

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Гнатюк Сергей Иванович
Должность: Первый проректор
Дата подписания: 27.08.2025 14:27:13
Уникальный программный ключ:
5ede28fe5b714e68081725c15204ba793a0b4422

Министерство сельского хозяйства Российской Федерации
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Луганский государственный аграрный университет имени К.Е. Ворошилова»

Рассмотрена и одобрена на заседании
Ученого совета ФГБОУ ВО ЛГАУ
от «28» июня 2024 г,
протокол № 7

УТВЕРЖДАЮ
Первый проректор

С.И. Гнатюк
«28» июня 2024 г.

Основная профессиональная образовательная программа
высшего образования

направление подготовки

19.04.03 Продукты питания животного происхождения

магистерская программа
Технология мяса и мясных продуктов

квалификация
магистр

форма обучения
очная, заочная

Луганск, 2024

Ответственные за разработку ОПОП ВО:

И.о. декана факультета
пищевых технологий

_____ Н.М. Соколенко

Руководитель образовательной программы
19.04.03 Продукты питания животного происхождения,
магистерская программа Технология
мяса и мясных продуктов

_____ А.Е. Максименко

Зав. кафедрой технологии мяса
и мясопродуктов

_____ А.Е. Максименко

Программа одобрена методической комиссией факультета пищевых технологий
Протокол № 11 «20» июня 2024 года

Председатель методической
комиссии факультета

_____ А.К. Пивовар

Программа одобрена ученым советом факультета пищевых технологий
Протокол № 10 «28» июня 2024 года

Председатель ученого совета факультета _____ Н.М. Соколенко

Экспертиза ОПОП ВО проведена Учебным и Учебно-методическим отделом.

Руководитель Учебного отдела _____ М.В. Енин

Руководитель Учебно-методического отдела _____ С.Л. Катеринец

	стр.
1. ОСНОВНЫЕ ПОЛОЖЕНИЯ	5
1.1. Нормативные документы для разработки основной профессиональной образовательной программы по направлению подготовки 19.04.03 Продукты питания животного происхождения.	5
1.2. Цели основной профессиональной образовательной программы по направлению подготовки 19.04.03 Продукты питания животного происхождения ...	6
1.3. Задачи основной профессиональной образовательной программы по направлению подготовки 19.04.03 Продукты питания животного происхождения.	6
1.4. Срок освоения основной профессиональной образовательной программы по направлению подготовки 19.04.03 Продукты питания животного происхождения ...	7
1.5. Трудоемкость основной профессиональной образовательной программы по направлению подготовки 19.04.03 Продукты питания животного происхождения ...	7
1.6. Требования к абитуриенту	7
1.7. Квалификация, присваиваемая выпускникам по направлению подготовки 19.04.03 Продукты питания животного происхождения, магистерская программа Технология мяса и мясных продуктов.....	7
2. ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ВЫПУСКНИКОВ ПО НАПРАВЛЕНИЮ ПОДГОТОВКИ 19.04.03 ПРОДУКТЫ ПИТАНИЯ ЖИВОТНОГО ПРОИСХОЖДЕНИЯ.	8
2.1. Области профессиональной деятельности выпускников и сферы профессиональной деятельности выпускников	8
2.2. Типы задач профессиональной деятельности выпускников	8
2.3. Задачи профессиональной деятельности выпускников	8
2.4. Объекты (или области знаний) профессиональной деятельности выпускников	9
2.5. Направленность образовательной программы в рамках направления подготовки 19.04.03 Продукты питания животного происхождения.....	9
2.6. Перечень профессиональных стандартов, соотнесенных с федеральным государственным образовательным стандартом по направлению подготовки 19.04.03 Продукты питания животного происхождения.....	9
3. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ОСНОВНОЙ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ	10
3.1. Универсальные компетенции выпускника и индикаторы их достижения ...	10
3.2. Общепрофессиональные компетенции выпускника и индикаторы их достижения	12
3.3. Профессиональные компетенции выпускника и индикаторы их достижения	14
3.4. Перечень обобщённых трудовых функций профессионального стандарта и трудовых функций, соответствующих профессиональной деятельности выпускника ОПОП ВО	17
4. ДОКУМЕНТЫ, РЕГЛАМЕНТИРУЮЩИЕ СОДЕРЖАНИЕ И ОРГАНИЗАЦИЮ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ПРИ РЕАЛИЗАЦИИ ОПОП ВО ПО НАПРАВЛЕНИЮ ПОДГОТОВКИ 19.04.03 ПРОДУКТЫ ПИТАНИЯ ЖИВОТНОГО ПРОИСХОЖДЕНИЯ	20
4.1. Учебный план, календарный учебный график по направлению подготовки 19.04.03 Продукты питания животного происхождения, магистерская программа Технология мяса и мясных продуктов.....	20
4.2. Содержание основной профессиональной образовательной программы по направлению подготовки 19.04.03 Продукты питания животного происхождения. ...	20
4.3. Практическая подготовка обучающихся по направлению подготовки	

19.04.03 Продукты питания животного происхождения	21
4.3.1. Практическая подготовка обучающихся при реализации учебных предметов, курсов, дисциплин (модулей)	21
4.3.2. Практическая подготовка обучающихся при реализации практики	21
4.3.3. Рабочие программы учебных практик	22
4.3.4. Рабочие программы производственных практик	22
4.4. Программа государственной итоговой аттестации по направлению подготовки 19.04.03 Продукты питания животного происхождения	22
4.5. Рабочая программа воспитания по направлению подготовки 19.04.03 Продукты питания животного происхождения	22
4.6. Календарный план воспитательной работы по направлению подготовки 19.04.03 Продукты питания животного происхождения	23
5. ФАКТИЧЕСКОЕ РЕСУРСНОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ОПОП ВО	24
5.1. Общесистемные требования к реализации ОПОП ВО	24
5.2. Кадровое обеспечение образовательного процесса	24
5.3. Образовательные технологии, используемые при реализации ОПОП ВО	25
5.4. Материально-техническое и учебно-методическое обеспечение образовательного процесса	25
5.5. Объем средств на реализацию основной образовательной программы	26
6. ХАРАКТЕРИСТИКА СРЕДЫ ВУЗА, ОБЕСПЕЧИВАЮЩАЯ РАЗВИТИЕ УНИВЕРСАЛЬНЫХ И СОЦИАЛЬНО-ЛИЧНОСТНЫХ КОМПЕТЕНЦИЙ ВЫПУСКНИКОВ	27
7. ОРГАНИЗАЦИЯ ИНКЛЮЗИВНОГО ОБРАЗОВАНИЯ ДЛЯ ИНВАЛИДОВ И ЛИЦ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ	30
8. НОРМАТИВНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ СИСТЕМЫ ОЦЕНКИ КАЧЕСТВА ОСВОЕНИЯ ОБУЧАЮЩИМИСЯ ОПОП ВО	31
8.1. Механизмы оценки качества образовательной деятельности и подготовки обучающихся по ОПОП ВО	31
8.2. Фонды оценочных средств для проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации	31
8.3. Государственная итоговая аттестация студентов-выпускников	32
9. ОРГАНИЗАЦИЯ ПЕРИОДИЧЕСКОГО ОБНОВЛЕНИЯ ОПОП ВО В ЦЕЛОМ И СОСТАВЛЯЮЩИХ ЕЕ ДОКУМЕНТОВ	34
10. СОГЛАСОВАНИЕ ОПОП ВО С РАБОТОДАТЕЛЯМИ	35
ПРИЛОЖЕНИЯ	

1. ОСНОВНЫЕ ПОЛОЖЕНИЯ

Основная профессиональная образовательная программа высшего образования (ОПОП ВО, образовательная программа), реализуемая вузом по направлению подготовки 19.04.03 Продукты питания животного происхождения, магистерская программа Технология мяса и мясных продуктов

Основная профессиональная образовательная программа (далее – ОПОП), реализуемая университетом по направлению подготовки 19.04.03 - *Продукты питания животного происхождения*, магистерская программа - *Технология мяса и мясных продуктов*, представляет собой систему документов, разработанную и утвержденную университетом на основе ФГОС ВО по направлению подготовки 19.04.03 - *Продукты питания животного происхождения*, с учетом профессионального стандарта, сопряженного с профессиональной деятельностью выпускника: 22.002 *Специалист по технологии продуктов питания животного происхождения*, зарегистрирован в Минюсте Российской Федерации 24 сентября 2019 г. №56040 (утвержден приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 30.08.2019 г. №602н).

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

ОПОП ВО регламентирует комплекс основных характеристик образования (объем, содержание, планируемые результаты), организационно-педагогических условий и технологии реализации образовательного процесса, оценку качества подготовки выпускника по данному направлению подготовки.

ОПОП ВО включает в себя: учебный план, календарный учебный график, рабочие программы дисциплин (модулей), программы практик, программу государственной итоговой аттестации (ГИА), рабочую программу воспитания, календарный план воспитательной работы, оценочные и методические материалы, а также другие материалы, обеспечивающие качество подготовки обучающихся.

1.1. Нормативные документы для разработки основной профессиональной образовательной программы по направлению подготовки 19.04.03 Продукты питания животного происхождения

Нормативно-правовую базу разработки ОПОП ВО составляют:

- Федеральный закон Российской Федерации от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» (с изменениями и дополнениями);
- Федеральный государственный образовательный стандарт высшего образования (ФГОС ВО) по направлению подготовки 19.04.03 - *Продукты питания животного происхождения*, (утвержден приказом Министерством науки и высшего образования Российской Федерации от 11.08.2020 г. № 937);
- Профессиональный Стандарт (ПС) 22.002 *Специалист по технологии продуктов питания животного происхождения* (утвержден приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 30.08.2019 г. № 602н).
- Порядок организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам высшего образования – программам бакалавриата, программам специалитета, программам магистратуры, утвержденный приказом Министерства науки и высшего образования Российской Федерации от 06.04.2021 № 245;
- Порядок проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам высшего образования – программам бакалавриата,

программам специалитета и программам магистратуры, утвержденный приказом Министерства высшего образования и науки Российской Федерации от 29.06.2015 № 636;

- приказ Министерства науки и высшего образования и Министерства просвещения Российской Федерации от 05.08.2020 № 885/390 «О практической подготовке обучающихся»;

- Методические рекомендации по организации образовательного процесса для обучения инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья в образовательных организациях высшего образования, в том числе оснащенности образовательного процесса, от 08.04.2014 № АК-44/05вн;

- иные нормативно-методические документы Министерства науки и высшего образования Российской Федерации;

- Устав и иные локальные нормативные акты Федерального государственного бюджетного образовательного учреждения высшего образования «Луганский государственный аграрный университет имени К.Е. Ворошилова» (далее – ФГБОУ ВО ЛГАУ).

1.2. Цели основной профессиональной образовательной программы по направлению подготовки 19.04.03 Продукты питания животного происхождения

В части общих целей образовательная программа рассчитана на обеспечение:

- в области обучения:

- удовлетворение потребностей общества и государства в фундаментально образованных и гармонически развитых специалистах, владеющих современными технологиями в области профессиональной деятельности,

- удовлетворение потребности личности (обучающихся) в овладении универсальными, общепрофессиональными и профессиональными компетенциями, позволяющими им быть профессионально и личностно успешными,

- равных возможностей, обучающихся в получении высшего образования;

- в области воспитания:

- формирование социально-личностных качеств обучающихся, таких как целеустремленность, организованность, трудолюбие, ответственность, гражданственность, коммуникабельность, повышении общей культуры и прочее.

В части частных целей образовательная программа 19.04.03 Продукты питания животного происхождения, магистерская программа - Технология мяса и мясных продуктов, рассчитана на обеспечение качественной профессиональной подготовки специалистов в области технологии мяса и мясных продуктов, по видам профессиональной деятельности, реализуемым настоящей ОПОП ВО. Конкретизация этих целей реализуется в содержании разделов образовательной программы и выражается в совокупности компетенций, как результатов освоения образовательной программы.

1.3. Задачи основной профессиональной образовательной программы по направлению подготовки 19.04.03 Продукты питания животного происхождения

Задачами образовательной программы являются:

- изучить современные подходы к рациональному использованию сырьевых ресурсов отрасли для создания ресурсосберегающих технологий производства новых видов мясопродуктов и биологически активных препаратов, которые позволят расширить ассортимент, усовершенствовать технологию и повысить экономическую эффективность производства мясных продуктов;

- изучить методику составления рецептур, технологических схем и управления качеством готовой продукции с применением методов математического моделирования для оптимизации химического состава и повышения пищевой ценности готовых продуктов;

- изучить основы технологического проектирования, методы расчета основных технологических процессов производства мясных продуктов, принципы размещения оборудования и организацию рабочих мест, отвечающие требованиям перспективного развития отрасли.

1.4. Срок освоения основной профессиональной образовательной программы по направлению подготовки 19.04.03 Продукты питания животного происхождения

Срок освоения ОПОП ВО составляет 2 года для очной и 2 года 4 месяца для заочной формы обучения.

Срок освоения ОПОП ВО при обучении по индивидуальному учебному плану инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья может быть увеличен по их заявлению не более чем на 6 месяцев по сравнению со сроком получения образования, установленным для соответствующей формы обучения.

1.5. Трудоемкость основной профессиональной образовательной программы по направлению подготовки 19.04.03 Продукты питания животного происхождения

Трудоемкость освоения обучающимися ОПОП ВО за весь период обучения в соответствии с ФГОС ВО по данному направлению составляет 120 зачетных единиц и включает все виды контактной и самостоятельной работы студента, практики и время, отводимое на контроль качества освоения студентом ОПОП ВО.

1.6. Требования к абитуриенту

В соответствии с частью 2 ст. 69 Федерального закона Российской Федерации от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» (с изменениями и дополнениями), п. 10 Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам высшего образования – программам бакалавриата, программам специалитета, программам магистратуры, утвержденным приказом Министерства науки и высшего образования Российской Федерации от 06.04.2021 № 245 к освоению программ магистратуры допускаются лица, имеющие документ государственного образца о высшем образовании уровня бакалавра или специалист.

1.7. Квалификация, присваиваемая выпускникам по направлению подготовки 19.04.03 Продукты питания животного происхождения, магистерская программа Технология мяса и мясных продуктов

Выпускникам присваивается квалификация «магистр».

2. ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ВЫПУСКНИКОВ ПО НАПРАВЛЕНИЮ ПОДГОТОВКИ 19.04.03 ПРОДУКТЫ ПИТАНИЯ ЖИВОТНОГО ПРОИСХОЖДЕНИЯ

2.1. Области профессиональной деятельности выпускников и сферы профессиональной деятельности выпускников

Область профессиональной деятельности и (или) сферы профессиональной деятельности, в которых выпускники, освоившие программу, могут осуществлять профессиональную деятельность:

- 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 и (или) сферах профессиональной деятельности при условии соответствия уровня их образования и полученных компетенций требованиям к квалификации работника.

2.2. Типы задач профессиональной деятельности выпускников

В рамках освоения программы магистратуры выпускники готовятся к решению задач профессиональной деятельности. Тип (типы) задач профессиональной деятельности выпускников: научно-исследовательский, производственно-технологический; проектный.

2.3. Задачи профессиональной деятельности выпускников

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

Область профессиональной деятельности (по Реестру Минтруда)	Типы задач профессиональной деятельности	Задачи профессиональной деятельности
22 Пищевая промышленность, включая производство напитков и табака (в сфере технологий комплексной переработки мясного и молочного сырья)	Научно-исследовательский	Разработка прогрессивных технологий продуктов питания из сырья животного происхождения и комплексное исследование качественных показателей полуфабрикатов и продуктов в процессе производства и логистической цепочки
		Производство продуктов питания из сырья животного происхождения с заданными свойствами, ориентируясь на передовые достижения науки и техники
	Производственно-технологический	Оперативное управление технологическими процессами производства продуктов питания из сырья животного происхождения
		Стратегическое управление технологическими процессами производства продуктов питания животного происхождения с заданным составом и свойствами
		Применение обоснованных расчетов норм времени (выработки), материальных нормативов и экономической эффективности проектируемых технологических циклов

Область профессиональной деятельности (по Реестру Минтруда)	Типы задач профессиональной деятельности	Задачи профессиональной деятельности
	Проектный	Проектирование технологий продуктов питания из сырья животного происхождения с заданными свойствами Управление качеством продукции в рамках технологического цикла производства и хранения продуктов питания из сырья животного происхождения

2.4. Объекты (или области знаний) профессиональной деятельности выпускников

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

2.5. Направленность (магистерская программа) образовательной программы в рамках направления подготовки 19.04.03 Продукты питания животного происхождения

Направленность (магистерская программа) – Технология мяса и мясных продуктов.

2.6. Перечень профессиональных стандартов, соотнесенных с федеральным государственным образовательным стандартом по направлению 19.04.03 Продукты питания животного происхождения

Профессиональные стандарты (далее – ПС), соотнесенные с федеральным государственным образовательным стандартом по направлению подготовки 19.04.03 Продукты питания животного происхождения:

- профессиональный стандарт «22.002 Специалист по технологии продуктов питания животного происхождения», утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от «30» августа 2019 г. № 602 н.

3. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ОСНОВНОЙ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

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

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

3.1. Универсальные компетенции выпускника и индикаторы их достижения

Категория универсальных компетенций (в соответствии с ФГОС ВО)	Код и наименование универсальной компетенции (в соответствии с ФГОС ВО)	Код и наименование индикатора достижения универсальной компетенции
Системное и критическое мышление	УК-1 Способен осуществлять критический анализ проблемных ситуаций на основе системного подхода, вырабатывать стратегию действий	УК-1.1. Анализирует проблемную ситуацию как систему, выявляя ее составляющие и связи между ними, определяя вопросы (задачи) подлежащие дальнейшей разработке УК-1.2. Предлагает способы решения проблемной ситуации исходя из осуществленного поиска вариантов решения на основе доступных источников информации УК-1.3. Разрабатывает стратегию достижения поставленной цели. Как последовательность шагов, предвидя результат каждого из них и оценивая их влияние на внешнее окружение планируемой деятельности и на взаимоотношения участников этой деятельности
Разработка и реализация проектов	УК-2 Способен управлять проектом на всех этапах его жизненного цикла	УК-2.1. Разрабатывает концепцию проекта в рамках обозначенной проблемы, формулируя цель, задачи, актуальность, значимость (научную, практическую, методическую и иную в зависимости от типа проекта), ожидаемые результаты и возможные сферы их применения. УК-2.2. Формирует план график реализации проекта и план контроля его выполнения предвидя конечный результат и последовательность шагов для его достижения. УК-2.3. Организует и координирует работу участников проекта, способствует конструктивному преодолению возникающих разногласий и конфликтов, обеспечивает работу команды необходимыми ресурсами. УК-2.4. Представляет публично результаты проекта (или отдельного его этапа) в различных формах (отчетов, статей, выступлений на научно-практических семинарах и конференциях и предлагает пути его внедрения в практику

Категория универсальных компетенций (в соответствии с ФГОС ВО)	Код и наименование универсальной компетенции (в соответствии с ФГОС ВО)	Код и наименование индикатора достижения универсальной компетенции
Командная работа и лидерство	УК-3 Способен организовывать и руководить работой команды, вырабатывая командную стратегию для достижения поставленной цели	УК-3.1. Разрабатывает командную стратегию по работе коллектива учитывая интересы, особенности поведения и мнения (включая критические) людей с которыми работает/взаимодействует, в т.ч. посредством корректировки своих действий УК-3.2. Применяет эффективные стили руководства командой для достижения поставленной цели, в т.ч. разрабатывая мероприятия по личностному, образовательному и профессиональному росту УК-3.3. Предвидит результаты (последствия) как личных, так и коллективных действий обладая навыками преодоления возникающих в команде разногласий, споров и конфликтов на основе учета интересов всех сторон УК-3.4. Планирует командную работу, распределяет поручения и делегирует полномочия членам команды
Коммуникация	УК-4 Способен применять современные коммуникативные технологии, в том числе на иностранном(ых) языке(ах), для академического и профессионального взаимодействия	УК-4.1. Демонстрирует интегративные умения, необходимые для написания, письменного перевода и редактирования различных академических текстов (рефератов, эссе, обзоров, статей и т.д.). УК-4.2. Представляет результаты академической и профессиональной деятельности на разных научных мероприятиях, включая международные УК-4.3. Демонстрирует интегративные умения, необходимые для эффективного участия в академических и профессиональных дискуссиях
Межкультурное взаимодействие	УК-5. Способен анализировать и учитывать разнообразие культур в процессе межкультурного взаимодействия	УК-5.1. Адекватно объясняет особенности поведения и мотивации людей различного социального и культурного происхождения в процессе взаимодействия с ними, опираясь на знания причин появления социальных обычаев и различий в поведении людей УК-5.2. Владеет навыками создания недискриминационной среды взаимодействия при выполнении профессиональных задач
Самоорганизация и саморазвитие (в том числе здоровьесбережение)	УК-6. Способен определять и реализовывать приоритеты собственной деятельности и способы ее совершенствования на основе самооценки	УК-6.1. Владеет методиками самооценки, самоконтроля и саморазвития с учетом имеющихся ресурсов, профессионального и личностного развития, исходя из этапов карьерного роста и требований рынка труда УК-6.2. Владеет технологиями и навыками управления своей познавательной деятельностью и ее совершенствования на основе самооценки и принципов образования в течение всей жизни УК-6.3. Планирует профессиональную траекторию с учетом особенностей как профессиональной, так и других видов деятельности

3.2. Общепрофессиональные компетенции выпускника и индикаторы их достижения

Категория общепрофессиональных компетенций (в соответствии с ФГОС ВО)	Код и наименование общепрофессиональной компетенции (в соответствии с ФГОС ВО)	Код и наименование индикатора достижения общепрофессиональной компетенции
Планирование развития предприятия	ОПК-1. Способен разрабатывать эффективную стратегию, инновационную политику и конкурентоспособные концепции предприятия	ОПК-1.1. Демонстрирует навыки в разработке эффективной стратегии в рамках производства конкурентоспособной продукции
		ОПК-1.2. Выстраивает инновационную политику предприятия
		ОПК-1.3. Оценивает и осуществляет выбор концептуального подхода развития предприятия
Совершенствование технологических процессов производства	ОПК-2. Способен разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции различного назначения	ОПК-2.1. Знает современные подходы производства продуктов питания, опираясь на отечественный и мировой опыт
		ОПК-2.2. Применяет на практике современные тенденции производства пищевой продукции
		ОПК-2.3. Совершенствует технологические процессы производства продукции различного назначения
Управление качеством	ОПК-3. Способен оценивать риски и управлять качеством процесса и продукции путем использования и разработки новых высокотехнологических решений	ОПК-3.1. Оценивает риски при нарушении технологического процесса производства, используя инновационные технологические решения
		ОПК-3.2. Управляет качеством процесса и продукции
		ОПК-3.3. Применяет новые высокотехнологические решения для эффективного здоровья- и ресурсосбережения
Моделирование и верификация	ОПК-4. Способен использовать методы моделирования продуктов и проектирования технологических процессов производства продукции из сырья животного происхождения	ОПК-4.1. Использует методы моделирования продуктов питания из сырья животного происхождения для детерминированных групп населения
		ОПК-4.2. Осуществляет проектирование технологических процессов производства продукции из сырья животного происхождения
		ОПК-4.3. Выстраивает стратегию апробации и внедрения разработанных продуктов питания
Организация научно-исследовательской работы	ОПК-5. Способен организовывать научно-исследовательские и научно-	ОПК-5.1. Организует научно-исследовательские работы для комплексного решения профессиональных задач
		ОПК-5.2. Осуществляет научно-производственные работы для комплексного решения профессиональных задач

Категория общепрофессиональных компетенций (в соответствии с ФГОС ВО)	Код и наименование общепрофессиональной компетенции (в соответствии с ФГОС ВО)	Код и наименование индикатора достижения общепрофессиональной компетенции
	производственные работы для комплексного решения профессиональных задач	ОПК-5.3. Применяет комплексный подход для решения профессиональных задач, ориентируясь на современные достижения науки и техники
Основы педагогической деятельности	ОПК-6. Способен проектировать образовательные программы в сфере своей профессиональной деятельности, разрабатывать научно-методическое обеспечение для их реализации	ОПК-6.1. Выстраивает модель образовательной траектории с учетом прорывных технологий в автоматизации и роботизации
		ОПК-6.2. Участвует в проектировании образовательных программ в сфере своей профессиональной деятельности
		ОПК-6.3. Разрабатывает материалы для научно-методического обеспечения образовательного процесса

3.3. Профессиональные компетенции выпускника и индикаторы их достижения

Задача ПД	Код и наименование профессиональной компетенции	Код и наименование индикатора достижения профессиональной компетенции	Основание (Проф.стандарт (код и наименование ТФ и формулировка трудового действия), анализ опыта (протокол заседания УМС с участием работодателей); рекомендации работодателей (вх.документ))
Тип задач профессиональной деятельности: научно-исследовательский			
Производство продуктов питания из сырья животного происхождения с заданными свойствами, ориентируясь на передовые достижения науки и техники	ПК-2 Способен осуществлять стратегическое управление технологическими процессами производства и разрабатывать прогрессивные технологии продуктов питания из сырья животного происхождения с заданными свойствами.	ПК-2.2. Создает рецептуры продуктов питания из сырья животного происхождения с заданными свойствами	Е/01.7 Разработка новых технологий производства новых продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях
		ПК-2.3. Оперирует научными знаниями для внедрения прогрессивных технологий	
Разработка прогрессивных технологий продуктов питания из сырья животного происхождения и комплексное исследование качественных показателей полуфабрикатов и продуктов в процессе производства и логистической цепочки	ПК-2 Способен осуществлять стратегическое управление технологическими процессами производства и разрабатывать прогрессивные технологии продуктов питания из сырья животного происхождения с заданными свойствами.	ПК-2.2. Создает рецептуры продуктов питания из сырья животного происхождения с заданными свойствами	Е/01.7 Разработка новых технологий производства новых продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях
		ПК-2.3. Оперирует научными знаниями для внедрения прогрессивных технологий	
Тип задач профессиональной деятельности: производственно-технологический			
Оперативное управление технологически	ПК-1. Способен осуществлять оперативное		Е/02.7 Управление испытаниями и внедрением новых технологий

ми процессами производства продуктов питания из сырья животного происхождения	управление технологическими процессами производства продуктов питания из сырья животного происхождения, используя обоснованные расчеты норм времени (выработки), материальных нормативов и экономической эффективности проектируемых технологических циклов	ПК-1.1. Проектирует технологические циклы производства продуктов питания из сырья животного происхождения	производства новых продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях
		ПК-1.3. Предлагает матрицы оперативного управления технологическими процессами производства	
Стратегическое управление технологическими процессами производства продуктов питания животного происхождения с заданным составом и свойствами	ПК-2 Способен осуществлять стратегическое управление технологическими процессами производства и разрабатывать прогрессивные технологии продуктов питания из сырья животного происхождения с заданными свойствами.	ПК-2.1. Применяет навыки стратегического управления в технологических процессах производства	Е/02.7 Управление испытаниями и внедрением новых технологий производства новых продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях
	ПК-1. Способен осуществлять оперативное управление технологическими процессами производства продуктов питания из сырья животного происхождения, используя обоснованные расчеты норм времени (выработки), материальных нормативов и экономической эффективности проектируемых технологических циклов.	ПК-1.3. Предлагает матрицы оперативного управления технологическими процессами производства	

Применение обоснованных расчетов норм времени (выработки), материальных нормативов и экономической эффективности проектируемых технологических циклов	ПК-1. Способен осуществлять оперативное управление технологическими процессами производства продуктов питания из сырья животного происхождения, используя обоснованные расчеты норм времени (выработки), материальных нормативов и экономической эффективности проектируемых технологических циклов.	ПК-1.1. Проектирует технологические циклы производства продуктов питания из сырья животного происхождения	Е/01.7 Разработка новых технологий производства новых продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях
		ПК-1.2. Обосновывает нормы времени (выработки), материальных нормативов и экономической эффективности предприятия	
Тип задач профессиональной деятельности: проектный			
Проектирование технологий продуктов питания из сырья животного происхождения с заданными свойствами	ПК-1. Способен осуществлять оперативное управление технологическими процессами производства продуктов питания из сырья животного происхождения, используя обоснованные расчеты норм времени (выработки), материальных нормативов и экономической эффективности проектируемых технологических циклов.	ПК-1.1. Проектирует технологические циклы производства продуктов питания из сырья животного происхождения	Е/01.7 Разработка новых технологий производства новых продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях
		ПК-2.3. Оперрует научными знаниями для внедрения прогрессивных технологий	

	ПК-2 Способен осуществлять стратегическое управление технологическими процессами производства и разрабатывать прогрессивные технологии продуктов питания из сырья животного происхождения с заданными свойствами.		
Управление качеством продукции в рамках технологического цикла производства и хранения продуктов питания из сырья животного происхождения	ПК-1. Способен осуществлять оперативное управление технологическими процессами производства продуктов питания из сырья животного происхождения, используя обоснованные расчеты норм времени (выработки), материальных нормативов и экономической эффективности проектируемых технологических циклов.	ПК-1.1. Проектирует технологические циклы производства продуктов питания из сырья животного происхождения	Е/02.7 Управление испытаниями и внедрением новых технологий производства новых продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях
		ПК-1.3. Предлагает матрицы оперативного управления технологическими процессами производства	

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

Код и наименование профессионального стандарта	Обобщенные трудовые функции			Трудовые функции		
	код	наименование	Уровень квалификации	наименование	код	Уровень (подуровень) квалификации
22.002 Специалист по технологии продуктов питания животного происхождения	D	Оперативное управление производством продуктов питания животного происхождения на	6	Организация ведения технологического процесса в рамках принятой на предприятии технологии производства продуктов	D/01.6	6

		автоматизированных технологических линиях		питания животного происхождения		
				Управление качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях	D/02.6	6
				Разработка системы мероприятий по повышению эффективности технологических процессов производства высококачественных безопасных продуктов питания животного происхождения	D/03.6	6
	E	Стратегическое управление развитием производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях	7	Разработка новых технологий производства новых продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях	E/01.7	7

				Управление испытаниями и внедрением новых технологий производства новых продуктов питания животного происхождения на автоматизирован ных технологических линиях	E/02. 7	7
--	--	--	--	---	------------	---

4. ДОКУМЕНТЫ, РЕГЛАМЕНТИРУЮЩИЕ СОДЕРЖАНИЕ И ОРГАНИЗАЦИЮ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ПРИ РЕАЛИЗАЦИИ ОПОП ВО ПО НАПРАВЛЕНИЮ ПОДГОТОВКИ 19.04.03 ПРОДУКТЫ ПИТАНИЯ ЖИВОТНОГО ПРОИСХОЖДЕНИЯ

В соответствии со статьей 2 Федерального закона Российской Федерации от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» (с изменениями и дополнениями) и ФГОС ВО по данному направлению подготовки содержание и организация образовательного процесса при реализации данной ОПОП ВО регламентируется учебным планом; календарным учебным графиком, рабочими программами дисциплин (модулей), программами практик, рабочей программой воспитания, календарным планом воспитательной работы, оценочными и методическими материалами, а также другими материалами, обеспечивающими качество подготовки и воспитания обучающихся.

4.1. Учебный план, календарный учебный график по направлению подготовки 19.04.03 Продукты питания животного происхождения, магистерская программа Технология мяса и мясных продуктов

Календарный учебный график служит для организации учебного процесса при освоении ОПОП ВО для обучающихся всех форм обучения и формируется на учебный год на основе требований ФГОС ВО по направлению подготовки 19.04.03 Продукты питания животного происхождения, магистерская программа Технология мяса и мясных продуктов, к срокам освоения ОПОП ВО и учебных планов.

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

Учебный план и календарный учебный график по направлению подготовки 19.04.03 Продукты питания животного происхождения, магистерская программа Технология мяса и мясных продуктов представлены в Приложении 1.

Матрица соответствия компетенций и составных частей ОПОП ВО по направлению подготовки 19.04.03 Продукты питания животного происхождения, магистерская программа Технология мяса и мясных продуктов представлена в Приложении 2.

4.2. Содержание основной профессиональной образовательной программы по направлению подготовки 19.04.03 Продукты питания животного происхождения

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

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

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

Объем обязательной части без учета объема государственной итоговой аттестации составляет более 40% общего объема ОПОП ВО.

В соответствии с действующим ФГОС ВО, структура ОПОП ВО по направлению подготовки 19.04.03 Продукты питания животного происхождения включает следующие блоки: Блок 1 «Дисциплины (модули)» – 69,0 зачетных единиц;

Блок 2 «Практика» – 42 зачетные единицы;

Блок 3 «Государственная итоговая аттестация» – 9 зачетных единиц.

Общий объем ОПОП ВО составляет 120 зачетных единиц.

Содержание ОПОП ВО по направлению подготовки 19.04.03 Продукты питания животного происхождения, магистерская программа Технология мяса и мясных продуктов в полном объеме представлено в рабочих программах дисциплин (модулей) обязательной части и части, формируемой участниками образовательных отношений учебного плана, включая дисциплины по выбору студента (Приложение 3).

4.3. Практическая подготовка обучающихся по направлению подготовки 19.04.03 Продукты питания животного происхождения

Организация образовательной деятельности при освоении ОПОП ВО по направлению подготовки 19.04.03 Продукты питания животного происхождения, магистерская программа Технология мяса и мясных продуктов в соответствии с Положением о практической подготовке обучающихся (утверждено приказом Министерства науки и высшего образования Российской Федерации и Министерства просвещения Российской Федерации от 05.08.2020 № 885/390) включает практическую подготовку обучающихся.

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

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

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

При реализации учебных предметов, курсов, дисциплин (модулей) по направлению подготовки 19.04.03 Продукты питания животного происхождения, магистерская программа Технология мяса и мясных продуктов практическая подготовка предусматривает участие обучающихся в выполнении отдельных элементов работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью, и организуется в рамках проведения лабораторных и практических занятий по дисциплинам.

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

4.3.2. Практическая подготовка обучающихся при реализации практики

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

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

Структура и содержание программ учебных и производственных практик включает: цели и задачи учебной (производственной) практики в структуре ОПОП ВО; место и время проведения практики; планируемые результаты освоения практики; структура и содержание практики; образовательные, научно-исследовательские и научно-производственные технологии, используемые на практике; формы аттестации по итогам практики; учебно-методическое и информационное обеспечение учебной (производственной) практики; материально-техническое обеспечение учебной (производственной) практики.

Программы практик разработаны в соответствии с Положением о практической подготовке обучающихся, утвержденных приказом Министерства науки и высшего образования Российской Федерации и Министерства просвещения Российской Федерации от 05.08.2020 №885/390, а также Положением о практике студентов Государственного образовательного учреждения высшего образования Луганской Народной Республики «Луганский государственный аграрный университет».

4.3.3. Рабочие программы учебных практик

При реализации ОПОП ВО по направлению подготовки 19.04.03 Продукты питания животного происхождения, магистерская программа Технология мяса и мясных продуктов предусматривается учебная технологическая практика (2 семестр; 3 зачетных единицы); Рабочая программа учебной практики приведена в Приложении 4.

Учебная практика проводится на базе кафедры технологии мяса и мясoproductов.

Учебная практика может проводиться на базе предприятий, учреждений и организаций, с которыми вуз имеет заключенные договоры: ООО «Луганский мясокомбинат», ООО «Сельхозсервис» ТМ «Smachnoff», ФЛП «Макухина Е.В.» ТМ «Гайдамаки», ФЛП Привалова Н.К. ТМ «Семь морей».

4.3.4. Рабочие программы производственных практик

При реализации ОПОП ВО по направлению подготовки 19.04.03 Продукты питания животного происхождения предусматриваются следующие типы производственной практики: Производственная технологическая практика (2 семестр; 12 зачетных единиц); Производственная практика (научно-исследовательская работа) (4 семестр 21 зачетная единица); Преддипломная практика (4 семестр; 6 зачетных единиц). Рабочие программы производственных практик приведены в Приложении 5.

Производственная практика проводится на базе предприятий, учреждений и организаций, с которыми вуз имеет заключенные договоры: ООО «Луганский мясокомбинат», ООО «Сельхозсервис» ТМ «Smachnoff», ФЛП «Макухина Е.В.» ТМ «Гайдамаки», ФЛП Привалова Н.К. ТМ «Семь морей».

Производственная практика (научно-исследовательская работа) может проводиться как на базе лабораторий кафедры, так и на базе предприятий, учреждений и организаций, с которыми вуз имеет заключенные договора. Для лиц с ограниченными возможностями здоровья выбор мест прохождения практик обязательно учитывает состояние здоровья и требования по доступности.

4.4. Программа государственной итоговой аттестации по направлению подготовки 19.04.03 Продукты питания животного происхождения

В блок 3 «Государственная итоговая аттестация» входит выполнение и защита выпускной квалификационной работы. Требования к содержанию, объему и структуре выпускной квалификационной работы определены в программе государственной итоговой аттестации (Приложение 6).

4.5. Рабочая программа воспитания по направлению подготовки 19.04.03 Продукты питания животного происхождения

В соответствии со статьей 12.1 Федерального закона Российской Федерации от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» (с изменениями и дополнениями) и пунктом 7 Порядка организации и осуществления образовательной

деятельности по образовательным программам высшего образования – программам бакалавриата, программам специалитета, программам магистратуры, утвержденным приказом Министерства науки и высшего образования от 06.04.2021 № 245, содержание и организация образовательного процесса при реализации ОПОП ВО по направлению подготовки 19.04.03 Продукты питания животного происхождения регламентируется рабочей программой воспитания и календарным планом воспитательной работы.

Рабочая программа воспитания в ФГБОУ ВО ЛГАУ является частью основной образовательной программы, разрабатываемой и реализуемой в соответствии с действующим ФГОС ВО.

Областью применения рабочей программы воспитания в ФГБОУ ВО ЛГАУ является образовательное и социокультурное пространство, образовательная и воспитывающая среды в их единстве и взаимосвязи.

Рабочая программа воспитания ориентирована на организацию воспитательной деятельности субъектов образовательного и воспитательного процессов. ФГБОУ ВО ЛГАУ выстраивает свою воспитательную систему в соответствии со спецификой профессиональной подготовки в университете.

Рабочая программа воспитания как часть ОПОП ВО разработана на весь период реализации образовательной программы и определяет комплекс ключевых характеристик системы воспитательной работы университета (принципы, методологические подходы, цель, задачи, направления, формы, средства и методы воспитания, планируемые результаты) (Приложение 7).

4.6. Календарный план воспитательной работы по направлению подготовки 19.04.03 Продукты питания животного происхождения

Календарный план воспитательной работы конкретизирует перечень событий и мероприятий воспитательной направленности, которые организуются и проводятся университетом и (или) в которых субъекты воспитательного процесса принимают участие (Приложение 8).

5. ФАКТИЧЕСКОЕ РЕСУРСНОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ОПОП ВО

Фактическое ресурсное обеспечение данной ОПОП ВО формируется на основе требований к условиям реализации основных образовательных программ ОПОП ВО, определяемых ФГОС ВО по направлению подготовки 19.04.03 Продукты питания животного происхождения.

5.1. Общесистемные требования к реализации ОПОП ВО

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

Каждый обучающийся в течение всего периода обучения обеспечен индивидуальным неограниченным доступом к одной или нескольким электронно-библиотечным системам (электронным библиотекам) и к электронной информационно-образовательной среде организации. Электронно-библиотечная система (электронная библиотека) и электронная информационно-образовательная среда обеспечивают возможность доступа обучающегося из любой точки, в которой имеется доступ к информационно-телекоммуникационной сети «Интернет» (далее – сеть «Интернет»), как на территории организации, так и вне ее.

Электронная информационно-образовательная среда организации обеспечивает:

- доступ к учебным планам, рабочим программам дисциплин (модулей), практик, к изданиям электронных библиотечных систем и электронным образовательным ресурсам, указанным в рабочих программах;
- фиксацию хода образовательного процесса, результатов промежуточной аттестации и результатов освоения программы *магистратуры*;
- 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 и соответствует законодательству РФ и обеспечивается соответствующими средствами информационно-коммуникационных технологий и квалификацией работников, ее использующих и поддерживающих.

5.2. Кадровое обеспечение образовательного процесса

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

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

5.2.3. Доля педагогических работников университета, участвующих в реализации программы магистратуры, и лиц, привлекаемых университетом 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 (модуля), составляет не менее 70 процентов.

5.2.4. Доля педагогических работников университета, участвующих в реализации ОПОП ВО, и лиц, привлекаемых университетом к реализации ОПОП ВО на иных условиях (исходя из количества замещаемых ставок, приведенного к целочисленным

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

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

Сведения о кадровом обеспечении ОПОП ВО по направлению подготовки 19.04.03 Продукты питания животного происхождения представлены в Приложении 9.

5.3. Образовательные технологии, используемые при реализации ОПОП ВО

При проведении учебных занятий по направлению подготовки 19.04.03 Продукты питания животного происхождения, магистерская программа Технология мяса и мясных продуктов университет обеспечивает развитие у обучающихся навыков командной работы, межличностной коммуникации, принятия решений, лидерских качеств путем использования в учебном процессе следующих образовательных технологий и методов обучения: проведение интерактивных лекций, групповых дискуссий, ролевых игр, тренингов, анализ ситуаций и имитационных моделей, преподавание дисциплин в форме курсов, составленных на основе результатов научных исследований, проводимых организацией, в том числе с учетом региональных особенностей профессиональной деятельности выпускников и потребностей работодателей.

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

Для осуществления образовательной деятельности у университета на правах оперативного управления собственности имеются 10 корпусов учебно-административного назначения, 2 стадиона, 5 спортивных площадок, учебные мастерские, полигон, корпус дома культуры, здание столовой, 8 общежитий и другие здания и сооружения.

5.4.1. Помещения для проведения учебных занятий представляют собой учебные аудитории для проведения учебных занятий лекционного типа, семинарского типа (семинары, практические занятия, практикумы, лабораторные работы), курсового проектирования (выполнения курсовых работ и курсовых проектов), групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации, а также помещения для самостоятельной работы и помещения для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования. Помещения укомплектованы специализированной мебелью, оснащены оборудованием, техническими средствами обучения, служащими для представления учебной информации большой аудитории.

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

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

Сведения о материально-техническом обеспечении образовательного процесса при реализации ОПОП ВО по направлению подготовки 19.04.03 Продукты питания животного происхождения приведены в Приложении 10.

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

В библиотеке университета имеется 7 читальных залов, включая электронный читальный зал и Литературную гостиную. Наличие электронного каталога и подключение его к локальной компьютерной сети дает возможность оперативно получить данные о запрашиваемом источнике, библиографическую справку по интересующему вопросу, осуществить просмотр бюллетеня новых поступлений. В библиотеке большое количество электронных ресурсов по статистическим материалам.

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

Сведения о наличии учебной, учебно-методической литературы и иных библиотечно-информационных ресурсов, и средств обеспечения образовательного процесса приведены в Приложении 11.

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

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

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

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

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

5.4.3. Университет обеспечен необходимым комплектом лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения, в том числе отечественного производства (состав определяется в рабочих программах дисциплин (модулей) и подлежит ежегодному обновлению).

5.5. Объем средств на реализацию основной образовательной программы

Финансовое обеспечение реализации ОПОП ВО осуществляется в объеме не ниже установленных Министерством науки и высшего образования Российской Федерации нормативных затрат на оказание государственной услуги в сфере образования для данного уровня образования и направления подготовки с учетом корректирующих коэффициентов, учитывающих специфику образовательных программ в соответствии с Общими требованиями к определению нормативных затрат на оказание государственных (муниципальных) услуг в сфере высшего образования и дополнительного профессионального образования для лиц, имеющих или получающих высшее образование, молодежной политики, применяемых при расчете объема субсидии на финансовое обеспечение выполнения государственного (муниципального) задания на оказание государственных (муниципальных) услуг (выполнение работ) государственным (муниципальным) учреждением, утвержденными приказом Министерства науки и высшего образования Российской Федерации от 26.03.2021 № 209.

6. ХАРАКТЕРИСТИКА СРЕДЫ ВУЗА, ОБЕСПЕЧИВАЮЩАЯ РАЗВИТИЕ УНИВЕРСАЛЬНЫХ И СОЦИАЛЬНО-ЛИЧНОСТНЫХ КОМПЕТЕНЦИЙ ВЫПУСКНИКОВ

В ФГБОУ ВО ЛГАУ созданы условия для активной жизнедеятельности обучающихся, для гражданского самоопределения и самореализации, для максимального удовлетворения потребностей студентов в интеллектуальном, духовном, культурном и нравственном развитии.

В ФГБОУ ВО ЛГАУ сформирована система социальной и воспитательной работы. Функционируют следующие структурные подразделения: отдел по воспитательной и социальной работе; студенческое самоуправление ФГБОУ ВО ЛГАУ; студенческий трудовой отряд «Прометей»; общеуниверситетский волонтерский отряд «Горящие сердца»; Центр молодежных инициатив; психолого-консультационная служба; спортивный клуб (оздоровительно-спортивный комплекс) на базе кафедры физического воспитания; факультет общественных профессий.

Системная работа ведется в активном взаимодействии с профсоюзной организацией студентов, советом молодых ученых; студенческим советом Университета; музеями ФГБОУ ВО ЛГАУ; волонтерскими организациями; Департаментом по делам семьи и молодежи при Администрации города Луганска; Министерством сельского хозяйства и продовольствия Луганской Народной Республики; Министерством образования и науки Луганской Народной Республики; Министерством культуры, спорта и молодежи Луганской Народной Республики.

В университете 8 студенческих общежитий. Работают 8 спортивных секций по 8 видам спорта.

В университете действует социально-психологическая поддержка студентов университета, направленная на скорейшую адаптацию вчерашних школьников к вузовской системе обучения. Студенту надо помочь осознать имеющиеся ресурсы, способствующие формированию здорового жизненного стиля, помочь развить эти ресурсы и на их основе помочь сформировать стратегии и навыки здорового поведения. Профилактика нарушений психического здоровья направлена на развитие наиважнейших качеств личности, способствующих повышению социальной компетентности и эффективному процессу преодоления жизненных стрессов, а также обучение его соответствующим навыкам и приемам, способствующим более успешной социально-психологической адаптации.

Основной целью воспитания в ФГБОУ ВО ЛГАУ признается формирование высоконравственной, всесторонне развитой социально-компетентной личности конкурентоспособного специалиста, гражданина и патриота своей страны.

Главные задачи воспитательной деятельности в ФГБОУ ВО ЛГАУ – это создание полноценной социально-педагогической воспитывающей среды и условий для самореализации творческого начала личности студента.

Такая постановка целей воспитательной работы предусматривает реализацию в университете следующих конкретных задач:

- воспитание гуманистического мировоззрения, общечеловеческих норм морали, нравственности, культуры поведения;
- воспитание патриотизма, активной гражданской позиции, правовой и экологической культуры;
- выявление и развитие творческого потенциала личности, приобщение к системе культурных ценностей общества;
- формирование и развитие традиций, корпоративной культуры ФГБОУ ВО ЛГАУ;
- совершенствование физического состояния обучающихся, привитие потребности в здоровом образе жизни.

Гражданско-патриотическое воспитание

Прививание уважения к правам и свободам человека и гражданина; воспитание уважения к Конституции Российской Федерации, законам Российской Федерации, государственным символам Российской Федерации; воспитание гражданского долга перед Отечеством, обществом; формирование политической и правовой культуры личности; привлечение студенческой молодежи к участию в благотворительных акциях и развитии волонтерского движения.

Духовно-нравственное воспитание

Духовное и нравственное воспитание предполагает привитие обучающимся университета высокого уровня духовности, обуславливающего поведенческие и побуждающие мотивы, способствующие возрождению российской интеллигенции, обладающей сознанием гражданского долга и гражданского достоинства, личной ответственности перед людьми за нормы общественной морали и формы развития нашего общества, страны, а также развитие у молодёжи творческих идей гуманизма, культуры, свободы совести и вероисповедания, толерантного отношения к чужому мнению, культуре, вероисповеданию. Благодаря этому происходит формирование внутренней принятой человеком общественной морали, как нравственной категории, регулирующей его поведение, опирающейся на мировоззрение, совесть, ответственность, справедливость, честность, долг, добродетель и сострадание.

Профессионально-трудовое воспитание

Формирование личности, которая сознательно и творчески относится к труду в условиях рыночной экономики; формирование чувства хозяина и хозяйственной ответственности; развитие умений самостоятельно и эффективно работать.

Эстетическое воспитание

Развитие эстетических потребностей и чувств, художественных способностей и творческой деятельности; формирование у молодежи эстетических взглядов, вкусов, которые основываются на русских народных традициях и лучших приобретениях мировой культуры; выработка умений преумножать культурно-художественные приобретения народа, чувствовать и воспроизводить прекрасное в повседневной жизни.

Физическое воспитание и культура здоровья

Воспитание ответственности отношения к собственному здоровью, здоровому образу жизни; формирование знаний и навыков физической культуры в жизни человека; обеспечение полноценного физического развития студентов; физическая, духовная и психическая закалка; формирование потребностей в безопасном поведении, противодействие и предотвращение негативным привычкам, профилактика заболеваний; создание условий для активного отдыха студентов.

Экологическое воспитание

Формирование основ глобального экологического мышления и экологической культуры; овладение знаниями и практическими умениями рационального природопользования; воспитание чувства ответственности за природу как национальное богатство; воспитание готовности к активной экологической и природоохранной деятельности.

Социально-бытовое воспитание

Формирование социально-бытовой среды как основы воспитания и социализации студентов в условиях вуза с учетом не только особенностей индивидуального развития студента, но и их разной этнокультурной идентичности.

Развитие системы студенческого самоуправления

Основой деятельности студенческого самоуправления является подготовка, организация и реализация конкретных проектных и исследовательских работ, событий и мероприятий во взаимодействии с организаторами воспитательной деятельности в ФГБОУ ВО ЛГАУ, администрацией университета, социальными партнерами, работодателями и др. Развитие самоуправления реализуется через различные виды

деятельности и формы объединений обучающихся. Студенческое самоуправление является элементом общей системы управления учебно-воспитательным процессом в университете и предполагает максимальный учет интересов, потребностей обучающихся на основе изучения их мнения.

Организация кураторской деятельности

Решение вопросов, связанных с учебным процессом в вузе, внеучебной деятельностью студентов, индивидуальными проблемами студентов, межличностными отношениями в группе, включением студентов в социально значимую и общественную деятельность. Организация информационного обеспечения воспитательной работы.

Организация информационного обеспечения воспитательной и социальной работы

Построение единого информационного пространства: сбор, накопление, обработка, систематизация, обобщение и распространение информации; осуществление взаимодействия структурных подразделений университета с информационными службами всех уровней.

Формы воспитательной работы в университете:

- реализация воспитательных задач в ходе учебного процесса;
- развитие и поддержка системы студенческого самоуправления, содействие работе студенческих общественных организаций, клубов и объединений, обучение студенческого актива, старост академических групп формам воспитательной и культурно-досуговой работы;
- организация и проведение мероприятий по гражданскому и патриотическому воспитанию обучающихся;
- информационное обеспечение воспитательного процесса, поддержка и развитие СМИ в университете: формирование в СМИ привлекательного образа университета путём размещения общественно значимой информации о результатах научной и образовательной деятельности вуза;
- создание и организация работы творческих, спортивных, объединений и коллективов; объединений обучающихся и преподавателей по интересам;
- проведение культурно-массовых, физкультурно-оздоровительных, научно-просветительских мероприятий, организация досуга обучающихся;
- организация работы по формированию и развитию традиций университета, знания и уважения его истории, воспитание корпоративной культуры;
- организация работы общежитий университета, мониторинг состояния жилищных условий в студенческих общежитиях, наведение и поддержание порядка, выполнение социальных и санитарных норм в соответствии с действующим законодательством;
- мероприятия, направленные на внедрение в практику работы вуза модели социально трудовой адаптации как одного из условий социализации обучающихся-сирот, обучающихся, оставшихся без попечения родителей, а также с ограниченными физиологическими возможностями;
- работа по развитию социальной защиты молодёжи, выполнению требований действующего законодательства в области социальной защиты молодёжи;
- организация работы по проведению социологического мониторинга проблем жизни молодежи, организация психологической поддержки и консультационной помощи обучающимся;
- организация и проведение системных мероприятий по экологическому воспитанию молодежи;
- развитие форм морального и материального поощрения участников воспитательного процесса (системообразующее мероприятие университета – общеуниверситетский конкурс «Студент года»);
- активное участие в международных, общероссийских, региональных, республиканских молодёжных общественных мероприятиях, развитие связей с зарубежными молодёжными организациями.

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

Работу по поддержке инвалидов и обучающихся из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья в университете осуществляет отдел по воспитательной и социальной работе, одной из целей которого является обеспечение равных возможностей для получения образования всеми категориями обучающихся с учетом их индивидуальных возможностей и особых образовательных потребностей. Работа отдела скоординирована с деятельностью ряда структурных подразделений: приемной комиссией (профориентационная работа с абитуриентами, учет инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья на этапах их поступления), факультетами (сопровождение инклюзивного обучения обучающихся с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов, их социокультурная реабилитация), центром дистанционных образовательных технологий (адаптация сайта университета с учетом особенностей инвалидов), деканатом и кафедрами (содействие в прохождении практического обучения), отделом по трудоустройству (содействие трудоустройству выпускников-инвалидов), административно-хозяйственной части университета и жилищно-эксплуатационным отделом (развитие безбарьерной архитектурной среды в образовательной организации).

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

- Правила приема на обучение по образовательным программам высшего образования в Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Луганский государственный аграрный университет имени К.Е.Ворошилова»;

- Правила приема по образовательным программам подготовки научно-педагогических кадров в аспирантуре Федерального государственного бюджетного образовательного учреждения высшего образования «Луганский государственный аграрный университет имени К.Е. Ворошилова»;

- Положение об организации учебного процесса с использованием электронного обучения и дистанционных образовательных технологий в Федеральном бюджетном государственном образовательном учреждении высшего образования «Луганский государственный аграрный университет имени К.Е.Ворошилова»;

- другие локальные нормативно-правовые акты ФГБОУ ВО ЛГАУ.

В случае обучения инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья учитываются особенности психофизического развития, индивидуальные возможности и состояние здоровья таких обучающихся. Образование обучающихся из числа инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья может быть организовано как совместно с другими обучающимися, так и в отдельных группах. Допускается присутствие ассистентов, а также сурдопереводчиков и (или) тифлосурдопереводчиков.

Лица с ограниченными возможностями здоровья и инвалиды имеют возможность обучаться по индивидуальному плану в соответствии с индивидуальной программой реабилитации инвалида (при наличии). При обучении по индивидуальному плану срок освоения образовательной программы может быть увеличен по их желанию (письменному заявлению), но не более чем на 6 месяцев по сравнению со сроком получения образования для соответствующей формы обучения. При составлении индивидуального плана обучения предусмотрены различные формы проведения занятий: аудиторные занятия (в академической группе и индивидуально), на дому с использованием дистанционных образовательных технологий.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Промежуточная аттестация обучающихся – оценивание промежуточных и окончательных результатов обучения по дисциплинам (модулям) и прохождения практик.

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

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

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

Формы текущего и промежуточного контроля определяются учебным планом и Положением о порядке организации учебного процесса, текущего контроля и промежуточной аттестации.

К формам текущего контроля относятся: тестирование, опрос, практические задания, расчетные задачи, контрольные работы, рефераты, эссе и иные творческие работы, отчеты студентов по лабораторным работам, расчетно-графические работы и др.

К формам промежуточного контроля относятся: зачет, экзамен по дисциплине (модулю), отчет (по практикам и т.п.) и др.

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

ФОС по учебной дисциплине/практике является приложением к рабочей программе дисциплины/практики и включает в себя: титульный лист; перечень компетенций, формируемых дисциплиной, и планируемые результаты обучения; описание показателей и критериев оценивания компетенций, описание шкал оценивания; типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности; методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности.

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

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

8.3. Государственная итоговая аттестация выпускников

Государственная итоговая аттестация выпускника высшего учебного заведения является обязательной и осуществляется после освоения ОПОП ВО по направлению подготовки 19.04.03 Продукты питания животного происхождения.

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

Государственная итоговая аттестация выпускника включает выполнение и защиту выпускной квалификационной работы.

На основе Порядка проведения государственной итоговой аттестации, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 21.06.2015 № 636 и требований ФГОС ВО в ФГБОУ ВО ЛГАУ разработаны и утверждены соответствующие нормативные документы, регламентирующие проведение государственной итоговой аттестации:

- Положение о государственной итоговой аттестации в Федеральном бюджетном государственном образовательном учреждении высшего образования «Луганский государственный аграрный университет имени К.Е. Ворошилова»;

- Методические указания к выполнению выпускных квалификационных работ по направлению подготовки 19.04.03 Продукты питания животного происхождения студентами образовательно-квалификационного уровня «магистр».

В результате успешного прохождения государственной итоговой аттестации выполнения выпускник должен продемонстрировать способность и умение самостоятельно решать на современном уровне задачи своей профессиональной деятельности, профессионально излагать специальную информацию, научно аргументировать и защищать свою точку зрения.

Фонды оценочных средств для проведения государственной итоговой аттестации выпускников ОПОП ВО направления подготовки 19.04.03 Продукты питания животного

происхождения, магистерская программа Технология мяса и мясных продуктов включают в себя:

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

Программа итоговой (государственной итоговой) аттестации направления подготовки 19.04.03 Продукты питания животного происхождения, магистерская программа Технология мяса и мясных продуктов приведена в Приложении 7.

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

[illegible]

10. СОГЛАСОВАНИЕ ОПОП ВО С РАБОТОДАТЕЛЯМИ

Основная профессиональная образовательная программа высшего образования по направлению подготовки 19.04.03 Продукты питания животного происхождения, магистерская программа Технология мяса и мясных продуктов составлена в соответствии с требованиями ФГОС ВО – магистратура по направлению подготовки 19.04.03 Продукты питания животного происхождения, утвержденный приказом Министерства науки и высшего образования Российской Федерации от 11.08.2020 №937/с с изменениями и согласована со следующими представителями работодателей:

1. Синзков Алексей Сергеевич, главный менеджер
(Ф.И.О., должность, подпись, дата)
2. Михайлов Алексей Петрович, главный инженер
(Ф.И.О., должность, подпись, дата)

Экспертные заключения работодателей представлены в Приложении 12.

