

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:

ФИО: Гнатюк Сергей Иванович

Должность: Первый проректор

Дата подписания: 14.01.2026 10:17:08

Уникальный программный ключ:

5ede28fe5b714e688817c5c152d4ba793a0844221

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 **«25» июня 2025 г.**,
протокол № 9

УТВЕРЖДАЮ
Первый проректор
С.И. Гнатюк
«25» июня 2025 г.

Основная профессиональная образовательная программа высшего образования

направление подготовки

19.03.03 Продукты питания животного происхождения

направленность (профиль)
Технология мяса и мясных продуктов

квалификация
бакалавр

форма обучения
очная, заочная

Луганск, 2025

Ответственные за разработку ОПОП ВО:

Декан факультета
пищевых технологий

Н.М. Соколенко

Руководитель образовательной программы
19.03.03 Продукты питания животного происхождения,
направленность (профиль) Технология
мяса и мясных продуктов

Ф.М. Снегур

Зав. кафедрой технологии мяса
и мясопродуктов

А.Е. Максименко

Программа одобрена методической комиссией факультета пищевых технологий
Протокол № 9

«24» апреля 2025 года

Председатель методической
комиссии факультета

А.К. Пивовар

Программа одобрена ученым советом факультета пищевых технологий
Протокол № 9

«29» апреля 2025 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

СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
1. ОСНОВНЫЕ ПОЛОЖЕНИЯ	5
1.1. Нормативные документы для разработки основной профессиональной образовательной программы по направлению подготовки 19.03.03 Продукты питания животного происхождения.	5
1.2. Цели основной профессиональной образовательной программы по направлению подготовки 19.03.03 Продукты питания животного происхождения	6
1.3. Задачи основной профессиональной образовательной программы по направлению подготовки 19.03.03 Продукты питания животного происхождения.	6
1.4. Срок освоения основной профессиональной образовательной программы по направлению подготовки 19.03.03 Продукты питания животного происхождения	7
1.5. Трудоемкость основной профессиональной образовательной программы по направлению подготовки 19.03.03 Продукты питания животного происхождения	7
1.6. Требования к абитуриенту	7
1.7. Квалификация, присваиваемая выпускникам по направлению подготовки 19.03.03 Продукты питания животного происхождения, направленность (профиль) Технология мяса и мясных продуктов.	7
2. ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ВЫПУСКНИКОВ ПО НАПРАВЛЕНИЮ ПОДГОТОВКИ 19.03.03 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 (профиль) образовательной программы в рамках направления подготовки 19.03.03 Продукты питания животного происхождения.....	9
2.6. Перечень профессиональных стандартов, соотнесенных с федеральным государственным образовательным стандартом по направлению подготовки 19.03.03 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	14
3.3. Профессиональные компетенции выпускника и индикаторы их достижения	16
3.4. Перечень обобщённых трудовых функций профессионального стандарта и трудовых функций, соответствующих профессиональной деятельности выпускника ОПОП ВО	21
4. ДОКУМЕНТЫ, РЕГЛАМЕНТИРУЮЩИЕ СОДЕРЖАНИЕ И ОРГАНИЗАЦИЮ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ПРИ РЕАЛИЗАЦИИ ОПОП ВО ПО НАПРАВЛЕНИЮ ПОДГОТОВКИ 19.03.03 ПРОДУКТЫ ПИТАНИЯ ЖИВОТНОГО ПРОИСХОЖДЕНИЯ	22
4.1. Учебный план, календарный учебный график по направлению подготовки 19.03.03 Продукты питания животного происхождения, направленность (профиль) Технология мяса и мясных продуктов.....	22
4.2. Содержание основной профессиональной образовательной программы по направлению подготовки 19.03.03 Продукты питания животного происхождения.	23

4.3. Практическая подготовка обучающихся по направлению подготовки 19.03.03 Продукты питания животного происхождения	24
4.3.1. Практическая подготовка обучающихся при реализации учебных предметов, курсов, дисциплин (модулей)	24
4.3.2. Практическая подготовка обучающихся при реализации практики	24
4.3.3. Рабочие программы учебных практик	25
4.3.4. Рабочие программы производственных практик	25
4.4. Программа государственной итоговой аттестации по направлению подготовки 19.03.03 Продукты питания животного происхождения.....	26
4.5. Рабочая программа воспитания по направлению подготовки 19.03.03 Продукты питания животного происхождения.....	26
4.6. Календарный план воспитательной работы по направлению подготовки 19.03.03 Продукты питания животного происхождения.....	26
5. ФАКТИЧЕСКОЕ РЕСУРСНОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ОПОП ВО	26
5.1. Общесистемные требования к реализации ОПОП ВО.....	26
5.2. Кадровое обеспечение образовательного процесса	27
5.3. Образовательные технологии, используемые при реализации ОПОП ВО....	28
5.4. Материально-техническое и учебно-методическое обеспечение образовательного процесса	28
5.5. Объем средств на реализацию основной образовательной программы	29
6. ХАРАКТЕРИСТИКА СРЕДЫ ВУЗА, ОБЕСПЕЧИВАЮЩАЯ РАЗВИТИЕ УНИВЕРСАЛЬНЫХ И СОЦИАЛЬНО-ЛИЧНОСТНЫХ КОМПЕТЕНЦИЙ ВЫПУСКНИКОВ	30
7. ОРГАНИЗАЦИЯ ИНКЛЮЗИВНОГО ОБРАЗОВАНИЯ ДЛЯ ИНВАЛИДОВ И ЛИЦ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ	33
8. НОРМАТИВНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ СИСТЕМЫ ОЦЕНКИ КАЧЕСТВА ОСВОЕНИЯ ОБУЧАЮЩИМИСЯ ОПОП ВО	34
8.1. Механизмы оценки качества образовательной деятельности и подготовки обучающихся по ОПОП ВО	34
8.2. Фонды оценочных средств для проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации	34
8.3. Государственная итоговая аттестация студентов-выпускников	35
9. ОРГАНИЗАЦИЯ ПЕРИОДИЧЕСКОГО ОБНОВЛЕНИЯ ОПОП ВО В ЦЕЛОМ И СОСТАВЛЯЮЩИХ ЕЕ ДОКУМЕНТОВ	37
10. СОГЛАСОВАНИЕ ОПОП ВО С РАБОТОДАТЕЛЯМИ	38
ПРИЛОЖЕНИЯ.....	40

1. ОСНОВНЫЕ ПОЛОЖЕНИЯ

Основная профессиональная образовательная программа высшего образования (ОПОП ВО, образовательная программа), реализуемая вузом по направлению подготовки 19.03.03 Продукты питания животного происхождения, направленности (профилю) Технология мяса и мясных продуктов

Основная профессиональная образовательная программа (далее – ОПОП), реализуемая университетом по направлению подготовки 19.03.03 - *Продукты питания животного происхождения, профилю - Технология мяса и мясных продуктов*, представляет собой систему документов, разработанную и утвержденную университетом на основе ФГОС ВО по направлению подготовки 19.03.03 - *Продукты питания животного происхождения*, с учетом профессионального стандарта, сопряженного с профессиональной деятельностью выпускника: 22.002 *Специалист по технологии продуктов питания животного происхождения, зарегистрирован в Министерстве 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 технологий 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 19.03.03 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 19.03.03 - Продукты питания животного происхождения, (утвержден приказом Министерством науки и высшего образования Российской Федерации от 11.08.2020 г. № 936);
- 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 19.03.03 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 19.03.03 Продукты питания животного происхождения, профиль - 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.

В области воспитания личности целью ООП ВО по направлению подготовки 19.03.03 Продукты питания животного происхождения (уровень бакалавриата) является: формирование социально-личностных качеств обучающихся, а именно: целеустремленности, организованности, трудолюбия, ответственности, исполнительности, гражданственности, коммуникативности, толерантности, развитие творческих способностей, повышение общей культуры и расширение кругозора с учетом потребностей рынка труда и задач, стоящих перед современным технологом.

1.3. Задачи основной профессиональной образовательной программы по направлению подготовки 19.03.03 Продукты питания животного происхождения

Задачами образовательной программы являются:

- подготовка студента (выпускника), обладающего универсальными компетенциями на основе гуманитарных, социальных, правовых, экономических, математических и естественнонаучных знаний, позволяющих ему успешно работать в пищевой промышленности;

- подготовка студента (выпускника), обладающего общепрофессиональными компетенциями, которые формируют способность принимать и реализовывать эффективные решения, различные виды проектов в сфере разработки и организация ведения технологического процесса производства мяса и мясопродуктов;

- подготовка студента (выпускника), обладающего профессиональными компетенциями, которые формируют способность планирования и оперативного управления производством мяса и мясопродуктов в соответствии с требованиями нормативной документации и потребностями рынка; повышению эффективности использования сырьевых ресурсов, внедрению прогрессивных технологий для производства мясопродуктов с заданным составом и свойствами.

1.4. Срок освоения основной профессиональной образовательной программы по направлению подготовки 19.03.03 Продукты питания животного происхождения

Срок освоения ОПОП ВО составляет 4 года для очной и 5 лет 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 1 год по сравнению со сроком получения образования, установленным для соответствующей формы обучения.

1.5. Трудоемкость основной профессиональной образовательной программы по направлению подготовки 19.03.03 Продукты питания животного происхождения

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

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

1.6. Требования к абитуриенту

В соответствии с частью 2 ст. 69 Федерального закона Российской Федерации 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 бакалавриата допускаются лица, имеющие среднее общее образование или среднее профессиональное образование.

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

Выпускникам присваивается квалификация «бакалавр».

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

2.1. Области профессиональной деятельности выпускников и сферы профессиональной деятельности выпускников

Область профессиональной деятельности и (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 бакалавриата выпускники готовятся к решению задач профессиональной деятельности. Тип (типы) задач профессиональной деятельности выпускников: производственно-технологический; организационно-управленческий; проектный.

2.3. Задачи профессиональной деятельности выпускников

Выпускник, освоивший программу бакалавриата, в соответствии с типами задач профессиональной деятельности, на которые ориентирована программа бакалавриата, 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)	Проектный	Осуществление профессиональной деятельности в соответствии с нормативно-правовыми актами в сфере производства продуктов питания животного происхождения
		Организация технологических процессов производства продуктов питания животного происхождения
	Производственно-технологический	Формирует план работы по размещению оборудования, техническому оснащению и организации рабочих мест
		Осуществляет технологические процессы производства продуктов питания животного происхождения
		Расчет производственных мощностей и загрузки оборудования

Область профессиональной деятельности (по Реестру Минтруда)	Типы задач профессиональной деятельности	Задачи профессиональной деятельности
		Контроль производства качественной продукции из сырья животного происхождения
Организационно-управленческий	Организационно-управленческий	Разработка технически обоснованных норм времени (выработки) при производстве продуктов питания из сырья животного происхождения
		Обоснование норм расхода сырья, полуфабрикатов и вспомогательных материалов
		Организация технологических процессов производства продуктов питания животного происхождения

2.4. Объекты (или области знаний) профессиональной деятельности выпускников

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

2.5. Направленность (профиль) образовательной программы в рамках направления подготовки 19.03.03 Продукты питания животного происхождения

Направленность (профиль) – Технология мяса и мясных продуктов.

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

Профессиональные стандарты (далее – ПС), соотнесенные с федеральным государственным образовательным стандартом по направлению подготовки 19.03.03 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 бакалавриата 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 поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач	УК.1.1. Анализирует задачу, выделяя ее базовые составляющие, осуществляет декомпозицию задач УК.1.2. Осуществляет поиск и критически анализирует информацию, необходимую для решения поставленной задачи УК.1.3. Рассматривает возможные варианты решения задачи, оценивая их достоинства и недостатки УК.1.4. 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	УК-2.1. Определяет круг задач в рамках поставленной цели, определяет связи между ними УК-2.2. Предлагает способы решения поставленных задач и ожидаемые результаты; оценивает предложенные способы с точки зрения соответствия цели проекта УК-2.3. Планирует реализацию задач в зоне своей ответственности с учетом имеющихся ресурсов и ограничений, действующих правовых норм УК-2.4. Публично представляет результаты решения конкретной задачи проекта
Командная работа и лидерство	УК-3. Способен осуществлять социальное взаимодействие и реализовывать свою роль в команде	УК-3.1. Демонстрирует знания правовых и этических принципов и норм социального взаимодействия УК-3.2. Понимает эффективность использования стратегии сотрудничества для достижения поставленной цели, определяет свою роль в команде УК-3.3. Владеет приемами эффективного социального взаимодействия в различных социальных группах (в зависимости от целей подготовки по возрастным особенностям, по

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
		этническому и религиозному признаку, по принадлежности к социальному классу) УК-3.4. Эффективно взаимодействует с другими членами команды, в т.ч. участвует в обмене информацией, знаниями, опытом и презентации результатов работы команды
Коммуникация	УК-4. Способен осуществлять деловую коммуникацию в устной и письменной формах на государственном языке Российской Федерации и иностранном(ых) языке(ах)	УК-4.1. Грамотно и ясно строит диалогическую речь в рамках межличностного и межкультурного общения на иностранном языке УК-4.2. Демонстрирует умение осуществлять деловую переписку на иностранном языке, переводов профессиональных текстов УК-4.3. Демонстрирует знания коммуникативных навыков, этические аспекты устной и письменной речи; правила и закономерности личной и деловой устной и письменной коммуникации УК-4.4. Применяет на практике коммуникативные технологии, методы и способы делового общения для академического и профессионального общения УК-4.5. Демонстрирует владение методикой межличностного делового общения, методикой составления суждения в межличностном деловом общении и изложения собственной точки зрения
Межкультурное взаимодействие	УК-5. Способен воспринимать межкультурное разнообразие общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах	УК-5.1. Демонстрирует знания в вопросах особенностей различных эпох истории, факторов многовекторности исторического развития общества УК-5.2. Демонстрирует уважительное отношение к историческому наследию и социокультурным традициям различных социальных групп, опирающееся на знание мировых религий, философских и этических учений, а также этапов исторического развития России (включая основные события, основных исторических деятелей) УК-5.3. Демонстрирует навыки разностороннего подхода к анализу философских проблем и самостоятельного анализа современных проблем мировоззрения

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
Самоорганизация и саморазвитие (в том числе здоровьесбережение)	УК-6. Способен управлять своим временем, выстраивать и реализовывать траекторию саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни	УК-6.1. Применяет знание о своих ресурсах и их пределах (личностных, ситуативных, временных и т.д.), для успешного выполнения порученной работы УК-6.2. Понимает важность планирования перспективных целей собственной деятельности с учетом условий, средств, личностных возможностей, этапов карьерного роста, временной перспективы развития деятельности и требований рынка труда УК-6.3. Реализует намеченные цели деятельности с учетом условий, средств, личностных возможностей, этапов карьерного роста, временной перспективы развития деятельности и требований рынка труда УК-6.4. Критически оценивает эффективность использования времени и других ресурсов при решении поставленных задач, а также относительно полученного результата
	УК-7. Способен поддерживать должный уровень физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности	УК-7.1. Поддерживает должный уровень физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности и соблюдает нормы здорового образа жизни УК-7.2. Использует основы физической культуры для осознанного выбора здоровьесберегающих технологий с учетом внутренних и внешних условий реализации конкретной профессиональной деятельности
Безопасность жизнедеятельности	УК-8. Способен создавать и поддерживать в повседневной жизни и в профессиональной деятельности безопасные условия жизнедеятельности для сохранения природной среды, обеспечения устойчивого развития общества, в том числе при угрозе и возникновении	УК-8.1. Обеспечивает безопасные и/или комфортные условия труда на рабочем месте, в т.ч. с помощью средств защиты УК-8.2. Выявляет и устраняет проблемы, связанные с нарушениями техники безопасности на рабочем месте УК-8.3. Осуществляет действия по предотвращению возникновения чрезвычайных ситуаций. При возникновении военных конфликтов готов участвовать в защите Отечества УК-8.4. Способен сохранять природную среду с целью поддержания устойчивого развития общества

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
	чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов	
Инклюзивная компетентность	УК-9. Способен использовать базовые дефектологические знания в социальной и профессиональной сферах	УК-9.1. Понимает особенности применения базовых дефектологических знаний в социальной и профессиональной сферах УК-9.2. Владеет навыками взаимодействия в социальной и профессиональной сферах с лицами с ограниченными возможностями здоровья и инвалидами
Экономическая культура, в т.ч. финансовая грамотность	УК-10. Способен принимать обоснованные экономические решения в различных областях жизнедеятельности	УК-10.1. Демонстрирует финансовую грамотность, необходимую для полноценного функционирования в современном обществе УК-10.2. Способен принимать экономические решения при выполнении практических задач в различных областях жизнедеятельности
Гражданская позиция	УК-11. Способен формировать нетерпимое отношение к проявлениям экстремизма, терроризма, коррупционному поведению и противодействовать им в профессиональной деятельности	УК-11.1. Понимает сущность коррупционного поведения и его взаимосвязь с социальными и экономическими условиями УК-11.2. Способен анализировать и правильно применять правовые нормы о противодействии коррупционному поведению УК-11.3. Способен анализировать и правильно применять правовые нормы о противодействии проявлениям экстремизма и терроризма

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
Информационно-коммуникационные технологии	ОПК-1. Способен понимать принципы работы современных информационных технологий и использовать их для решения задач профессиональной деятельности	ОПК.1.1. Грамотно применяет информационную и коммуникационную культуру, учитывая особенности производственных условий ОПК.1.2. Демонстрирует умение осуществлять поиск информации для решения технологических задач ОПК.1.3. Осуществляет поиск необходимой информации в области профессиональной деятельности с учетом требований информационной безопасности
Естественнонаучные принципы и методы	ОПК-2. Способен применять основные законы и методы исследований естественных наук для решения задач профессиональной деятельности	ОПК.2.1. Знает и грамотно оперирует основными законами и методами исследований естественных наук для решения задач профессиональной деятельности ОПК.2.2. Осуществляет выбор законов и методов исследований естественных наук для решения конкретной задачи профессиональной деятельности ОПК.2.3. Демонстрирует умение применять конкретные законы и методы естественных наук для комплексного решения производственных задач
Инженерные процессы	ОПК-3. Способен использовать знания инженерных процессов при решении профессиональных задач и эксплуатации современного технологического оборудования и приборов	ОПК.3.1. Обосновывает выбор современного технологического оборудования для профессиональных задач ОПК.3.2. Демонстрирует знания инженерных процессов при решении технологических задач ОПК.3.3. Осуществляет действия по предотвращению возникновения чрезвычайных ситуаций, связанных с эксплуатацией технологического оборудования
Технологические процессы	ОПК-4. Способен осуществлять технологические процессы производства продуктов животного происхождения	ОПК.4.1. Знает терминологию, нормативную документацию и алгоритмы технологических процессов производства продуктов питания животного происхождения ОПК.4.2. Осуществляет технологические процессы производства продуктов животного происхождения, руководствуясь действующими техническими регламентами

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
		ОПК.4.3. Грамотно оценивает риски, которые могут возникнуть при нарушении технологического процесса производства продуктов питания животного происхождения
Организация и контроль производства	ОПК-5. Способен организовывать и контролировать производство продукции из сырья животного происхождения	ОПК.5.1. Владеет навыками организации производства продукции из сырья животного происхождения ОПК.5.2. Определяет, анализирует, оценивает показатели качества сырья и готовой продукции животного происхождения на протяжении технологического цикла производства и хранения ОПК.5.3. Обеспечивает выработку качественных продуктов питания из сырья животного происхождения

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: проектный

Осуществление профессиональной деятельности в соответствии с нормативно-правовыми актами в сфере производства продуктов питания животного происхождения	ПК-1. Способен разрабатывать, оформлять и использовать регламенты, стандарты, санитарно-гигиенические, ветеринарные нормы и правила в производственном процессе, заполнить формы учетных документов, соблюдать порядок и сроки составления отчетности	ПК.1.1. Разрабатывает регламенты, стандарты, санитарно-гигиенические, ветеринарные нормы и правила в производственном процессе	D/01.6 Организация ведения технологического процесса в рамках принятой в организации технологии производства продуктов питания животного происхождения
		ПК.1.2. Оформляет и использует нормативную и техническую документацию в производстве продуктов питания животного происхождения	
		ПК.1.3. Ведет учет документов, соблюдает порядок и сроки составления отчетности	

<p>Организация технологических процессов производства продуктов питания животного происхождения</p>	<p>ПК-2 Способен планировать работы по размещению оборудования, техническому оснащению и организации рабочих мест; рассчитывать производственные мощности и загрузку оборудования, участвовать в разработке технически обоснованных норм времени (выработки) при производстве продуктов питания из сырья животного происхождения; обосновывать нормы расхода сырья, полуфабрикатов и вспомогательных материалов</p>	<p>ПК.2.1. Участвует в разработке технически обоснованных норм времени (выработки) при производстве продуктов питания из сырья животного происхождения</p> <p>ПК.2.2. Обосновывает нормы расхода сырья, полуфабрикатов и вспомогательных материалов</p>	<p>D/03.6 Разработка системы мероприятий по повышению эффективности технологических процессов производства высококачественных безопасных продуктов питания животного происхождения</p>
<p>Формирует план работы по размещению оборудования, техническому оснащению и организации рабочих мест</p>	<p>ПК-2 Способен планировать работы по размещению оборудования, техническому оснащению и организации рабочих мест; рассчитывать производственные мощности и загрузку оборудования, участвовать в разработке технически обоснованных норм времени (выработки) при производстве продуктов питания из сырья животного происхождения; обосновывать нормы расхода сырья, полуфабрикатов и вспомогательных материалов</p>	<p>ПК.2.3. Создает план работы по размещению оборудования, техническому оснащению и организации рабочих мест</p> <p>ПК.2.4. Рассчитывает производственные мощности и загрузку оборудования</p>	<p>D/02.6 Управление качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях</p>

Тип задач профессиональной деятельности: организационно-управленческий			
Разработка технически обоснованных норм времени (выработки) при производстве продуктов питания из сырья животного происхождения	ПК-2 Способен планировать работы по размещению оборудования, техническому оснащению и организации рабочих мест; рассчитывать производственные мощности и загрузку оборудования, участвовать в разработке технически обоснованных норм времени (выработки) при производстве продуктов питания из сырья животного происхождения; обосновывать нормы расхода сырья, полуфабрикатов и вспомогательных материалов	ПК.2.1. Участвует в разработке технически обоснованных норм времени (выработки) при производстве продуктов питания из сырья животного происхождения ПК.2.3. Создает план работы по размещению оборудования, техническому оснащению и организации рабочих мест	D/02.6 Управление качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях
Обоснование норм расхода сырья, полуфабрикатов и вспомогательных материалов	ПК-2 Способен планировать работы по размещению оборудования, техническому оснащению и организации рабочих мест; рассчитывать производственные мощности и загрузку оборудования, участвовать в разработке технически обоснованных норм времени (выработки) при производстве продуктов питания из сырья животного происхождения; обосновывать нормы расхода сырья, полуфабрикатов и вспомогательных материалов	ПК.2.2. Обосновывает нормы расхода сырья, полуфабрикатов и вспомогательных материалов ПК.2.4. Рассчитывает производственные мощности и загрузку оборудования	D/03.6 Разработка системы мероприятий по повышению эффективности технологических процессов производства высококачественных безопасных продуктов питания животного происхождения
Организация технологических процессов производства продуктов питания	ПК-4 Способен применять основы технологий в производстве продуктов	ПК.4.1. Владеет основами технологий продуктов питания животного происхождения	D/01.6 Организация ведения технологического процесса в рамках принятой в организации технологии производства продуктов питания животного

животного происхождения	питания животного происхождения, опираясь на знания физико-химических, технологических и биотехнологических свойств сырья	ПК.4.2. Применяет знания о физико-химических, технологических и биотехнологических свойствах сырья для производства качественной продукции	происхождения
		ПК.4.3. Организует технологический цикл производства продуктов питания животного происхождения	

Тип задач профессиональной деятельности: производственно-технологический

Осуществляет технологические процессы производства продуктов питания животного происхождения	ПК-4 Способен применять основы технологий в производстве продуктов питания животного происхождения, опираясь на знания физико-химических, технологических и биотехнологических свойств сырья	ПК.4.1. Владеет основами технологий продуктов питания животного происхождения	D/01.6 Организация ведения технологического процесса в рамках принятой в организации технологии производства продуктов питания животного происхождения
		ПК.4.2. Применяет знания о физико-химических, технологических и биотехнологических свойствах сырья для производства качественной продукции	
Расчет производственных мощностей и загрузки оборудования	ПК-2 Способен планировать работы по размещению оборудования, техническому оснащению и организации рабочих мест; рассчитывать производственные мощности и загрузку оборудования, участвовать в разработке технически обоснованных норм времени (выработки) при производстве продуктов питания из сырья животного происхождения; обосновывать нормы расхода сырья, полуфабрикатов и вспомогательных материалов	ПК.2.2. Обосновывает нормы расхода сырья, полуфабрикатов и вспомогательных материалов ПК.2.4. Рассчитывает производственные мощности и загрузку оборудования	D/01.6 Организация ведения технологического процесса в рамках принятой в организации технологии производства продуктов питания животного происхождения

Контроль производства качественной продукции из сырья животного происхождения	<p>ПК-3 Способен осваивать новые виды технологического оборудования при изменении схем технологических процессов, в том числе новые технологии, приборные техники, новые методы исследования</p>	<p>ПК.3.1. Осуществляет выбор новых видов технологического оборудования при изменении схем технологических процессов производства продуктов питания животного происхождения</p> <p>ПК.3.2. Применяет современные приборные техники для производства качественных продуктов питания животного происхождения</p> <p>ПК.3.3. Контролирует качество сырья и готовой продукции животного происхождения, используя современные методы исследования</p>	<p>D/02.6 Управление качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях</p>
-------------------------------------------------------------------------------	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

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 автоматизированных технологических линиях	6	Организация ведения технологического процесса в рамках принятой на предприятии технологии производства продуктов питания животного происхождения	D/01.6	6
				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

4. ДОКУМЕНТЫ, РЕГЛАМЕНТИРУЮЩИЕ СОДЕРЖАНИЕ И ОРГАНИЗАЦИЮ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ПРИ РЕАЛИЗАЦИИ ОПОП ВО ПО НАПРАВЛЕНИЮ ПОДГОТОВКИ 19.03.03 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 19.03.03 Продукты питания животного происхождения, направленность (профиль) 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 19.03.03 Продукты питания животного происхождения, направленности (профилю) 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 19.03.03 Продукты питания животного происхождения, направленность (профиль) Технология мяса и мясных продуктов представлены в Приложении 1.

Матрица соответствия компетенций и составных частей ОПОП ВО по направлению подготовки 19.03.03 Продукты питания животного происхождения, направленность (профиль) Технология мяса и мясных продуктов представлена в Приложении 2.

4.2. Содержание основной профессиональной образовательной программы по направлению подготовки 19.03.03 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 19.03.03 Продукты питания животного происхождения включает следующие блоки: Блок 1 «Дисциплины (модули)» – 204 зачетных единиц;

Блок 2 «Практика» – 27 зачетных единиц;

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

Общий объем ОПОП ВО составляет 240 зачетных единиц.

В рамках Блока 1 «Дисциплины (модули)», ОПОП ВО включает следующие регламентированные ФГОС ВО дисциплины, относящиеся к обязательной части:

- Философия;
- История России;
- Иностранный язык;
- Безопасность жизнедеятельности.

По физической культуре и спорту в рамках Блока 1 «Дисциплины (модули)» реализовывается дисциплина «Физическая культура и спорт» в объеме 2 зачетные единицы. Также в объеме 372 академических часа, которые являются обязательными для освоения, не переводятся в зачетные единицы и не включаются в объем программы ОПОП, в рамках элективных дисциплин (модулей) в очной форме обучения реализовываются Элективные дисциплины по физической культуре и спорту.

Дисциплины (модули) по физической культуре и спорту реализуются в университете согласно Положению о проведении и объеме подготовки учебных занятий по дисциплине «Физическая культура и спорт» по программам бакалавриата и программам специалитета при очной, очно-заочной и заочной формах обучения, при реализации образовательной программы с применением исключительно электронного обучения и дистанционных образовательных технологий, а также при освоении образовательной программы инвалидами и лицами с ограниченными возможностями здоровья.

Содержание ОПОП ВО по направлению подготовки 19.03.03 Продукты питания животного происхождения, направленность (профиль) 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 19.03.03 Продукты питания животного происхождения

Организация образовательной деятельности при освоении ОПОП ВО по направлению подготовки 19.03.03 Продукты питания животного происхождения, направленность (профиль) 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 ФГБУ ВО ЛГАУ и его структурных подразделениях, так и в организациях, или их структурных подразделениях, осуществляющих деятельность по профилю образовательной программы (профессиональных организациях).

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

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

При реализации учебных предметов, курсов, дисциплин (модулей) по направлению подготовки 19.03.03 Продукты питания животного происхождения, направленность (профиль) Технология 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.

Практическая подготовка реализуется также в ходе выполнения курсовых работ (проектов) по дисциплинам: Процессы и аппараты пищевых производств; Технологическое оборудование мясной отрасли; Проектирование предприятий мясной отрасли с основами промышленного строительства; Технология мяса и мясных продуктов; Экономика и организация производства продуктов питания из сырья животного происхождения.

В ходе лабораторных работ, практических занятий и выполнения курсовой работы (проекта), 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 19.03.03 Продукты питания животного происхождения, направленность (профиль) Технология мяса и мясных продуктов предусматриваются следующие типы учебной практики: Учебная ознакомительная практика (2 семестр; 6 зачетных единиц); Учебная технологическая практика (4 семестр; 6 зачетных единиц); Рабочие программы учебных практик приведены в Приложении 4.

Учебные практики проводятся на базе кафедры технологии мяса и мясопродуктов.

Учебные практики могут проводиться на базе предприятий, учреждений и организаций, с которыми вуз имеет заключенные договоры: ООО «Луганский мясокомбинат», ООО «Сельхозсервис» ТМ «Smachhoff», 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 19.03.03 Продукты питания животного происхождения предусматриваются следующие типы производственной практики: Производственная технологическая практика (6 семестр; 6 зачетных единиц); Производственная практика (научно-исследовательская работа) (8 семестр; 3 зачетные единицы); Преддипломная практика (8 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».

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 19.03.03 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 19.03.03 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 19.03.03 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 ФГБУ 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. ФГБУ 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 19.03.03 Продукты питания животного происхождения

Календарный план воспитательной работы конкретизирует перечень событий и мероприятий воспитательной направленности, которые организуются и проводятся университетом и (или) в которых субъекты воспитательного процесса принимают участие (Приложение 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 19.03.03 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 *бакалавриата*;
- формирование электронного портфолио обучающегося, в том числе сохранение работ обучающегося, рецензий и оценок на эти работы со стороны любых участников образовательного процесса;
- взаимодействие между участниками образовательного процесса, в том числе синхронное и (или) асинхронное взаимодействие посредством сети «Интернет».

Функционирование электронной информационно-образовательной среды 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 бакалавриата, и лиц, привлекаемых университетом к реализации программы бакалавриата 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.

5.2.4. 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 19.03.03 Продукты питания животного происхождения представлены в Приложении 9.

5.3. Образовательные технологии, используемые при реализации ОПОП ВО

При проведении учебных занятий по направлению подготовки 19.03.03 Продукты питания животного происхождения, направленность (профиль) 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 19.03.03 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 «Горячие 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 молодёжи при Администрации города Луганска; Министерством сельского хозяйства РФ; 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 ФГБУ 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, обусловливающего 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, внеучебной деятельностью студентов, индивидуальными проблемами студентов, межличностными отношениями в группе, включением студентов в социально значимую и общественную деятельность. Организация информационного обеспечения воспитательной и социальной 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 трудуоустройству (содействие трудуоустройству 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 государственном образовательном учреждении высшего образования «Луганский государственный аграрный университет имени К.Е. Ворошилова»;

- Положение о проведении и объеме подготовки учебных занятий по дисциплине «Физическая культура и спорт» по программам бакалавриата и программам специалитета при очной, очно-заочной и заочной формах обучения, при реализации образовательной программы с применением исключительно электронного обучения и дистанционных образовательных технологий, а также при освоении образовательной программы инвалидами и лицами с ограниченными возможностями здоровья;

- 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 1 год по сравнению со сроком получения образования для соответствующей формы обучения. При составлении индивидуального плана обучения предусмотрены различные формы проведения занятий: аудиторные занятия (в академической группе и индивидуально), на дому с использованием дистанционных образовательных технологий.

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 (в том числе результатов курсового проектирования (выполнения курсовых работ)).

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

Промежуточная аттестация может завершать как изучение всего объема учебного предмета, курса, 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), защита курсового проекта (работы), отчета (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 курсовых работ, 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 19.03.03 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 сдачу государственного междисциплинарного экзамена и 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 государственном бюджетном образовательном учреждении высшего образования «Луганский государственный аграрный университет имени К.Е.Ворошилова»;

- Методические указания к выполнению выпускных квалификационных работ по направлению подготовки 19.03.03 Продукты питания животного происхождения студентами образовательно-квалификационного уровня «бакалавр».

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 19.03.03 Продукты питания животного

происхождения, направленность (профиль) 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 19.03.03 Продукты питания животного происхождения, направленность (профиль) Технология мяса и мясных продуктов приведена в Приложении 7.

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

10. СОГЛАСОВАНИЕ ОПОП ВО С РАБОТОДАТЕЛЯМИ

Основная профессиональная образовательная программа высшего образования по направлению подготовки 19.03.03 Продукты питания животного происхождения, направленность (профиль) Технология мяса и мясных продуктов составлена в соответствии с требованиями ФГОС ВО – бакалавриат по направлению подготовки 19.03.03 Продукты питания животного происхождения, утвержденный приказом Министерства науки и высшего образования Российской Федерации от 17.03.2020 №936 (с изменениями) и согласована со следующими представителями работодателей:

1. Синюков Александра Сергеевича главного инженера
(Ф.И.О., должность, подпись, дата)
2. Шипилова Юлия Николаевна главного инженера
(Ф.И.О., должность, подпись, дата)

Экспертные заключения работодателей представлены в Приложении 12.



ЭКСПЕРТНОЕ ЗАКЛЮЧЕНИЕ
на основную профессиональную образовательную программу
высшего образования по направлению подготовки
19.03.03 Продукты питания животного происхождения,
профиль – «Технология мяса и мясных продуктов»,
разработанную в ФГБОУ ВО «Луганский государственный аграрный университет
имени К.Е. Ворошилова»

Представленная для экспертизы основная профессиональная образовательная программа (ОПОП ВО) по направлению подготовки 19.03.03 Продукты питания животного происхождения, профиль – «Технология мяса и мясных продуктов», представляет собой комплекс документов, разработанных в ФГБОУ ВО «Луганский государственный аграрный университет имени К.Е.Ворошилова» на основе федерального государственного образовательного стандарта (ФГОС ВО) по направлению подготовки 19.03.03 Продукты питания животного происхождения» с учетом Профессионального стандарта «22.002» - «Специалист по технологии продуктов питания животного происхождения».

1. Оценка структуры ОПОП ВО

ОПОП ВО регламентирует цели, планируемые результаты, содержание и условия реализации образовательного процесса, механизмы оценки качества подготовки выпускника. Образовательная программа включает в себя: общие положения; общую характеристику образовательной программы; характеристику профессиональной деятельности; планируемые результаты освоения образовательной программы; документы, регламентирующие содержание и организацию образовательного процесса при реализации образовательной программы; условия реализации образовательной программы (ресурсное обеспечение); характеристику воспитательной работы с обучающимися; приложения.

Структура ОПОП по направлению подготовки 19.03.03 Продукты питания животного происхождения, профилю – «Технология мяса и мясных продуктов» соответствует локальным актам университета.

При формулировке профессиональных компетенций разработчики ОПОП учитывали требования Профессионального стандарта «22.002 Специалист по технологии продуктов питания животного происхождения» (№ 602н от 30.08.2019).

Учебный план ОПОП ВО состоит из обязательной части и части, формируемой участниками образовательных отношений. Структура учебного плана логична и последовательна.

Дисциплины и практики, включенные в учебный план, позволяют обеспечить формирование всех универсальных, общепрофессиональных и профессиональных компетенций, заявленных в ОПОП ВО.

Государственная итоговая аттестация включает в себя подготовку к процедуре защиты и защиту выпускной квалификационной работы. Программа государственной итоговой аттестации разработана в соответствии с действующими в вузе нормативными документами.

2. Оценка содержания ОПОП ВО

Включенные в учебный план дисциплины раскрывают сущность актуальных на сегодняшний день проблем профессиональной сферы. Анализ рабочих

программ дисциплин и практик позволяет сделать вывод об их высоком качестве и достаточном уровне методического обеспечения. Содержание дисциплин и практик соответствует компетентностной модели выпускника. Определены элементы образовательной программы, реализуемые в форме практической подготовки.

3. Оценка качества оценочных материалов

Оценочные материалы ОПОП ВО представлены в виде фондов оценочных средств по дисциплинам, практикам и государственной итоговой аттестации. При экспертизе фондов оценочных средств установлено, что критерии и показатели оценивания компетенций обеспечивают проведение всесторонней оценки результатов обучения и уровня сформированности компетенций. Контрольные задания, тесты и иные материалы оценки результатов обучения разработаны на основе принципов валидности, определенности, однозначности, надежности и позволяют объективно оценить достижения обучающихся.

Объем оценочных материалов соответствует учебному плану направления подготовки 19.03.03 Продукты питания животного происхождения, их содержание соответствует целям ОПОП ВО и будущей профессиональной деятельности. Качество оценочных материалов обеспечивает объективность и достоверность результатов при проведении процедур оценивания достигнутых обучающимися результатов обучения и освоения ОПОП.

4. Конкурентные преимущества ОПОП ВО

К конкурентным преимуществам данной программы следует отнести:

- максимальный учет требований работодателей при разработке ОПОП;
- привлечение опытного профессорско-преподавательского состава, а также представителей организаций, осуществляющих трудовую деятельность в профессиональной сфере, соответствующей профессиональной деятельности, к которой готовятся выпускники;
- актуальная материально-техническая база для реализации профильных дисциплин.

5. Выводы:

Разработанная образовательная программа по направлению подготовки 19.03.03 Продукты питания животного происхождения, профилю – «Технология мяса и мясных продуктов», в полной мере соответствует заявленному уровню подготовки, содержательна, имеет все необходимые структурные элементы для формирования заявленных результатов освоения ОПОП, и может быть реализована в учебном процессе.

Рецензент: Чечигов Г.А.

Должность: главный технолог

Наименование организации: ИП ПОЛОВНИЧЕНКО А.С.



Г.Чечигов
подпись

ЭКСПЕРТНОЕ ЗАКЛЮЧЕНИЕ
на основную профессиональную образовательную программу
высшего образования по направлению подготовки
19.03.03 Продукты питания животного происхождения,
профиль – «Технология мяса и мясных продуктов»,
разработанную в ФГБОУ ВО «Луганский государственный аграрный университет
имени К.Е. Ворошилова»

Представленная для экспертизы основная профессиональная образовательная программа (ОПОП ВО) по направлению подготовки 19.03.03 Продукты питания животного происхождения, профиль – «Технология мяса и мясных продуктов», представляет собой комплекс документов, разработанных в ФГБОУ ВО «Луганский государственный аграрный университет имени К.Е.Ворошилова» на основе федерального государственного образовательного стандарта (ФГОС ВО) по направлению подготовки 19.03.03 Продукты питания животного происхождения» с учетом Профессионального стандарта «22.002» - «Специалист по технологии продуктов питания животного происхождения».

1. Оценка структуры ОПОП ВО

ОПОП ВО регламентирует цели, планируемые результаты, содержание и условия реализации образовательного процесса, механизмы оценки качества подготовки выпускника. Образовательная программа включает в себя: общие положения; общую характеристику образовательной программы; характеристику профессиональной деятельности; планируемые результаты освоения образовательной программы; документы, регламентирующие содержание и организацию образовательного процесса при реализации образовательной программы; условия реализации образовательной программы (ресурсное обеспечение); характеристику воспитательной работы с обучающимися; приложения.

Структура ОПОП по направлению подготовки 19.03.03 Продукты питания животного происхождения, профилю – «Технология мяса и мясных продуктов» соответствует локальным актам университета.

При формулировке профессиональных компетенций разработчики ОПОП учитывали требования Профессионального стандарта «22.002 Специалист по технологии продуктов питания животного происхождения» (№ 602н от 30.08.2019).

Учебный план ОПОП ВО состоит из обязательной части и части, формируемой участниками образовательных отношений. Структура учебного плана логична и последовательна.

Дисциплины и практики, включенные в учебный план, позволяют обеспечить формирование всех универсальных, общепрофессиональных и профессиональных компетенций, заявленных в ОПОП ВО.

Государственная итоговая аттестация включает в себя подготовку к процедуре защиты и защиту выпускной квалификационной работы. Программа государственной итоговой аттестации разработана в соответствии с действующими в вузе нормативными документами.

2. Оценка содержания ОПОП ВО

Включенные в учебный план дисциплины раскрывают сущность актуальных на сегодняшний день проблем профессиональной сферы. Анализ рабочих программ дисциплин и практик позволяет сделать вывод об их высоком качестве и

достаточном уровне методического обеспечения. Содержание дисциплин и практик соответствует компетентностной модели выпускника. Определены элементы образовательной программы, реализуемые в форме практической подготовки.

3. Оценка качества оценочных материалов

Оценочные материалы ОПОП ВО представлены в виде фондов оценочных средств по дисциплинам, практикам и государственной итоговой аттестации. При экспертизе фондов оценочных средств установлено, что критерии и показатели оценивания компетенций обеспечивают проведение всесторонней оценки результатов обучения и уровня сформированности компетенций. Контрольные задания, тесты и иные материалы оценки результатов обучения разработаны на основе принципов валидности, определенности, однозначности, надежности и позволяют объективно оценить достижения обучающихся.

Объем оценочных материалов соответствует учебному плану направления подготовки 19.03.03 Продукты питания животного происхождения, их содержание соответствует целям ОПОП ВО и будущей профессиональной деятельности. Качество оценочных материалов обеспечивает объективность и достоверность результатов при проведении процедур оценивания достигнутых обучающимися результатов обучения и освоения ОПОП.

4. Конкурентные преимущества ОПОП ВО

К конкурентным преимуществам данной программы следует отнести:

- максимальный учет требований работодателей при разработке ОПОП;
- привлечение опытного профессорско-преподавательского состава, а также представителей организаций, осуществляющих трудовую деятельность в профессиональной сфере, соответствующей профессиональной деятельности, к которой готовятся выпускники;
- актуальная материально-техническая база для реализации профильных дисциплин.

5. Выводы:

Разработанная образовательная программа по направлению подготовки 19.03.03 Продукты питания животного происхождения, профилю – «Технология мяса и мясных продуктов», в полной мере соответствует заявленному уровню подготовки, содержательна, имеет все необходимые структурные элементы для формирования заявленных результатов освоения ОПОП, и может быть реализована в учебном процессе.

Рецензент: Сипунов А.С.

Должность: главный технолог

Наименование организации: ООО «Луганский мясокомбинат»

подпись



МП