

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Брянский государственный аграрный университет»

Принята Ученым советом
ФГБОУ ВО Брянский ГАУ
Протокол № 11
от «18» июня 2024 г.

Утверждаю:
Ректор С.М. Сычёв
от «18» июня 2024 г.

**ОСНОВНАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА
ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ – ПРОГРАММА БАКАЛАВРИАТА
ПО НАПРАВЛЕНИЮ ПОДГОТОВКИ
19.03.03 ПРОДУКТЫ ПИТАНИЯ ЖИВОТНОГО ПРОИСХОЖДЕНИЯ
(УРОВЕНЬ БАКАЛАВРИАТА)**

**Направленность (профиль) программы
Технология мяса и мясных продуктов**

Квалификация - Бакалавр

Форма обучения – очная, заочная

Брянская область,
2024

ОСНОВНАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА ВЫСШЕГО
ОБРАЗОВАНИЯ
«РАЗРАБОТАНА»

Выпускающей кафедрой кормления животных, частной зоотехнии и переработки продук-
тов животноводства

Протокол №11 от «18» июня 2024 г.

Заведующий кафедрой

А.Г. Менякина

Совместно с работодателями:

Разработчик:

ООО «Брянский мясоперерабатывающий комбинат»

Генеральный директор

М.Б. Бадырханов

«РЕКОМЕНДОВАНА»

Учебно-методической комиссией института ветеринарной медицины и биотехнологии

Протокол № 9 от «18» июня 2024 г.

Председатель учебно-методической комиссии

института ВМБ

С.И. Шепелев

«РЕКОМЕНДОВАНА»

Ученым советом института ветеринарной медицины и биотехнологии,

протокол №11 от «18» июня 2024 г.

Директор института ВМБ

И.В. Малявко

Рецензент: Исполнительный директор АО «Брянский мясокомбинат»

представитель работодателя

Т.Н. Куян

СОДЕРЖАНИЕ

Раздел 1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ	5
1.1. Нормативные документы	5
1.2. Перечень сокращений	5
Раздел 2. ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ВЫПУСКНИКОВ	7
2.1. Области и сферы профессиональной деятельности выпускников	7
2.2. Задачи профессиональной деятельности выпускников (по типам)	7
Раздел 3. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ОСНОВНОЙ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ	7
3.1. Направленность (профиль, специализация)	7
3.2. Квалификация, присваиваемая выпускникам:	7
3.4. Формы обучения:	8
3.5. Срок получения образования:	8
3.6. Язык (и) реализации программы:	8
Раздел 4. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ОСНОВНОЙ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ	8
4.1. Универсальные компетенции выпускников и индикаторы их достижения	8
4.2. Общепрофессиональные компетенции выпускников и индикаторы их достижения	123
4.3. Профессиональные компетенции выпускников и индикаторы их достижения	14
4.3.1. Профессиональные компетенции выпускников, установленные образовательной организацией (ПКС), и индикаторы их достижения	14
4.3.2. Соответствие компетенций и составных частей образовательной программы	19
Раздел 5. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ОСНОВНОЙ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ	24
5.1. Структура программы и объём по блокам	24
5.2. Виды и типы практик	25
5.3. Государственная аттестация	26

Раздел 6. УСЛОВИЯ ОСУЩЕСТВЛЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ПО ОСНОВНОЙ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ	26
6.1. Общесистемные требования к реализации образовательной программы.	26
6.2. Материально-техническое и учебно-методическое обеспечение.....	27
6.3. Кадровые условия реализации образовательной программы.....	28
6.4. Специальные условия для получения образования инвалидами и лицами с ограниченными возможностями здоровья.....	29
6.5. Финансовое обеспечение образовательной программы.	31
6.6. Механизмы оценки качества образовательной деятельности и подготовки обучающихся по образовательной программе.....	31
Раздел 7. ХАРАКТЕРИСТИКА СОЦИОКУЛЬТУРНОЙ СРЕДЫ, ОБЕСПЕЧИВАЮЩЕЙ РАЗВИТИЕ УНИВЕРСАЛЬНЫХ КОМПЕТЕНЦИЙ ОБУЧАЮЩИХСЯ	32
ПЕРЕЧЕНЬ ПРИЛОЖЕНИЙ	35
Приложение 1. Учебный план и календарный учебный график.....	35
Приложение 2. Рабочие программы дисциплин (модулей) и практик.....	35
Приложение 3. Программа государственной итоговой аттестации.....	35
Приложение 4. Оценочные материалы для текущей и промежуточной аттестации	35
Приложение 5. Оценочные материалы для государственной итоговой аттестации	35
Приложение 6. Перечень профессиональных стандартов, соотнесенных с федеральным государственным образовательным стандартом	35
Приложение 7. Справка о материально-техническом обеспечении образовательной программы.....	36
Приложение 8. Справка о материально-техническом обеспечении образовательной программы (ЭБС)	36
Приложение 9. Справка о квалификации педагогических работников	36
Приложение 10. Справка о педагогических работниках из числа руководителей и работников организаций, деятельность которых связана с направленностью (профилем) (или специализацией) образовательной программы.....	36
Приложение 11. Справка о руководителе научного содержания программы магистратуры	36
Приложение 12. Рабочая программа воспитания	36
Приложение 13. Календарный план воспитательной работы	36

Раздел 1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1.1. Нормативные документы

Основная профессиональная образовательная программа высшего образования - программа бакалавриата по направлению подготовки (далее – ОПОП ВО, образовательная программа, программа бакалавриата 19.03.03 Продукты питания животного происхождения разработана в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом по направлению подготовки 19.03.03 – Продукты питания животного происхождения (уровень бакалавриата), утвержденный приказом Министерства науки и высшего образования РФ от 11 августа 2020 г. № 936.

Образовательная программа представляет собой комплекс основных характеристик образования (объем, содержание, планируемые результаты), организационно-педагогических условий, форм аттестации, который представлен в виде учебного плана и календарного учебного графика (Приложение 1), рабочих программ дисциплин (модулей) и рабочих программ практик (Приложение 2), программы государственной итоговой аттестации (Приложение 3), оценочных (Приложения 4,5) и методических материалов, а также иных компонентов.

Нормативную правовую базу разработки ОПОП ВО составляют:

Федеральный закон «Об образовании в Российской Федерации» от 29.12.2012г. №273-ФЗ;

Порядок организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам высшего образования - программам бакалавриата, программам специалитета, программам магистратуры (утв. приказом Минобрнауки России от 6 апреля 2021 г. № 245);

Федеральный государственный образовательный стандарт высшего образования по направлению подготовки 19.03.03 - Продукты питания животного происхождения (уровень бакалавриата), утвержденный приказом Минобрнауки России от 11 августа 2020 г. № 936;

Приказ Минтруда России «Об утверждении профессионального стандарта «Специалист по технологии продуктов питания животного происхождения» от 30.08.2019 №602н (Зарегистрировано в Минюсте России 24.09.2019 N 56040);

Нормативно-методические документы Минобрнауки России;

Устав ФГБОУ ВО Брянский ГАУ и локальные нормативные акты университета в части, касающейся образовательной деятельности.

1.2. Перечень сокращений

ФУМО – федеральное учебно-методическое объединение

ФГОС ВО – федеральный государственный образовательный стандарт высшего образования;

ПООП – примерная основная образовательная программа;
ОПОП – основная профессиональная образовательная программа;
УК – универсальные компетенции;
ОПК – общепрофессиональные компетенции;
ПК – профессиональные компетенции;
ПКС – профессиональные компетенции, установленные образовательной организацией;
ПС – профессиональный стандарт;
ОТФ – обобщенная трудовая функция;
ТФ – трудовая функция;
ТД – трудовое действие;
ГИА – государственная итоговая аттестация;
з.е. – зачетная единица;
ЕКС – единый квалификационный справочник;
ФОС – фонд оценочных средств (оценочные материалы);
ЭИОС – электронная информационно-образовательная среда;
ОВЗ – ограниченные возможности здоровья;
НПР – научно-педагогические работники.

Раздел 2. ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ВЫПУСКНИКОВ

2.1. Области и сферы профессиональной деятельности выпускников

Области профессиональной деятельности и сферы профессиональной деятельности, в которых выпускники, освоившие ОПОП, могут осуществлять профессиональную деятельность:

- 01 Образование и наука (в сферах: научных исследований технологий продуктов животного происхождения различного назначения; профессионального обучения, профессионального образования и дополнительного профессионального образования);

- 15 Рыбоводство и рыболовство (в сфере технологий комплексной переработки водных биологических ресурсов);

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

Выпускники могут осуществлять профессиональную деятельность в других областях профессиональной деятельности и (или) сферах профессиональной деятельности при условии соответствия уровня их образования и полученных компетенций требованиям к квалификации работника.

2.2. Задачи профессиональной деятельности выпускников (по типам)

Типы задач профессиональной деятельности выпускников:

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

Раздел 3. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ОСНОВНОЙ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ

3.1. Направленность (профиль, специализация).

- 19.03.03 Продукты питания животного происхождения
профиль Технология мяса и мясных продуктов.

3.2. Квалификация, присваиваемая выпускникам:

- Бакалавр (Приказ Министерства образования и науки РФ от 12 сентября 2013 г. № 1061 "Об утверждении перечней специальностей и направлений подготовки высшего образования" с изменениями и дополнениями от: 29 января, 20 августа, 13 октября 2014 г., 25 марта, 1 октября 2015 г., 1 декабря 2016 г., 10 апреля 2017 г.).

3.3. Объем программы:

составляет 240 зачетных единиц (далее – з.е.)

3.4. Формы обучения:

очная, заочная.

3.5. Срок получения образования:

по очной форме обучения 4 года,
по заочной форме обучения – 5 лет.

3.6. Язык (и) реализации программы:

- русский.

Раздел 4. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ОСНОВНОЙ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ

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

4.1. Универсальные компетенции выпускников и индикаторы их достижения

Таблица 4.1

Наименование категории (группы) универсальных компетенций	Код и наименование универсальной компетенции	Код и наименование индикатора достижения универсальной компетенции
Системное и критическое мышление	УК-1. Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач	УК 1.1. Анализирует задачу, выделяя ее базовые составляющие, осуществляет декомпозицию задачи; УК 1.2. Находит и критически анализирует информацию, необходимую для решения поставленной задачи. УК 1.3. Рассматривает и предлагает возможные варианты решения задачи, оценивая их достоинства и недостатки. УК 1.4. Грамотно, логично, аргументированно формирует собственные суждения и оценки. УК 1.5. При обработке информации отличает факты от мнений, интерпретаций, оценок, формирует собственные мнения и суждения, аргументирует свои выводы и точку зрения.

		УК 1.6. Определяет и оценивает последствия возможных решений задачи.
Разработка и реализация проектов	УК-2. Способен определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений	<p>УК -2.1. Определяет круг задач в рамках поставленной цели, определяет связи между ними.</p> <p>УК -2.2. Предлагает способы решения поставленных задач и ожидаемые результаты; оценивает предложенные способы с точки зрения соответствия цели проекта.</p> <p>УК-2.3. Планирует реализацию задач в зоне своей ответственности с учетом имеющихся ресурсов и ограничений, действующих правовых норм.</p> <p>УК-2.4. Выполняет задачи в зоне своей ответственности в соответствии с запланированными результатами и точками контроля, при необходимости корректирует способы решения задач.</p> <p>УК-2.5. Представляет результаты проекта, предлагает возможности их использования и/или совершенствования.</p>
Командная работа и лидерство	УК-3. Способен осуществлять социальное взаимодействие и реализовывать свою роль в команде	<p>УК-3.1. Определяет свою роль в социальном взаимодействии и командной работе, исходя из стратегии сотрудничества для достижения поставленной цели.</p> <p>УК-3.2. При реализации своей роли в социальном взаимодействии и командной работе учитывает особенности поведения и интересы других участников.</p> <p>УК-3.3. Анализирует возможные последствия личных действий в социальном взаимодействии и командной работе, и строит продуктивное взаимодействие с учетом этого.</p> <p>УК-3.4. Осуществляет обмен информацией, знаниями и опытом с членами команды; оценивает идеи других членов команды для достижения поставленной цели.</p> <p>УК-3.5. Соблюдает нормы и установленные правила командной работы; несет личную ответственность за результат.</p>

Коммуникация	УК-4. Способен осуществлять деловую коммуникацию в устной и письменной формах на государственном языке Российской Федерации и иностранном(ых) языке(ах)	<p>УК-4.1. Выбирает стиль общения на русском языке в зависимости от цели и условий партнерства; адаптирует речь, стиль общения и язык жестов к ситуациям взаимодействия.</p> <p>УК-4.2. Ведет деловую переписку на русском языке с учетом особенностей стилистики официальных и неофициальных писем.</p> <p>УК-4.3. Ведет деловую переписку на иностранном языке с учетом особенностей стилистики официальных писем и социокультурных различий.</p> <p>УК-4.4. Выполняет для личных целей перевод официальных и профессиональных текстов с иностранного языка на русский, с русского языка на иностранный.</p> <p>УК-4.5. Публично выступает на русском языке, строит свое выступление с учетом аудитории и цели общения.</p> <p>УК-4.6. Устно представляет результаты своей деятельности на иностранном языке, может поддержать разговор в ходе их обсуждения.</p>
Межкультурное взаимодействие	УК-5. Способен воспринимать межкультурное разнообразие общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах	<p>УК-5.1. Отмечает и анализирует особенности межкультурного взаимодействия (преимущества и возможные проблемные ситуации), обусловленные различием этических, религиозных и ценностных систем;</p> <p>УК-5.2 - Анализирует исторические события России и всемирной истории</p> <p>УК-5.3. Учитывает при социальном и профессиональном общении историческое наследие и социокультурные традиции различных социальных групп, этносов и конфессий, включая мировые религии, философские и этические учения;</p> <p>УК-5.4. Придерживается принципов недискриминационного взаимодействия при личном и массовом общении в целях выполнения профессиональных задач и усиления социальной интеграции</p>
Самоорганизация и саморазвитие (в т.ч. здоровье - сбережение)	УК-6. Способен управлять своим временем, выстраивать и реализовывать траекторию саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни	<p>УК-6.1. Использует инструменты и методы управления временем при выполнении конкретных задач, проектов, при достижении поставленных целей.</p> <p>УК-6.2. Определяет приоритеты собственной деятельности, личностного развития и профессионального роста.</p> <p>УК-6.3. Оценивает требования рынка труда и предложения образовательных услуг для выстраивания траекто-</p>

		<p>рии собственного профессионального роста.</p> <p>УК-6.4. Строит профессиональную карьеру и определяет стратегию профессионального развития.</p>
	<p>УК-7. Способен поддерживать должный уровень физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности</p>	<p>УК-7.1. Выбирает здоровьесберегающие технологии для поддержания здорового образа жизни с учетом физиологических особенностей организма.</p> <p>УК-7.2. Планирует свое рабочее и свободное время для оптимального сочетания физической и умственной нагрузки и обеспечения работоспособности.</p> <p>УК-7.3. Соблюдает и пропагандирует нормы здорового образа жизни в различных жизненных ситуациях и в профессиональной деятельности.</p>
<p>Безопасность жизнедеятельности</p>	<p>УК-8. Способен создавать и поддерживать в повседневной жизни и в профессиональной деятельности безопасные условия жизнедеятельности для сохранения природной среды, обеспечения устойчивого развития общества, в том числе при угрозе возникновения чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов.</p>	<p>УК-8.1. Анализирует факторы вредного влияния на жизнедеятельность элементов среды обитания (технических средств, технологических процессов, материалов, зданий и сооружений, природных и социальных явлений);</p> <p>УК-8.2. Идентифицирует опасные и вредные факторы в рамках осуществляемой деятельности.</p> <p>УК-8.3. Выявляет проблемы, связанные с нарушениями техники безопасности на рабочем месте; предлагает мероприятия по предотвращению чрезвычайных ситуаций.</p> <p>УК-8.4. Разъясняет правила поведения при возникновении чрезвычайных ситуаций природного и техногенного происхождения, военных конфликтах.</p> <p>УК-8.5. Оказывает первую помощь, описывает способы участия в восстановительных мероприятиях.</p>
<p>Инклюзивная компетентность</p>	<p>УК-9. Способен использовать базовые дефектологические знания в социальной и профессиональной сферах</p>	<p>УК 9.1. Понимает особенности применения базовых дефектологических знаний в социальной и профессиональной сферах</p> <p>УК 9.2. Владеет навыками взаимодействия в социальной и профессиональной сферах с лицами с ограниченными возможностями здоровья и инвалидами</p>
<p>Экономическая культура, в том числе финансовая грамотность</p>	<p>УК-10. Способен принимать обоснованные экономические решения в различных областях жизнедеятельности</p>	<p>УК-10.1. Понимает базовые принципы функционирования экономики и экономического развития, цели и формы участия государства в экономике.</p> <p>УК-10.2. Применяет методы личного</p>

		экономического и финансового планирования для достижения текущих и долгосрочных финансовых целей, использует финансовые инструменты для управления личными финансами (личным бюджетом), контролирует собственные экономические и финансовые риски.
Гражданская позиция	УК-11 Способен формировать нетерпимое отношение к проявлениям экстремизма, терроризма, коррупционному поведению и противодействовать им в профессиональной деятельности	УК -11.1. Соблюдает антикоррупционные стандарты поведения, выявляет коррупционные риски, противодействует коррупционному поведению в профессиональной деятельности. УК-11.2. Поддерживает высокий уровень личной и правовой культуры, идентифицирует проявления терроризма, экстремистской идеологии и противодействует им в профессиональной деятельности. УК-11.3. Идентифицирует правонарушения террористической направленности, противодействует проявлениям терроризма в профессиональной деятельности.

4.2. Общепрофессиональные компетенции выпускников и индикаторы их достижения

Таблица 4.2

Наименование категории (группы) универсальных компетенций	Код и наименование универсальной компетенции	Код и наименование индикатора достижения универсальной компетенции
Информационно-коммуникационные технологии	ОПК-1 Способен применять информационную и коммуникационную культуру и технологии в области профессиональной деятельности с учетом основных требований информационной безопасности	ОПК 1.1. Применяет информационно-коммуникационные технологии при решении типовых задач в профессиональной деятельности. ОПК 1.2. Использует современные информационные технологии, использует сетевые компьютерные технологии, базы данных и пакеты прикладных программ для выполнения необходимых расчетов в профессиональной деятельности.
Естественнонаучные принципы и методы	ОПК-2. Способен применять основные законы и методы исследований естественных наук для решения задач профессиональной деятельности	ОПК 2.1. Демонстрирует знания основных законов естественнонаучных и общепрофессиональных дисциплин для решения типовых задач в профессиональной деятельности. ОПК 2.2. Применяет методы исследований для решения профессиональных задач. ОПК 2.3. Демонстрирует навыки применения метрологических принципов инструментальных измерений при решении профессиональных задач.

Инженерные процессы	ОПК-3. Способен использовать знания инженерных процессов при решении профессиональных задач и эксплуатации современного технологического оборудования и приборов	ОПК-3.1. Демонстрирует навыки эксплуатации различных видов технологического оборудования и приборов при решении профессиональных задач. ОПК 3.2. Обладает способностью осваивать новые виды технологического оборудования и новые приборные техники.
Технологические процессы	ОПК-4. Способен осуществлять технологические процессы производства продуктов животного происхождения	ОПК 4.1. Участвует в осуществлении технологических операций производства продуктов животного происхождения. ОПК 4.2. Демонстрирует навыки ведения технологического контроля производства продуктов животного происхождения.
Организация и контроль производства	ОПК-5. Способен организовывать и контролировать производство продукции из сырья животного происхождения	ОПК 5.1. Принимает управленческие решения и контролирует процесс производства продуктов питания животного происхождения. ОПК 5.2. Демонстрирует методы обработки текущей информации, анализ полученных данных и использования их в управлении качеством продукции.

4.3. Профессиональные компетенции выпускников и индикаторы их достижения

4.3.1. Профессиональные компетенции выпускников, установленные образовательной организацией (ПКС), и индикаторы их достижения

Задача профессиональной деятельности	Объекты или область знания	Код и наименование профессиональной компетенции	Код и наименование индикатора достижения профессиональной компетенции	Основание (ПС, анализ иных требований, предъявляемых к выпускникам)
Тип задач профессиональной деятельности: производственно-технологический				
Организация работ по применению передовых технологий для производства качественных продуктов питания из сырья животного происхождения	Мясные продукты; технологии производства, хранения и переработки мяса и мясной продукции; оборудование для переработки мяса и производства мясной продукции.	ПКС-1 Способен организовать ведение технологического процесса в рамках принятой в организации технологии производства продуктов питания животного происхождения	ПКС-1.1. Подбирает методы контроля качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовых продуктов питания животного происхождения ПКС-1.2. Проводит анализ качества производства продуктов питания на соответствие требованиям нормативной документации ПКС-1.3. Обеспечивает управление технологическими процессами производства, первичной переработки, хранения продукции животноводства	Профессиональный стандарт «Специалист по технологии продуктов питания животного происхождения» №602н от 30 августа 2019г.

<p>Организация работ по применению передовых технологий для производства продуктов питания из сырья животного происхождения</p>	<p>Мясные продукты; технологии производства, хранения и переработки мяса и мясной продукции; оборудование для переработки мяса и производства мясной продукции.</p>	<p>ПКС-2 Способен управлять качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях</p>	<p>ПКС- 2.1. Демонстрирует знания систем управления качеством и безопасностью с целью обеспечения требований технической и эксплуатационной документации при производстве продуктов питания животного происхождения.</p> <p>ПКС-2.2. Применяет способы организации и повышения эффективности производства продуктов питания животного происхождения при оптимальных технических и организационных решениях.</p> <p>ПКС-2.3. Организует мероприятия по применению новых технологий, планированию, контролю и оценке качества выполнения технологических операций при производстве продуктов животного происхождения</p>	<p>Профессиональный стандарт «Специалист по технологии продуктов питания животного происхождения» №602н от 30 августа 2019г.</p>
<p>Оценка влияния новых технологий, новых видов сырья и технологического оборудования на конкурентоспособность продукции производства и рентабельность предприятия</p>	<p>Мясные продукты; технологии производства, хранения и переработки мяса и мясной продукции; оборудование для переработки мяса и производства мясной продукции.</p>	<p>ПКС-3 Способен разрабатывать систему мероприятий по повышению эффективности технологических процессов производства высококачественных безопасных продуктов питания животного происхождения</p>	<p>ПКС-3.1. Участвует в разработке предложений по повышению эффективности производства и конкурентоспособности выпускаемой продукции.</p> <p>ПКС-3.2. Демонстрирует готовность к модернизации производства на основе прогрессивных технологических решений</p>	<p>Профессиональный стандарт «Специалист по технологии продуктов питания животного происхождения» №602н от 30 августа 2019г.</p>

			<p>ПКС-3.2. Осуществляет расчеты для проектирования пищевых производств, технологических линий, цехов, нормативов материальных затрат (нормы сырья, материалов, полуфабрикатов) при производстве продуктов питания животного происхождения</p>	
Тип задач профессиональной деятельности: научно-исследовательский				
<p>Проведение организационно-плановых расчетов по созданию и реорганизации производственных участков</p>	<p>Мясные продукты; технологии производства, хранения и переработки мяса и мясной продукции; оборудование для переработки мяса и производства мясной продукции.</p>	<p>ПКС-4 Способен обладать фундаментальными знаниями в области техники и технологии, необходимыми для ведения научно-исследовательской деятельности в сфере производства продуктов питания животного происхождения</p>	<p>ПКС-4.1. Планирует, измеряет, наблюдает, составляет описание проводимых исследований и применяет общепринятые методики проведения научных исследований.</p> <p>ПКС-4.2. Осуществляет обобщение и статистическую обработку результатов исследований, формулирует выводы для составления обзоров, отчетов и научных публикаций, участвует во внедрении результатов исследований и разработок.</p> <p>ПКС- 4.3. Использует навыки проведения научных исследований по общепринятым методикам.</p> <p>ПКС -4.4. Организовывает защиту объектов интеллектуальной собственности, результатов исследований и разработок как коммерческой тайны предприятия.</p>	<p>Профессиональный стандарт «Специалист по технологии продуктов питания животного происхождения» №602н от 30 августа 2019г.</p>

Тип задач профессиональной деятельности: организационно-управленческий

<p>Выполнение мероприятий по обеспечению качества и безопасности продукции</p>	<p>Мясные продукты; технологии производства, хранения и переработки мяса и мясной продукции; оборудование для переработки мяса и производства мясной продукции.</p>	<p>ПКС-5 Способен осуществлять управление департаментами производственных предприятий в части реализации технологического процесса производства продукции из сырья животного происхождения</p>	<p>ПКС-5.1. Контролирует технологические процессы производства продукции из сырья животного происхождения.</p> <p>ПКС-5.2. Использует нормативную и техническую документацию, регламенты, ветеринарные нормы и правила в производственном процессе.</p> <p>ПКС-5.3. Организует входной контроль качества сырья и вспомогательных материалов, производственный контроль полуфабрикатов, параметров технологических процессов и контроль качества готовой продукции.</p> <p>ПКС-5.4. Обосновывает нормы расхода сырья и вспомогательных материалов при производстве продукции.</p> <p>ПКС-5.5. Осуществляет контроль соблюдения экологической и биологической безопасности сырья и готовой продукции.</p>	<p>Выполнение мероприятий по обеспечению качества и безопасности продукции</p>
--	---	--	---	--

<p>Проведение организационно-плановых расчетов по созданию (реорганизации) производственных участков</p>	<p>Мясные продукты; технологии производства, хранения и переработки мяса и мясной продукции; оборудование для переработки мяса и производства мясной продукции.</p>	<p>ПКС-6 Способен руководить организационно-управленческой деятельностью, организовать рациональное использование основных видов ресурсов</p>	<p>ПКС-6.1. Организует технологический процесс производства продукции из сырья животного происхождения.</p> <p>ПКС-6.2. Контролирует рациональное использование основных видов ресурсов.</p> <p>ПКС-6.3. Осуществляет контроль соблюдения экологической и биологической безопасности сырья и готовой продукции.</p>	<p>Профессиональный стандарт «Специалист по технологии продуктов питания животного происхождения» №602н от 30 августа 2019г.</p>
<p>Разработка порядка выполнения работ, планов размещения оборудования, технического оснащения и организации рабочих мест, расчет производственных мощностей и загрузки оборудования</p>	<p>Мясные продукты; технологии производства, хранения и переработки мяса и мясной продукции; оборудование для переработки мяса и производства мясной продукции.</p>	<p>ПКС-7 Способен осуществлять проектирование новых и реконструкцию и технологическое перевооружение предприятий по производству продукции из сырья животного происхождения</p>	<p>ПКС-7.1. Знает принципы составления технологических расчетов при проектировании новых и модернизации действующих производств.</p> <p>ПКС-7.2. Использует стандартное программное обеспечение при разработке технической части проектов пищевых производств.</p> <p>ПКС-7.3. Разрабатывает порядок выполнения работ, планы размещения оборудования, технического оснащения и организации рабочих мест, рассчитывает производственные мощности и загрузку оборудования, участвует в разработке технически обоснованных норм производств, повышения эффективности технологических процессов производства продуктов питания животного происхождения</p>	<p>Профессиональный стандарт «Специалист по технологии продуктов питания животного происхождения» №602н от 30 августа 2019г.</p>

4.3.2. Соответствие компетенций и составных частей образовательной программы

Соответствие компетенций и составных частей образовательной программы представлено в матрице компетенций

Наименование дисциплин (модулей), практик	Универсальные компетенции (УК)											Общепрофессиональные компетенции (ОПК)					Профессиональные компетенции определяемые самостоятельно (ПКС)						
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5	6	7
Философия	+				+																		
История (история России, всеобщая история)	+				+																		
Иностранный язык				+																			
Безопасность жизнедеятельности								+															
Основы законодательства и стандартизации в пищевой промышленности		+								+						+							
Экономика										+													
Математика	+													+									
Информатика и информационные технологии												+											
Правоведение		+								+													
Неорганическая и аналитическая химия														+									
Органическая, физическая и коллоидная химия														+									
Биологическая химия														+									
Биологическая физика														+									
Биология с основами экологии														+									
Анатомия и гистология с-х животных														+									
Общая микробиология и общая санитарная микробиология														+									
Метрология и стандартизация																+		+					

троль в молочной промышленности																							
Микробиология мяса и мясных продуктов																	+						
Микробиология молока и молочных продуктов																	+						
Приправы к мясу и мясопродуктам																					+		
Пищевые и биологически активные добавки																					+		
Упаковка и тара в пищевой промышленности																		+					
Консервирование пищевых продуктов																	+						
Методы исследований мяса и мясных продуктов																				+			
Методы исследования молока и молочных продуктов																				+			
Технология мясных полуфабрикатов																	+						
Технология соленых штучных изделий																	+						
Элективные дисциплины по физической культуре и спорту									+														
Общая физическая подготовка									+														
Легкая атлетика									+														
Учебная практика (ознакомительная)				+			+	+	+	+					+								
Учебная практика (технологическая)				+			+	+	+	+					+		+	+	+				
Производственная практика (преддипломная)	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+
Производственная практика (технологическая)	+		+			+	+			+	+						+	+	+	+	+	+	+

Производственная практика (организационно-управленческая)	+		+			+		+		+	+						+	+	+	+	+	+	+	
Производственная практика (научно-исследовательская работа)	+		+			+											+	+	+	+	+	+	+	
Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+
Защита прав потребителей											+					+								
Биотехнология колбасного производства																	+	+	+					

Раздел 5. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ОСНОВНОЙ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ

5.1. Структура программы и объём по блокам

В ФГОС ВО по направлению подготовки бакалавриата 19.03.03 Продукты питания животного происхождения в разделе «Требования к структуре программы бакалавриата» представлен минимальный объем блоков в зачетных единицах (Табл.5.1).

Структура программы бакалавриата включает следующие блоки:

Блок 1 "Дисциплины (модули)";

Блок 2 "Практика";

Блок 3 "Государственная итоговая аттестация".

Таблица 5.1

Структура программы бакалавриата		Объем программы и ее блоков (з.е.)
Блок 1	Дисциплины (модули)	В соответствии с ФГОС
	Обязательная часть	В соответствии с ФГОС
	Часть, формируемая участниками образовательных отношений	В соответствии с ФГОС
Блок 2	Практика	В соответствии с ФГОС
	Обязательная часть	В соответствии с ФГОС
	Часть, формируемая участниками образовательных отношений	В соответствии с ФГОС
Блок 3	Государственная итоговая аттестация	В соответствии с ФГОС
	Выполнение и защита выпускной квалификационной работы	В соответствии с ФГОС
Объем программы бакалавриата		240

Образовательная программа обеспечивает реализацию дисциплин (модулей) по философии, истории (истории России, всеобщей истории), иностранному языку, безопасности жизнедеятельности в рамках Блока 1 "Дисциплины (модули)".

Образовательная программа обеспечивает реализацию дисциплин (модулей) по физической культуре и спорту:

- в рамках Блока 1 «Дисциплины (модули)» в объеме не менее 2 з.е.;
- в рамках элективных дисциплин (модулей) в очной форме обучения в объеме не менее 328 академических часов, которые являются обязательными для освоения, не переводятся в з.е. и не включаются в объем программы бакалавриата.

Порядок освоения обучающимися, в том числе инвалидами и лицами с ограниченными возможностями здоровья, дисциплин (модулей) по физической культу-

ре и спорту, регламентируется локальным нормативным актом университета.

ОПОП включает обязательную часть и часть, формируемую участниками образовательных отношений (вариативную). К обязательной части программы бакалавриата:

- дисциплины (модули) по физической культуре и спорту;
- обязательные дисциплины (модули);
- дисциплины (модули) и практики, обеспечивающие формирование обще-профессиональных компетенций;
- дисциплины (модули) и практики, обеспечивающие формирование профессиональных компетенций, установленных ПООП в качестве обязательных (при наличии ПООП);
- дисциплины (модули) и практики, обеспечивающие формирование универсальных компетенций.

Объем обязательной части, без учета объема государственной итоговой аттестации, составляет не менее 70 процентов общего объема программы бакалавриата.

К части, формируемой участниками образовательных отношений, относятся:

- дисциплины (модули) и практики, обеспечивающие формирование профессиональных компетенций, установленных образовательной организацией;
- дисциплины (модули) и практики, обеспечивающие формирование универсальных компетенций (с учетом направленности (профиля) или специализации ОПОП).

Объем контактной работы в рамках настоящей ОПОП ВО составляет не менее 60% по очной форме обучения. Объем и содержание каждого вида контактной работы при реализации настоящей ОПОП ВО определяются в соответствии с Приказом Минобрнауки России от 22.12.2014 № 1601 «О продолжительности рабочего времени (нормах часов педагогической работы за ставку заработной платы) педагогических работников и о порядке определения учебной нагрузки педагогических работников, оговариваемой в трудовом договоре» и ежегодными приказами ректора Университета об учебной нагрузке и Положением о контактной работе обучающихся с педагогическими работниками организации и (или) лицами, привлекаемыми организацией к реализации образовательных программ на иных условиях.

5.2. Виды и типы практик

В Блок 2 "Практика" программы бакалавриата входят учебная и производственная практики (далее вместе - практики):

а) типы учебной практики:

ознакомительная практика;

технологическая практика;

б) типы производственной практики:

технологическая практика;

организационно-управленческая практика;

научно-исследовательская работа;

преддипломная практика.

Способы производственной практики:

стационарная;

выездная.

Учебная и (или) производственная практики могут проводиться в структурных подразделениях организации.

5.3. Государственная аттестация

В Блок 3 "Государственная итоговая аттестация" входит: выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы.

Раздел 6. УСЛОВИЯ ОСУЩЕСТВЛЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ПО ОСНОВНОЙ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ

6.1. Общесистемные требования к реализации образовательной программы.

Университет располагает на праве оперативного управления соответствующей действующим санитарно-техническим нормам материально-технической базой (помещениями и оборудованием) для реализации программы бакалавриата по Блоку 1 «Дисциплины (модули)» и Блоку 3 «Государственная итоговая аттестация» в соответствии с учебным планом (проведение теоретической, практической, лабораторной, дисциплинарной и междисциплинарной подготовки и научно-исследовательской работы обучающихся).

Каждый обучающийся в течение всего периода обучения обеспечивается индивидуальным неограниченным доступом к электронной информационно-образовательной среде университета из любой точки, в которой имеется доступ к информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», как на территории, так и вне университета.

ЭИОС обеспечивает:

- доступ к учебным планам, рабочим программам дисциплин (модулей) ФГОС ВО 3++, программам практик, электронным учебным изданиям и электронным образовательным ресурсам, указанным в рабочих программах дисциплин (модулей), программах практик;

- формирование электронного портфолио обучающегося, в том числе сохранение его работ и оценок за эти работы.

Функционирование ЭИОС осуществляется в соответствии с законодательством Российской Федерации, обеспечивается соответствующими средствами информационно-коммуникационных технологий и квалификацией работников, ее использующих и поддерживающих.

6.2. Материально-техническое и учебно-методическое обеспечение.

Для проведения занятий всех типов, предусмотренных ОПОП, в том числе групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации, выделяются специальные помещения (учебные аудитории). Кроме того, предусмотрены помещения для самостоятельной работы и лаборатории, оснащенные оборудованием и техническими средствами обучения, состав которых определяется в рабочих программах дисциплин (модулей) в соответствии с требованиями ФГОС ВО.

Учебные аудитории укомплектованы мебелью и техническими средствами, служащими для представления учебной информации обучающимся (столы, стулья, преподавательские кафедры, учебные настенные доски, муляжи, стенды, наглядные материалы, раздаточные материалы и т.д.).

Проекционное оборудование предусмотрено для проведения большинства лекционных занятий по дисциплинам учебного плана.

Для проведения занятий с использованием информационных технологий расписанием предусмотрены компьютерные классы, имеющие компьютеры с необходимым программным обеспечением. Требования к программному обеспечению определяются рабочими программами дисциплин.

Университет обеспечен необходимым комплектом специализированного лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения, в том числе отечественного производства. Перечень и состав необходимого программного обеспечения соотносится с выбранной направленностью (профилем) образовательной программы, определяется в рабочих программах дисциплин (модулей) и подлежит обновлению по мере необходимости.

Обучающимся обеспечен доступ к современным профессиональным базам данных и информационным справочным системам, состав которых определяется рабочими программами дисциплин (модулей) и подлежит обновлению (при необходимости).

Конкретные требования к материально-техническому обеспечению определяются в рабочих программах дисциплин.

Помещения для самостоятельной работы обучающихся по образовательной программе оснащены компьютерной техникой с возможностью подключения к сети «Интернет» и обеспечены доступом в ЭИОС.

Подробная информация о материально-технической оснащенности образовательного процесса представлена в Приложении 7.

Каждый обучающийся в течение всего периода обучения обеспечен индивидуальным неограниченным доступом к электронно-библиотечной системе из любой точки, в которой имеется доступ к сети «Интернет», как на территории университета, так и вне ее (Приложение 8).

Учебно-методическая обеспеченность образовательной программы составляет 100% и включает в себя: рабочие программы дисциплин (модулей), рабочие программы практик, программу государственной итоговой аттестации, оценочные средства для текущей и промежуточной аттестации по дисциплинам (модулям), практикам, методические и иные материалы, указанные в рабочих программах дисциплин.

При проведении учебных занятий организация обеспечивает развитие у обучающихся навыков командной работы, межличностной коммуникации, принятия решений, лидерских качеств (включая при необходимости проведение интерактивных лекций, групповых дискуссий, ролевых игр, тренингов, анализ ситуаций и имитационных моделей, преподавание дисциплин (модулей) в форме курсов, составленных на основе результатов научных исследований, проводимых организацией, в том числе с учетом региональных особенностей профессиональной деятельности выпускников и потребностей работодателей Брянской области).

Актуализация рабочих программ дисциплин (модулей), практик, осуществляется по мере необходимости в части рекомендуемой литературы, лицензионного программного обеспечения, используемых методов или технологий преподавания, и т.п. с учетом развития науки, техники, культуры, экономики, технологий и социальной сферы.

Требования по структуре, содержанию, оформлению и утверждению учебно-методических материалов устанавливаются в локальных нормативных актах университета.

6.3. Кадровые условия реализации образовательной программы.

Реализация программы бакалавриата обеспечивается педагогическими работниками университета, а также лицами, привлекаемыми к реализации образовательной программы на иных условиях.

Кадровые условия реализации образовательной программы соответствуют требованиям ФГОС ВО, а именно:

- квалификация педагогических работников университета отвечает квалификационным требованиям, указанным в Едином квалификационном справочнике должностей руководителей, специалистов и служащих, раздел "Квалификационные характеристики должностей руководителей и специалистов высшего профессионального и дополнительного профессионального образования", утвержденном приказом Министерства здравоохранения и социального развития) и требованиям профессиональных стандартов «Специалист по технологии продуктов питания животного происхождения», утвержденный Министерством труда и социальной защиты Российской Федерации от 30 августа 2019 г. №602н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 24 сентября 2019 г., регистрационный №56040);

- не менее 70 % численности педагогических работников университета, участвующих в реализации программы, и лиц, привлекаемых университетом к реализации ОПОП на иных условиях (исходя из количества замещаемых ставок, приведенного к целочисленным значениям) ведут научную, учебно-методическую и (или) практическую работу, соответствующую профилю преподаваемой дисциплины (модуля).

- доля педагогических работников (в приведенных к целочисленным значениям ставок), имеющих ученую степень (в том числе ученую степень, полученную в иностранном государстве и признаваемую в Российской Федерации) и

(или) ученое звание (в том числе ученое звание, полученное в иностранном государстве и признаваемое в Российской Федерации), в общем числе педагогических работников, реализующих программу *бакалавриата*, составляет не менее 60%.

Справка о кадровом обеспечении основной профессиональной образовательной программы высшего образования представлена в приложении 9.

Доля педагогических работников (в приведенных к целочисленным значениям ставок) из числа руководителей и работников организаций, осуществляющими трудовую деятельность в профессиональной сфере, соответствующей профессиональной деятельности, к которой готовятся выпускники (имеющих стаж работы в данной профессиональной сфере не менее 3 лет), в общем числе педагогических работников, реализующих программу бакалавриата, составляет не менее 5 % (Приложение 10).

Научные работники участвуют в реализации образовательной программы, формируют у обучающихся профессиональные качества по избранной профессии, направлению подготовки, развивают у обучающихся самостоятельность, инициативу, творческие способности.

6.4. Специальные условия для получения образования инвалидами и лицами с ограниченными возможностями здоровья.

Образовательная программа адаптирована для обучения лиц с ограниченными возможностями здоровья (ОВЗ) и инвалидов с учетом особенностей их психофизического развития, индивидуальных возможностей и при необходимости обеспечивает коррекцию нарушений развития и социальную адаптацию указанных лиц.

При наличии заявления от обучающегося с ограниченными возможностями здоровья или инвалида, ему предоставляются специальные условия для получения образования с учетом его нозологии в пределах ресурсных возможностей университета в рамках установленных законодательством требований.

Специальные условия обучения, воспитания и развития обучающихся с ОВЗ и инвалидов включают в себя: 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 ассистента (помощника), оказывающего обучающимся необходимую техническую помощь, проведение групповых и индивидуальных коррекционных занятий, обеспечение доступа в здания организации, осуществляющей образовательную деятельность, и другие условия, без которых невозможно или затруднено освоение образовательных программ инвалидами и обучающимися с ОВЗ.

В университете созданы и предоставляются в рамках освоения данной ОПОП следующие специальные условия обучения, воспитания и развития обучающихся с ОВЗ и инвалидов:

1. Безбарьерная среда, обеспечивающая инвалидам и лицам с ОВЗ, вне зависимости от происхождения, характера и серьезности их психофизических отличий, доступность прилегающей к образовательному учреждению территории,

входных путей, путей перемещения внутри зданий.

Для обеспечения доступа маломобильных граждан в здания университета, учебные корпуса 1, 4, оборудованы пандусами, поручнями и расширенными дверными проёмами, а также системой вызова персонала для инвалидов (кнопка вызова персонала).

В университете имеются две мобильные подъемные платформы с электроприводом, а также гусенично-лестничное устройство. При необходимости, платформы могут быть перевезены и использованы в любом учебном корпусе и (или) общежитии.

Ширина коридоров учебных корпусов соответствует нормативным требованиям для передвижения инвалидов-колясочников. В учебных корпусах 1 и 4 оборудована санитарно-гигиеническая комната для обучающихся с нарушениями опорно-двигательного аппарата.

Все учебные корпуса оборудованы предупреждающими знаками-наклейками для слабовидящих «Осторожно! Препятствие. Стеклодверь».

Официальный сайт университета имеет версию для слабовидящих.

2. Обучающиеся из числа инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья обеспечены печатными и (или) электронными образовательными ресурсами в формах, адаптированных к ограничениям их здоровья.

Для обучающихся с ОВЗ и инвалидов по слуху и зрению в научной библиотеке и в отдельных учебных аудиториях имеются рабочие места, оборудованные специальными техническими устройствами (тактильный дисплей Брайля и принтер для печати шрифтом Брайля, читающее устройство SARS CE, портативное переносное устройство «Индукционная петля», компьютеры со встроенной индукционной петлей и программой озвучки. При необходимости, данное оборудование может быть перераспределено между корпусами университета.

На территории по адресу Советская 2а имеется будка для собаки-поводыря. Обучающимся с ослабленным зрением предоставляется сурдопереводчик.

3. В учебный план включен адаптационный модуль (элективные дисциплины), отмеченный специальным значком, – элемент адаптированной образовательной программы, направленный на минимизацию и устранение влияния ограничений здоровья при формировании необходимых компетенций у обучающихся с ОВЗ и обучающихся инвалидов, а также индивидуальную коррекцию учебных и коммуникативных умений, способствующий освоению образовательной программы, социальной и профессиональной адаптации данной категории обучающихся: «Основы профессиональной деятельности» и «Информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности».

4. Рабочая программа дисциплины «Физическая культура и спорт» предусматривает порядок освоения дисциплины с учетом нозологии обучающихся с ОВЗ и инвалидов.

5. Выбор мест прохождения практик для обучающихся с ОВЗ и инвалидов производится с учетом состояния здоровья данной категории лиц и требований по доступности.

6. Педагогические работники, привлекаемые к реализации образователь-

ной программы, ознакомлены с психофизическими особенностями обучающихся с ОВЗ и учитывают их при организации образовательного процесса.

Особенности проведения вступительных испытаний, планирования и организации образовательного процесса для лиц с ОВЗ и инвалидов регламентируются локальными нормативными актами университета в соответствии с действующим законодательством.

Университетом обеспечено размещение информации о наличии условий для обучения лиц с ОВЗ и инвалидов на официальном сайте университета в информационно-телекоммуникационной среде Интернет.

6.5. Финансовое обеспечение образовательной программы.

Финансовое обеспечение реализации данной образовательной программы бакалавриата осуществляется в объеме не ниже установленных Минобрнауки России базовых нормативных затрат на оказание государственной услуги в сфере образования для данного уровня образования и направления подготовки.

6.6. Механизмы оценки качества образовательной деятельности и подготовки обучающихся по образовательной программе.

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

В соответствии со ст. 95 Федерального закона от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» и на основании письма Департамента государственной политики в сфере высшего образования Министерства образования и науки Российской Федерации от 15 февраля 2018г. № 05-436 «О методических рекомендациях» в университете было утверждено приказом ректора от 23.03.2018 № 39 §5 «Положение о проведении внутренней независимой оценки качества образования по образовательным программам высшего образования – программам бакалавриата, программам специалитета и программам магистратуры».

В соответствии с указанным локальным актом, в целях получения максимально объективной информации о качестве подготовки обучающихся в рамках освоения образовательной программы, проводится регулярная внутренняя оценка качества образовательной деятельности и подготовки обучающихся с привлечением педагогических работников университета, других образовательных организаций, а также представителей организаций-работодателей.

Внутренняя система оценки качества образования включает: текущий контроль успеваемости, промежуточную аттестацию обучающихся и государственную итоговую аттестацию выпускников; входной контроль уровня подготовленности обучающихся в начале изучения дисциплины и контроль наличия у обучающихся сформированных результатов обучения по ранее изученным дисциплинам (в форме тестирования); проведение анкетирования обучающихся с целью изучения степени их удовлетворенности качеством образовательного процесса с предоставлением им возможности оценивания условий, содержания, организации и качества образовательного процесса в целом и отдельных дисциплин (модулей)

и практик.

Внешняя оценка качества образовательной деятельности по программе бакалавриата осуществляется в рамках процедуры государственной аккредитации с целью подтверждения соответствия образовательной деятельности по данной программе требованиям ФГОС ВО.

Раздел 7. ХАРАКТЕРИСТИКА СОЦИОКУЛЬТУРНОЙ СРЕДЫ, ОБЕСПЕЧИВАЮЩЕЙ РАЗВИТИЕ УНИВЕРСАЛЬНЫХ КОМПЕТЕНЦИЙ ОБУЧАЮЩИХСЯ

Воспитательная работа и социальная политика являются приоритетными направлениями в деятельности ФГБОУ ВО Брянский ГАУ.

В университете имеются все необходимые условия для создания нормальных условий быта, всестороннего развития личности и формирования универсальных компетенций выпускников направления подготовки 36.03.02 - Зоотехния.

Устав федерального государственного бюджетного образовательного учреждения высшего образования «Брянский государственный аграрный университет» определяет, что воспитание обучающихся, направлено на развитие личности, создание условий для их самоопределения и социализации на основе социокультурных, духовно-нравственных ценностей и принятых в обществе правил и норм поведения в интересах человека, семьи, общества и государства.

В Университете воспитательная деятельность рассматривается как важная и неотъемлемая часть непрерывного многоуровневого образовательного процесса.

В ФГБОУ ВО Брянский ГАУ воспитательная деятельность осуществляется системно в соответствии с Рабочей программой воспитания университета через учебный процесс, производственную практику, научно-исследовательскую работу обучающихся и систему вне учебной работы.

Основной целью воспитательной работы в вузе является создание условий для активной жизнедеятельности обучающихся, их гражданского самоопределения, профессионального становления, индивидуально-личностной самореализации в созидательной деятельности для удовлетворения потребностей в нравственном, культурном, интеллектуальном, социальном и профессиональном развитии.

Наиболее конкретными и актуальными являются следующие задачи:

- развитие мировоззрения и актуализация системы базовых ценностей личности;
- приобщение студенчества к общечеловеческим нормам морали, национальным устоям и академическим традициям;
- воспитание уважения к закону, нормам коллективной жизни, развитие гражданской и социальной ответственности;
- воспитание положительного отношения к труду, воспитание социально значимой целеустремленности и ответственности в деловых отношениях;
- обеспечение развития личности и ее социально-психологической поддержки, формирование личностных качеств, необходимых для эффективной профессиональной деятельности;

- выявление и поддержка талантливой молодежи, формирование организаторских навыков, творческого потенциала, вовлечение обучающихся в процессы саморазвития и самореализации;
- формирование культуры и этики профессионального общения;
- воспитание внутренней потребности личности в здоровом образе жизни, ответственного отношения к природной и социокультурной среде;
- повышение уровня культуры безопасного поведения;
- развитие личностных качеств и установок (ответственности, дисциплины, др.), социальных навыков (эмоционального интеллекта, скорости адаптации, коммуникации, умения работать в команде) и управленческих способностей (лидерство, управления временем, критического мышления, навыков принимать решения в критических ситуациях).

Организация воспитательного процесса в Университете основана на принципах:

- системности и целостности, учета единства и взаимодействия составных частей воспитательной системы университета (содержательной, процессуальной и организационной);
- природосообразности, приоритета ценности здоровья участников образовательных отношений, социально-психологической поддержки личности и обеспечения благоприятного социально-психологического климата в коллективе;
- культуросообразности образовательной среды, ценностно-смыслового наполнения содержания воспитательной системы и организационной культуры университета, гуманизации воспитательного процесса;
- субъект-субъектного взаимодействия;
- приоритета инициативности, самостоятельности, самореализации обучающихся в учебной и внеучебной деятельности, социального партнерства в совместной деятельности участников образовательного и воспитательного процессов;
- соуправления как сочетания административного управления и студенческого самоуправления, самостоятельности выбора вариантов направлений воспитательной деятельности;
- соответствия целей совершенствования воспитательной деятельности наличествующим и необходимым ресурсам;
- информированности, полноты информации, информационного обмена, учета единства и взаимодействия прямой и обратной связи.

Для повышения эффективности реализации всех направлений социально-воспитательной работы в Университете выработана четкая система планирования, реализации и контроля мероприятий, включающая в себя следующие структуры.

I. Общеузовский уровень:

- Ученый совет определяет концепцию и программы развития воспитания и социальной поддержки студентов, направленность ценностных основ их реализации, формирование целостного воспитательного пространства коллектива, методы и формы взаимодействия преподавателей и обучающихся, поддержку и развитие инициатив, новаторских идей в области воспитания;
- Совет по воспитательной работе выполняет основные функции управле-

ния воспитательным процессом, разрабатывает ведущие направления социально-воспитательной деятельности, координирует работу вузовских, институтских и кафедральных структур по проблемам воспитания, содействует внедрению новых организационных форм и методов работы, созданию общественных объединений, координирует распределение финансово-материальных средств и др.;

- Объединенный совет обучающихся выступает как постоянно действующий представительный коллегиальный орган студенческого самоуправления Университета, деятельность которого направлена на обеспечение реализации прав обучающихся на участие в управлении образовательным процессом, решение важных вопросов жизнедеятельности, координирование работы общественных объединений университета, развитие социальной активности, поддержку и реализацию социальных инициатив студентов.

II. Институтский уровень:

- заместители директоров институтов/филиалов (декана факультета СПО) организуют, реализуют и контролируют воспитательную работу в институтах, филиалах и на факультете СПО, формируют основные направления воспитательной работы с обучающимися, проживающими в общежитиях, контролируют соблюдение моральных и социально-бытовых условий их проживания, организуют проведение воспитательных мероприятий и пр.;

- студенческие Советы институтов включают в свой состав актив, старост групп, активизируют деятельность по сохранению и развитию традиций студенчества, формированию гражданской культуры, оказывают содействие развитию их социальной зрелости, самостоятельности, способности к самоорганизации и саморазвитию;

- кураторы групп способствуют адаптации студентов младших курсов к условиям обучения в вузе, реализации прав и обязанностей студентов, их духовно-нравственному и профессиональному развитию.

Основные функции управления системой воспитательной работы:

- анализ итогов воспитательной работы за учебный год;
- планирование воспитательной работы на учебный год, включая Календарный план воспитательной работы на учебный год;
- организация воспитательной работы;
- контроль за исполнением управленческих решений по воспитательной работе (через мониторинг качества организации воспитательной деятельности);
- регулирование воспитательной работы в университете.

Видами деятельности обучающихся в воспитательной системе могут выступать: проектная деятельность как коллективное творческое дело; добровольческая (волонтерская) деятельность; учебно-исследовательская и научно-исследовательская деятельность; студенческое международное сотрудничество; деятельность и виды студенческих объединений; досуговая, творческая и социально-культурная деятельность по организации и проведению значимых событий и мероприятий; вовлечение студентов в профориентацию, день открытых дверей ООВО, университетские субботы; вовлечение студентов в предпринимательскую деятельность.

Рабочая программа воспитания представлена в приложении 12 и Календарный план воспитательной работы в приложении 13.

ПЕРЕЧЕНЬ ПРИЛОЖЕНИЙ

Приложение 1. Учебный план и календарный учебный график

Приложение 2. Рабочие программы дисциплин (модулей) и практик

Приложение 3. Программа государственной итоговой аттестации

Приложение 4. Оценочные материалы для текущей и промежуточной аттестации

Приложение 5. Оценочные материалы для государственной итоговой аттестации

Приложение 6. Перечень профессиональных стандартов, соотнесенных с федеральным государственным образовательным стандартом

Приложение 6

Перечень профессиональных стандартов, соотнесенных с федеральным государственным образовательным стандартом по направлению подготовки 19.03.03
Продукты питания животного происхождения

№ п/п	Код ПС	Наименование профессионального стандарта
22 Пищевая промышленность, включая производство напитков и табака		
1	22.002	Профессиональный стандарт «Специалист по технологии продуктов питания животного происхождения», утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 30 августа 2019 г. № 602н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 24 сентября 2019 г., регистрационный № 56040)

Обобщенные трудовые функции, соответствующие профессиональной деятельности выпускников, освоивших программу бакалавриата по направлению подготовки
19.03.03 Продукты питания животного происхождения

Код и наименование профессионального стандарта	Обобщенные трудовые функции		
	код	наименование	уровень квалификации
22.002 Специалист по технологии продуктов питания животного происхождения	D	Оперативное управление производством продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях	6

Приложение 7. Справка о материально-техническом обеспечении образовательной программы

Приложение 8. Справка о материально-техническом обеспечении образовательной программы (ЭБС)

Приложение 9. Справка о квалификации педагогических работников

Приложение 10. Справка о педагогических работниках из числа руководителей и работников организаций, деятельность которых связана с направленностью (профилем) (или специализацией) образовательной программы

Приложение 11. Справка о руководителе научного содержания программы магистратуры

Приложение 12. Рабочая программа воспитания

Приложение 13. Календарный план воспитательной работы