

Министерство сельского хозяйства Российской Федерации
Департамент научно-технологической политики и образования
Федеральное государственное бюджетное образовательное
учреждение
высшего образования
«Волгоградский государственный аграрный университет»



УТВЕРЖДАЮ:

Ректор ФГБОУ ВО Волгоградский ГАУ,
член-корреспондент РАН, профессор
А.С. Овчинников

«25» апреля 2016 г.

**ОСНОВНАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ
ПРОГРАММА ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ**

Уровень основной профессиональной образовательной программы
Бакалавриат (академический)

Направление подготовки (специальность) 19.03.03 Продукты питания
животного происхождения

Профиль (специализация) Технология рыбы и рыбных продуктов

Форма обучения Очная

Нормативный срок освоения программы 4 года

Год начала освоения программы 2016 год

Волгоград
2016

Волгоградский ГАУ «25» апрель 2016г., протокол № 4

ЛИСТ СОГЛАСОВАНИЙ

Основная профессиональная образовательная программа высшего образования

Направление подготовки 19.03.03 Продукты питания животного происхождения

Профиль подготовки (направленность) Технология рыбы и рыбных продуктов

«РАЗРАБОТАНА»:
Руководитель ОПОП ВО

Венгунанский АС
«14» апреля 2016 г.

СОГЛАСОВАНО:
Проректор по учебной работе

Матюхин А.А.
«12» апреля 2016 г.

Начальник Управления
образовательных программ

«23» августа 2016г.

Декан факультета
Перерабатывающих технологий
и товароведения

Решено
«22» апреля 2016г.

ВНЕШНИЕ ЭКСПЕРТЫ:

Дир. с.с. В/З. Трес

Инициалы, фамилия
«22» апреля 2016г.

Иван. директор
должность

АО "Волгоградское сельское хозяйство"

подпись

А.В. Тимченко
инициалы, фамилия
«23» апреля 2016г.

СОДЕРЖАНИЕ

1 Общие положения.....	5
1.1 Понятие основной профессиональной образовательной программы высшего образования.....	5
1.2 Нормативные документы для разработки ОПОП ВО по направлению подготовки 19.03.03 Продукты питания животного происхождения.....	5
1.3 Общая характеристика ОПОП ВО по направлению подготовки 19.03.03 Продукты питания животного происхождения	7
1.3.1 Цель (миссия) ОПОП ВО	7
1.3.2 Срок освоения ОПОП ВО	8
1.3.3 Трудоемкость ОПОП ВО	8
1.3.4 Квалификация, присваиваемая выпускникам.....	8
1.4 Требования к абитуриенту.....	9
2 Характеристика профессиональной деятельности выпускника ОПОП ВО по направлению подготовки 19.03.03 Продукты питания животного происхождения.....	9
2.1 Область профессиональной деятельности выпускника.....	9
2.2 Объекты профессиональной деятельности выпускника.....	10
2.3 Виды профессиональной деятельности выпускника.....	10
2.4 Задачи профессиональной деятельности выпускника.....	11
3 Компетенции выпускника, формируемые в результате освоения ОПОП ВО по направлению подготовки 19.03.03 Продукты питания животного происхождения	12
4 Документы, регламентирующие содержание и организацию образовательного процесса при реализации ОПОП ВО по направлению подготовки 19.03.03 Продукты питания животного происхождения	15
4.1 Учебный план.....	15
4.2 Календарный учебный график.....	15
4.3 Рабочие программы дисциплин.....	16
4.4 Программы практик и организация научно-исследовательской работы	

обучающихся.....	16
4.4.1 Программы учебных практик.....	17
4.4.2 Программы производственных практик.....	17
4.4.3 Программа научно-исследовательской работы.....	18
5 Фактическое ресурсное обеспечение ОПОП ВО по направлению подготовки 19.03.03 Продукты питания животного происхождения.....	19
6 Характеристики среды образовательной организации, обеспечивающие развитие общекультурных (социально-личностных) компетенций выпускников.....	23
7 Нормативно-методическое обеспечение системы оценки качества освоения обучающимися ОПОП ВО по направлению подготовки 19.03.03 Продукты питания животного происхождения.....	28
7.1 Фонды оценочных средств для проведения промежуточной аттестации и государственной итоговой аттестации.....	29
7.2 Государственная итоговая аттестация выпускников.....	30
8 Другие нормативно-методические документы и материалы, обеспечивающие качество подготовки обучающихся.....	30

1 ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1.1 Понятие основной профессиональной образовательной программы высшего образования

Основная профессиональная образовательная программа высшего образования (далее - ОПОП ВО), реализуемая ФГБОУ ВО Волгоградский ГАУ по направлению подготовки 19.03.03 Продукты питания животного происхождения (профиль подготовки Технология рыбы и рыбных изделий) представляет собой систему документов, разработанную и утвержденную ФГБОУ ВО Волгоградский ГАУ с учетом требований рынка труда на основе Федерального государственного образовательного стандарта высшего образования (далее – ФГОС ВО) по соответствующему направлению подготовки 19.03.03 Продукты питания животного происхождения, а также с учетом профессиональных стандартов.

ОПОП ВО представляет собой комплекс основных характеристик образования (объем, содержание, планируемые результаты), организационно-педагогических условий, форм аттестации, который представлен в виде общей характеристики образовательной программы, учебного плана, календарного учебного графика, рабочих программ дисциплин (модулей), программ практик, оценочных средств, методических материалов, иных компонентов, включенных в состав образовательной программы по решению образовательной организации.

1.2 Нормативные документы для разработки ОПОП ВО по направлению подготовки 19.03.03 Продукты питания животного происхождения

Нормативно-правовую базу разработки ОПОП ВО по направлению подготовки 19.03.03 Продукты питания животного происхождения (профиль Технология рыбы и рыбных изделий) составляют:

- Федеральный закон от 29.12.2012 г. № 27Э-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» (в редакции последующих изменений и дополнений);

- приказ Министерства образования и науки РФ от 19.12.2013 г. № 1367 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам высшего образования - программам бакалавриата, программам специалитета и программам магистратуры» (в редакции последующих изменений и дополнений);

- Федеральный государственный образовательный стандарт (ФГОС) по направлению подготовки 19.03.03 Продукты питания животного происхождения (уровень бакалавриата) высшего образования (ВО), утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 12 марта 2015г. № 199;

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

- примерная основная профессиональная образовательная программа высшего образования (ОПОП ВО) по направлению подготовки 19.03.03 Продукты питания животного происхождения, утвержденная Федеральным Учебно-методическим объединением по направлению подготовки 19.03.03 Продукты питания животного происхождения (носит рекомендательный характер);

- Устав ФГБОУ ВО Волгоградский ГАУ.

Ответственным за разработку, формирование и хранение комплекта документов, входящих в ОПОП, является руководитель ОПОП, заведующий выпускающей кафедрой и декан факультета.

1.3 Общая характеристика основной профессиональной образовательной программы высшего образования бакалавриата по направлению подготовки 19.03.03 Продукты питания животного происхождения

Подготовка бакалавров по направлению подготовки 19.03.03 Продукты питания животного происхождения (профиль Технология рыбы и рыбных изделий) проводится на факультете «Перерабатывающие технологии и товароведение» ФГБОУ ВО Волгоградский ГАУ.

Выпускающей является кафедра «Общественное питание, процессы и оборудование перерабатывающих производств».

Ответственным за разработку, формирование и хранение комплекта документов, входящих в состав ОПОП ВО, являются декан факультета «Перерабатывающие технологии и товароведение» и руководитель ОПОП ВО. Обеспечивающие кафедры обязаны разработать рабочие программы дисциплин ОПОП ВО, закрепленным за этими кафедрами, и предоставить в деканат факультета «Перерабатывающие технологии и товароведение» и выпускающей кафедре свои разработки или доступ к копированию составных частей ОПОП ВО после их утверждения. ОПОП ВО согласовывается с должностными лицами и утверждается ректором Университета.

1.3.1 Цель (миссия) ОПОП ВО

ОПОП по направлению подготовки 19.03.03 Продукты питания животного происхождения (профиль Технология рыбы и рыбных изделий) имеет своей целью подготовку высококвалифицированных специалистов в области организации производственного контроля качества сырья для работы на рыбоперерабатывающих предприятиях, способных проводить разработки и исследования, направленные на создание конкурентоспособных продуктов питания из рыбного сырья; обеспечивать оптимизацию технологических процессов производства рыбных продуктов на основе системного подхода и использования современных технико-технологических решений,

направленных на рациональное использование сырья и получение рыбных продуктов с заданными качественными характеристиками; обладать профессиональными компетенциями, способствующими социальной мобильности и устойчивости на рынке труда.

В области воспитания целью ОПОП ВО является формирование и развитие социально-личностных качеств обучающихся – целеустремленности, организованности, трудолюбия, ответственности, гражданственности, патриотизма, коммуникативности, толерантности, повышение общей культуры.

В области обучения целями ОПОП являются:

- формирование общекультурных, общепрофессиональных и профессиональных компетенций, способствующих социальной мобильности и устойчивости выпускника на рынке труда;
- получение высшего профилированного образования, позволяющего выпускнику успешно реализовать себя в области производства продуктов питания из растительного сырья.

1.3.2 Срок освоения ОПОП ВО

Нормативный срок освоения ОПОП ВО по направлению подготовки 19.03.03 Продукты питания животного происхождения составляет 4 года, включая каникулы, предоставляемые после прохождения государственной итоговой аттестации.

1.3.3 Трудоемкость ОПОП ВО

Объем программы бакалавриата составляет 240 зачетных единиц и включает все виды аудиторной и самостоятельной работы обучающегося, практики и время, отводимое на контроль качества освоения студентом ОПОП. Одна зачетная единица составляет 36 часов.

1.3.4 Квалификация, присваиваемая выпускникам

В результате освоения ОПОП ВО Выпускнику присваивается квалификация - "бакалавр".

1.4 Требования к абитуриенту

Лица, желающие освоить ОПОП ВО по направлению подготовки 19.03.03 Продукты питания животного происхождения (профиль Технология рыбы и рыбных изделий), должны иметь документ государственного образца о среднем (полном) общем образовании, среднем профессиональном образовании, высшем образовании. Абитуриент должен обладать определенными способностями, необходимыми для будущей профессии: аналитическое и логическое мышление, организаторские способности, коммуникационные навыки, инициативность, эмоциональная устойчивость. Требования к абитуриенту отражаются в Правилах приема абитуриентов в ФГБОУ ВО Волгоградский ГАУ, принимаемых ежегодно.

2 ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ВЫПУСКНИКА ОПОП ВО БАКАЛАВРИАТА ПО НАПРАВЛЕНИЮ ПОДГОТОВКИ 19.03.03 ПРОДУКТЫ ПИТАНИЯ ЖИВОТНОГО ПРОИСХОЖДЕНИЯ

2.1 Область профессиональной деятельности выпускника

Область профессиональной деятельности выпускника включает: участие в организации и проведении технологических процессов; проведение входного контроля качества сырья и вспомогательных материалов, производственный контроль полуфабрикатов; участие в разработке технической документации, осуществление контроля качества продукции в соответствии с требованиями санитарных, ветеринарных норм и правил; осуществление контроля соблюдения экологической чистоты производственных процессов; участие в разработке новых видов продукции и технологий в области здорового питания населения на основе научных исследований; участие в подготовке проектно-технологической документации с учетом международного опыта; переработку и хранение продовольственного сырья животного происхождения на пищевых

предприятиях; эксплуатацию технологического оборудования пищевых предприятий; разработку рецептур, технологий и нормативной документации производства новых продуктов питания; организацию производства и обслуживания на пищевых предприятиях.

2.2 Объекты профессиональной деятельности выпускника

Объектами профессиональной деятельности выпускников, освоивших программу бакалавриата по направлению подготовки 19.03.03 Продукты питания животного происхождения (профиль Технология рыбы и рыбных изделий) 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.

2.3 Виды профессиональной деятельности выпускника

Видами профессиональной деятельности выпускников, освоивших программу академического бакалавриата по направлению подготовки 19.03.03 Продукты питания животного происхождения (профиль Технология рыбы и рыбных изделий) являются следующие:

- научно-исследовательская (основная);
- организационно-управленческая (дополнительная);

2.4 Задачи профессиональной деятельности выпускника

Научно-исследовательская деятельность:

- изучение и анализ научно-технической информации, отечественного и зарубежного опыта по тематике исследования;
- постановка и выполнение экспериментов по заданной методике, анализ результатов;
- проведение измерений и наблюдений, составление описания проводимых исследований, подготовка данных для составления обзоров, отчетов и научных публикаций;
- составление отчета по выполненному заданию, участие во внедрении результатов исследований и разработок.

Организационно-управленческая деятельность:

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

- управление работой коллективов исполнителей и обеспечение безопасности труда;
- участие в разработке оперативных планов работы производственных коллективов;
- мотивация сотрудников производства;
- организация профессионального обучения и аттестации сотрудников производства.

3 КОМПЕТЕНЦИИ ВЫПУСКНИКА, ФОРМИРУЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ОПОП ВО ПО НАПРАВЛЕНИЮ ПОДГОТОВКИ 19.03.03 ПРОДУКТЫ ПИТАНИЯ ЖИВОТНОГО ПРОИСХОЖДЕНИЯ

Выпускник, освоивший программу академического бакалавриата по направлению подготовки 19.03.03 Продукты питания животного происхождения с учетом соответствующих видов деятельности должен обладать следующими компетенциями:

- а) общекультурные (ОК):
 - способностью использовать основы философских знаний для формирования мировоззренческой позиции (ОК-1);
 - способностью анализировать основные этапы и закономерности исторического развития общества для формирования гражданской позиции (ОК-2);
 - способностью использовать основы экономических знаний в различных сферах деятельности (ОК-3);
 - способностью использовать основы правовых знаний в различных сферах деятельности (ОК-4);
 - способностью к коммуникации в устной и письменной формах на русском и иностранном языках для решения задач межличностного и межкультурного взаимодействия (ОК-5);

- способностью работать в коллективе, толерантно воспринимая социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия (ОК-6);
- способностью к самоорганизации и самообразованию (ОК-7);
- способностью использовать методы и средства физической культуры для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности (ОК-8);

- готовностью пользоваться основными методами защиты производственного персонала и населения от возможных последствий аварий, катастроф, стихийных бедствий (ОК-9).

б) общепрофессиональные (ОПК):

- способностью решать стандартные задачи профессиональной деятельности на основе информационной и библиографической культуры с применением информационно-коммуникационных технологий и с учетом основных требований информационной безопасности (ОПК -1);

- способностью разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения (ОПК-2);

- способностью осуществлять технологический контроль качества готовой продукции (ОПК-3);

- готовностью эксплуатировать различные виды технологического оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности на пищевых предприятиях (ОПК -4).

в) профессиональные (ПК):

научно-исследовательская деятельность (основная):

- готовностью использовать математическое моделирование процессов и объектов на базе стандартных пакетов автоматизированного проектирования и исследований (ПК-25);

- способностью проводить эксперименты по заданной методике и анализировать результаты (ПК-26);

- способностью измерять, наблюдать и составлять описания проводимых исследований, обобщать данные для составления обзоров, отчетов и научных публикаций, участвовать во внедрении результатов исследований и разработок (ПК-27);

способностью организовывать защиту объектов интеллектуальной собственности, результатов исследований и разработок как коммерческой тайны предприятия (ПК-28).

организационно-управленческая деятельность (дополнительная):

- готовностью давать оценку достижениям глобального пищевого рынка, проводить маркетинговые исследования и предлагать новые конкурентоспособные продукты к освоению производителем (ПК-14);

- способностью организовывать работу небольшого коллектива исполнителей, планировать работу персонала и фондов оплаты труда, проводить анализ затрат и результатов деятельности производственных подразделений (ПК-15);

- способностью составлять производственную документацию (графики работ, инструкции, заявки на материалы, оборудование), а также установленную отчетность по утвержденным формам (ПК-16);

- готовностью выполнять работы по стандартизации и подготовке продукции к проведению процедуры подтверждения соответствия (ПК-17);

- способностью проводить организационно-плановые расчеты по созданию (реорганизации) производственных участков (ПК-18);

- способностью разрабатывать оперативные планы работы первичных производственных подразделений (ПК-19);

- способностью осуществлять поиск, выбор и использование новейших достижений техники и технологии в области производства продуктов питания животного происхождения (ПК-20);

- готовностью принимать необходимые меры безопасности при возникновении чрезвычайных ситуаций на объектах жизнеобеспечения предприятия (ПК-21);

- способностью принимать управленческие решения с учетом производственных условий (ПК-22);
- владением принципами разработки бизнес-планов производства и основами маркетинга (ПК-23);
- способностью организовывать работу структурного подразделения (ПК-24).

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

4.1 Учебный план

Учебный план составлен автоматически с использованием интегрированного пакета ПЛАНЫ.

В учебном плане отражена логическая последовательность освоения циклов и разделов ОПОП (дисциплин, практик), обеспечивающих формирование компетенций. Указана общая трудоемкость дисциплин, практик в зачетных единицах, а также их общая и аудиторная трудоемкость в часах.

Учебный план по направлению подготовки 19.03.03 Продукты питания животного происхождения (профиль Технология рыбы и рыбных изделий) в составе ОПОП ВО представлен отдельным документом.

4.2 Календарный учебный график

Календарный учебный график составлен автоматически с использованием интегрированного пакета ПЛАНЫ. Указана последовательность реализации ОПОП ВО по годам, включая теоретическое обучение, практики, промежуточную и итоговую аттестацию, каникулы.

Календарный учебный график по направлению подготовки 19.03.03 Продукты питания животного происхождения (профиль Технология рыбы и рыбных изделий) в составе ОПОП ВО представлен отдельным документом.

4.3 Рабочие программы дисциплин

Рабочие программы дисциплин ОПОП ВО по направлению подготовки 19.03.03 Продукты питания животного происхождения (профиль Технология рыбы и рыбных изделий) в составе ОПОП ВО представлены отдельными документами.

4.4 Программы практик и организация научно-исследовательской работы обучающихся

В соответствии с ФГОС ВО по направлению подготовки 19.03.03 Продукты питания животного происхождения раздел ОПОП ВО «Практики» является обязательным и представляет собой вид учебных занятий, непосредственно ориентированных на профессионально-практическую подготовку обучающихся. Практики закрепляют знания и умения, приобретаемые обучающимися в результате освоения теоретических курсов, вырабатывают практические навыки и способствуют комплексному формированию общекультурных, общепрофессиональных и профессиональных компетенций обучающихся.

При реализации ОПОП ВО по направлению подготовки 19.03.03 Продукты питания животного происхождения (профиль Технология рыбы и рыбных изделий) предусматриваются учебные, производственные (в том числе преддипломная) практики.

4.4.1 Программы учебных практик

При реализации ОПОП ВО по направлению подготовки 19.03.03 Продукты питания животного происхождения (профиль Технология рыбы и рыбных изделий), предусматривается учебная практика:

– практика по получению первичных профессиональных умений и навыков;

- практика по получению первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности.

Способы проведения учебной практики:

- стационарная;

- выездная.

Учебная практика осуществляется на базе рыбоперерабатывающих предприятий г. Волгограда и Волгоградской области или других регионах РФ, или в структурных подразделениях ФГБОУ ВО Волгоградский ГАУ, где обучающиеся знакомятся с технологией переработки рыбы и производством рыбных продуктов.

С предприятиями заключаются групповые или индивидуальные долгосрочные договоры «Об организации и прохождении учебной/производственной/ преддипломной практики обучающихся ФГБОУ ВО Волгоградский ГАУ».

Программы учебных практик по направлению подготовки 19.03.03 Продукты питания животного происхождения (профиль Технология рыбы и рыбных изделий) в составе ОПОП ВО представлены отдельными документами.

4.4.2 Программы производственных практик

При реализации ОПОП ВО по направлению подготовки 19.03.03 Продукты питания животного происхождения (профиль Технология рыбы и рыбных изделий) предусматривается производственная практика.

Типы производственной практики:

- научно -исследовательская работа;

- практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности;

- технологическая практика;

- преддипломная практика.

Способы проведения производственной практики:

- стационарная;

- выездная.

Производственная практика проводится на рыбоперерабатывающих предприятиях г. Волгограда и Волгоградской области или других регионах РФ, где обучающиеся осваивают современные технологии переработки рыбы и производства рыбных продуктов или в структурных подразделениях ФГБОУ ВО Волгоградский ГАУ.

С предприятиями заключаются групповые и индивидуальные договоры «Договор об организации и прохождении учебной /производственной / преддипломной практики обучающихся ФГБОУ ВО Волгоградский ГАУ».

Для лиц с ограниченными возможностями здоровья выбор мест прохождения практик учитывает состояние здоровья и требования по доступности.

Практика проводится дискретно: по видам практик - путем выделения в календарном учебном графике непрерывного периода учебного времени для проведения каждого вида (совокупности видов) практики.

Преддипломная практика проводится для выполнения выпускной квалификационной работы и является обязательной.

Программы производственных практик по направлению подготовки 19.03.03 Продукты питания животного происхождения (профиль Технология рыбы и рыбных изделий) в составе ОПОП ВО представлены отдельными документами.

4.4.3 Программа научно-исследовательской работы

Составной частью подготовки современных специалистов перерабатывающей отрасли является научно-исследовательская работа обучающихся, которая входит в состав производственной практики и ведется по следующим направлениям:

1. Технологии производства кулинарной продукции различного назначения из гидробионтов.
2. Упаковка и тара в рыбной промышленности.
3. Технология консервированных пищевых продуктов из гидробионтов.
4. Методы исследования рыбы и рыбных продуктов.
5. Технологическое оборудование рыбной отрасли.
6. Сырье и материалы рыбной промышленности.
7. Проектирование предприятий рыбной промышленности.
8. Производственный контроль рыбной отрасли.
10. Научные основы производства рыбных продуктов.

Обучающиеся проводят исследования в базовых хозяйствах. Результаты своей работы обучающийся докладывает на ежегодных научных конференциях. По итогам научно - исследовательской работы обучающиеся готовят и защищают выпускную квалификационную работу.

Результаты исследований обучающиеся публикуют в научных изданиях, докладывают на университетских и всероссийских и международных конференциях, участвуют в конкурсах различного уровня.

5 ФАКТИЧЕСКОЕ РЕСУРСНОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ОПОП ВО ПО НАПРАВЛЕНИЮ ПОДГОТОВКИ 19.03.03 ПРОДУКТЫ ПИТАНИЯ ЖИВОТНОГО ПРОИСХОЖДЕНИЯ

Ресурсное обеспечение данной ОПОП ВО формируется на основании требований к условиям реализации ОПОП ВО, определяемых ФГОС ВО по направлению подготовки 19.03.03 Продукты питания животного происхождения (профиль Технология рыбы и рыбных изделий).

Ресурсное обеспечение определяется как в целом по ОПОП ВО, так и по циклам дисциплин и включает в себя:

- кадровое обеспечение;
- учебно-методическое и информационное обеспечение;

- материально-техническое обеспечение.

При разработке ОПОП ВО определен кадровый потенциал, который призван обеспечить реализацию данной образовательной программы. Уровень кадрового потенциала характеризуется выполнением следующих требований к наличию и квалификации научно-педагогических кадров в соответствии с действующей нормативно-правовой базой.

Базовое образование преподавателей соответствует профилям преподаваемых дисциплин. Преподаватели систематически занимаются научной и научно-методической деятельностью по профилю преподаваемых дисциплин.

Квалификация руководящих и научно-педагогических работников организации соответствует квалификационным характеристикам, установленным в Едином квалификационном справочнике должностей руководителей, специалистов и служащих, разделе «Квалификационные характеристики должностей руководителей и специалистов высшего профессионального и дополнительного профессионального образования», утвержденном приказом Министерства здравоохранения и социального развития Российской Федерации от 11 января 2011 г. N 1н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 23 марта 2011 г., регистрационный N 20237) и профессиональным стандартам.

Доля штатных научно-педагогических работников (в приведенных к целочисленным значениям ставок) составляет не менее 50 процентов от общего количества научно-педагогических работников организации.

Доля научно-педагогических работников (в приведенных к целочисленным значениям ставок), имеющих образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины, в общем числе научно-педагогических работников, реализующих программу бакалавриата, составляет не менее 70%.

Доля научно-педагогических работников (в приведенных к целочисленным значениям ставок), имеющих ученую степень (в том числе

ученую степень, присвоенную за рубежом и признаваемое в Российской Федерации) и (или) ученое звание (в том числе ученую степень, присвоенную за рубежом и признаваемое в Российской Федерации), в общем числе научно-педагогических работников, реализующих программу бакалавриата не менее 70%.

Доля работников (в приведенных к целочисленным значениям ставок) из числа руководителей и работников организаций, деятельность которых связана с профилем реализуемой программы бакалавриата (имеющих стаж работы в данной профессиональной области не менее 3 лет), в общем числе работников, реализующих программу бакалавриата не менее 5 %.

Кадровое обеспечение по направлению подготовки 19.03.03 Продукты питания животного происхождения (профиль Технология рыбы и рыбных изделий) в составе ОПОП ВО представлен отдельным документом.

Основная профессиональная образовательная программа обеспечена учебно-методической документацией и материалами по всем учебным дисциплинам основной профессиональной образовательной программы.

Каждый обучающийся обеспечен индивидуальным неограниченным доступом к электронно-библиотечной системе, содержащей издания учебной, учебно-методической и иной литературы по основным изучаемым дисциплинам и сформированной на основании прямых договоров с правообладателями. Библиотечный фонд укомплектован печатными и/или электронными изданиями основной учебной литературы и дополнительной литературы.

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

Электронно-библиотечная система обеспечивает возможность индивидуального доступа для каждого обучающегося из любой точки, в которой имеется доступ к сети Интернет.

ФГБОУ ВО Волгоградский ГАУ обеспечен необходимым комплектом лицензионного программного обеспечения (состав определяется в рабочих программах дисциплин и подлежит ежегодному обновлению).

Электронно-библиотечные системы (электронная библиотека) и электронная информационно-образовательная среда обеспечивает одновременный доступ не менее 25 процентов обучающихся по программе бакалавриата.

Обучающимся обеспечен доступ (удаленный доступ), в том числе в случае применения электронного обучения, дистанционных образовательных технологий, к современным профессиональным базам данных и информационным справочным системам, состав которых определяется в рабочих программах дисциплин и подлежит ежегодному обновлению.

Учебно-методическое и информационное обеспечение по направлению подготовки 19.03.03 Продукты питания животного происхождения (профиль Технология рыбы и рыбных изделий) в составе ОПОП ВО представлен отдельным документом.

ФГБОУ ВО Волгоградский ГАУ, реализующее ОПОП бакалавриата по направлению подготовки 19.03.03 Продукты питания животного происхождения располагает материально-технической базой, обеспечивающей проведение всех видов дисциплинарной и междисциплинарной подготовки, лабораторной, практической и научно-исследовательской работы обучающихся, предусмотренных учебным планом вуза и соответствующей действующим санитарным и противопожарным правилам и нормам.

Специальные помещения представляют собой учебные аудитории для проведения занятий лекционного типа, занятий семинарского типа, курсового проектирования (выполнения курсовых работ), групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации, а также помещения для самостоятельной работы и помещения для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования.

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

Для проведения занятий лекционного типа предлагаются наборы демонстрационного оборудования и учебно-наглядных пособий, обеспечивающие тематические иллюстрации.

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

Помещения для самостоятельной работы обучающихся оснащены компьютерной техникой с подключением к сети «Интернет» и обеспечивается доступ в электронную информационно-образовательную среду организации.

Справки о кадровом и материально-техническом обеспечении, а также реестр программного обеспечения ОПОП ВО по направлению подготовки 19.03.03 Продукты питания животного происхождения (профиль Технология рыбы и рыбных изделий).

6 ХАРАКТЕРИСТИКИ СРЕДЫ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ОРГАНИЗАЦИИ, ОБЕСПЕЧИВАЮЩИЕ РАЗВИТИЕ ОБЩЕКУЛЬТУРНЫХ (СОЦИАЛЬНО-ЛИЧНОСТНЫХ) КОМПЕТЕНЦИЙ ВЫПУСКНИКОВ

Социально-воспитательная деятельность в ФГБОУ ВО Волгоградский ГАУ направлена на создание системных условий для полноценной и разносторонней реализации гуманистического творческого потенциала обучающихся, способствующих укреплению нравственных, гражданских качеств, общекультурных компетенций выпускников.

Фундаментальной комплексной задачей является формирование у обучающихся ценностных ориентиров в духе лучших традиций

отечественной культуры, обогащающих и развивающих мировоззрение, укрепляющих национальное, патриотическое, гражданское, историческое и духовно-нравственное сознание.

Формирование воспитательной среды в ФГБОУ ВО Волгоградский ГАУ в ОПОП ВО по направлению подготовки 19.03.03 Продукты питания животного происхождения происходит в процессе сочетания новейших знаний для развития у обучающихся качеств, позволяющих наиболее успешно адаптироваться, жить и работать в условиях стремительно изменяющегося мира. Это выражается в системном научном мышлении, высокой нравственности, экологической культуре, информационной культуре, творческой активности, толерантности.

Концепцию формирования социально-культурной среды ФГБОУ ВО Волгоградский ГАУ ОПОП ВО по направлению подготовки 19.03.03 Продукты питания животного происхождения обеспечивающую развитие общекультурных компетенций обучающихся, определяют нормативные документы федерального и университетского уровней:

- Федеральный закон от 29.12.2012 N 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
- Федеральный закон от 28.06.1995 г. № 98-ФЗ «О государственной поддержке молодежных и детских общественных объединений»;
- «Основы государственной молодежной политики РФ на период до 2025 г.», утвержденные распоряжением Правительства РФ от 29.11.2014 г. № 2403 - р;
- Государственная программа «Патриотическое воспитание граждан Российской Федерации на 2016-2020 г.», утвержденная постановлением Правительства РФ от 30.12.2015г. №1493;
- «Стратегия развития воспитания в РФ на период до 2025 г.», утвержденная распоряжением Правительства РФ от 29.05.2015 г. № 996 –р.г.;

- «О концепции долгосрочного социально-экономического развития Российской Федерации на период до 2020 г.», документ утвержден распоряжением Правительства РФ от 17 ноября 2008 г. № 1662-р;

- Федеральные государственные образовательные стандарты высшего образования;

- Устав ФГБОУ ВО Волгоградский ГАУ;

- Концепция воспитательной деятельности;

- Положение о правилах внутреннего распорядка для обучающихся университета;

- Основы деятельности Совета по воспитательной работе;

- Положение об Ассоциации Студентов Аграрного Университета;

- Положение о студенческом общежитии;

- Положение о кураторе студенческой группы;

- Положение о смотре-конкурсе «Лучший куратор студенческой группы».

Стратегическими ориентирами воспитательной деятельности в ФГБОУ ВО Волгоградский ГАУ ОПОП ВО по направлению подготовки 19.03.03 Продукты питания животного происхождения являются:

- создание условий для осознания личностью значимости патриотических и гражданских ценностей;

- формирование системы гражданско-правовых знаний;

- формирование и развитие духовно-нравственных ценностей;

- формирование системы художественно-эстетических и этических знаний и ценностей;

- формирование у обучающихся терпимости к политкультурным и многонациональным традициям;

- формирование ценностного отношения к здоровому образу жизни.

Основными направлениями воспитательной деятельности университета являются:

1) Патриотическое и гражданско-правовое воспитание, включающее военно-патриотическое, гражданско-правовое и историко-культурное направления.

2) Духовно-нравственное и художественно-эстетическое воспитание.

3) Студенческая социально-проектная деятельность.

4) Социально - психологическое сопровождение студентов.

5) Формирование здоровьесберегающей среды и здорового образа жизни.

6) Развитие студенческого самоуправления.

7) Организационно-методическая работа.

8) Формирование системы базовых ценностей.

В реализации каждого из направлений воспитательной деятельности в ФГБОУ ВО Волгоградский ГАУ ОПОП ВО по направлению подготовки 19.03.03 Продукты питания животного происхождения используются свои формы и методы работы, при этом усилия сотрудников вуза сосредоточены на комплексном использовании воспитательных возможностей всех направлений.

Для реализации данных направлений созданы:

1) Отдел воспитательной работы и молодежной политики:

- *Центр художественно-эстетического воспитания студентов*, включающий: клуб «Классика», клуб «Литературная гостиная», проекты и программы публичных лекций, проекты и программы гуманитарно-просветительского отдела научной библиотеки.

- *Восемь студенческих любительских клубных объединений*, в том числе историко-культурный патриотический клуб «К родной земле», КВН, клуб интеллектуальных игр, туристический клуб «Пилигрим», клуб любителей психологии и др.

2) *Социально-психологический центр (СПЦ)*, созданный с целью развития личности студентов на всех этапах обучения, формированию у них позитивной мотивации к обучению и последующей профессиональной

деятельности, благоприятной психологической атмосферы в студенческих группах, определению социально-психологических причин нарушения личностного и профессионального развития студентов и преподавателей, профилактике условий возникновения подобных нарушений.

3) *Учебно-выставочный центр*, способствующий формированию у обучающихся ОПОП ВО по направлению подготовки 19.03.03 Продукты питания животного происхождения активной гражданской позиции в ходе организации работы кружков и клубов по патриотическому воспитанию молодежи, проведения экскурсий, консультаций по поисковой работе и

4) *Ассоциация студентов Аграрного университета* – форма организации коллектива обучающихся, обеспечивающая развитие самостоятельности в принятии и реализации решений для достижения общественно значимых целей. Ассоциация студентов организует активную совместную деятельность, подготавливает будущих специалистов к взаимодействию в трудовых коллективах.

- *Студенческий совет факультета* – создается на каждом факультете ФГБОУ ВО Волгоградский ГАУ с целью поддержки творческих инициатив студентов и защиты их интересов.

- *Студенческий совет общежитий* - является одной из форм самоуправления обучающихся ОПОП ВО по направлению подготовки 19.03.03 Продукты питания животного происхождения созданной в целях обеспечения реализации прав студентов на участие в управлении общежитиями, решении важных вопросов жизнедеятельности студенческой молодежи, проживающей в общежитиях.

- *Профсоюзная организация студентов*. Активисты профсоюза ведут работу по защите прав студентов, при возникновении проблем с учебой, трудоустройством и проживанием в общежитиях, организуют различные мероприятия.

5) Научно-методический отдел, включающий научную библиотеку, отдел научно-исследовательской работы студентов (НИРС), учебный центр повышения профессионального мастерства.

Для нуждающихся в жилье обучающихся ОПОП ВО по направлению подготовки 19.03.03 Продукты питания животного происхождения выделены места в общежитиях № 1, 5.

На базе кафедры физической культуры и здоровья работают спортивные секции, где на безвозмездной основе занимаются обучающиеся в ОПОП ВО по направлению подготовки 19.03.03 Продукты питания животного происхождения. В университете ведется систематическая работа по привлечению обучающихся к занятиям в спортивных секциях: баскетбол, волейбол, футбол, гандбол, настольный теннис, дартс, шахматы, арм-спорт, пауэрлифтинг, фитнес, легкая атлетика, тяжелая атлетика, гиревой спорт, бадминтон, плавание.

Таким образом, в ФГБОУ ВО Волгоградский ГАУ созданы необходимые условия, обеспечивающие развитие общекультурных (социально-личностных) компетенций выпускников.

7 НОРМАТИВНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ СИСТЕМЫ ОЦЕНКИ КАЧЕСТВА ОСВОЕНИЯ ОБУЧАЮЩИМИСЯ ОПОП ВО ПО НАПРАВЛЕНИЮ ПОДГОТОВКИ 19.03.03 ПРОДУКТЫ ПИТАНИЯ ЖИВОТНОГО ПРОИСХОЖДЕНИЯ

В соответствии с требованиями ФГОС ВО по направлению подготовки 19.03.03 Продукты питания животного происхождения оценка качества освоения обучающимися данной ОПОП ВО включает текущий контроль успеваемости, промежуточную и государственную итоговую аттестацию обучающихся.

7.1 Фонды оценочных средств для проведения промежуточной аттестации и государственной итоговой аттестации

В соответствии с требованиями ФГОС ВО по направлению подготовки 19.03.03 Продукты питания животного происхождения для аттестации обучающихся на соответствие их персональных достижений поэтапным требованиям данной ОПОП ВО, создаются фонды оценочных средств для проведения промежуточной и итоговой аттестации.

Фонд оценочных средств ОПОП ВО по направлению подготовки 19.03.03 Продукты питания животного происхождения (профиль Технология рыбы и рыбных изделий) включает:

- 1) фонд оценочных средств по каждой учебной дисциплине (модулю);
- 2) фонд оценочных средств по каждому виду практики;
- 3) фонд оценочных средств по итоговой (государственной итоговой) аттестации.

Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающихся предназначен для оценки степени достижения запланированных результатов обучения, сформированности компетенций по завершении изучения дисциплины, по завершении прохождения практики, проведения этапа научно-исследовательской работы или проведения научно-исследовательской работы в целом.

Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине или практике входит в состав рабочей программы дисциплины или программы практики. Фонд оценочных средств для проведения государственной итоговой аттестации используется для оценки качества освоения образовательных программ по направлениям подготовки 19.03.03 Продукты питания животного происхождения.

Фонд оценочных средств для проведения государственной итоговой аттестации по направлению подготовки 19.03.03 Продукты питания животного происхождения (профиль Технология рыбы и рыбных изделий) представлен в составе ОПОП ВО отдельным документом.

7.2 Государственная итоговая аттестация выпускников

Государственная итоговая аттестация выпускников ФГБОУ ВО Волгоградский ГАУ по данной ОПОП ВО осуществляется в соответствии с действующими ФГОС ВО по направлению подготовки 19.03.03 Продукты питания животного происхождения.

Государственная итоговая аттестация выпускника является обязательной и осуществляется после освоения образовательной программы в полном объеме.

Государственная итоговая аттестация по направлению подготовки 19.03.03 Продукты питания животного происхождения (профиль Технология рыбы и рыбных изделий) включает защиту выпускной квалификационной работы. Требования к структуре выпускной квалификационной работы, ее содержание, технология проведения государственной итоговой аттестации выпускников определяются Программой государственной итоговой аттестации.

Дополнительно используются методические рекомендации по подготовке и защите выпускной квалификационной работы.

Программа государственной итоговой аттестации по направлению подготовки 19.03.03 Продукты питания животного происхождения (профиль Технология рыбы и рыбных изделий) представлены отдельными документами.

8 ДРУГИЕ НОРМАТИВНО-МЕТОДИЧЕСКИЕ ДОКУМЕНТЫ И МАТЕРИАЛЫ, ОБЕСПЕЧИВАЮЩИЕ КАЧЕСТВО ПОДГОТОВКИ ОБУЧАЮЩИХСЯ

К документам внешнего происхождения относятся - законы, постановления, государственные стандарты образования, отраслевые правила, рекомендации, справочники, классификаторы, документированная

информация о конкретных требованиях потребителей и других заинтересованных сторон.

К документам внутреннего происхождения, разработанным ФГБОУ ВО Волгоградский ГАУ, относятся нормативно-правовые документы, регламентирующие учебную работу:

- Положение о текущем контроле успеваемости студентов;
- Положение об экзаменах и зачетах;
- Положение о курсовых проектах (работах);
- Положение об организации практик студентов;
- Положение о самостоятельной работе студентов;
- Положение о государственной итоговой аттестации;
- Положение о подготовке выпускной квалификационной работы.

Финансовое обеспечение реализации ОПОП ВО по направлению подготовки 19.03.03 Продукты питания животного происхождения осуществляется в объеме не ниже установленных Министерством образования и науки Российской Федерации базовых нормативных затрат на оказание государственной услуги в сфере образования для данного уровня образования и направления подготовки с учетом корректирующих коэффициентов, учитывающих специфику образовательных программ в соответствии с Методикой определения нормативных затрат на оказание государственных услуг по реализации имеющих государственную аккредитацию образовательных программ высшего образования по специальностям и направлениям подготовки, утвержденной приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 2 августа 2013 г. N 638 (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 16 сентября 2013 г., регистрационный N 29967).