

Министерство науки и высшего образования РФ

ФГБОУ ВО НОВОСИБИРСКИЙ ГАУ

Согласовано:

Проректор по учебной работе

В.Н. Бабин

« 20 » 10 2022 г.

Утверждаю:

Ректор

Е.В. Рудой

« 20 » 10 2022 г.

Номер внутривузовской регистрации

№ 03-01  
« 21 » 10 2022 г.

Биолого-технологический факультет  
переименован в Институт экологической  
и пищевой биотехнологии в соответствии  
с приказом ректора ФГБОУ ВО  
Новосибирский ГАУ от 28.04.2023г. № 234-О

## ОСНОВНАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА

### ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ

Направление подготовки (специальность)

19.03.03 Продукты питания животного происхождения

Профиль подготовки

Технология мясных и молочных продуктов

Квалификация бакалавр

Форма обучения

очная

Новосибирск 2022

## Содержание

Раздел 1. Общие положения.....	3
1.1 Назначение основной образовательной программы.....	3
1.2 Нормативные документы для разработки ОПОП.....	3
1.3 Перечень сокращений.....	4
1.4 Основные пользователи ОПОП .....	5
Раздел 2. Общая характеристика образовательной программы, реализуемой в рамках направления подготовки.....	5
Раздел 3. Характеристика профессиональной деятельности выпускников.....	5
3.1 Общее описание профессиональной деятельности выпускников.....	5
3.2 Перечень профессиональных стандартов, соотнесенных с ФГОС.....	6
3.3 Перечень основных задач профессиональной деятельности выпускников.....	6
Раздел 4. Планируемые результаты освоения образовательной программы .....	7
4.1 Требования к планируемым результатам освоения образовательной программы, обеспе- чиваемым дисциплинами (модулями) и практиками обязательной части.....	7
Раздел 5. Структура и содержание ОПОП.....	10
5.1 Объем обязательной части образовательной программы.....	10
5.2 Типы практик.....	10
5.3 Учебный план и календарный учебный график.....	10
5.4 Программа итоговой государственной аттестации.....	10
5.5 Рабочие программы дисциплин (модулей) и оценочные средства.....	10
Раздел 6. Условия осуществления образовательной деятельности по ОПОП.....	11
6.1 Общесистемные требования к реализации программы .....	11
6.2 Требования к материально-техническому и учебно-методическому обеспечению про- граммы .....	12
6.3 Требования к кадровым условиям реализации программы .....	12
6.4 Требования к финансовым условиям реализации программы .....	12
6.5 Требования к применяемым механизмам оценки качества образовательной деятельности и подготовки обучающихся по программе.....	13
Раздел 7. Характеристика социокультурной среды вуза.....	13
Раздел 8. Организация инклюзивного образования для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья.....	13

## Раздел 1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

### 1.1 Назначение основной образовательной программы

Основная профессиональная образовательная программа высшего образования □ бакалавриат, реализуемая в ФГБОУ ВО Новосибирский ГАУ (далее НГАУ, университет), по направлению подготовки 19.03.03 Продукты питания животного происхождения, профиль Технология мясных и молочных продуктов, представляет собой комплекс основных характеристик образования (объем, содержание, планируемые результаты, организационно-педагогические условия, формы аттестации), который включает учебный план, календарный учебный график, рабочие программы учебных дисциплин (модулей), оценочные и методические материалы, а также рабочей программы воспитания, календарного плана воспитательной работы, форм аттестации).

### 1.2 Нормативные документы для разработки ОПОП:

- Федеральный закон Российской Федерации от 29.12.2012 №273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» (с изменениями и дополнениями);
- Приказ Минобрнауки России от 06.04.2021 №245 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам высшего образования – программам бакалавриата, программам специалитета, программам магистратуры»;
- Профессиональный стандарт «Специалист по технологии продуктов питания животного происхождения», утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 30.08.2019 №602н;
- Приказ Минобрнауки России от 26.11.2020 №1456 «О внесении изменений в федеральные государственные образовательные стандарты высшего образования»;
- Приказ Минобрнауки России от 08.02.2021 №83 «О внесении изменений в федеральные государственные образовательные стандарты высшего образования – бакалавриат по направлениям подготовки»;
- Федеральный государственный образовательный стандарт высшего образования – бакалавриат по направлению подготовки 19.03.03 Продукты питания животного происхождения (далее – ФГОС ВО), утвержденный приказом Минобрнауки России от 11.08.2020 №936;
- Порядок проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам высшего образования – программам бакалавриата, программам специалитета и программам магистратуры, утвержденный приказом Минобрнауки России от 29.06.2015 № 636;
- Положение о практической подготовке обучающихся, утвержденное приказом Минобрнауки России от 05.08.2020 №885;
- Нормативно-методические документы Министерства науки и высшего образования Российской Федерации;
- Устав ФГБОУ ВО Новосибирский ГАУ;
- локальные нормативные акты ФГБОУ ВО Новосибирский ГАУ:
- Положение об институте экологической и пищевой биотехнологии (<https://nsau.edu.ru/biotech/dekanat/polozhenie-o-btf/>)
- Положением «О порядке организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам высшего образования – программам бакалавриата, программам специалитета, программам магистратуры» (<https://nsau.edu.ru/file/66581>);
- Положение «О порядке реализации образовательной деятельности в ФГБОУ ВО Новосибирский ГАУ по программам высшего образования для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья» (<https://nsau.edu.ru/file/319871>);
- Положение «О порядке проведения и объеме подготовки по физической культуре и спорту по программам специалитета и бакалавриата при очной, очно-заочной и заочной формам обучения при освоении образовательной программы инвалидами и лицами с ограниченными возможностями здоровья» (<https://nsau.edu.ru/file/99001>);
- Положение «О проведении текущего контроля и промежуточной аттестации обучающихся в ФГБОУ ВО Новосибирский ГАУ» (<https://nsau.edu.ru/file/104821>);

- Положением «О порядке освоения факультативных и элективных дисциплин (модулей)» (<https://nsau.edu.ru/file/99001>);
- Положение «Об организации обучения по индивидуальному учебному плану, в том числе в ускоренные сроки, по образовательным программам высшего образования (программам специалитета, бакалавриата и магистратуры)» (<https://nsau.edu.ru/file/58521>);
- Положение «О практической подготовке обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы высшего образования в ФГБОУ ВО Новосибирский ГАУ» (<https://nsau.edu.ru/file/126971>);
- Положением «О порядке проведения государственной итоговой аттестации по программам бакалавриата, программам специалитета и программам магистратуры» (<https://nsau.edu.ru/file/66551>);
- Положением «О порядке прохождения экстерном промежуточной и государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального и высшего образования» (<https://nsau.edu.ru/file/123501>);
- Положение «О порядке проверки выпускных квалификационных работ на объем заимствования и их размещения в электронно-библиотечной системе ФГБОУ ВО Новосибирского ГАУ» (<https://nsau.edu.ru/file/108451>);
- Положение «Об особенностях проведения ГЭ и защиты ВКР с применением электронного обучения, ДОТ в ФГБОУ ВО Новосибирский ГАУ» (<https://nsau.edu.ru/file/1110061>);
- Положение «Об электронной информационно-образовательной среде» (<https://nsau.edu.ru/file/109221/>);
- Положение «Об использовании дистанционных образовательных технологий» (<https://nsau.edu.ru/file/126981>).

### **1.3 Перечень сокращений**

- ВО – высшее образование
- ГИА – государственная итоговая аттестация;
- ЕКС – единый квалификационный справочник;
- з.е. – зачетная единица;
- ИОПК □ индикатор достижения общепрофессиональной компетенции;
- ИПК □ индикатор достижения профессиональной компетенции;
- ИУК □ индикатор достижения универсальной компетенции;
- ОМ – оценочные материалы (ФОС – фонд оценочных средств);
- ОПК – общепрофессиональные компетенции;
- ОПОП – основная профессиональная образовательная программа;
- Организация ВО □ организация, осуществляющая образовательную деятельность по программам высшего образования;
- ОТФ □ обобщенная трудовая функция;
- ПК – обязательные профессиональные компетенции;
- ПК – профессиональные компетенции;
- ПС – профессиональный стандарт;
- ТД □ трудовое действие;
- ТФ – трудовая функция;
- УГСН – укрупненная группа направлений подготовки и специальностей;
- УК – универсальные компетенции;
- ФГОС ВО – федеральный государственный образовательный стандарт высшего образования;
- ФЗ – Федеральный закон;
- ФУМО – федеральное учебно-методическое объединение.

### **1.4 Основные пользователи ОПОП**

- выпускающий факультет и выпускающая кафедра по ОПОП ВО;
- приёмная комиссия университета;
- абитуриенты университета и их родители (законные представители);

- - директора институтов, деканы факультетов и заведующие кафедрами, обеспечивающие реализацию ОПОП ВО;
- профессорско-преподавательский состав ОПОП ВО;
- обучающиеся по ОПОП ВО, их родители (законные представители);
- ректор, проректоры, подразделения и службы университета, отвечающие в пределах своей компетенции за обеспечение процесса реализации, совершенствования и (или) качество подготовки выпускников ОПОП ВО;
- объединения специалистов и работодателей в сфере профессиональной деятельности, соответствующей данной ОПОП ВО, а также производственные структуры, вовлечённые в процессы её реализации и совершенствования;
- учредитель ФГБОУ ВО Новосибирский ГАУ – Министерство науки и высшего образования РФ, обеспечивающее финансирование университета;
- уполномоченные государственные органы исполнительной власти, осуществляющие лицензирование, аккредитацию и контроль качества в сфере высшего образования;
- уполномоченные государственные органы исполнительной власти, обеспечивающие контроль соблюдения законодательства в системе высшего образования.

## **Раздел 2. Общая характеристика образовательной программы**

2.1 Получение образования по программе бакалавриата допускается только в образовательной организации высшего образования.

2.2 Обучение по программе бакалавриата в образовательной организации осуществляется в очной форме обучения.

2.3 Программа бакалавриата реализуется на государственном языке Российской Федерации.

2.4 Срок получения образования по программе бакалавриата составляет 4 года.

2.5 Объем программы бакалавриата составляет 240 зачетных единиц.

2.6 Обучающимся, успешно прошедшим государственную итоговую аттестацию, присваивается квалификация бакалавр.

## **Раздел 3. Характеристика профессиональной деятельности выпускников**

### **3.1 Общее описание профессиональной деятельности выпускников**

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

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

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

В рамках освоения программы выпускники готовятся к решению следующих **типов задач профессиональной деятельности**:

- научно-исследовательский;
- производственно-технологический;
- проектный.

Разработанная основная профессиональная образовательная программа ориентирована на:

- область профессиональной деятельности и (или) сферу (сферы) профессиональной деятельности выпускников;

- тип (типы) задач и задачи профессиональной деятельности выпускников.

Вид профессиональной деятельности, к которому относятся трудовые функции:

Производство продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях.

### 3.2 Перечень профессиональных стандартов, соотнесенных с ФГОС ВО

Таблица 1 □ Перечень профессиональных стандартов, соотнесенных с ФГОС ВО по направлению подготовки

№ п/п	Код профессионального стандарта	Наименование области профессиональной деятельности. Наименование профессионального стандарта
22 Пищевая промышленность, включая производство напитков и табака (в сфере технологий комплексной переработки мясного и молочного сырья)		
1	22.002	Профессиональный стандарт «Специалист по технологии продуктов питания животного происхождения», утвержденный приказом Минтруд России от 30.08.2019 №602н

Перечень обобщенных трудовых функций и трудовых функций, соответствующих профессиональной деятельности выпускников программы бакалавриата по направлению подготовки 19.03.03 Продукты питания животного происхождения, представлен в приложении 1.

### 3.3 Перечень основных задач профессиональной деятельности выпускников

Таблица 2 □ Перечень основных задач профессиональной деятельности выпускников

Область профессиональной деятельности (по Реестру Минтруда)	Типы задач профессиональной деятельности	Задачи профессиональной деятельности	Объекты профессиональной деятельности (или области знания)
01 Образование и наука (в сфере научных исследований технологий продуктов питания животного происхождения различного назначения)	научно-исследовательский	<ul style="list-style-type: none"> <li>- изучение и анализ научно-технической информации, отечественного и зарубежного опыта по тематике исследования;</li> <li>- постановка и выполнение экспериментов по заданной методике, анализ результатов;</li> <li>- подготовка данных для составления обзоров, отчетов и научных публикаций;</li> <li>- составление отчета по выполненному заданию, участие во внедрении результатов исследований и разработок</li> </ul>	<p>пищевые предприятия, специализированные цеха, имеющие функции пищевого производства, сырье, полуфабрикаты и продукты животного происхождения, пищевые ингредиенты и добавки, технологическое оборудование, приборы, нормативная, проектно-технологическая документация, санитарные, ветеринарные и строительные нормы и правила, международные стандарты</p>
22 Пищевая промышленность, включая производство напитков и табака (в сфере технологий комплексной переработки мясного и молочного сырья)	производственно-технологический	<ul style="list-style-type: none"> <li>- участие в разработке и осуществлении технологических процессов производства продукции;</li> <li>- выполнение мероприятий по обеспечению качества продукции;</li> <li>- оформление документов для получения разрешительной документации для функционирования пищевых предприятий;</li> <li>- участие в работах по внедрению новых видов сырья, современных технологий производства продуктов питания животного происхождения, нового технологического оборудования;</li> <li>- контроль соблюдения технологической дисциплины.</li> </ul>	<p>пищевые предприятия, специализированные цеха, имеющие функции пищевого производства, сырье, полуфабрикаты и продукты животного происхождения, пищевые ингредиенты и добавки, технологическое оборудование, приборы, нормативная, проектно-технологическая документация, санитарные, ветеринарные и строительные нормы и правила, международные стандарты</p>
	проектный	<ul style="list-style-type: none"> <li>- выполнение работ в области научно-технической деятельности по технологическому проектированию предприятий</li> </ul>	<p>пищевые предприятия, специализированные цеха, имеющие функции пищевого</p>

		<p>мясной и молочной отрасли;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- разработка планов размещения оборудования, технического оснащения и организации рабочих мест;</li> <li>- расчет производственных мощностей и загрузки оборудования;</li> <li>- расчет нормативов материальных затрат (нормы расхода сырья, полуфабрикатов, материалов, энергоресурсов) и экономической эффективности технологических процессов производства продуктов питания животного происхождения</li> </ul>	<p>производства, сырье, полуфабрикаты и продукты животного происхождения, пищевые ингредиенты и добавки, технологическое оборудование, приборы, нормативная, проектно-технологическая документация, санитарные, ветеринарные и строительные нормы и правила, международные стандарты</p>
--	--	---	--

## Раздел 4. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

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

Таблица 3 □ Перечень универсальных компетенций выпускников и индикаторы их достижения

Категория (группа) универсальных компетенций	Код и наименование универсальной компетенции	Код и наименование индикатора достижения универсальной компетенции
Системное и критическое мышление	<b>УК-1.</b> Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач	<p><b>ИУК-1.1</b> Аргументировано формулирует собственные суждения и оценки с использованием системного подхода.</p> <p><b>ИУК-1.2</b> Находит и критически анализирует информацию, необходимую для решения поставленной задачи.</p> <p><b>ИУК-1.3</b> Применяет алгоритмы анализа задач, выделяя их базовые составляющие.</p>
Разработка и реализация проектов	<b>УК-2.</b> Способен определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений	<p><b>ИУК-2.1</b> Формулирует задачи в рамках поставленной цели проекта.</p> <p><b>ИУК-2.2</b> Выбирает оптимальные способы решения конкретных задач проекта, исходя из действующих правовых норм и имеющихся ресурсов и ограничений.</p> <p><b>ИУК-2.3</b> Решает конкретные задачи проекта и публично представляет результаты решения.</p>
Командная работа и лидерство	<b>УК-3.</b> Способен осуществлять социальное взаимодействие и реализовывать свою роль в команде	<p><b>ИУК-3.1</b> Знает принципы эффективной стратегии сотрудничества для достижения поставленной цели в команде.</p> <p><b>ИУК-3.2</b> Демонстрирует умение учитывать особенности поведения групп людей, с которыми работает / взаимодействует, в своей деятельности.</p> <p><b>ИУК-3.3</b> Обладает навыками планирования последовательности шагов для достижения заданного результата.</p>
Коммуникация	<b>УК-4.</b> Способен осуществлять деловую коммуникацию в устной и письменной формах на государственном языке Российской Федерации и иностранном(ых) языке(ах)	<p><b>ИУК-4.1</b> Читает и понимает со словарем литературу на иностранном языке.</p> <p><b>ИУК-4.2</b> Осуществляет выполнение с предварительной подготовкой сообщений на иностранном языке общекультурной и профессиональной тематики.</p> <p><b>ИУК-4.3</b> Демонстрирует умение выполнять перевод текстов профессиональной тематики.</p>
Межкультурное взаимодействие	<b>УК-5.</b> Способен воспринимать межкультурное разнообразие общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах	<p><b>ИУК-5.1</b> Формирует идентификацию собственной личности по принадлежности к различным социальным группам.</p> <p><b>ИУК-5.2</b> Анализирует развитие и современное состояние общества на основе философских знаний.</p> <p><b>ИУК-5.3</b> Демонстрирует уважительное отношение к историческому наследию и социокультурным традициям различных социальных групп, опирающееся на знание этапов исторического развития России, (включая основные события основных исторических деятелей) в контексте мировой истории и ряда культурных традиций мира (в зависимости от среды и задач образования), включая мировые религии, философские и этические учения.</p> <p><b>ИУК-5.4</b> Обеспечивает возможность рассмотрения межкультур-</p>

		ного взаимодействия и формирование мультикультурных практик на основе исторического опыта их развития. <b>ИУК-5.5</b> Обеспечивает анализ смены культурных ценностей общества в процессе исторического развития. <b>ИУК-5.6</b> Определяет задачи межкультурного взаимодействия.
Самоорганизация и саморазвитие (в том числе здоровьесбережение)	<b>УК-6.</b> Способен управлять своим временем, выстраивать и реализовывать траекторию саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни	<b>ИУК-6.1</b> Формулирует задачи личностного и профессионального развития, определяет и реализует направления совершенствования профессиональной деятельности. <b>ИУК-6.2</b> Применяет подходы самооценки и самоконтроля на основе принципов образования в течение всей жизни. <b>ИУК-6.3</b> Владеет навыками управления своей познавательной деятельностью и ее совершенствования на основе самооценки, самоконтроля и принципов самообразования в течение всей жизни.
	<b>УК-7.</b> Способен поддерживать должный уровень физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности	<b>ИУК-7.1</b> Знает о влиянии на здоровье компонентов образа жизни, объема и качества двигательной активности. <b>ИУК-7.2</b> Применяет средства и использует методики физической культуры для собственного физического развития и коррекции здоровья. <b>ИУК-7.3</b> Рационально применяет методики профессионально-прикладной физической культуры.
Безопасность жизнедеятельности	<b>УК-8.</b> 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 чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов	<b>ИУК-8.1</b> Умеет выявлять опасные и вредные факторы в повседневной и профессиональной деятельности. <b>ИУК-8.2</b> Создает и поддерживает безопасные условия труда в рамках осуществляемой деятельности. <b>ИУК-8.3</b> Проводит действия по защите людей и ликвидации последствий аварий, чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов.
Инклюзивная компетентность	<b>УК-9.</b> Способен использовать базовые дефектологические знания в социальной и профессиональной сферах	<b>ИУК-9.1</b> Обладает представлениями о принципах недискриминационного взаимодействия при коммуникации в различных сферах жизнедеятельности, с учетом социально-психологических особенностей лиц с ограниченными возможностями здоровья.
Экономическая культура, в том числе финансовая грамотность	<b>УК-10.</b> Способен принимать обоснованные экономические решения в различных областях жизнедеятельности	<b>ИУК-10.1</b> Понимает базовые принципы функционирования экономики и экономического развития, цели и формы участия государства в экономике <b>ИУК-10.2</b> Применяет методы анализа экономических явлений и процессов для достижения финансовых целей в различных областях жизнедеятельности.
Гражданская позиция	<b>УК-11.</b> Способен формировать нетерпимое отношение к коррупционному поведению	<b>ИУК-11.1</b> Анализирует международные и российские нормативные правовые акты, направленные на противодействие коррупции, а также способы профилактики коррупционных проявлений. <b>ИУК-11.2</b> Планирует, организует и проводит мероприятия, обеспечивающие формирование гражданской позиции и предотвращение коррупции в обществе. <b>ИУК-11.3</b> Соблюдает правила общественного взаимодействия, в том числе с государственными органами на основе нетерпимого отношения к любым проявлениям коррупционного поведения.

Таблица 4 □ Перечень общепрофессиональных компетенций выпускников и индикаторы их достижения

Категория общепрофессиональных компетенций	Код и наименование общепрофессиональной компетенции	Код и наименование индикатора достижения общепрофессиональной компетенции
Информационно-	<b>ОПК-1.</b> Способен при-	<b>ИОПК-1.1</b> Решает стандартные задачи профессиональной дея-



коммуникационные технологии	менять информационную и коммуникационную культуру и технологии в области профессиональной деятельности с учетом основных требований информационной безопасности	тельности на основе информационной и библиографической культуры  <b>ИОПК-1.2</b> Использует информационно-коммуникационные технологии с учетом основных требований информационной безопасности
Естественнонаучные принципы и методы	<b>ОПК-2.</b> Способен применять основные законы и методы исследований естественных наук для решения задач профессиональной деятельности	<b>ИОПК-2.1</b> Использует основные законы естественнонаучных дисциплин в профессиональной деятельности  <b>ИОПК-2.2</b> Выбирает соответствующие методы исследований естественных наук для решения задач профессиональной деятельности
Инженерные процессы	<b>ОПК-3.</b> Способен использовать знания инженерных процессов при решении профессиональных задач и эксплуатации современного технологического оборудования и приборов	<b>ИОПК-3.1</b> Использует знания инженерных процессов при решении профессиональных задач  <b>ИОПК-3.2</b> Эксплуатирует различные виды технологического оборудования и приборы в соответствии с требованиями техники безопасности на пищевых предприятиях
Технологические процессы	<b>ОПК-4.</b> Способен осуществлять технологические процессы производства продуктов животного происхождения	<b>ИОПК-4.1</b> Осуществляет технологические процессы производства продукции животного происхождения
Организация и контроль производства	<b>ОПК-5.</b> Способен организовывать и контролировать производство продукции из сырья животного происхождения	<b>ИОПК-5.1</b> Организует технологический процесс производства продуктов питания животного происхождения  <b>ИОПК-5.2</b> Осуществляет контроль качества продукции из сырья животного происхождения

Таблица 5 □ Перечень профессиональных компетенций выпускников и индикаторы их достижения

Код и наименование профессиональной компетенции	Код и наименование индикатора достижения профессиональной компетенции
<b>Тип задач профессиональной деятельности: проектный</b>	
<b>ПК-1.</b> Способен осуществлять проектную деятельность в области производства продукции из сырья животного происхождения	<b>ИПК-1.1</b> Формулирует цель и задачи проекта, осуществляет организационно-плановые расчеты по созданию (реорганизации) производственных участков и работу в области научно-технической деятельности по проектированию
	<b>ИПК-1.2</b> Разрабатывает и реализует мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продуктов питания различного назначения
<b>Тип задач профессиональной деятельности: производственно-технологический</b>	
<b>ПК-2.</b> Способен оперативно управлять производством продуктов питания животного происхождения	<b>ИПК-2.1</b> Управляет качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продуктов питания животного происхождения
	<b>ИПК-2.2</b> Разрабатывает системы мероприятий по повышению эффективности технологических процессов производства высококачественных безопасных продуктов питания животного происхождения
	<b>ИПК-2.3</b> Осуществляет метрологическое сопровождение технологического процесса производства продукции из сырья животного происхождения
<b>Тип задач профессиональной деятельности: научно-исследовательский</b>	
<b>ПК-3.</b> Способен проводить эксперименты по заданной методике и анализировать результаты	<b>ИПК-3.1.</b> Проводит экспериментальные исследования, обобщает данные для составления обзоров, отчетов и научных публикаций, участвует во внедрении результатов исследований и разработок
	<b>ИПК-3.2.</b> Осуществляет защиту объектов интеллектуальной собственности, результатов исследований и разработок как коммерческой тайны предприятия

## Раздел 5. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ОПОП

### 5.1 Объем обязательной части образовательной программы

Структура программы бакалавриата включает следующие блоки:

- Блок 1 «Дисциплины (модули)» - 204 з.е.;
- Блок 2 «Практика» - 27 з.е.;
- Блок 3 «Государственная итоговая аттестация» - 9 з.е.

### 5.2 Типы практик (программы практик)

В Блок 2 «Практика» входят учебная и производственная практики (далее вместе - практики).

**Типы учебной практики:**

ознакомительная практика.

**Типы производственной практики:**

технологическая практика;  
научно-исследовательская работа;  
преддипломная практика.

Основные организации, являющиеся базами для практической подготовки обучающихся:

- АО «Новосибирская птицефабрика»;
- ООО «Кудряшовский мясокомбинат»;
- ЗАО «Коченевская птицефабрика»;
- ООО «Сибирские мясные продукты».

### 5.3 Учебный план и календарный учебный график (<https://nsau.edu.ru/file/1852321>, <https://nsau.edu.ru/file/1852331>)

Учебный план и календарный учебный график разработаны в соответствии с ФГОС ВО, локальными нормативными актами организации и с учетом примерного учебного плана, примерного календарного учебного графика.

### 5.4 Программа итоговой государственной аттестации (<https://nsau.edu.ru/file/1370261>)

Государственная итоговая аттестация выпускников проводится в соответствии с Порядком проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам высшего образования – программам бакалавриата, программам специалитета и программам магистратуры, утвержденным приказом Минобрнауки России от 29.06.2015 № 636.

В состав государственной итоговой аттестации входит:

- подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена;
- выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы.

Госэкзамен введен решением Ученого совета университета от 27.05.2021 № 5.

### 5.5 Рабочие программы дисциплин (модулей) и оценочные средства

Рабочие программы дисциплин (модулей) и оценочные материалы разрабатываются в соответствии с ФГОС ВО и Порядком организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам высшего образования – программам бакалавриата, программам специалитета, программам магистратуры.

Результаты обучения по дисциплинам (модулям) и практикам соотнесены с установленными в ОПОП индикаторами достижения компетенций.

Совокупность запланированных результатов обучения по дисциплинам (модулям) и практикам обеспечивает формирование у выпускника всех компетенций, установленных ОПОП.

В целях обеспечения соответствия результатов освоения ОПОП потребностям рынка труда, оценочные материалы проходят внешнюю экспертизу со стороны работодателей из числа действующих руководителей и работников профильных организаций.

## **5.6 Рабочая программа воспитания, календарный план воспитательной работы**

(<https://nsau.edu.ru/file/1858901>)

Воспитательная деятельность в рамках ОПОП направлена на развитие личности, создание условий для самоопределения и социализации обучающихся на основе социокультурных, духовно-нравственных ценностей и принятых в российском обществе правил и норм поведения в интересах человека, семьи, общества и государства, формирование у обучающихся чувства патриотизма, гражданственности, уважения к памяти защитников Отечества и подвигам Героев Отечества, закону и правопорядку, человеку труда и старшему поколению, взаимного уважения, бережного отношения к культурному наследию и традициям многонационального народа Российской Федерации, природе и окружающей среде.

### **Раздел 6. Условия осуществления образовательной деятельности по ОПОП**

Требования к условиям реализации программы бакалавриата включают в себя общесистемные требования, требования к материально-техническому и учебно-методическому обеспечению, требования к кадровым и финансовым условиям реализации программы бакалавриата, а также требования к применяемым механизмам оценки качества образовательной деятельности и подготовки обучающихся по программам бакалавриата.

#### **6.1. Общесистемные требования к реализации программы**

Университет располагает на праве собственности материально-техническим обеспечением образовательной деятельности (помещениями и оборудованием) для реализации программы бакалавриата по Блоку 1 «Дисциплины (модули)» и Блоку 3 «Государственная итоговая аттестация» в соответствии с учебным планом.

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

Электронная информационно-образовательная среда организации обеспечивает:

- доступ к учебным планам, рабочим программам дисциплин (модулей), программам практик, электронным учебным изданиям и электронным образовательным ресурсам, указанным в рабочих программах дисциплин (модулей), программах практик;
- формирование электронного портфолио обучающегося, в том числе сохранение его работ и оценок за эти работы.

В случае реализации программы бакалавриата с применением электронного обучения, дистанционных образовательных технологий электронная информационно-образовательная среда Университета дополнительно обеспечивает:

- фиксацию хода образовательного процесса, результатов промежуточной аттестации и результатов освоения программы бакалавриата;
- проведение учебных занятий, процедур оценки результатов обучения, реализация которых предусмотрена с применением электронного обучения, дистанционных образовательных технологий;
- взаимодействие между участниками образовательного процесса, в том числе синхронное и (или) асинхронное взаимодействия посредством сети «Интернет».

Функционирование электронной информационно-образовательной среды обеспечивается соответствующими средствами информационно-коммуникационных технологий и квалификацией работников, ее использующих и поддерживающих. Функционирование электронной информационно-образовательной среды соответствует законодательству Российской Федерации.

При реализации программы бакалавриата в сетевой форме требования к реализации программы бакалавриата обеспечиваются совокупностью ресурсов материально-технического и учебно-методического обеспечения, предоставляемого организациями, участвующими в реализации программы бакалавриата в сетевой форме.

## **6.2. Требования к материально-техническому и учебно-методическому обеспечению программы**

Помещения представляют собой учебные аудитории для проведения учебных занятий, предусмотренных программой бакалавриата, оснащенные оборудованием и техническими средствами обучения, состав которых определяется в рабочих программах дисциплин (модулей).

Помещения для самостоятельной работы обучающихся оснащаются компьютерной техникой с возможностью подключения к сети «Интернет» и обеспечением доступа к электронной информационно-образовательной среде организации. Допускается замена оборудования его виртуальными аналогами.

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

При использовании в образовательном процессе печатных изданий библиотечный фонд комплектуется печатными изданиями из расчета не менее 0,25 экземпляра каждого из изданий, указанных в рабочих программах дисциплин (модулей), программах практик, на одного обучающегося из числа лиц, одновременно осваивающих соответствующую дисциплину (модуль), проходящих соответствующую практику.

Обучающимся обеспечивается 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 (модулей) и подлежит обновлению (при необходимости).

Обучающиеся из числа инвалидов и лиц с ОВЗ обеспечиваются печатными и (или) электронными образовательными ресурсами в формах, адаптированных к ограничениям их здоровья.

## **6.3. Требования к кадровым условиям реализации программы**

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

Квалификация педагогических работников Университета отвечает квалификационным требованиям, указанным в квалификационных справочниках и (или) профессиональных стандартах.

Не менее 70 процентов численности 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), ведут научную, учебно-методическую и (или) практическую работу, соответствующую профилю преподаваемой дисциплины (модуля).

Не менее 5 процентов численности 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), являются руководителями и (или) работниками иных организаций, осуществляющими трудовую деятельность в профессиональной сфере, соответствующей профессиональной деятельности, к которой готовятся выпускники (имеют стаж работы в данной профессиональной сфере не менее 3 лет).

Не менее 60 процентов численности педагогических работников Университета и лиц, привлекаемых к образовательной деятельности Университета на иных условиях (исходя из количества замещаемых ставок, приведенного к целочисленным значениям) имеют ученую степень, в том числе ученую степень, полученную в иностранном государстве и признаваемую в Российской Федерации) и (или) ученое звание, в том числе ученое звание, полученное в иностранном государстве и признаваемое в Российской Федерации).

## **6.4. Требования к финансовым условиям реализации программы**

Финансовое обеспечение реализации программы бакалавриата осуществляется в объеме не ниже значений базовых нормативов затрат на оказание государственных услуг по реализации образовательных программ высшего образования – программ бакалавриата и значений корректив-

рующих коэффициентов к базовым нормативам затрат, определяемых Министерством науки и высшего образования Российской Федерации.

### **6.5. Требования к применяемым механизмам оценки качества образовательной деятельности и подготовки обучающихся по программе бакалавриата**

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

## **Раздел 7. Характеристика социокультурной среды вуза**

В Университете имеется инфраструктура, предоставляющая возможности для развития личности и регулирования социально-культурных процессов, способствующих укреплению культурно-нравственных, гражданско-политических, общекультурных качеств обучающихся.

Воспитательная работа в Университете является важной составляющей всего образовательного процесса, осуществляемого непрерывно в учебное и внеучебное время.

Мероприятия, проводимые в Университете, широко освещаются в средствах массовой информации (на официальном портале Университета и сайтах факультетов, социальных сетях (Телеграмм, ВКонтакте, Instagram, Youtube), в газете «Вестник аграрного университета», наиболее значимые – на сайте Минсельхоза России, сайте Агровуз, студенческом телевидении.

Основными направлениями воспитательной работы являются:

- проведение культурно-массовых, физкультурно-спортивных, научно-просветительных мероприятий, организация досуга студентов;
- организация гражданского и патриотического воспитания студентов;
- организация работы по профилактике правонарушений, наркомании и ВИЧ-инфекции среди студентов;
- изучение проблем студенчества и организация психологической поддержки;
- содействие работе студенческим общественным организациям, клубам и объединениям;
- работа в общежитиях;

Внеучебную деятельность в Университете курирует проректор по молодежной политике и общественным коммуникациям, а также Управление по внеучебной и воспитательной работе. Организацию воспитательной работы с обучающимися на факультетах организуют директора институтов, деканы факультетов и их заместители, кураторы учебных групп и тьюторы.

Управление по внеучебной и воспитательной работе организует мероприятия на основании ежегодного плана.

В университете работают: Совет по воспитательной работе, Объединенный совет обучающихся, Студенческие отряды, Студенческий клуб (художественной самодеятельности, театр и др.), Спортивный клуб и спортивные секции, включая конно-спортивную школу с ипподромом, Клуб интернациональной дружбы и другие студенческие общественные объединения.

## **Раздел 8. Организация инклюзивного образования для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья**

Реализация ОПОП бакалавриата по направлению подготовки 19.03.03 Продукты питания животного происхождения профиль Технология мясных и молочных продуктов при обеспечении инклюзивного образования инвалидов и ЛОВЗ университет обеспечивает специализированные условия инвалидам и ЛОВЗ (при наличии обучающихся с инвалидностью и /или с ограниченными возможностями здоровья).

Университет предоставляет инвалидам и лицам с ОВЗ (по их заявлению) возможность обучения по программе бакалавриата, учитывающей особенности их психофизического развития, индивидуальных возможностей и, при необходимости, обеспечивающей коррекцию нарушений развития и социальную адаптацию указанных лиц. Содержание образования и условия организации обучения и воспитания обучающихся с ОВЗ определяются адаптированной образовательной программой, а для инвалидов также в соответствии с индивидуальной программой реабилитации инвалида.

Исходя из конкретной ситуации и индивидуальных потребностей обучающихся инвалидов и лиц с ОВЗ, в университете предусматривается:

- возможность включения в вариативную часть образовательной программы специализированных адаптационных дисциплин (модулей);
  - возможность индивидуального сопровождения и консультирования обучающихся по организационным и учебным вопросам;
  - определение мест прохождения практик с учетом требований их доступности для лиц с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов (учитываются рекомендации медико-социальной экспертизы, отраженные в индивидуальной программе реабилитации инвалида, относительно рекомендованных условий и видов труда);
  - проведение текущей, промежуточной и итоговой аттестации с учетом особенностей нозологий инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья (устно, письменно на бумаге, письменно на компьютере, в форме тестирования и т.п.), при необходимости лицу с ОВЗ может быть предоставлено дополнительное время для подготовки ответа на зачете или экзамене;
  - разработка, при необходимости, индивидуальных учебных планов для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья;
  - подбор и разработка учебных материалов в электронных формах, адаптированных к ограничениям их здоровья;
  - предоставление специальных технических средств обучения коллективного и индивидуального пользования и услуг ассистента;
  - особый порядок освоения дисциплины «Физическая культура и спорт» (студентам-инвалидам предлагаются задания и специальный комплекс упражнений для самостоятельного физического совершенствования, для студентов с ограниченными возможностями здоровья проводятся занятия в специальных (медицинских) группах с доступной физической нагрузкой, учитывающей особенности каждого студента);
  - методическая работа с преподавателями;
  - организация внеучебной (воспитательной) работы с обучающимися (возможность посещать спортивные секции, творческие кружки и коллективы, заниматься волонтерской и общественной деятельностью);
  - оказание содействия обучающимся с ОВЗ в организации отдыха и трудоустройства.
- Процесс обучения лиц с ОВЗ может осуществляться как в общих инклюзивных группах, так и по индивидуальному плану (по необходимости).

Во время проведения занятий в группах, где обучаются инвалиды и обучающиеся с ОВЗ, возможно применение мультимедийных средств, оргтехники, слайд-проекторов и иных средств для повышения уровня восприятия учебной информации обучающимися с различными нарушениями. В университете широко используется электронная информационная образовательная среда, обеспечивающая доступ к учебным материалам, электронным информационным и образовательным ресурсам библиотеки. Посредством ЭИОС студент имеет возможность самостоятельно изучать размещенные на сайте университета курсы учебных дисциплин, (лекции, примеры решения задач, задания для практических, контрольных и курсовых работ, образцы выполнения заданий, учебно-методические пособия). Кроме того студент может связаться с преподавателем, чтобы задать вопрос по изучаемой дисциплине или получить консультацию по выполнению того или иного задания.

В рамках программы социальной и учебной адаптации для обучающихся первых курсов университета (адаптационный практикум) психолог университета проводит коммуникативные тренинги, в ходе которых выявляются проблемные точки адаптации, даются рекомендации кураторам по работе с данной категорией обучающихся.

Отделом практик и трудоустройства проводятся индивидуальные консультации с обучающимися из числа инвалидов и лицами с ограниченными возможностями здоровья по вопросам трудоустройства, им оказывается помощь в трудоустройстве и закреплению на рабочих местах.

## РАЗРАБОТЧИКИ ОПОП ВО:

Декан Биолого-технологического факультета  
наименование организации, должность

Жучаев К.В.  
(ФИО, подпись)

Зав. кафедрой технологии и товароведения  
пищевой продукции  
наименование организации, должность

Гаптар С.Л.  
(ФИО, подпись)

Доцент кафедры технологии и товароведения  
пищевой продукции  
наименование организации, должность

Лисиченок О.В.  
(ФИО, подпись)

### Эксперты (представители работодателя):

ООО "Янга" Начальник ОП  
наименование организации, должность

Тимонова З.Е.  
(ФИО, подпись)

ООО "ГастроМаркет" рук. Суровикова  
наименование организации, должность

Тимонова З.Е.  
(ФИО, подпись)

ОПОП ВО одобрена на заседании учебно-методического совета

Протокол № 4 от « 3 » 5 2023 г.

Председатель учебно-методического совета

д.б.н., профессор Кочнева М.Л.  
должность (ФИО, подпись)

### ОПОП ВО СОГЛАСОВАНА:

Проректор по качеству  
образовательной деятельности

Наумкин И.В.  
Наумкин И.В.

**Перечень обобщённых трудовых функций и трудовых функций, имеющих отношение к профессиональной деятельности выпускника программ бакалавриата по направлению подготовки 19.03.03 Продукты питания животного происхождения**

Код и наименование профессионального стандарта	Обобщенные трудовые функции			Трудовые функции		
	Код	Наименование	Уровень квалификации	Наименование	Код	Уровень (подуровень) квалификации
22.022 Специалист по технологиям продуктов питания животного происхождения	D	Оперативное управление производством продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях	6	Организация ведения технологического процесса в рамках принятой в организации 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