образовательные технологии в самообразовании | Философские проблемы науки и техники Преддипломная практика Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы |
| 7. | ОПК-1 Способен разрабатывать эффективную стратегию, инновационную политику и конкурентоспособные концепции предприятия | ОПК-1.1 Разрабатывает эффективную стратегию, инновационную политику предприятия | Управление проектами в пищевой отрасли Стратегический менеджмент Преддипломная практика Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы |
| | | ОПК-1.2 Определяет конкурентоспособные концепции предприятия | Управление проектами в пищевой отрасли Стратегический менеджмент Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы |
| 8. | ОПК-2 Способен разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции различного назначения | ОПК-2.1 Разрабатывает мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции различного назначения | Управление качеством продукции Биотехнология в производстве продуктов питания животного происхождения Методология проектирования продуктов питания из сырья животного происхождения с заданными свойствами и составом Методологические основы разработки новых видов продукции животного происхождения Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы |
| | | ОПК-2.2 Рассматривает основные приоритеты государственных программ по здоровому питанию для конструирования продуктов питания с заданными свойствами и составом | Управление качеством продукции Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы |
| | | ОПК-2.3 Применяет автоматизированные системы управления технологическими процессами на базе современных систем измерения | Математическое моделирование и анализ данных Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы |

| | | | |
|-----|---|---|---|
| | | параметров технологических процессов | |
| 9. | ОПК-3 Способен оценивать риски и управлять качеством процесса и продукции путем использования и разработки новых высокотехнологических решений | ОПК-3.1 Оценивает риски и управляет качеством путем использования современных методов на уровне международных стандартов | Управление качеством продукции Стратегический менеджмент Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы |
| | | ОПК-3.2 Управляет качеством продукции животного происхождения для специализированного питания путем использования новых высокотехнологических решений | Методология проектирования продуктов питания из сырья животного происхождения с заданными свойствами и составом Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы |
| 10. | ОПК-4 Способен использовать методы моделирования продуктов и проектирования технологических процессов производства продукции из сырья животного происхождения | ОПК-4.1 Использует математические методы конструирования продуктов питания из сырья животного происхождения и оптимизации технологических процессов их производства | Математическое моделирование и анализ данных Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы |
| | | ОПК-4.2 Применяет знания о современных достижениях науки, техники и технологий для проектирования технологических процессов производства продуктов питания из сырья животного происхождения для специализированного питания | Биотехнология в производстве продуктов питания животного происхождения Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы |
| 11. | ОПК-5 Способен организовывать научно-исследовательские и научно-производственные работы для комплексного решения профессиональных задач | ОПК-5.1 Проводит научно-исследовательские и научно-производственные работы для комплексного решения профессиональных задач | Методология проектирования продуктов питания из сырья животного происхождения с заданными свойствами и составом Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы |
| | | ОПК-5.2 Осуществляет производственные испытания научных разработок и их внедрение | Современные методы проведения научных исследований Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы |
| 12. | ОПК-6 Способен проектировать образовательные программы в сфере своей профессиональной деятельности, разрабатывать научно-методическое обеспечение для их реализации | ОПК-6.1 Способен проектировать образовательные программы в сфере своей профессиональной деятельности | Педагогика и психология в профессиональной деятельности Русский язык в деловой и научной коммуникации Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы |
| | | ОПК-6.2 Способен разрабатывать научно-методическое обеспечение для реализации образовательных программ в сфере своей профессиональной деятельности | Педагогика и психология в профессиональной деятельности Русский язык в деловой и научной коммуникации Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы |
| 13. | ПК-1 Разрабатывает новые технологии производства новых продуктов питания животного происхождения на автоматизированных | ПК-1.1 Проводит исследования свойств продовольственного сырья, пищевых макро- и микроингредиентов, технологических добавок и | Биотехнология в производстве продуктов питания животного происхождения Методология проектирования продуктов питания из сырья |

| | | | |
|-----|---|---|--|
| | технологических линиях | улучшителей для выработки продуктов питания животного происхождения с заданным функциональным составом и свойствами | животного происхождения с заданными свойствами и составом Физико-химические процессы при производстве и хранении продуктов животного происхождения Научные основы продовольственной безопасности продуктов животного происхождения Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.02 Использование биологически активных добавок в производстве продуктов животного происхождения Рациональное использование нетрадиционных видов сырья животного происхождения Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.03 Современные подходы в создании функциональных продуктов на мясной основе Принципы разработки комбинированных мясных продуктов Научно-исследовательская работа Технологическая практика Преддипломная практика Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы |
| | | ПК-1.2 Разрабатывает инновационные программы и проекты в области прогрессивных технологий производства продуктов питания животного происхождения | Математическое моделирование и анализ данных Управление проектами в пищевой отрасли Методологические основы разработки новых видов продукции животного происхождения Научно-исследовательская работа Технологическая практика Преддипломная практика Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы Методология выполнения и оформления магистерской диссертации |
| | | ПК-1.3 Разрабатывает новые технологические решения, технологии, виды оборудования, средства автоматизации и механизации производства и новые виды продуктов питания животного происхождения | Методологические основы разработки новых видов продукции животного происхождения Оборудование и приборы для переработки продуктов животного происхождения Научно-исследовательская работа Технологическая практика Преддипломная практика Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы Разработка нормативно-технической документации на продукты питания из сырья животного происхождения |
| 14. | ПК-2 Управляет испытаниями и внедрением | ПК-2.1 Проводит стандартные и сертификационные | Управление качеством продукции Современные методы проведения |

| | | |
|---|---|--|
| <p>новых технологий производства новых продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях</p> | <p>испытания при производстве продуктов питания животного происхождения для организации эффективной системы контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции</p> | <p>научных исследований Научные основы продовольственной безопасности продуктов животного происхождения Научно-исследовательская работа Технологическая практика Преддипломная практика Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы Разработка нормативно-технической документации на продукты питания из сырья животного происхождения</p> |
| | <p>ПК-2.2 Осуществляет корректировку рецептурно-компонентных и технологических решений при проведении промышленных испытаний прогрессивных технологий и новых видов продуктов питания животного происхождения</p> | <p>Методологические основы разработки новых видов продукции животного происхождения Физико-химические процессы при производстве и хранении продуктов животного происхождения Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.01 Физико-химические и биотехнологические методы обработки молочного сырья Физико-химические и биотехнологические методы обработки мясного сырья Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.03 Современные подходы в создании функциональных продуктов на мясной основе Принципы разработки комбинированных мясных продуктов Научно-исследовательская работа Технологическая практика Преддипломная практика Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы</p> |
| | <p>ПК-2.3 Организует внедрение прогрессивных технологических процессов, видов оборудования и технологической оснастки, оптимальных режимов производства новых видов продуктов питания животного происхождения</p> | <p>Оборудование и приборы для переработки продуктов животного происхождения Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.01 Физико-химические и биотехнологические методы обработки молочного сырья Физико-химические и биотехнологические методы обработки мясного сырья Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.03 Современные подходы в создании функциональных продуктов на мясной основе Принципы разработки комбинированных мясных продуктов Научно-исследовательская работа Технологическая практика Преддипломная практика Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы Разработка нормативно-технической</p> |

| | | | |
|-----|--|---|--|
| | | | документации на продукты питания из сырья животного происхождения |
| 15. | ПК-3 Способен свободно владеть фундаментальными разделами техники и технологии производства продуктов питания животного происхождения, необходимыми для решения научно-исследовательских и научно-производственных задач в отрасли | ПК-3.1 Рассматривает научные аспекты в технологии продуктов из сырья животного происхождения для специализированного питания для решения научно-исследовательских и научно-производственных задач в отрасли | <p>Научные основы продовольственной безопасности продуктов животного происхождения</p> <p>Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.01</p> <p>Физико-химические и биотехнологические методы обработки молочного сырья</p> <p>Физико-химические и биотехнологические методы обработки мясного сырья</p> <p>Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.03</p> <p>Современные подходы в создании функциональных продуктов на мясной основе</p> <p>Принципы разработки комбинированных мясных продуктов</p> <p>Технологическая практика</p> <p>Преддипломная практика</p> <p>Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы</p> |
| | | ПК-3.2 Оценивает ресурсный потенциал сырья животного происхождения на основе принципов рационального питания для решения научно-исследовательских и научно-производственных задач в отрасли | <p>Научные основы продовольственной безопасности продуктов животного происхождения</p> <p>Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.02</p> <p>Использование биологически активных добавок в производстве продуктов животного происхождения</p> <p>Рациональное использование нетрадиционных видов сырья животного происхождения</p> <p>Технологическая практика</p> <p>Преддипломная практика</p> <p>Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы</p> |
| 16. | ПК-4 Способен использовать знания новейших достижений техники и технологии в своей производственно-технологической деятельности | ПК-4.1 Использует знания новейших достижений техники и технологии в своей производственно-технологической деятельности | <p>Биотехнология в производстве продуктов питания животного происхождения</p> <p>Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.02</p> <p>Использование биологически активных добавок в производстве продуктов животного происхождения</p> <p>Рациональное использование нетрадиционных видов сырья животного происхождения</p> <p>Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.03</p> <p>Современные подходы в создании функциональных продуктов на мясной основе</p> <p>Принципы разработки комбинированных мясных продуктов</p> <p>Научно-исследовательская работа</p> <p>Технологическая практика</p> <p>Преддипломная практика</p> <p>Подготовка к процедуре защиты и</p> |

| | | | |
|-----|--|---|--|
| | | | защита выпускной квалификационной работы |
| | | ПК-4.2 Использует в своей производственно-технологической деятельности высокотехнологичное оборудование для инновационных способов переработки сырья животного происхождения | Оборудование и приборы для переработки продуктов животного происхождения Научно-исследовательская работа Технологическая практика Преддипломная практика Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы |
| 17. | ПК-5 Способен разрабатывать предложения по повышению эффективности технологического процесса производства, снижению трудоемкости производства продукции, сокращению расхода сырья, материалов, энергоресурсов и повышение производительности труда | ПК-5.1 Предлагает рациональные технологии производства продуктов из сырья животного происхождения для специализированного питания | Управление качеством продукции Биотехнология в производстве продуктов питания животного происхождения Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.02 Использование биологически активных добавок в производстве продуктов животного происхождения Рациональное использование нетрадиционных видов сырья животного происхождения Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.03 Современные подходы в создании функциональных продуктов на мясной основе Принципы разработки комбинированных мясных продуктов Научно-исследовательская работа Технологическая практика Преддипломная практика Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы |
| | | ПК-5.2 Разрабатывает предложения по повышению эффективности технологического процесса производства, снижению трудоемкости производства продукции, сокращению расхода сырья, материалов, энергоресурсов и повышению производительности труда | Управление качеством продукции Особенности документооборота и учета на предприятиях мясной промышленности Биотехнология в производстве продуктов питания животного происхождения Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.02 Использование биологически активных добавок в производстве продуктов животного происхождения Рациональное использование нетрадиционных видов сырья животного происхождения Технологическая практика Преддипломная практика Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы |

5. Документы, регламентирующие содержание и организацию образовательного процесса при реализации основной профессиональной образовательной программы высшего образования

В соответствии с Федеральным законом Российской Федерации «Об образовании в Российской Федерации» № 273-ФЗ от 29 декабря 2012 года, Порядком организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам высшего образования - программам бакалавриата, программам специалитета, программам магистратуры, утвержденным приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № 301 от 05.04.2017 года и ФГОС ВО по данному направлению подготовки, содержание и организация образовательного процесса при реализации ОПОП регламентируется учебным планом, рабочими программами дисциплин (модулей); программами практик; программой ГИА, оценочными и методическими материалами, обеспечивающими реализацию соответствующих образовательных технологий.

5.1 Учебный план

Компетентностно-ориентированный учебный план, утвержденный в установленном порядке, приведен в приложении 1.1 (очная форма обучения), приложение 1.2 (заочная форма обучения) и включает две взаимосвязанные составные части: дисциплинарно-модульную и компетентностно-формирующую.

Дисциплинарно-модульная часть учебного плана – это традиционно применяемая форма учебного плана. В ней отображена логическая последовательность освоения дисциплин и практик, обеспечивающих формирование компетенций, указана общая трудоемкость дисциплин, практик в зачетных единицах, а также их общая и аудиторная трудоемкость в часах, в том числе контактная работа.

Компетентностно-формирующая часть учебного плана связывает все обязательные компетенции выпускника с временной последовательностью изучения всех дисциплин и практик.

Программа магистратуры состоит из следующих блоков:

- Блок 1 «Дисциплины (модули)», который включает в себя дисциплины, относящиеся к обязательной части (базовой) и части, формируемой участниками образовательных отношений (вариативной).

В части, формируемой участниками образовательных отношений (вариативной), обеспечивается возможность для изучения обучающимися элективных дисциплин.

- Блок 2 «Практики», который в соответствии с ФГОС ВО направлению подготовки 19.04.03 Продукты питания животного происхождения относится к вариативной части.

- Блок 3 «Государственная итоговая аттестация», который в полном объеме относится к базовой части программы и завершается присвоением квалификации, указанной в перечне специальностей и направлений подготовки высшего образования, утвержденном Министерством образования и науки Российской Федерации.

- «Факультативы», который включает в себя не менее 2 факультативных дисциплин, и не входит в общий объем ОПОП ВО.

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

Дисциплины, относящиеся к базовой части основной профессиональной образовательной программы, являются обязательными для освоения обучающимся. Набор дисциплин, относящихся к базовой части программы, определяется университетом в объеме, установленном ФГОС ВО по направлению подготовки 19.04.03 Продукты питания животного происхождения.

Дисциплины и практики, относящиеся к вариативной части, определяются университетом в объеме, установленном ФГОС ВО по направлению подготовки 19.04.03 Продукты питания животного происхождения.

В рабочие программы базовых дисциплин включены задания, способствующие развитию компетенций профессиональной деятельности, к которой готовится выпускник, в объеме, позволяющем сформировать соответствующие общекультурные, общепрофессиональные и профессиональные компетенции.

Реализация компетентного подхода предусматривает широкое использование в учебном процессе активных и интерактивных форм проведения занятий (моделирования, деловых игр, разбор конкретных ситуаций, кейсы, проблемных занятий, бинарных лекций и др. – в сочетании с внеаудиторной работой с целью формирования и развития профессиональных навыков обучающихся. В рамках учебных курсов предусмотрены встречи с представителями российских и зарубежных компаний, мастер-классы экспертов и специалистов.

5.2 Календарный учебный график

В состав ОПОП ВО входит календарный учебный график по очной, заочной формам обучения. В календарном учебном графике указана последовательность реализации ОПОП ВО по годам, включая теоретическое обучение, практики, промежуточные аттестации и итоговая аттестации, каникулы. Календарный график является частью учебного плана по соответствующей форме обучения.

Ежегодно, до начала учебного года разрабатывается календарный учебный график по ОПОП ВО с наложением на фактический календарь

и указанием точных дат начала и окончания теоретического обучения, экзаменационных сессий, практик, НИР, ИА (Приложение 2).

5.3 Рабочие программы дисциплин (модулей)

Разработанные и утвержденные в установленном порядке рабочие программы дисциплин хранятся в составе ОПОП ВО (Приложение 3).

5.4 Программы практик

Раздел ОПОП ВО «Практики» является обязательным и представляет собой вид учебных занятий, непосредственно ориентированных на профессионально-практическую подготовку обучающихся.

Практики закрепляют знания и умения, приобретаемые обучающимися в результате освоения теоретических курсов и специальных дисциплин, вырабатывают практические навыки и способствуют комплексному формированию компетенций обучающихся, предусмотренных ФГОС ВО.

В блок 2 «Практики» входят учебная и производственная, в том числе преддипломная практики и научно-исследовательская работа.

Тип учебной практики:

- Технологическая практика

Способы проведения практики:

- стационарная или выездная;
- групповая или индивидуальная.

Типы производственной практики:

- Научно-исследовательская работа;
- Преддипломная практика.

Практики проводятся в сторонних организациях или в структурных подразделениях университета, деятельность которых соответствует профилю подготовки обучающихся, и обладающих необходимым кадровым и научно-техническим потенциалом.

Цели, задачи, содержание и формы отчетности определены в программах практик по каждому виду практики.

Аттестация по итогам практики проводится в соответствии с требованиями, установленными программами практик.

Разработанные и утвержденные в установленном порядке программы практик хранятся в составе ОПОП ВО (Приложение 4).

5.5 Программа итоговой аттестации обучающихся

В Блок 3 «Государственная итоговая аттестация (итоговая аттестация)» входит подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы.

Итоговая аттестация направлена на установление соответствия уровня профессиональной подготовки выпускников требованиям ФГОС ВО по направлению подготовки 19.04.03 Продукты питания животного происхождения.

Итоговая аттестация проводится в соответствии с утвержденной программой итоговой аттестации по основной профессиональной образовательной программе «Биотехнология продуктов животного происхождения».

Программа государственной итоговой аттестации обучающихся является составной частью ОПОП ВО (Приложении 6).

5.6 Оценочные материалы по дисциплинам (модулям), практикам, научно-исследовательской работе и государственной итоговой аттестации

В соответствии с требованиями ФГОС ВО и Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по программам высшего образования – программам бакалавриата, программам специалитета, программам магистратуры, утвержденным приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № 301 от 05.04.2017 года для аттестации обучающихся на соответствие их персональных достижений поэтапным требованиям соответствующей ОПОП университет создает оценочные материалы для проведения текущего контроля успеваемости, промежуточной и государственной итоговой аттестации.

Оценочные материалы по ОПОП ВО позволяют оценить уровень сформированности компетенций, формируются в соответствии с Положением об оценочных материалах (оценочных средствах).

Оценочные материалы включают: контрольные вопросы и типовые задания для практических и лабораторных занятий, для письменных работ, контрольных работ, подготовки докладов, рефератов, выступлений, подготовки отчетов, групповых и индивидуальных проектов, зачетов и экзаменов; тесты и компьютерные тестирующие программы; примерную тематику курсовых работ, рефератов и т.п., а также иные формы контроля, позволяющие оценить степень сформированности компетенций обучающихся.

Для каждого результата обучения по дисциплине или практике определены показатели и критерии оценивания сформированности компетенций на различных этапах их формирования, шкалы и процедуры оценивания.

Оценочные материалы для государственной итоговой аттестации 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.

Оценочные материалы по каждой дисциплине (модулю), практике, государственной итоговой аттестации являются неотъемлемой частью соответствующих рабочих программ дисциплин, программ практик, государственной итоговой аттестации (Приложения 3, 4, 5).

5.7 Методические материалы по дисциплинам (модулям), практикам и государственной итоговой аттестации

Методические материалы представляют комплект методических материалов по дисциплине (модулю, практике, НИР, ГИА), сформированный в соответствии со структурой и содержанием дисциплины (модуля, практики), используемыми образовательными технологиями и формами организации образовательного процесса и являются неотъемлемой частью соответствующих рабочих программ дисциплин (модулей), программ практик, научно-исследовательской работы, программы государственной итоговой аттестации.

Организационно-методические материалы (методические указания, рекомендации), позволяют обучающемуся оптимальным образом спланировать и организовать процесс освоения учебного материала.

Учебно-методические материалы направлены на усвоение обучающимися содержания дисциплины (модуля, практики, НИР, ГИА); а также направлены на проверку и соответствующую оценку сформированности компетенций обучающихся на различных этапах освоения учебного материала.

В качестве учебных изданий используются учебники, учебные пособия, учебно-методические пособия, задачки и др.

6. Ресурсное обеспечение основной профессиональной образовательной программы

6.1 Учебно-методическое и информационное обеспечение образовательного процесса при реализации ОПОП ВО

Основная профессиональная образовательная программа высшего образования «Биотехнология продуктов животного происхождения» обеспечена учебно-методической документацией и материалами по всем дисциплинам (модулям), практикам, научно-исследовательской работе, государственной итоговой аттестации.

Реализация образовательной программы обеспечивается доступом каждого обучающегося к базам данных и библиотечным фондам, сформированным по полному перечню дисциплин образовательной

программы. Во время самостоятельной подготовки обучающиеся обеспечены доступом к сети «Интернет».

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 университета.

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

Электронная информационно-образовательная среда университета 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 основной образовательной программы;
- 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.

Библиотека университета оснащена необходимым телекоммуникационным оборудованием, средствами связи, электронным оборудованием, имеет свободный доступ в сеть «Интернет».

Для самостоятельной работы обучающихся на каждом учебном комплексе функционируют читальные залы. Общее количество посадочных мест в библиотеке – 1098, из них – 549 автоматизированных рабочих мест с доступом к сети «Интернет» и электронно-образовательной среде университета.

Электронная библиотека университета, включающая в себя доступы к ресурсам, виртуальные услуги и информационные материалы формируется на едином портале библиотеки университета <http://read.sgau.ru/biblioteka>. Каждому обучающемуся обеспечен индивидуальный неограниченный доступ к электронно-информационным ресурсам библиотеки (http://library.sgau.ru/cgi-bin/irbis64r_01/cgiirbis_64.exe?C21COM=F&I21DBN=BOOKS&P21DBN=BOOKS&S21FMT=&S21ALL=&Z21ID; <http://www.sgau.ru/obrazovatel'naya-sreda>)

из любой точки сети «Интернет» содержащим в себе: ресурсы электронно-библиотечных систем, электронных библиотек, современных профессиональных баз данных и информационно-справочных систем:

- ЭБС «IPRbooks» (<http://www.iprbookshop.ru>);
- ЭБС «Лань» (<https://e.lanbook.com>);
- ЭБС «Znanium» (<http://znanium.com>);
- ЭБС BOOK.ru (<https://www.book.ru/>);
- Зарубежная наукометрическая база данных Web of Science (<http://webofscience.com>);
- База данных Springer Nature (<https://link.springer.com/>);
- Электронно-библиотечная система издательства Юрайт (<https://biblio-online.ru/>);
- Polpred.com. Обзор СМИ (<https://polpred.com/news>);
- Национальный цифровой ресурс «РУКОНТ» (<https://rucont.ru/>);
- Центральная научная сельскохозяйственная библиотека Российской академии сельскохозяйственных наук (<http://www.cnshb.ru/>);
- Электронный каталог СГАУ (http://library.sgau.ru/cgi-bin/irbis64r_01/cgiirbis_64.exe?C21COM=F&I21DBN=BOOKS&P21DBN=BOOKS&S21FMT=&S21ALL=&Z21ID).

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

Обучающимся обеспечен одновременный неограниченный доступ (удаленный доступ) всем обучающимся к электронной библиотеке и электронной информационно-образовательной среде университета, электронным библиотечным системам, современным профессиональным базам данных и информационным справочным системам, состав которых определен в рабочих программах дисциплин и ежегодно обновляется.

Обучающиеся из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья обеспечены электронными образовательными ресурсами в формах, адаптированных к ограничениям их здоровья.

Фонд периодических изданий содержит, в том числе, следующие издания по ОПОП:

- печатные периодические издания («Аграрный научный журнал», «Экономика сельского хозяйства России», «Молочная промышленность», «Мясные технологии», «Пищевая промышленность», «Экономика сельскохозяйственных и перерабатывающих предприятий»);
- электронные научные журналы на платформе НЭБ eLibrary (<https://elibrary.ru>);
- электронные научные журналы в коллекции ЭБС «Лань» (<https://e.lanbook.com/journals>);
- электронные научные журналы в коллекции ЭБС «IPRbooks» (<http://www.iprbookshop.ru/6951.html>);
- электронные научные журналы в коллекции ЭБС «Znanium» (<http://znanium.com>);

- архивы журналов РАН (<https://www.libnauka.ru/>).

6.2 Кадровое обеспечение реализации ОПОП ВО

Реализация ОПОП ВО «Биотехнология продуктов животного происхождения» по направлению подготовки 19.04.03 Продукты питания животного происхождения обеспечивается научно-педагогическими кадрами в соответствии с требованиями ФГОС ВО по направлению подготовки 19.04.03 Продукты питания животного происхождения

Перечень научно-педагогических работников, привлекаемых к реализации данной ОПОП представлен в справке о кадровом обеспечении образовательной программы (Приложение 6).

Сведения о сотрудниках, привлекаемых к реализации ОПОП приведены в справке о работниках из числа руководителей и работников организаций, деятельность которых связана с направленностью (профилем) реализуемой программы высшего образования.

Численность педагогических работников организации, участвующих в реализации программы магистратуры, и лиц, привлекаемых Организацией к реализации программы магистратуры на иных условиях (исходя из количества замещаемых ставок, приведенного к целочисленным значениям), ведущих научную, учебно-методическую и (или) практическую работу, соответствующую профилю преподаваемой дисциплины, составляет не менее 60%.

Численность педагогических работников организации, участвующих в реализации программы магистратуры, и лиц, привлекаемых Организацией к реализации программы магистратуры на иных условиях (исходя из количества замещаемых ставок, приведенного к целочисленным значениям), являются руководителями и (или) работниками иных организаций, осуществляющих трудовую деятельность в профессиональной сфере, соответствующей профессиональной деятельности, к которой готовятся выпускники (имеют стаж работы в данной профессиональной сфере не менее 3 лет), составляет не менее 5%.

Численность педагогических работников организации, участвующих в реализации программы магистратуры, и лиц, привлекаемых Организацией к реализации программы магистратуры на иных условиях (исходя из количества замещаемых ставок, приведенного к целочисленным значениям), имеют ученую степень и (или) ученое звание, составляет не менее 60 %.

6.3 Материально-техническое обеспечение ОПОП ВО

Специальные помещения представляют собой учебные аудитории для проведения занятий лекционного типа, занятий практического типа, курсового проектирования (выполнения курсовых работ), групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации, а также помещения для самостоятельной работы и

помещения для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования.

Специальные помещения укомплектованы специализированной мебелью и техническими средствами обучения, служащими для представления учебной информации большой аудитории.

Для проведения занятий лекционного типа предлагаются наборы демонстрационного оборудования, обеспечивающие тематические иллюстрации, соответствующие примерным программам дисциплин, рабочим учебным программам дисциплин.

Материально-технические условия для реализации образовательного процесса соответствуют действующим санитарным и противопожарным нормам и обеспечивают проведение:

- аудиторных занятий (лекций, практических и лабораторных работ, консультаций и т.п.);
- самостоятельной учебной работы обучающихся;
- практик;
- научно-исследовательской работы обучающихся.

Для проведения аудиторных занятий материально-техническое обеспечение ОПОП ВО включает:

- лекционные аудитории, оборудованные компьютерами с установленным – программным обеспечением (Microsoft Office версии не позднее 2007, PowerPoint) и проектором для демонстрации презентаций;
- аудитории для проведения практических занятий, в том числе компьютерные классы с установленным программным обеспечением (Microsoft Word, Microsoft PowerPoint, Microsoft Excel, Компас-3D,) и доступом к сети Интернет для дисциплин, проводимых в компьютерных классах;
- аудитории для проведения лабораторных занятий оснащены необходимым оборудованием и установками, которые в том числе включают использование программного обеспечения (Recorder, WinПОС);
- для выполнения обучающимися самостоятельной учебной работы на сайте университета размещены электронные учебные пособия, методические рекомендации по написанию курсовых проектов и работ, методические рекомендации по написанию выпускной квалификационной работы, учебные программы дисциплин, методические материалы для самостоятельной подготовки обучающихся. Помещения для самостоятельной работы обучающихся оснащены компьютерной техникой с возможностью подключения к сети «Интернет» и обеспечены доступом в электронную информационно-образовательную среду университета.

Для проведения обучающимися научно-исследовательской работы имеются компьютерный класс и специализированные лаборатории с установленным программным обеспечением (PowerPoint, Microsoft Office версии не позднее 2007, Компас-3D).

Сведения о материально-технических условиях реализации ОПОП ВО, в том числе перечень материально-технического обеспечения, необходимого для реализации программы магистратуры, представлены в справке о материально-техническом обеспечении ОПОП ВО (Приложение 8)

7. Характеристики социокультурной среды вуза, обеспечивающей развитие универсальных компетенций обучающихся

В Университете создана социокультурная среда и благоприятные условия для развития личности и регулирования социально-культурных процессов, способствующих укреплению нравственных, гражданских, общекультурных качеств обучающихся.

Основной целью реализации воспитательного процесса в вузе выступает обеспечение выпускников социально-культурными компетенциями и установками, включая компетенции организации коллективной работы, межкультурной коммуникации, а так же создание условий доступного образования.

Организация воспитательной деятельности в университете ведется в соответствии с:

| № п/п | Наименование нормативно-законодательных документов | Ссылка на источник информационного ресурса |
|-------|---|---|
| 1 | Федеральным законом Российской Федерации «Об образовании в Российской Федерации» от 29 декабря 2012 года № 273-ФЗ | http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_140174/ |
| 2 | Комплексной программой воспитательной работы ФГБОУ ВО Саратовский ГАУ | http://www.sgau.ru/files/pages/10302/14405727800.pdf |
| 3 | Положением о Координационном Совете по воспитательной работе | http://www.sgau.ru/files/pages/10302/14156021810.pdf |
| 4 | Положением об организации воспитательной и социальной работы | http://www.sgau.ru/files/pages/10302/14156021811.pdf |

В организации воспитательной и внеучебной работы на факультетах непосредственно участвуют декан факультета, заместители декана и кураторы учебных групп. Воспитательная и внеучебная работа ведется в тесном сотрудничестве с органами студенческого самоуправления - студенческими советами.

В соответствии с поставленными задачами воспитания студентов университета, выделяют основные направления:

- патриотическое воспитание;
- духовно-нравственное развитие;
- пропаганда здорового образа жизни и развитие студенческого спорта;
- развитие творческих способностей и студенческого самоуправления.

Внеучебная общекультурная работа в университете организована по ряду направлений:

1) По направлению «Патриотическое воспитание» организовываются и проводятся митинги и праздничные массовые мероприятия, посвященные государственным праздникам, памятным датам истории России: дню защитника Отечества; дню Победы; дню космонавтики и т.д. Проводятся открытые лекции, военно-спортивные игры, организованы кинопоказы.

Большую роль в формировании университетских традиций, сохранении истории и культуры вуза играет мемориальный музей-кабинет Н.И. Вавилова и музей истории университета. Студенты чтят память академика Н.И. Вавилова, имя которого носит Университет. Ежегодно проводится олимпиада, посвященная его жизни и научной деятельности.

В Университете действует поисковый отряд «ВЕГА». Ежегодно бойцы отряда совершают экспедиции на места сражений Великой Отечественной войны, участвуют в розыскных мероприятиях и торжественных перезахоронениях солдат.

2) Духовно-нравственное воспитание обучающихся - процесс последовательного расширения и укрепления ценностно-смысловой сферы личности, формирования способности человека сознательно выстраивать и оценивать отношение к себе, другим людям, обществу, государству, миру в целом на основе общепринятых моральных норм и нравственных идеалов, ценностных установок.

По направлению «Духовно-нравственное развитие» значительный вклад в воспитательную работу вносит библиотека университета.

На базе библиотеки регулярно проводятся книжные выставки, обзорные лекции, литературно-музыкальные композиции, способствующие культурному развитию личности обучающегося и профилактике негативных социальных явлений.

В современных педагогических реалиях важными ресурсом воспитания студентов является эффективная деятельность куратора академической группы. Кураторы выступают организаторами посещения студенческими группами театров, музеев, выставок и прочих мероприятий, способствующих духовно-нравственному развитию.

3) По направлению «Пропаганда здорового образа жизни и развитие студенческого спорта» в университете осуществляет свою деятельность отдел спортивно-массовой работы, который был создан с целью популяризации спорта в университете, создания необходимых условий для тренировочной работы сборных команд университета и успешных выступлений в городских, областных, всероссийских и международных соревнованиях. Основные направления работы спортивного клуба следующие:

| № п/п | Вид спорта | Место проведения |
|-------|--------------------|------------------|
| 1 | Армрестлинг | УК№1 |
| 2 | Дартс | УК№3 |
| 3 | Гандбол | УК№3 |

| № п/п | Вид спорта | Место проведения |
|-------|------------------------------------|---|
| 4 | Волейбол (муж.) | УК№1 |
| 5 | Волейбол (жен.) | УК№3 |
| 6 | Легкая атлетика | Стадион «Динамо» Дворец спорта |
| 7 | Мини-футбол | ФОК «Солнечный» |
| 8 | Лыжные гонки | Лыжный стадион 5-ая дачная |
| 9 | Баскетбол (жен.) | ФОК «Звездный» УК№3 |
| 10 | Баскетбол (муж.) | СОК «СГАУ» |
| 11 | Плавание | СОК «СГАУ» |
| 12 | Самбо и дзюдо (жен.) | УК№1 |
| 13 | Самбо и дзюдо (муж.) | Зал борьбы Бахметьевская 5 |
| 14 | Настольный теннис | Бахметьевская 5 |
| 15 | Футбол | УК№3 Стадион «Салют» |
| 16 | Гиревой | УК№2 ауд.137 |
| | Академическая гребля спорт | Водная база «Затон» Бахметьевская 5 |
| 17 | Гребля на байдарках и каноэ | Водная база «Олимпия» |
| 18 | Шахматы | УК№3 |
| 19 | Греко-римская борьба | УК№2 Дворец спорта |
| 20 | Вольная борьба | Бахметьевская 5 |
| 21 | Летний полиатлон | Стадион «Динамо» Лыжный стадион 5-ая дачная Бахметьевская 5 |
| 22 | Пауэрлифтинг | Бахметьевская 5 |
| 23 | Туризм | УК№3(сбор) |

Студенты принимают участие во всероссийских спортивно-оздоровительных мероприятиях: «Кросс Наций»; «Лыжня России»; «Олимпийский день бега», городская эстафета «Золотая осень»; «Российский азимут» и др.

В феврале 2015 года студентами-активистами была создана общественная организация **студенческий спортивный клуб «Вавиловец»**, который вошел в состав Ассоциации студенческих спортивных клубов России. Основными участниками данных турниров являются наши студенты. **Спортивный студенческий клуб "Вавиловец"** проводит соревнования по различным видам спорта в которых студенты ВУЗа могут участвовать и тем самым соревноваться друг с другом, оздоравливаясь и проводя со спортом свое свободное время.

Саратовский ГАУ на протяжении последних лет зарекомендовал себя как вуз, активно поддерживающий и развивающий спорт среди своих студентов и сотрудников. И каждое соревнование не проходит без поддержки лиги болельщиков **Лига болельщиков СГАУ "Саратовские вепри"-**

уникальный проект, не имеющий аналогов в других вузах нашей области, созданный и реализованный в начале 2013 года. Это добровольное студенческое сообщество, входящее в состав ССК «Вавиловец»

Университет располагает тремя спортивно-оздоровительными лагерями на берегу р. Волга: "Чардым", "Калининец" и "Дубовая грива" Каждый из них принимает за смену до 100 человек отдыхающих. Лагерь оборудованы столовыми, спортивными площадками, медпунктами. Ежедневно в лагере проводятся культурные программы, включающие в себя танцы, спортивные и развлекательные игры, соревнования, проводятся специальные семинары, направленные на разностороннее развитие студентов, тематические смены.

4) По направлению «Развитие творческих способностей и студенческого самоуправления» реализует свою деятельность отдел культурно-массовой работы. В коллективах отдела культурно-массовой работы и творческих кружках сегодня занимаются свыше 400 студентов Саратовского ГАУ.

В разные годы отдельные исполнители и коллективы университета принимали участие во всероссийских и международных конкурсах и престижных фестивалях в Москве и Нижнем Новгороде, Казани и Самаре, Ульяновске и Ялте, Кемерове и Перми, Твери и Сочи, Волгограде и Уфе. Практически везде наши студенты становились лауреатами и призёрами конкурсов.

В вузе существует своя лига Клуба весёлых и находчивых. Регулярно проходят игры между общежитиями и факультетами. Команда университета «Сборная СГАУ» неоднократно становилась финалистами областной лиги КВН, лауреатами международного фестиваля КВН в Сочи.

В течение учебного года отдел проводит самые различные мероприятия. Среди них те, которые можно назвать уже традиционными: «Посвящение в студенты», новогодние программы, концерт патриотической песни и др. Популярность завоевали и новые творческие акции – например, конкурсы «Мисс СГАУ» и «Мистер СГАУ».

Направления работы студенческого клуба ФГБОУ ВО Саратовский ГАУ

| № п/п | Направления работы | Ссылка на сайт о размещенной информации |
|-------|-------------------------------------|---|
| 1 | Ансамбль народной песни «Колосок» | http://www.sgau.ru/upravlenie-po-vospitatelnoi-i-socialnoi-rabote/otdel-kulturno-massovoi-raboty/1-ansambl-narodnoi-pesni-kolosok-rukovoditel-irin |
| 2 | • Ансамбль народного танца «Реванш» | http://www.sgau.ru/upravlenie-po-vospitatelnoi-i-socialnoi-rabote/otdel-kulturno-massovoi-raboty/2-ansambl-narodnogo-tanca-revansh-rukovoditel-sve |
| 3 | Ансамбль эстрадного танца «Вариант» | http://www.sgau.ru/upravlenie-po |

| | | |
|----|---|---|
| | | vospitatelnoi-i-socialnoi-rabote/otdel-kulturno-massovoi-raboty/3-ansambl-estradnogo-tanca-variant-rukovoditel-ma |
| 4 | Ансамбль эстрадной песни «Фортэ» | http://www.sgau.ru/upravlenie-po-vospitatelnoi-i-socialnoi-rabote/otdel-kulturno-massovoi-raboty/4-ansambl-estradnoi-pesni-forte-rukovoditel-marin |
| 5 | Театр-студия «Эксперимент» | http://www.sgau.ru/upravlenie-po-vospitatelnoi-i-socialnoi-rabote/otdel-kulturno-massovoi-raboty/5-teatr-studiya-eksperiment-rukovoditel-elena-nam |
| 6 | Ансамбль бального танца "Люкс" | http://www.sgau.ru/upravlenie-po-vospitatelnoi-i-socialnoi-rabote/otdel-kulturno-massovoi-raboty/6-vokalno-instrumentalni-ansambl-rukovoditel-ole |
| 7 | Академический хор | http://www.sgau.ru/upravlenie-po-vospitatelnoi-i-socialnoi-rabote/otdel-kulturno-massovoi-raboty/7-akademicheskii-xor-rukovoditel-marina-fadeeva |
| 8 | Студия эстрадного вокала | http://www.sgau.ru/upravlenie-po-vospitatelnoi-i-socialnoi-rabote/otdel-kulturno-massovoi-raboty/8-studiya-estradnogo-vokala-rukovoditel-olga-grec |
| 9 | Ансамбль современного танца «Dance Mix» | http://www.sgau.ru/upravlenie-po-vospitatelnoi-i-socialnoi-rabote/otdel-kulturno-massovoi-raboty/9-ansambl-sovremennogo-tanca-dance-mix-rukovodite |
| 10 | Ансамбль народных инструментов «Звонка» | http://www.sgau.ru/upravlenie-po-vospitatelnoi-i-socialnoi-rabote/otdel-kulturno-massovoi-raboty/10-ansambl-narodnyx-instrumentov-zvonka-rukovodit |
| 11 | . Цирковая студия «Планета 13» | http://www.sgau.ru/upravlenie-po-vospitatelnoi-i-socialnoi-rabote/otdel-kulturno-massovoi-raboty/11-cirkovaya-studiya-planeta-13-rukovoditel-evgen |
| 12 | Клуб весёлых и находчивых | http://www.sgau.ru/upravlenie-po-vospitatelnoi-i-socialnoi-rabote/otdel-kulturno-massovoi-raboty/12-klub-vesyolyx-i-naxodchivyi-rukovoditel-evgenii |

Каждый студент, желающий заниматься творчеством, проявить свои способности в вокальном искусстве и танцах, поэтическом слове и оригинальном жанре, в игре на музыкальных инструментах и театральных постановках, найдёт себе дело по душе в студклубе Саратовского ГАУ им.Н.И. Вавилова!

В университете успешно функционируют следующие студенческие общественные организации:

| | |
|--------------------------------------|---|
| 1. Объединенный совет обучающихся | http://www.sgau.ru/vneuchebnaya-deyatelnost |
| 2.Первичная профсоюзная студенческая | http://www.sgau.ru/studencheskaya- |

| | |
|--|---|
| организация | profsouznaya-organizaciya |
| 3. Российский Союз сельской молодежи | http://www.sgau.ru/rossiiskii-souz-selskoi-molodeji |
| 4 Студенческий спортивный клуб «Вавиловец», который вошел в состав Ассоциации студенческих спортивных клубов России. | http://www.sgau.ru/otdel-po-sportivno-massovoi-rabote/ssk-vavilovec |
| 5. Студенческий отряд охраны правопорядка | |

Важную роль в общекультурном развитии обучающихся университета отведена Первичной профсоюзной организация обучающихся Саратовского ГАУ, которая объединяет обучающихся университета для реализации задач, поставленных перед ней. К таким задачам относятся – защита профессиональных, трудовых, социально-экономических прав и интересов членов профсоюза; обеспечение членов профсоюза правовой и социальной защитой; ведение переговоров с администрацией университета, оказание материальной, консультационной помощи членам профсоюза, осуществление общественного контроля за работой комплекса питания и др.

Особое значение в Саратовском ГАУ придается развитию студенческого самоуправления, котором важную роль играет Объединенный совет обучающихся. Представители Студсовета есть на каждом факультете, в каждом общежитии и в каждой академической группе.

В университете создана социокультурная среда, необходимая для формирования гражданской, правовой и профессиональной позиции соучастия, готовности всех членов коллектива к общению и сотрудничеству, к способности толерантно воспринимать социальные, личностные и культурные различия.

Информация о проведении внеучебной работы размещается на сайте университета. Активно в этом направлении используются социальные сети. Объявления о проводимых мероприятиях и их социальной значимости размещаются на информационных стендах факультета. Кураторы групп и заместители деканов знакомят обучающихся с расписанием предстоящих мероприятий и организуют их участие.

8. Особенности организации образовательной деятельности для лиц с ограниченными возможностями здоровья

В ФГБОУ ВО Саратовский ГАУ созданы специальные условия для получения высшего образования по образовательным программам обучающихся с ограниченными возможностями здоровья (ОВЗ).

Под специальными условиями для получения высшего образования по образовательным программам обучающимися с ограниченными возможностями здоровья понимаются условия обучения, включающие использование специальных образовательных программ и методов обучения

и воспитания, специальных учебников, учебных пособий и дидактических материалов, специальных технических средств обучения коллективного и индивидуального пользования, предоставление услуг тьютора, оказывающего обучающимся необходимую техническую помощь, проведение групповых и индивидуальных коррекционных занятий, обеспечение доступа в здания организаций и другие условия, без которых невозможно или затруднено освоение образовательных программ обучающимися с ОВЗ.

Образование обучающихся с ОВЗ может быть организовано, как совместно с другими обучающимися, так и в отдельных группах.

Получение доступного и качественного высшего образования лицами с ограниченными возможностями здоровья обеспечено путем создания в университете комплекса необходимых условий обучения для данной категории обучающихся.

В ФГБОУ ВО Саратовский ГАУ созданы специальные условия для получения высшего образования по образовательным программам обучающимися с ОВЗ.

В Саратовском ГАУ обеспечивается доступность прилегающей к образовательной организации территории, входных путей, путей перемещения внутри здания для различных нозологий. Имеются в наличии средства информационно-навигационной поддержки, подъемные устройства, дублирование лестниц пандусами, оборудование лестниц и пандусов поручнями, контрастные знаки на дверях и лестницах.

В зданиях, предназначенных для реализации программ подготовки студентов с инвалидностью, имеется вход, доступный для лиц с нарушением опорно-двигательного аппарата. Помещения, где могут находиться люди на креслах-колясках, размещены на уровне доступного входа.

Комплексная информационная система для ориентации и навигации инвалидов в архитектурном пространстве образовательной организации включает визуальную, звуковую и тактильную информацию.

В аудиториях учебных корпусов университета в случае необходимости оборудуются специальные места для студентов с ограниченными возможностями здоровья, отмеченные специальными знаками.

Обучающиеся с ОВЗ могут обучаться по индивидуальному учебному плану в установленные сроки с учетом особенностей и образовательных потребностей конкретного обучающегося. Индивидуальный график обучения предусматривает различные варианты проведения занятий в университете как в академической группе, так и индивидуально.

Информация о специальных условиях, созданных для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья, размещена на сайте университета (https://donstu.ru/sveden/education/inklyuzivnoe-obrazovanie/dostupnaya-sreda-kampus-a-dgtu/?clear_cache=Y).

Информация о трудоустройстве расположена на страницах <http://www.sgau.ru/ucheba/trudoustroistvo-vypusnikov>.

Актуальные вакансии для студентов с ограниченными возможностями здоровья и имеющих инвалидность можно посмотреть на сайте trudvsem.ru.

Информация о содействии трудоустройству граждан с инвалидностью, подготовленная по материалам Министерства занятости, труда и миграции Саратовской области.

9. Результаты оценки качества образовательной деятельности по основной профессиональной образовательной программе

Качество образовательной деятельности и подготовки обучающихся по образовательным программам определяется в рамках системы внутренней оценки, а также системы внешней оценки, в которой образовательная организация принимает участие.

Внутренняя оценка качества образовательной деятельности и подготовки обучающихся по программам высшего образования (далее – внутренняя оценка качества) проводится образовательной организацией с целью обеспечения выполнения требований ФГОС ВО, государственных требований и действующего законодательства в области высшего образования, исключения возможных рисков и угроз при реализации соответствующих программ и достижения запланированных показателей. Во внутренней оценке качества участвуют работники образовательной организации, а также представители органов студенческого самоуправления. Внутренняя оценка качества образовательной программы проводилась по следующим критериям:

- оценка удовлетворенности обучающихся процессом и содержанием обучения;
- оценка удовлетворенности представителей предприятий уровнем подготовленности обучающихся;
- оценка удовлетворенности педагогических работников организацией процесса обучения.

В целях совершенствования программы по представленным оценкам два раза в год проводилось анкетирование обучающихся и профессорско-преподавательского состава. Анализ результатов анкетирования показывает, что более 78 % обучающихся ежегодно удовлетворены качеством образовательного процесса, достаточностью материально-технической базы университета. Проводимое анкетирование обучающихся по реализации учебных и производственных практик показало, что более 72 % обучающихся удовлетворены организацией - базой производственной практики. Более половины опрошенных обучающихся при выборе базы производственной практики ориентировались на сферу своей профессиональной деятельности. Представители профильных предприятий и организаций, где проходили производственную практику в более 85% случаев так же были удовлетворены качеством подготовки обучающихся и их профессиональной ориентацией. Отзывы представителей профильных организаций о уровне теоретической подготовке и освоении профессиональных компетенций отражены в характеристиках

практикантов. В абсолютном большинстве случаев они оказываются положительными. Педагогические работники, задействованные в реализации образовательной программы, положительно отзываются о качестве подготовки обучающихся, материально-технической базе и библиотечно-информационной системе и ежегодно формируют предложения по улучшению процесса обучения. К внешней оценке качества образовательной деятельности по программам высшего образования (далее – внешняя оценка качества) относятся: процедура государственной аккредитации, а также процедура профессионально - общественной аккредитации, которая проводится на добровольной основе по решению образовательной организации. Внешняя оценка качества в рамках процедуры государственной аккредитации осуществляется с целью подтверждения соответствия образовательной деятельности требованиям ФГОС ВО с учетом соответствующих примерных основных образовательных программ.

Внешняя оценка качества может осуществляться 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, требованиям рынка труда к специалистам соответствующего профиля.