

Документ подписан простой электронной подписью  
Информация о владельце:  
ФИО: Комарова Светлана Юрьевна  
Должность: Проректор по образовательной деятельности  
Дата подписания: 02.07.2024 11:09:25  
Уникальный программный ключ:  
43ba42f5dea4116bbfcb9ac98a39108031227e81add207cbee4149f2098d7e

**Министерство сельского хозяйства Российской Федерации**  
**Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение**  
**высшего образования**  
**«Омский государственный аграрный университет имени П.А. Столыпина»**  
**ФГБОУ ВО Омский ГАУ**

Принята ученым советом  
университета  
(протокол № 17)  
от 18 июня 2018 г.

**УТВЕРЖДАЮ**  
Проректор по образовательной деятельности  
ФГБОУ ВО Омский ГАУ  
  
С.Ю. Комарова  
26.06.2024  
Номер внутривузовской регистрации 6/316

С изменениями от 19.06.2019, 17.04.2020, 25.06.2020, 23.09.2020, 24.06.2021, 22.06.2022, 21.06.2023, 26.06.2024

**ОСНОВНАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ  
ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ**

Уровень высшего образования  
Прикладной бакалавриат

**Направление подготовки**  
**19.03.03 Продукты питания животного происхождения**

Профиль «Технология мяса и мясных продуктов»

Форма обучения – заочная

## ЛИСТ СОГЛАСОВАНИЯ ОПОП ВО

Направление подготовки: 19.03.03 Продукты питания животного происхождения

Профиль: «Технология мяса и мясных продуктов»

Форма обучения: заочная

### СОГЛАСОВАНО:

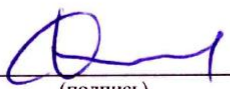
Проректор по образовательной деятельности:

  
\_\_\_\_\_  
(подпись) /С.Ю. Комарова/

Заведующая отделом организации и сопровождения  
учебного процесса учебного управления:

  
\_\_\_\_\_  
(подпись) /С.А. Нардина/

Декан агротехнологического факультета:

  
\_\_\_\_\_  
(подпись) /А.А. Гайвас /

### ОСНОВНАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ

#### «РЕКОМЕНДОВАНА»

Учёным советом агротехнологического факультета, протокол № 8 от 25.04.2018 г.

Учёный секретарь совета

  
\_\_\_\_\_  
(подпись) /М.В. Усова /

#### «РЕКОМЕНДОВАНА»

Методической комиссией по направлению подготовки 19.03.03 Продукты питания и пищевой биотехнологии, протокол № 8 от 24.04.2018 г.

Председатель МК 19.03.03

  
\_\_\_\_\_  
(подпись) /Н.В. Стрельчик /

#### «РЕКОМЕНДОВАНА»

выпускающей кафедрой продуктов питания и пищевой биотехнологии, протокол № 8 от 20.04.2018 г.

Заведующий выпускающей кафедрой

  
\_\_\_\_\_  
(подпись) /С.А. Коновалов/

#### «РЕКОМЕНДОВАНА»

Советом обучающихся агротехнологического факультета, протокол №8 от 17.04.2018 г.:

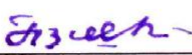
Председатель совета обучающихся факультета

  
\_\_\_\_\_  
(подпись) /А.Е. Калентева /

#### «РЕКОМЕНДОВАНА»

Общественно-профессиональным советом по направлению подготовки 19.03.03 Продукты питания животного происхождения, протокол № 1 от 18.04.2018 г.

Председатель общественно-профессионального совета

  
\_\_\_\_\_  
(подпись) /В.А. Шван /

#### «РЕКОМЕНДОВАНА»

Представителем профессиональной среды по профилю ОПОП:

Главный технолог ООО «Продтехнологии»

  
\_\_\_\_\_  
(подпись) /О.В. Рябова/



## СОДЕРЖАНИЕ

1. Общие положения ОПОП ВО.....	3
2. Характеристика профессиональной деятельности выпускников.....	5
3. Планируемые результаты освоения ОПОП ВО.....	7
4. Документы, регламентирующие содержание и организацию образовательного процесса при реализации ОПОП ВО .....	10
5. Требования к условиям реализации ОПОП ВО.....	14
6. Характеристика среды ФГБОУ ВО Омский ГАУ, обеспечивающая развитие компетенций выпускников.....	16
7. Нормативно-методическое обеспечение системы оценки качества освоения обучающимися ОПОП ВО.....	21
8. Организация инклюзивного образования для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья .....	23
9. Соответствие сформулированных в ОПОП ВО планируемых результатов ее освоения профессиональным стандартам.....	25
Приложения .....	28

# 1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ ОПОП ВО

## 1.1 Основная профессиональная образовательная программа ВО

Основная профессиональная образовательная программа (далее – ОПОП ВО), реализуемая ФГБОУ ВО Омский ГАУ (далее – университет) по направлению подготовки 19.03.03 Продукты питания животного происхождения, профиль «Технология мяса и мясных продуктов» представляет собой комплекс основных характеристик образования (объем, содержание, планируемые результаты, организационно-педагогические условия, формы аттестации), который представлен в виде учебного плана, календарного учебного графика, рабочих программ учебных дисциплин, а также оценочных и методических материалов.

Миссия ОПОП ВО:

- создавать условия и содействовать получению и поддержанию качественного высшего аграрно-ориентированного образования;
- готовить высококвалифицированных выпускников, обладающих конкурентоспособными преимуществами в динамично изменяющейся конкурентной среде;
- распространять в студенческой среде культуру качества, экологическую культуру, гуманистические ценности и формировать у выпускников готовность распространять их в профессиональной среде и социальном окружении.

Целью ОПОП ВО является комплексная и качественная подготовка квалифицированных, конкурентоспособных профессионалов в области организации, контроля и проведения технологических процессов переработки и хранения продовольственного сырья животного происхождения на пищевых предприятиях с использованием современных образовательных технологий и воспитательных методик для формирования личностных и профессиональных качеств и развития творческого потенциала обучающихся.

Обучение по данной ОПОП ВО ориентировано на удовлетворение потребностей в высококвалифицированных кадрах АПК Омской области, Сибирского федерального округа и Российской Федерации в целом.

В ОПОП ВО определяются планируемые результаты освоения ОПОП, планируемые результаты обучения по каждой дисциплине и практике.

## 1.2. Нормативные документы для разработки ОПОП ВО

Нормативную правовую базу разработки ОПОП ВО составляют:

- Федеральный закон Российской Федерации от 29 декабря 2012 г. №273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» (с изменениями и дополнениями);
- Федеральный государственный образовательный стандарт высшего образования по направлению подготовки 19.03.03 Продукты питания животного происхождения (уровень бакалавриата), утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 12 марта 2015 г. № 199;
- Порядок организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам высшего образования – программам бакалавриата, программам специалитета, программам магистратуры» (утв. приказом Министерства образования и науки РФ от 06 апреля 2021 г. № 245);
- Нормативно-методические документы Министерства науки и высшего образования Российской Федерации;

– Устав ФГБОУ ВО Омский ГАУ и локальные акты ФГБОУ ВО Омский ГАУ в части, касающейся образовательной деятельности.

### **1.3. Общая характеристика ОПОП ВО**

1.3.1. ОПОП имеет своей целью развитие у обучающихся личностных качеств, а также формирование общекультурных, общепрофессиональных и профессиональных компетенций в соответствии с требованиями ФГОС ВО.

1.3.2. Обучение по программе бакалавриата осуществляется в заочной форме обучения.

1.3.3. Объем программы бакалавриата составляет 240 зачетных единиц.

1.3.4. Срок получения образования по программе бакалавриата в заочной форме обучения, включая каникулы, предоставляемые после прохождения государственной итоговой аттестации, составляет 5 лет.

Объем программы бакалавриата за один учебный год в заочной форме обучения не может составлять более 75 з.е.

При обучении по индивидуальному учебному плану вне зависимости от формы обучения составляет не более срока получения образования, установленного для соответствующей формы обучения, а при обучении по индивидуальному плану лиц с ограниченными возможностями здоровья может быть увеличен по их желанию не более чем на 1 год по сравнению со сроком получения образования для соответствующей формы обучения. Объем программы бакалавриата за один учебный год при обучении по индивидуальному плану вне зависимости от формы обучения не может составлять более 75 з.е.

1.3.5. Образовательная деятельность по программе бакалавриата осуществляется на государственном языке Российской Федерации.

1.3.6. Квалификация, присваиваемая выпускникам – бакалавр.

1.3.7. Требования к финансовым условиям реализации программы. Финансирование реализации программы осуществляется в объеме не ниже установленных государственных нормативных затрат на оказание государственной услуги в сфере образования для данного уровня образования и направления подготовки.

### **1.4. Основные пользователи ОПОП ВО:**

- выпускающий факультет и выпускающая кафедра по ОПОП ВО;
- приёмная комиссия университета;
- абитуриенты университета и их родители (законные представители);
- 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 Омский ГАУ – Минсельхоз России, обеспечивающий финансирование университета;
- уполномоченные государственные органы исполнительной власти, осуществляющие лицензирование, аккредитацию и контроль качества в сфере высшего профессионального образования;
- уполномоченные государственные органы исполнительной власти, обеспечивающие контроль соблюдения законодательства в системе высшего профессионального образования.

## **2. ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ВЫПУСКНИКА**

### **2.1. Область профессиональной деятельности выпускника**

Область профессиональной деятельности выпускников, освоивших программу бакалавриата, 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, 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 характе-

ра, данные мониторинга экологической и биологической безопасности продовольствия и окружающей среды.

### **2.3. Виды профессиональной деятельности выпускника**

Виды профессиональной деятельности, к которым готовятся выпускники, освоившие программу бакалавриата:

Основной вид профессиональной деятельности – производственно-технологический.

Дополнительные виды профессиональной деятельности – организационно-управленческий, проектный.

### **2.4. Задачи профессиональной деятельности выпускника**

Выпускник, освоивший программу бакалавриата, в соответствии с видом профессиональной деятельности, на который ориентирована программа бакалавриата, должен быть готов решать следующие профессиональные задачи:

#### **производственно-технологическая деятельность:**

- участие в разработке и осуществлении технологических процессов;
- участие в работах по доводке и освоению технологических процессов в ходе подготовки производства новой продукции;
- выполнение мероприятий по обеспечению качества продукции;
- организация метрологического обеспечения технологических процессов, использование типовых методов контроля качества выпускаемой продукции;
- организация рабочих мест, их техническое оснащение, подбор и размещение технологического оборудования;
- оформление документов для получения разрешительной документации для функционирования пищевых предприятий;
- участие в работах по внедрению новых видов сырья, современных технологий и производств продуктов питания, нового технологического оборудования;
- контроль соблюдения технологической дисциплины;
- подбор и размещение технологического оборудования;
- оценка влияния новых технологий, новых видов сырья и технологического оборудования на конкурентоспособность продукции производства и рентабельность предприятия;
- оценка инновационного потенциала новой продукции;
- подготовка документации по менеджменту качества технологических процессов на производственных участках;
- контроль соблюдения экологической безопасности производства;

#### **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;

**проектная деятельность:**

- формирование целей проекта (программы), решения задач, критериев и показателей достижения целей, построение структуры их взаимосвязей;
- выявление приоритетов решения задач с учетом нравственных аспектов деятельности;
- разработка обобщенных вариантов решения проблемы, анализ этих вариантов, прогнозирование последствий, нахождение компромиссных решений в условиях многокритериальности и неопределенности, планирование реализации проекта;
- выполнение работ в области научно-технической деятельности по проектированию;
- разработка порядка выполнения работ, планов размещения оборудования, технического оснащения и организации рабочих мест, расчет производственных мощностей и загрузки оборудования;
- участие в разработке технически обоснованных норм времени (выработки), расчет нормативов материальных затрат (технические нормы расхода сырья, полуфабрикатов, материалов).

### **3. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ОПОП ВО**

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

3.2. Выпускник, освоивший программу бакалавриата, должен обладать следующими общекультурными компетенциями:

- 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).

3.3. Выпускник, освоивший программу бакалавриата, должен обладать следующими общепрофессиональными компетенциями:

- 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).

3.4. Выпускник, освоивший программу бакалавриата, должен обладать профессиональными компетенциями, соответствующими виду профессиональной деятельности, на который ориентирована программа бакалавриата:

**производственно-технологическая деятельность:**

- способностью использовать нормативную и техническую документацию, регламенты, ветеринарные нормы и правила в производственном процессе (ПК-1);
- способностью осуществлять элементарные меры безопасности при возникновении экстренных ситуаций на тепло-, энергооборудовании и других объектах жизнеобеспечения предприятия (ПК-2);
- способностью изучать научно-техническую информацию отечественного и зарубежного опыта по тематике исследования (ПК-3);
- способностью применять метрологические принципы инструментальных измерений, характерных для конкретной предметной области (ПК-4);

- способностью организовывать входной контроль качества сырья и вспомогательных материалов, производственный контроль полуфабрикатов, параметров технологических процессов и контроль качества готовой продукции (ПК-5);
- способностью обрабатывать текущую производственную информацию, анализировать полученные данные и использовать их в управлении качеством продукции (ПК-6);
- способностью обосновывать нормы расхода сырья и вспомогательных материалов при производстве продукции (ПК-7);
- способностью разрабатывать нормативную и техническую документацию, технические регламенты (ПК-8);
- готовностью осуществлять контроль соблюдения экологической и биологической безопасности сырья и готовой продукции (ПК-9);
- готовностью осваивать новые виды технологического оборудования при изменении схем технологических процессов, осваивать новые приборные техники и новые методы исследования (ПК-10);
- способностью организовывать технологический процесс производства продуктов питания животного происхождения (ПК-11);
- готовностью выполнять работы по рабочим профессиям (ПК-12);
- владением современными информационными технологиями, готовностью использовать сетевые компьютерные технологии и базы данных в своей предметной области, пакеты прикладных программ для выполнения необходимых расчетов (ПК-13);

**организационно-управленческая деятельность:**

- 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);

**проектная деятельность:**

– способностью формулировать цели проекта (программы), решать задачи, определять критерии и показатели достижения целей, структурировать их взаимосвязь, определять приоритетные решения задач с учетом нравственных аспектов деятельности (ПК-29);

– готовностью выполнять работу в области научно-технической деятельности по проектированию (ПК-30);

– способностью разрабатывать порядок выполнения работ, планы размещения оборудования, технического оснащения и организации рабочих мест, рассчитывать производственные мощности и загрузку оборудования, участвовать в разработке технически обоснованных норм времени (выработки), рассчитывать нормативы материальных затрат (технические нормы расхода сырья, полуфабрикатов, материалов) (ПК-31);

– способностью использовать в практической деятельности специализированные знания фундаментальных разделов физики, химии, биохимии, математики для освоения физических, химических, биохимических, биотехнологических, микробиологических, теплофизических процессов (ПК-32).

Матрица и программа формирования компетенций представлены в приложении А.

#### **4. ДОКУМЕНТЫ, РЕГЛАМЕНТИРУЮЩИЕ СОДЕРЖАНИЕ И ОРГАНИЗАЦИЮ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ПРИ РЕАЛИЗАЦИИ ОПОП ВО**

В соответствии с ФГОС ВО содержание и организация образовательного процесса при реализации данной ОПОП регламентируется учебным планом; календарным учебным графиком; рабочими программами учебных дисциплин (модулей); программами практик; программой государственной итоговой аттестации; а также оценочными и методическими материалами, обеспечивающими реализацию соответствующих образовательных технологий.

##### **4.1 Календарный учебный график**

В календарном учебном графике указана последовательность реализации ОПОП ВО по годам, включая контактную работу обучающихся с педагогическими работниками и самостоятельную работу; промежуточную аттестацию; учебную и производственную, в том числе преддипломную практику; защиту выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты; каникулы.

Календарный учебный график входит в состав учебного плана и размещается на сайте университета.

## 4.2 Учебный план

Учебный план составлен в соответствии с требованиями ФГОС ВО по направлению подготовки, учебный план и календарный учебный график размещены на сайте университета.

4.2.1. Структура программы включает обязательную часть (базовую) и вариативную часть.

4.2.2 Программа состоит из следующих блоков:

Блок 1 «Дисциплины (модули)», который включает дисциплины (модули), относящиеся к базовой части программы и дисциплины (модули), относящиеся к ее вариативной части.

Блок 2 «Практики», который в полном объеме относится к вариативной части программы.

Блок 3 «Государственная итоговая аттестация», который в полном объеме относится к базовой части программы и завершается присвоением квалификации.

4.2.3. Дисциплины, относящиеся к базовой части программы, являются обязательными для освоения обучающимся.

4.2.4. Дисциплины, относящиеся к вариативной части программы, практики определяют направленность (профиль) программы. Набор дисциплин (модулей) и практик, относящихся к вариативной части Блока 1 «Дисциплины (модули)» и Блока 2 «Практики» программ прикладного бакалавриата устанавливаются в объеме, соответствующем ФГОС ВО. После выбора обучающимся направленности (профиля) программы набор соответствующих дисциплин (модулей), практик становится обязательным для освоения обучающимся.

4.2.5. В Блок 2 «Практики» входят учебная и производственная, в том числе преддипломная практики.

Типы учебной практики:

– практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности.

Способы проведения учебной практики:

- стационарная;
- выездная.

Типы производственной практики:

– практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (в том числе технологическая).

Способы проведения производственной практики:

- стационарная;
- выездная.

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

4.2.6. В Блок 3 «Государственная итоговая аттестация» входит защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к защите и процедуру защиты.

4.2.7. При разработке программы обучающимся обеспечивается возможность освоения дисциплин (модулей) по выбору, в том числе специализированные условия инвалидам и лицам с ограниченными возможностями здоровья, в объеме не менее 30 про-

центров вариативной части Блока 1 «Дисциплины (модули)».

4.2.8. Количество часов, отведенных на занятия лекционного типа, в целом по Блоку 1 «Дисциплины (модули)» должно составлять не более 60 процентов от общего количества часов аудиторных занятий, отведенных на реализацию этого Блока.

### **4.3 Рабочие программы учебных дисциплин (модулей)**

Рабочие программы дисциплин (модулей) разрабатываются в соответствии с ФГОС ВО, учебным планом, размещаются на сайте университета.

Рабочие программы разрабатываются по каждой дисциплине (модулю) включенной в учебный план.

При реализации образовательной программы в очной, очно-заочной, заочной формах обучения разрабатывается одна рабочая программа, в рамках которой выдерживаются требования учебных планов указанных форм обучения.

Основная часть рабочей программы дисциплины (модуля) в общем виде содержит:

- основания для введения учебной дисциплины, ее статус;
- описание целевой направленности и планируемых результатов обучения по дисциплине;
- структуру учебной дисциплины;
- содержательную структуру учебной дисциплины;
- программу внеаудиторной академической работы обучающихся по дисциплине;
- промежуточную аттестацию обучающихся по результатам изучения дисциплины;
- обеспечение учебного процесса по дисциплине;
- Приложение 1. Перечень литературы, рекомендуемой для изучения дисциплины;
- Приложение 2. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет» и локальных сетей университета;
- Приложение 3. Учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы обучающихся;
- Приложение 4. Методические указания для обучающихся;
- Приложение 5. Информационные технологии, используемые при осуществлении образовательного процесса;
- Приложение 6. Материально-техническое обеспечение учебного процесса по дисциплине;
- Приложение 7. Методические рекомендации преподавателям;
- Приложение 8. Кадровое обеспечение учебного процесса по дисциплине;
- Приложение 9. Фонд оценочных средств;
- Приложение 10. Изменения и дополнения.

### **4.4 Программы практик**

Программы практики разрабатываются в соответствии с ФГОС ВО, учебным планом, размещаются на сайте университета.

Рабочие программы разрабатываются по каждой практике, включенной в учебный план.

При реализации образовательной программы в очной, очно-заочной, заочной формах обучения разрабатывается одна программа, в рамках которой выдерживаются требования учебных планов указанных форм обучения.

Основная часть рабочей программы практики в общем виде содержит:

- цели и задачи практики;
- место практики в структуре ОПОП;
- тип и способ проведения практики;
- место и время проведения практики;
- планируемые результаты обучения;
- структура и содержание практики;
- профессионально-ориентированные и научно-исследовательские технологии, используемые на практике;
- промежуточная аттестация по итогам прохождения практики;
- обеспечение учебного процесса по практике;
- Приложение 1. Изменения и дополнения к программе практики;
- Приложение 2. Методические указания для обучающихся по прохождению практики.
- Приложение 3. Фонд оценочных средств.

#### **4.5 Программа государственной итоговой аттестации**

Программа государственной итоговой аттестации разрабатывается в соответствии с ФГОС ВО, учебным планом, размещается на сайте университета.

Государственная итоговая аттестация проводится в соответствии с установленным в университете порядком государственными экзаменационными комиссиями в целях определения соответствия результатов освоения обучающимися основных образовательных программ соответствующим требованиям федерального государственного образовательного стандарта.

Государственная итоговая аттестация обучающихся проводится в форме защиты выпускной квалификационной работы.

Основная часть рабочей программы ГИА в общем виде содержит:

- общие требования ФГОС и ОПОП к ГИА;
- компетенции, охватываемые ГИА;
- подготовка и защита выпускной квалификационной работы;
- организация ГИА для лиц с ОВЗ;
- обеспечение ГИА;
- Приложение 1. Перечень литературы, рекомендуемой для подготовки к государственной итоговой аттестации
- Приложение 2. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет» и локальных сетей университета, необходимых для подготовки к ГИА;
- Приложение 3. Учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы обучающихся;

- Приложение 4. Методические указания для обучающихся;
- Приложение 5. Информационные технологии, используемые при организации ГИА;
- Приложение 6. Материально-техническое обеспечение ГИА;
- Приложение 7. Методические рекомендации преподавателям по организации проведения консультаций перед государственной итоговой аттестацией;
- Приложение 8. Кадровое обеспечение ГИА;
- Приложение 9. Фонд оценочных средств;
- Приложение 10. Изменения и дополнения.

#### **4.6 Фонды оценочных средств**

Оценочные средства являются составной частью образовательной программы и представляются в виде комплекта методических и контрольно-измерительных материалов, предназначенных для оценивания уровня знаний, умений, навыков обучающихся и компетенций выпускников по образовательным программам.

Фонд оценочных средств по образовательной программе разрабатывается для различных этапов оценки образовательных достижений обучающегося и включает в себя:

- оценочные средства для проведения текущей и промежуточной аттестации по дисциплинам (модулям)/практикам;
- оценочные средства для проведения государственной итоговой аттестации;
- оценочные средства, используемые для внутренней оценки качества подготовки студентов в рамках проведения контроля наличия сформированных результатов обучения по ранее изученным дисциплинам;
- оценочные средства компетенций, используемые для оценки уровня сформированности компетенций выпускников, в том числе в ходе процедуры государственной аккредитации.

### **5. ТРЕБОВАНИЯ К УСЛОВИЯМ РЕАЛИЗАЦИИ ОПОП ВО**

#### **5.1. Общесистемные требования к реализации ОПОП.**

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

5.1.2. Каждый обучающийся в течение всего периода обучения обеспечивается индивидуальным неограниченным доступом к одной или нескольким электронно-библиотечным системам (электронным библиотекам) и к электронной информационно-образовательной среде университета.

5.1.3. Доля штатных научно-педагогических работников (в приведенных к целочисленным значениям ставок) должна составлять не менее 50 процентов от обще-

го количества научно-педагогических работников университета.

5.1.4. Среднегодовой объем финансирования научных исследований на одного научно-педагогического работника (в приведенных к целочисленным значениям ставок) составляет величину не менее чем величина аналогичного показателя мониторинга системы образования, утверждаемого Министерством образования и науки Российской Федерации.

## **5.2. Требования к кадровым условиям реализации программы бакалавриата.**

5.2.1. Реализация программы бакалавриата обеспечивается руководящими и научно-педагогическими работниками университета, а также лицами, привлекаемыми к реализации программы бакалавриата на условиях гражданско-правового договора.

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

5.2.3. Доля научно-педагогических работников (в приведенных целочисленным значениям ставок), имеющих ученую степень (в том числе ученую степень, присвоенную за рубежом и признаваемую в Российской Федерации) и (или) ученое звание (в том числе ученое звание, полученное за рубежом и признаваемое в Российской Федерации), в общем числе научно-педагогических работников, реализующих программу бакалавриата, должна быть не менее 70 процентов.

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

5.2.5. Общее руководство научным содержанием программы бакалавриата осуществляется штатным научно-педагогическим работником, имеющим ученую степень, осуществляющим самостоятельные научно-исследовательские (творческие) проекты (участвующим в осуществлении таких проектов) по направлению подготовки, имеющим ежегодные публикации по результатам указанной научно-исследовательской (творческой) деятельности в ведущих отечественных и (или) зарубежных рецензируемых научных журналах и изданиях, а также осуществляющим ежегодную апробацию результатов указанной научно-исследовательской (творческой) деятельности на национальных и международных конференциях.

Сведения о кадровом обеспечении ОПОП представлены в приложении Б.

## **5.3. Требования к материально-техническому и учебно-методическому обеспечению ОПОП.**

5.3.1. 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



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

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 возможностью подключения к сети «Интернет» и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду университета.

Сведения о материально-техническом обеспечении ОПОП представлены в приложении В.

5.3.2. Университет обеспечен необходимым комплектом лицензионного программного обеспечения.

5.3.3. Электронно-библиотечная система (электронная библиотека) и электронная информационно-образовательная среда обеспечивают одновременный доступ не менее 25 процентов обучающихся по программе бакалавриата.

## **6. ХАРАКТЕРИСТИКА СРЕДЫ ФГБОУ ВО ОМСКИЙ ГАУ, ОБЕСПЕЧИВАЮЩАЯ РАЗВИТИЕ КОМПЕТЕНЦИЙ ВЫПУСКНИКОВ**

Под социокультурной средой в ФГБОУ ВО Омский ГАУ понимается целенаправленно организованное значимое пространство жизнедеятельности обучающихся, в котором протекает процесс формирования личности, ее развитие и саморазвитие во взаимодействии с другими людьми, природными, предметными факторами, культурными ценностями.

Социокультурная среда университета предназначена для решения трёх основных задач:

- способствовать определению и реализации индивидуальной траектории личностного развития обучающихся в период обучения в университете;
- содействовать формированию предусмотренных ФГОС общекультурных, общепрофессиональных и профессиональных компетенций обучающихся средствами внеучебной работы;
- обеспечивать возможность активного поэтапного приобретения обучающимися бесценного социально-значимого опыта, который позволит им адаптироваться к новым условиям жизнедеятельности (в период обучения и после окончания университета).

### **6.1. Характеристика воспитательной работы**

Социокультурная среда университета направлена на совместное решение средствами учебной и внеучебной работы образовательных задач, ориентированных на формирование и развитие установленного круга компетенций, а также на профессиональное воспитание и личностное развитие обучающихся.

6.1.1. В соответствии с действующими требованиями и сложившейся практикой ФГБОУ ВО Омский ГАУ осуществляет следующие взаимосвязанные виды вне-

учебной работы с обучающимися:

- воспитательная работа с обучающимися;
- организация научно-исследовательской работы обучающихся;
- социальная практика.

При этом внеучебная форма научно-исследовательской и воспитательной работ сочетается с их учебными формами.

6.1.2. Воспитательная деятельность по ОПОП осуществляется в соответствии с нормативно-правовыми актами федерального, регионального и университетского уровней. При разработке, организации и апробировании мероприятий по внеучебной работе используются локальные документы.

В ходе внеучебной работы решаются задачи профессионально-трудового, гражданско-патриотического, гражданско-правового, духовно-нравственного воспитания обучающихся; развития стремления к здоровому образу жизни, а также формирования общекультурных компетенций выпускников, предусмотренных ФГОС.

6.1.4. Важнейшей составной частью воспитательного процесса в ОПОП является формирование гражданской ответственности и патриотизма. В соответствии с Программой «Гражданско-патриотическое воспитание обучающихся» проводится ряд мероприятий, приобщающих обучающихся к элементам межнациональной, корпоративной истории и культуре.

Особенностью университета является многонациональность обучающихся, имеющих различные религиозные убеждения и представляющих этническую культуру своего народа. Для обучающихся ОПОП на университетском и факультетском уровнях ежегодно проводятся митинги у памятной стелы и мемориального комплекса университета, посвященные Дню Победы, встречи с участниками Великой Отечественной войны, празднование юбилейных дат П.А. Столыпина, военно-спортивный праздник, митинг, посвященный университетской символике; мероприятия, посвященные великим датам в истории России, г. Омска и университета. В течение учебного года обучающиеся принимают участие во Всероссийских акциях «Бессмертный полк», «Георгиевская ленточка», «Вахта памяти».

6.1.5. Студенческая жизнь – это не только процесс овладения знаниями и профессиональными компетенциями, это еще и важный этап развития и становления личности человека, определения его будущего социально-культурного статуса. В соответствии с Комплексной программой ФГБОУ ВО Омский ГАУ по работе с талантливой молодежью в рамках реализации приоритетного национального проекта «Образование» организация работы в рамках *духовно-нравственного направления* играет важную роль в воспитательном процессе. На базе СДК работают разножанровые творческие коллективы. Ежегодно проводятся такие мероприятия, как региональный фестиваль творческой сельской молодежи, День Знаний, конкурсы «Мистер Университета», «Мисс Университет», новогодняя концертная программа, торжественное вручение дипломов, юбилейные вечера на факультетах и др. Обучающиеся выступают как организаторы многих мероприятий, так и в качестве зрителей.

Для решения задач духовно-нравственного воспитания во внеучебное время наиболее эффективна и рациональна форма социокультурного абонеента, предполагающая посещение студентами культурно-просветительских учреждений, экскур-

сионных туров города, области, России (экскурсии в г. Санкт-Петербург, г. Москва, г. Казани, Золотому кольцу и др.).

6.1.6. В соответствии с приоритетом национальной политики в области формирования здорового образа жизни у молодежи в университете идет планомерная работа по привлечению обучающихся к физкультурно-оздоровительным, профилактическим, спортивно-массовым мероприятиям факультетского, вузовского, регионального и федерального уровней. Данная работа ведется в рамках Программы «Здоровье».

В учебном процессе преподаватели кафедр физического воспитания читают лекции и проводят беседы о развитии личностных качеств студентов, занимающихся спортом.

Во внеучебное время проходятся различные мероприятия: спартакиада первокурсников, межфакультетская спартакиада по 28 видам спорта, спартакиада ППС и сотрудников, мемориальные спортивные соревнования и др.

Устойчивыми организационными формами спортивно-массовой, оздоровительной, физкультурной работы являются сборные команды университета, секции и спортивные группы, в которых занимаются обучающиеся ОПОП.

Сборные команды университета ежегодно принимают участие во внешних спартакиадах, универсиадах, первенствах по различным видам спорта (например, Спартакиада образовательных учреждений ВО Омской области, летняя и зимняя Универсиады Министерства сельского хозяйства РФ и т.д.).

Составляющей частью воспитания потребности обучающихся в здоровом образе жизни является организация и проведение мероприятий по антиалкогольному просвещению, профилактике наркомании, табакокурения, ВИЧ-инфекций, экстремизму.

В рамках программы «Социальная и учебная адаптация студентов первых курсов университета» проводятся мероприятия, нацеленные на правовое просвещение обучающихся (знакомство студентов с приказом ректора о запрете табакокурения и употребления спиртных напитков на территории университета и законами, направленными на борьбу с курением, алкоголизмом и наркоманией). Ежегодно проводятся лекции и беседы по профилактике негативных явлений в молодежной среде, социологические опросы, анкетирования по проблемам зависимостей, встречи с сотрудниками УВД и др.

6.1.7. В системе профессионального воспитания обучающихся по ОПОП университета сформированы новые концептуальные подходы по совершенствованию воспитательной составляющей в образовательном пространстве университета, разработаны подходы к усилению интеграции учебной, научной и внеучебной работы по подготовке специалистов в рамках ОПОП, с внедрением таких форм, как региональный фестиваль профессионального мастерства «Медиана», встречи с профессиональными партнерами университета (ОАО «Омский Бекон», главы муниципальных районов Омской области и др.), стипендия главы Омского муниципального района Омской области, конкурс на премии им. А.П. Майорова, интеллектуальная игра «Начинающий фермер».

По итогам прохождения практик в рамках регионального проекта «Малая Родина» участники в своих работах отражают актуальные проблемы предприятий,

проводят анализ и корректировку социально-экономических программ муниципальных образований Омской области, разрабатывают собственные проекты развития районов и поселений.

На кафедрах и факультетах регулярно проводятся специализированные мероприятия: Дни факультетов, Недели специальностей и др.

Профессионально-трудовое воспитание осуществляется и во время трудовых десантов по благоустройству корпусов, общежитий, территории университета. Обучающиеся университета принимают активное участие в молодежных экологических акциях «Экологический десант», «Чистый город».

6.1.8. С целью формирования благоприятного имиджа университета как инновационного вуза, пропагандирующего достижения обучающихся, выявления и объединения творчески мыслящей талантливой молодежи, активно участвующей в общеуниверситетских мероприятиях разной направленности проводятся: Торжественные церемонии «Звезды Омского ГАУ», «Спортивная гордость Омского ГАУ», Ректорский бал отличников учебы и др.

6.1.9. Университет имеет достаточно развитую специализированную структуру внеучебной работы.

К её элементам на университетском уровне относятся проректор по социальной работе и молодежной политике, отдел организационно-методического сопровождения воспитательной работы, отдел социально-психологической поддержки обучающихся, спортивно-оздоровительный клуб университета, студенческий дворец культуры, музей истории ФГБОУ ВО Омский ГАУ, ответственный за организацию НИРО.

*Организацию воспитательной работы на факультете* осуществляют ответственные за организацию воспитательной работы из числа профессорско-преподавательского состава.

*Организацию воспитательной работы на кафедральном уровне* осуществляют ответственные за воспитательную работу на кафедре из числа профессорско-преподавательского состава.

Для координации и *организации внеучебной работы с академической группой* закрепляются кураторы академических групп.

В целях методического, научного обеспечения деятельности, обмена опытом кураторов *создана Школа кураторов* с регулярным проведением обучающих семинаров, совещаний с приглашением специалистов разных профилей.

6.1.10. Основу коллегиального звена системы управления внеучебной работой университета составляют:

- комиссия учёного совета по воспитательной работе, взаимодействию со студенческими организациями и другими объединениями университета;
- совет университета по воспитательной работе;
- совет кураторов в УКАБ и в ТФ;
- совет университета по НИРО,
- совет университета по профилактике негативных явлений и экстремизма в молодёжной среде;
- стипендиальная комиссия университета/факультетов.

Воспитательная деятельность регламентируется ежегодными календарными планами воспитательной работы университета, факультетов, кафедр, кураторов, общежитий, общественных организаций, приказами, распоряжениями, постановлениями (решениями) ученого совета университета, факультетов.

6.1.11. Взаимодействие с обучающимися строится через вовлечение их в деятельность органов студенческого самоуправления, основанной на принципах добровольности и партнерства, основу которых составляют следующие звенья: профсоюзные органы, советы обучающихся, старостаты.

Представители органов самоуправления участвуют в мероприятиях разного уровня (включая конкурсные); проявляют высокую активность в проведении собственных мероприятий

К важным направлениям профессионального воспитания университет относит работу студенческих отрядов (сельскохозяйственные, специализированные, строительные, отряды проводников, сервисные отряды, отряд вожатых, волонтерские отряды и др.). Бойцы студенческих отрядов университета традиционно принимают участие не только в организуемых для них мероприятиях, но и в городских патриотических, экологических и иных акциях: всероссийская акция «Бессмертный полк»; региональная акция «Экологический десант»; городские акции по благоустройству территорий г. Омска; спартакиада студенческих отрядов и др.

С целью построения личностно-творческой траектории успешности обучающегося, оценки собственных достижений студентами формируется Портфолио, что является важной составляющей рейтинга будущего специалиста на рынке труда.

## **6.2. Характеристика обеспечения социально-бытовых условий**

6.2.1. Университет полностью отвечает лицензионным требованиям и требованиям Федерального закона «Об образовании в Российской Федерации» по наличию материально-технической базы и социально-бытовых условий для осуществления образовательной деятельности обучающихся в части проживания, питания, медицинского обслуживания, а также другим условиям для охраны здоровья обучающихся (включая возможность заниматься спортом).

В структуре университета имеются 17 студенческих общежитий, которые на 100% обеспечивают потребность нуждающихся в общежитиях студентов. Студентам-сиротам места в общежитиях предоставляются бесплатно.

Кроме того, университет располагает развитой инфраструктурой: два студенческих городка в городе Омске и один в городе Тара. Кроме того, развитая структура студенческих городков располагает комбинатами питания с разветвленной сетью буфетов, библиотеками, спортивным комплексом, студенческим дворцом культуры, магазинами, ботаническим садом, дендропарком и др.

Медицинское обслуживание студентов организовано по договорам с Поликлиниками №1, №4 и №14. Кроме того, имеются медицинские пункты, в которых проводятся ежегодные медицинские осмотры и вакцинации, по результатам которых оформляются «Паспорта Здоровья».

6.2.2. В распоряжении творчески одаренных студентов, преподавателей и художественных коллективов имеется база студенческого дворца культуры (СДК), которая оснащена всем необходимым оборудованием. Площадь здания СДК составля-

ет 3920,5 кв.м и включает в себя зрительный зал на 672 места, актовый паркетный зал, фойе, гардероб, костюмерную, репетиционные помещения.

Структурные подразделения университета (ИВМиБ, Тарский филиал, УКАБ) также имеют актовые залы.

6.2.3. В вузе созданы условия для занятий спортом: действует спортивный комплекс (СК) на территории студгородка №1, спортивно-оздоровительный комплекс (СОК) и помещение, приспособленное для занятий физической культурой и спортом (в УКАБ) на территории студгородка №2, которые включают спортивные сооружения закрытого и открытого типа, спортивные плоскостные сооружения.

СК включает: два игровых спортивных зала, гиревой зал, зал классической борьбы, тренажерный зал, плоскостные спортивные сооружения – футбольное поле, поля для мини-футбола, волейбольную площадку, беговую легкоатлетическую дорожку, секторы для метаний и прыжков, биатлонное стрельбище, баскетбольную площадку, лыжную базу.

СОК ИВМиБ университета включает: бассейн (25×11,5 м), универсальный зал (тренажерный зал, зал восточных единоборств, зал бокса), специализированный зал гимнастики и лечебной физической культуры, два игровых спортивных зала.

## **7. НОРМАТИВНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ СИСТЕМЫ ОЦЕНКИ КАЧЕСТВА ОСВОЕНИЯ ОБУЧАЮЩИМИСЯ ОПОП ВО**

### **7.1. Оценка качества освоения образовательной программы**

В соответствии с ФГОС ВО и Порядком организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам высшего образования – программам бакалавриата, программам специалитета, программам магистратуры оценка качества освоения обучающимися основных образовательных программ включает текущий контроль успеваемости, промежуточную и государственную итоговую аттестацию обучающихся.

Конкретные формы и процедуры текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся по каждой дисциплине и практике устанавливаются учебным планом, рабочими программами дисциплин и практик.

Требования к содержанию, объему и структуре аттестационных испытаний устанавливаются программой государственной итоговой аттестации. Требования к процедуре проведения государственных аттестационных испытаний устанавливаются Положением о порядке проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам высшего образования – программам бакалавриата, программам магистратуры, программам специалитета в ФГБОУ ВО Омский ГАУ.

Для осуществления процедур текущего контроля успеваемости, промежуточной и государственной итоговой аттестации обучающихся университет создает фонды оценочных средств.

В целях приближения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся к задачам их будущей профессиональной деятельности университет обеспечивает привлечение к процедурам текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации, а также экспертизе оценочных средств внешних экс-

пертов: работодателей из числа действующих руководителей и работников профильных организаций (имеющих стаж работы в данной профессиональной области не менее 3 лет), а также преподавателей смежных образовательных областей, специалистов.

## **7.2. Качество подготовки обучающихся обеспечивается в соответствии со следующими нормативно-методическими документами:**

- Порядок организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам высшего образования – программам бакалавриата, программам специалитета, программам магистратуры в ФГБОУ ВО Омский ГАУ;
- Положение об организации и осуществлении образовательной деятельности по образовательным программам при сочетании различных форм обучения в ФГБОУ ВО Омский ГАУ;
- Порядок организации и осуществления образовательной деятельности при сетевой форме реализации образовательных программ высшего образования в ФГБОУ ВО Омский ГАУ;
- Положение об организации и осуществлении образовательной деятельности обучающихся по индивидуальным учебным планам, в том числе ускоренного обучения, в пределах осваиваемых образовательных программ среднего профессионального и высшего образования в ФГБОУ ВО Омский ГАУ;
- Положение о текущем контроле успеваемости, промежуточной аттестации обучающихся по программам высшего образования – программам бакалавриата, программам специалитета, программам магистратуры и среднего профессионального образования в ФГБОУ ВО Омский ГАУ;
- Положение о порядке индивидуального учета результатов освоения обучающимися основных образовательных программ, реализуемых в университете, и поощрений обучающихся, хранения в архивах информации об этих результатах и поощрениях на бумажных и (или) электронных носителях;
- Порядок зачета ФГБОУ ВО Омский ГАУ результатов освоения обучающимися учебных предметов, курсов, дисциплин (модулей), практики, дополнительных образовательных программ в других организациях, осуществляющих образовательную деятельность;
- Порядок освоения элективных дисциплин (дисциплин по выбору) в ФГБОУ ВО Омский ГАУ;
- Порядок освоения факультативных дисциплин в ФГБОУ ВО Омский ГАУ;
- Порядок проведения промежуточной и государственной итоговой аттестации с применением дистанционных образовательных технологий при реализации основных профессиональных образовательных программ в ФГБОУ ВО Омский ГАУ;
- Положение о практической подготовке обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы высшего образования, среднего профессионального образования в ФГБОУ ВО Омский ГАУ;

- Положение о контактной работе обучающихся с научно-педагогическими работниками и (или) лицами, привлекаемыми к реализации образовательных программ на иных условиях, в ФГБОУ ВО Омский ГАУ;
- Положение о порядке применения электронного обучения, дистанционных образовательных технологий по образовательным программам в ФГБОУ ВО Омский ГАУ;
- Положение об организации и порядке проведения занятий по дисциплинам (модулям) по физической культуре и спорту в ФГБОУ ВО Омский ГАУ по образовательным программам высшего образования – программам бакалавриата, программам специалитета;
- Положение о порядке проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам высшего образования – программам бакалавриата, программам специалитета, программам магистратуры в ФГБОУ ВО Омский ГАУ;
- Положение о режиме занятий обучающихся по программам высшего образования – программам бакалавриата, программам специалитета, программам магистратуры и программам среднего профессионального образования в ФГБОУ ВО Омский ГАУ.

## **8. ОРГАНИЗАЦИЯ ИНКЛЮЗИВНОГО ОБРАЗОВАНИЯ ДЛЯ ИНВАЛИДОВ И ЛИЦ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ**

Обучение инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья осуществляется университетом с учетом особенностей психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья обучающихся. Процесс обучения обучающихся с ОВЗ осуществляется на основе ОПОП, адаптированной, при необходимости, для обучения конкретной категории обучающихся. 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. Перевод обучающихся на адаптированную ОПОП осуществляется только по личному заявлению обучающегося.

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.

С целью успешной адаптации обучающихся разных категорий разработана и реализуется Программа индивидуальной реабилитации обучающегося ФГБОУ ВО Омский ГАУ с ограниченными возможностями здоровья.

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 содействия трудоустройству и поддержки профессиональной карьеры выпускников 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. При необходимости сотрудниками юридического отдела, оказывается консультационная помощь данной категории обучающихся.

## **9. СООТВЕТСТВИЕ СФОРМУЛИРОВАННЫХ В ОПОП ВО ПЛАНИРУЕМЫХ РЕЗУЛЬТАТОВ ЕЕ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫМ СТАНДАРТАМ**

В соответствии с реализацией основных требований законодательства РФ в области внедрения профессиональных стандартов, в университете идет работа по актуализации основных образовательных программ с учетом принимаемых профессиональных стандартов по направлению установления соответствия ФГОС, ОПОП и ПС и сопряжения их разделов, а также по актуализации ОПОП в соответствии с требованиями рынка труда.

Выпускающей кафедрой продуктов питания и пищевой биотехнологии совместно с предприятиями-работодателями, на кадровые потребности которых ориентирована образовательная программа, определены наиболее значимые трудовые функции (в соответствии с профессиональными компетенциями ФГОС ВО), которые должен выполнять специалист на предприятии (Приложение Г).

Перечень формируемых программой профессиональных компетенций, учебный план, календарный график, учебно-методический комплекс согласованы с работодателями (организациями, на кадровые потребности которых ориентирована образовательная программа) (Приложение Д).

Для организации, развития и усиления практического обучения обучающихся, научно-педагогическими работниками университета, участвующими в реализации образовательной программы, в рамках дисциплин ориентированных на формирование профессиональных компетенций формируются фонды оценочных средств на основе реальных профессиональных ситуаций.

**Справка о наличии в учебно-методических материалах кейсов, разработанных на основе реальных профессиональных ситуаций**

<b>Дисциплины, в рамках которых формируется компетенция</b>	<b>Профессиональные компетенции, формируемые программой</b>	<b>Наименование кейса</b>
Общая технология отрасли	ОПК-3; ПК-5; ПК-7; ПК-11; ПК-14; ПК-16	Кейсы, вынесенные на текущую и промежуточную аттестацию по направлению подготовки
Системы менеджмента безопасности пищевой продукции	ПК-1; ПК-6; ПК-9	
Технология мяса и мясных продуктов	ОПК-2; ПК-1; ПК-3; ПК-5; ПК-7; ПК-8; ПК-11; ПК-14; ПК-20; ПК-24; ПК-31	
Технологическое оборудование мясной отрасли	ОПК-4; ПК-2; ПК-10; ПК-31	

\*комплект кейсов представлен в ФОС дисциплин

**Разработчики ОПОП ВО:**

Заведующий кафедрой продуктов  
питания и пищевой биотехнологии  
канд. техн. наук доцент



С.А. Коновалов

Кандидат ветеринарных  
наук, доцент



Н.В. Стрельчик

Производственник

*Главный технолог  
ООО "Продтехнологии"*



О.В. Рябова

**Программа формирования компетенций по ОПОП высшего образования - программы бакалавриата**  
**Направление подготовки 19.03.03 Продукты питания животного происхождения**  
**профиль Технология мяса и мясных продуктов**

Программа формирования компетенции						
ОК-1 - способность использовать основы философских знаний для формирования мировоззренческой позиции						
Учебная единица* (дисциплина, практика), задействованная в формировании данной компетенции	Семестр изучения (очная форма)/ курс изучения (заочная форма)	Компоненты компетенции, формируемые в рамках данной учебной единицы			Формы и средства контроля формирования компетенций	Форма промежуточной аттестации по дисциплине
		знать	уметь	владеть		
Б1.Б.02 Философия	3 (2)	Основные философские понятия и категории. Этапы и закономерности исторического развития. Методы философских и научных исследований	Критически воспринимать и оценивать источники информации. Проблематизировать мыслительную ситуацию, репрезентировать ее на уровне проблемы. Логично формулировать, излагать и аргументировано отстаивать собственное видение проблем и способов их разрешения.	Мыслительными операциями анализа и синтеза, сравнения, обобщения, классификации. Технологиями приобретения, использования и обновления гуманитарных, социальных и экономических знаний. Опыт ведения дискуссии, полемики, диалога.	Конспект, контрольная работа; тестирование; опрос; экзаменационные вопросы	экзамен

Программа формирования компетенции						
ОК-2 - способность анализировать основные этапы и закономерности исторического развития общества для формирования гражданской позиции						
Учебная единица* (дисциплина, практика), задействованная в формировании данной компетенции	Семестр изучения (очная форма)/ курс изучения (заочная форма)	Компоненты компетенции, формируемые в рамках данной учебной единицы			Формы и средства контроля формирования компетенций	Форма промежуточной аттестации по дисциплине
		знать	уметь	владеть		
Б1.Б.01 История	1 (1)	закономерности, факторы, основные этапы развития исторического процесса; специфику исторического развития России в контексте мировой истории.	осуществлять анализ исторических событий, ориентироваться в окружающей социальной действительности, применять исторические понятия, знание закономерностей исторического процесса для анализа явлений профессиональной сферы.	владеть навыками получения, обработки и оценки источников информации	Вопросы экзаменационного задания; устный опрос; презентация; коллоквиум	экзамен

Программа формирования компетенции						
ОК-3 - способность использовать основы экономических знаний в различных сферах деятельности						
Учебная единица* (дисциплина, практика), задействованная в формировании данной компетенции	Семестр изучения (очная форма)/ курс изучения (заочная форма)	Компоненты компетенции, формируемые в рамках данной учебной единицы			Формы и средства контроля формирования компетенций	Форма промежуточной аттестации по дисциплине
		знать	уметь	владеть		
Б1.Б.04 Экономика	2 (2)	основные экономические положения, методы и проблемы и способы их решения	применять экономическую терминологию, понятия и основные экономические категории в своей профессиональной деятельности	использования экономических моделей для анализа экономической ситуации	Предэкзаменационный тест; вопросы экзаменационного задания; Презентация/ доклад	экзамен
Б1.Б.18 Экономика и управление предприятием	7 (5)	теоретические и методологические основы экономических знаний при оценке эффективности деятельности в различных сферах АПК	экономическую оценку деятельности предприятий АПК	методиками расчета и анализа основных экономических показателей деятельности предприятий	Опрос. Тест. Доклады-презентации на семинаре. Расчеты в рабочей тетради. Курсовая работа. Экзаменационное задание	экзамен

Программа формирования компетенции						
ОК-4 - способность использовать основы правовых знаний в различных сферах деятельности						
Учебная единица* (дисциплина, практика), задействованная в формировании данной компетенции	Семестр изучения (очная форма)/ курс изучения (заочная форма)	Компоненты компетенции, формируемые в рамках данной учебной единицы			Формы и средства контроля формирования компетенций	Форма промежуточной аттестации по дисциплине
		знать	уметь	владеть		
Б1.Б.04 Экономика	2 (2)	- основы теории собственности, государственного регулирования экономики	- исследовать и учитывать тенденции в развитии государственного механизма	- применения инструментов государственного регулирования экономики	Предэкзаменационный тест; вопросы экзаменационного задания Презентация/ доклад	экзамен
Б1.В.01 Правоведение	4 (2)	основные принципы и положения трудового, гражданского и административного законодательства Российской Федерации, основополагающие законы, правовые акты, правила и нормы;	планировать и осуществлять свою деятельность с учетом правового анализа;	применения основных принципов и положений трудового, гражданского и административного законодательства Российской Федерации, основополагающих законов, правовых актов, правил и норм	Тест; реферат, Конспект, устный опрос	зачёт
Б1.В.ДВ.02.01 Управление качеством	7 (4)	- знать об общеправовых мерах, проводимых при организации входного, операционного и т.д. контроля качества сырья, вспомогательных материалов, полуфабрикатов, готовой продукции.	уметь разрабатывать мероприятия для организации контроля производства, проведения испытаний и анализа продукции.	владеть навыками анализа полученной информации	опрос, тест, презентация	зачёт

Б1.В.ДВ.02.02 Правовое регулирование предпринимательской деятельности	7 (4)	основные принципы и положения трудового, гражданского и административного законодательства Российской Федерации, основополагающие законы, правовые акты, правила и нормы;	планировать и осуществлять свою деятельность с учетом правового анализа;	навыками применения основных принципов и положений трудового, гражданского и административного законодательства Российской Федерации, основополагающих законов, правовых актов, правил и норм	Тест; реферат, устный опрос, конспект	зачёт
---	-------	---	--	---	---------------------------------------	-------

Программа формирования компетенции

**ОК-5 - способность к коммуникации в устной и письменной формах на русском и иностранном языках для решения задач межличностного и межкультурного взаимодействия**

Учебная единица* (дисциплина, практика), задействованная в формировании данной компетенции	Семестр изучения (очная форма)/ курс изучения (заочная форма)	Компоненты компетенции, формируемые в рамках данной учебной единицы			Формы и средства контроля формирования компетенций	Форма промежуточной аттестации по дисциплине
		знать	уметь	владеть		
Б1.Б.03 Иностранный язык	1,2 (1,2)	фонетические, орфографические нормы, лексико-грамматический минимум, характерный для повседневного общения на иностранном языке; культурные традиции стран изучаемого языка лексико-грамматические явления и стилистические нормы изучаемого языка, характерные для устной и письменной коммуникации в социально-бытовой сфере общения; приемы получения и анализа информации из источников на иностранном языке	использовать речевые средства (лексические, грамматические, стилистические) для решения коммуникативных задач в ситуациях социально-бытового общения на иностранном языке; обобщать и анализировать информацию из источников на иностранном языке	устной и письменной речи на иностранном языке для решения задач межличностного и межкультурного взаимодействия; навыками работы с различными информационными источниками и презентации результатов на иностранном языке	Тесты; устный опрос; индивидуальное задание, электронная презентация; контрольная работа на заочной форме обучения	зачёт, экзамен
ФТД.В.01 Профессиональный иностранный язык	3 (3)	наиболее употребительные лексические единицы и речевые клише по изучаемой тематике; основную профессиональную терминологию; грамматические (морфологические и синтаксические) особенности аутентичных текстов профессиональной направленности	извлекать информацию из аутентичных текстов профессиональной направленности; отбирать адекватные речевые средства для построения высказываний в рамках изучаемой тематики	презентации информации профессиональной направленности на иностранном языке; профессиональной коммуникации в рамках изучаемой тематики	устный опрос	зачёт

Программа формирования компетенции						
ОК-6 - способность работать в коллективе, толерантно воспринимая социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия						
Учебная единица* (дисциплина, практика), задействованная в формировании данной компетенции	Семестр изучения (очная форма)/ курс изучения (заочная форма)	Компоненты компетенции, формируемые в рамках данной учебной единицы			Формы и средства контроля формирования компетенций	Форма промежуточной аттестации по дисциплине
		знать	уметь	владеть		
Б1.Б.02 Философия	3 (2)	Основные виды общения, принципы работы в коллективе	Отбирать и организовывать коммуникативные средства в соответствии со спецификой деятельности коллектива	Владеть навыками ведения дискуссии, полемики, диалога, готовностью к кооперации с коллегами, работе в коллективе	Конспект, контрольная работа; тестирование; опрос; экзаменационные вопросы	экзамен

Программа формирования компетенции						
ОК-7 - способность к самоорганизации и самообразованию						
Учебная единица* (дисциплина, практика), задействованная в формировании данной компетенции	Семестр изучения (очная форма)/ курс изучения (заочная форма)	Компоненты компетенции, формируемые в рамках данной учебной единицы			Формы и средства контроля формирования компетенций	Форма промежуточной аттестации по дисциплине
		знать	уметь	владеть		
Б1.Б.02 Философия	3 (2)	Особенности и тенденции современного социального и культурного развития общества,	Принимать профессиональные решения в с учетом их социальных последствий.	Владеть навыками самостоятельного принятия с учетом их социальных последствий	Конспект, контрольная работа; тестирование; опрос; экзаменационные вопросы	экзамен
Б1.Б.05 Высшая математика	1, 2 (1, 1)	структуру самосознания, его роль в жизнедеятельности личности; виды самооценки, уровни притязаний, их влияния на результат образовательной, профессиональной деятельности: этапы профессионального становления личности	самостоятельно оценивать роль новых знаний, навыков и компетенций в образовательной, профессиональной деятельности; самостоятельно оценивать необходимость и возможность социальной, профессиональной адаптации; планировать и осуществлять свою деятельность с учетом результатов ее анализа	владеет навыками познавательной и учебной деятельности, навыками разрешения проблем; навыками поиска методов решения практических задач, применению различных методов познания; формами и методами самообучения и самоконтроля.	опрос, типовой расчет, тест, контрольная работа на заочной форме обучения, теоретические и практические вопросы экзаменационного задания	зачёт, экзамен
Б1.Б.08 Органическая химия	2 (2)	состав, нахождение и выстраивать подсистемы и элементы в наилучшем порядке, возможном для данных условий	четко планировать последовательность выполнения действий на перспективу	способностью использовать источники информации различного направления	Тест; реферат; контрольная работа на заочной форме обучения	экзамен
Б1.Б.07 Физика	2,3	понятийный аппарат, законы и концепции фундаментальных разделов классической и современной физики	применять знания по физике при изучении других специальных дисциплин	навыки обращения с лабораторным оборудованием и приборами в лаборатории физики, проведения физического эксперимента в соответствии с современными методиками	тест, коллоквиум, контрольная работа на заочной форме обучения, реферат, индивидуальное задание, конспект, экзаменационное задание	зачёт, экзамен



Б1.В.ДВ.01.01 История науки и производства пищи	2 (1)	государственную политику России в области здорового питания - основные теории и концепции питания	анализировать любую систему питания или диету на её соответствие концепции рационального питания	навыками дготовки электронных презентаций	учебное портфолио; электронная презентация; опрос; выступления на семинарских занятиях	зачёт
Б1.В.ДВ.01.02 Состояние и перспективы развития АПК Омской области	2 (1)	государственную политику России в области АПК; - содержание основных понятий АПК	анализировать уровень развития АПК в субъекте	навыками подготовки электронных презентаций	учебное портфолио; электронная презентация; опрос; выступления на семинарских занятиях	зачёт

Программа формирования компетенции

**ОК-8 -способность использовать методы и средства физической культуры для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности**

Учебная единица* (дисциплина, практика), задействованная в формировании данной компетенции	Семестр изучения (очная форма)/ курс изучения (заочная форма)	Компоненты компетенции, формируемые в рамках данной учебной единицы			Формы и средства контроля формирования компетенций	Форма промежуточной аттестации по дисциплине
		знать	уметь	владеть		
Б1.Б.19 Физическая культура и спорт	4 (1)	научно-практические основы физической культуры и способность использовать методы и средства физической культуры для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности жизни	использовать средства и методы физического воспитания для профессионально-личностного развития, физического самосовершенствования, формирования здорового образа и стиля жизни	средствами и методами укрепления индивидуального здоровья, физического самосовершенствования, ценностями физической культуры личности для успешной социально-культурной и профессиональной деятельности	Тестирование, выполнение и защита расчетно-аналитической работы, практических работ, контрольная работа, реферат, опрос;	зачёт
Б1.В.14 Элективные курсы по физической культуре и спорту	1, 2, 3, 4, 5, 6 (1)	принципы и закономерности воспитания и совершенствования физических качеств	поддерживать и совершенствовать основные физические качества в процессе занятий физическими упражнениями в избранном виде спорта	владеть практическими навыками специальной физической подготовки в избранном виде спорта	Тесты физической подготовленности Для обучающихся заочной формы Опрос, Контрольная работа	зачёт

Программа формирования компетенции

**ОК-9 -готовность пользоваться основными методами защиты производственного персонала и населения от возможных последствий аварий, катастроф, стихийных бедствий**

Учебная единица* (дисциплина, практика), задействованная в формировании данной компетенции	Семестр изучения (очная форма)/ курс изучения (заочная форма)	Компоненты компетенции, формируемые в рамках данной учебной единицы			Формы и средства контроля формирования компетенций	Форма промежуточной аттестации по дисциплине
		знать	уметь	владеть		
Б1.Б.10 Безопасность жизнедеятельности	6 (3)	основные методы защиты производственного персонала и населения от возможных последствий аварий, катастроф, стихийных бедствий.	пользоваться основными методами защиты производственного персонала и населения от возможных последствий аварий, катастроф, стихийных бедствий.	основными методами защиты производственного персонала и населения от возможных последствий аварий, катастроф, стихийных бедствий.	Заключительное (итоговое) тестирование, контрольная работа, опрос, конспект, индивидуальное задание	зачёт с оценкой

Программа формирования компетенции						
ОПК-1 - способность решать стандартные задачи профессиональной деятельности на основе информационной и библиографической культуры с применением информационно-коммуникационных технологий и с учетом основных требований информационной безопасности						
Учебная единица* (дисциплина, практика), задействованная в формировании данной компетенции	Семестр изучения (очная форма)/ курс изучения (заочная форма)	Компоненты компетенции, формируемые в рамках данной учебной единицы			Формы и средства контроля формирования компетенций	Форма промежуточной аттестации по дисциплине
		знать	уметь	владеть		
Б1.Б.06 Информатика	1 (1)	правила сетевого этикета; понятие информации, информационного общества, количества и объема информации, методы кодирования информации; основные требования информационной безопасности.	вести поиск информации в сетевых базах данных (сайты организаций, предприятий в России и за рубежом; рассылка по электронной почте); использовать антивирусные программные средства, программы архивирования и резервного копирования данных.	поиска, анализа, синтеза, оценки профессионально- значимой информации; создания, редактирования, форматирования текстовых документов (рефератов, эссе, домашних заданий, контрольных работ, отчетов по лабораторным работам, презентаций); борьбы с вредоносными программами; архивирования, защиты информации; использования в своей информационной деятельности бесплатных услуг и сервисов сети Интернет;	Тестирование, контрольная работа, Предэкзаменационный тест; Теоретические вопросы экзаменационного задания; Устный опрос; контрольная работа (для заочной формы обучения)	экзамен
Б1.Б.17 Системы управления технологическими процессами и информационные технологии	7 (4)	современные информационные технологии, сущность работы сетей	работать с современными средствами оргтехники	навыками использования компьютера как средства управления информацией	Теоретические вопросы экзаменационного задания; Контрольная работа, Тестирование	экзамен

Программа формирования компетенции						
ОПК-2 - способность разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения						
Учебная единица* (дисциплина, практика), задействованная в формировании данной компетенции	Семестр изучения (очная форма)/ курс изучения (заочная форма)	Компоненты компетенции, формируемые в рамках данной учебной единицы			Формы и средства контроля формирования компетенций	Форма промежуточной аттестации по дисциплине
		знать	уметь	владеть		
Б1.Б.09 Биохимия	3 (2)	биохимическое обоснование для разработки мероприятий по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания	обосновывать разработку мероприятий по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания	иметь навыки биохимического обоснования для разработки мероприятий по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания	тест; теоретические вопросы экзаменационного задания; теоретические вопросы к семинарским занятиям и лабораторным занятиям, лабораторные работы, опрос, контрольная работа на заочной форме обучения	экзамен

Б1.Б.11 Пищевая химия	3 (3)	<ul style="list-style-type: none"> <li>- проблемы снабжения человечества пищей и пути их развития;</li> <li>- нормы потребления основных продуктов питания и пищевых веществ;</li> <li>- основные характеристики пищевых продуктов (товарная, пищевая, биологическая, энергетическая ценность, доброкачественность и усвояемость пищевых продуктов);</li> <li>- сущность процесса питания, принципы и условия рационального питания;</li> <li>- явления, протекающие в продуктах при технологической обработке</li> </ul>	<p>определять товарную, пищевую, биологическую, энергетическую ценность;</p> <p>-оценить доброкачественность и усвояемость пищевых продуктов;</p> <p>основной химический состав пищевых продуктов</p>	<p>навыками работы с отдельными приборами в лаборатории исследования качества пищевых продуктов</p>	<p>Тестирование;</p> <p>теоретические вопросы к семинарским занятиям и лабораторным занятиям, опрос,</p> <p>Расчетная и лабораторные работы</p>	<p>зачёт с оценкой</p>
Б1.Б.18 Экономика и управление предприятием	7 (5)	<p>технологические процессы производства продукции питания различного назначения</p>	<p>разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения</p>	<p>разработки мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения</p>	<p>Тест.</p> <p>Доклады-презентации на семинаре.</p> <p>Расчеты в рабочей тетради</p> <p>Курсовая работа.</p> <p>Опрос</p> <p>Экзаменационное задание</p>	<p>экзамен</p>
Б1.В.06 Технология мяса и мясных продуктов	5, 6, 7 (2,3, 4, 5)	<p>базовые технологические процессы производства продукции питания различного назначения</p>	<p>принимать конкретные технические решения при разработке технологических процессов производства продукции питания различного назначения</p>	<p>знаниями основных закономерностей и процессов различных стадий технологии мясных продуктов;</p> <p>- новейшими методами анализа сырья, пищевых добавок и готовых продуктов</p>	<p>Контрольная работа, аудиторный контроль в виде письменного опроса</p>	<p>зачёт с оценкой, экзамен</p>
Б1.В.ДВ.05.02 Физико-химические и биохимические основы производства мясных продуктов	6 (4)	<p>перечень мероприятий по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания</p>	<p>разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции пищевого назначения</p>	<p>разработки мероприятий по совершенствованию технологических процессов производства пищевых продуктов</p>	<p>Теоретические вопросы к семинарским занятиям; опрос, контрольная работа лабораторные работы</p>	<p>зачёт</p>

Б1.В.ДВ.05.01 Пищевые добавки	6 (4)	знать обоснование необходимости и принципы использования технологических улучшителей и пищевых добавок; основные свойства сырья, влияющие на качество готовой продукции, ресурсо- и энергосбережение технологических процессов	обосновывать выбор пищевых добавок; -- уметь пользоваться санитарно-гигиенической и другой нормативной документацией по технологическим улучшителям и пищевым добавкам; оценивать целесообразность применения пищевых добавок и улучшителей в промышленности, общественном питании и оздоровительных программах; оценивать правильность и полноту информации для потребителя на этикетке пищевых продуктов, полученных с использованием пищевых добавок и улучшителей; контролировать адекватность сопровождающей документации на пищевые добавки и улучшители;	- навыками применения теоретических знаний по использованию пищевых добавок в конкретных производственных условиях и подбора наиболее адекватных пищевых добавок для улучшения качества готовой продукции. - организовать на современном уровне дегустационную экспертизу качества продуктов с гарантией объективности и надежности результатов, позволяющих дифференцировать продовольственные товары по качественным уровням.	Теоретические вопросы к семинарским занятиям; опрос, контрольная работа, лабораторные работы	зачёт
Б1.В.ДВ.06.01 Современные технологии мясных консервированных продуктов	7 (5)	технологические процессы производства мясных консервированных продуктов	разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологического процесса производства мясных консервированных продуктов	разработки мероприятий по совершенствованию технологического процесса производства мясных консервированных продуктов	опрос, реферат, конспект, заключительное тестирование (по результатам освоения дисциплин);	зачёт
Б1.В.ДВ.06.02 Современное производство колбасных и солёно-копчёных изделий	7 (5)	технологические процессы производства колбасных и солёно-копчёных изделий	разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологического процесса производства колбасных и солёно-копчёных изделий	разработки мероприятий по совершенствованию технологического процесса производства колбасных и солёно-копчёных изделий	опрос, реферат, конспект, заключительное тестирование (по результатам освоения дисциплин);	зачёт
Б2.В.02(П) Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (в том числе технологическая практика)	6 (4)	технологические процессы производства продуктов питания различного назначения	оценивать эффективность технологических процессов производства продуктов питания различного назначения	разработки мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продуктов питания различного назначения	Дневник, письменный отчёт, защита отчета	зачёт с оценкой
Б2.В.03(П) Преддипломная практика	8 (5)	технологические процессы производства продуктов питания различного назначения	оценивать эффективность технологических процессов производства продуктов питания различного назначения	навыки разработки мероприятий по совершенствованию технологических процессов производства продуктов питания различного назначения	Дневник, письменный отчёт, защита отчета	зачёт с оценкой

Программа формирования компетенции

ОПК-3 -способность осуществлять технологический контроль качества готовой продукции

Учебная единица* (дисциплина, практика), задействованная в формировании данной компетенции	Семестр изучения (очная форма)/ курс изучения (заочная форма)	Компоненты компетенции, формируемые в рамках данной учебной единицы			Формы и средства контроля формирования компетенций	Форма промежуточной аттестации по дисциплине
		знать	уметь	владеть		
Б1.Б.09 Биохимия	3 (2)	биохимические показатели технологического контроля качества готовой продукции	определять биохимические показатели технологического контроля качества готовой продукции	иметь навыки определения биохимических показателей технологического контроля качества готовой продукции	Тестирование; теоретические вопросы экзаменационного задания; теоретические вопросы к семинарским занятиям и лабораторным занятиям, лабораторные работы опрос; контрольная работа на заочной форме обучения	экзамен
Б1.Б.12 Метрология и стандартизация	3 (3)	сущность технологического контроля качества готовой продукции	выполнять работы по поиску нормативной информации в области технологического контроля качества готовой продукции	навыками нормативного обеспечения технологического контроля качества готовой продукции	Реферат, опрос, практические занятия, конспект	зачёт
Б1.Б.13 Общая технология отрасли	4 (2)	методы контроля качества готовой продукции	осуществлять технологический контроль качества готовой продукции	навыками проведения технологического контроля качества готовой продукции	Вопросы для входного контроля Отчет о выполнении лабораторных и практических работ, рубежный контроль, Теоретические вопросы экзаменационного задания; Реферат, тестирование	экзамен
Б1.В.11 Производственный контроль в мясной промышленности	7 (4)	о возможности осуществления технологического контроля качества готовой продукции	осуществлять технологический контроль качества готовой продукции	Владеть способностью осуществлять технологический контроль качества готовой продукции	опрос, презентация, тестирование, контрольная работа, индивидуальное задание, учебное портфолио	зачёт с оценкой
Б2.В.02(П) Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (в том числе технологическая практика)	6 (4)	требования к качеству готовой продукции	осуществлять контроль качества готовой продукции	технологического контроля качества готовой продукции	Дневник, письменный отчёт Защита отчета	зачёт с оценкой
Б2.В.03(П) Преддипломная практика	8 (5)	требования к качеству готовой продукции	осуществлять контроль качества готовой продукции	технологического контроля качества готовой продукции	Дневник, письменный отчёт Защита отчета	зачёт с оценкой

Программа формирования компетенции

**ОПК-4 -готовность эксплуатировать различные виды технологического оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности на пищевых предприятиях**

Учебная единица* (дисциплина, практика), задействованная в формировании данной компетенции	Семестр изучения (очная форма)/ курс изучения (заочная форма)	Компоненты компетенции, формируемые в рамках данной учебной единицы			Формы и средства контроля формирования компетенций	Форма промежуточной аттестации по дисциплине
		знать	уметь	владеть		
Б1.Б.14 Тепло- и хладотехника	4 (2)	безопасные методы эксплуатации теплового и холодильного оборудования при производстве продуктов питания	использовать знания безопасной эксплуатации теплового и холодильного оборудования при производстве продуктов питания	безопасными методами эксплуатации теплового и холодильного оборудования при производстве продуктов питания	Предэкзаменационный тест; Теоретические вопросы экзаменационного задания; Реферат; Контрольная работа; Опрос	экзамен
Б1.Б.15 Электротехника и электроника	3 (2)	особенности конструкции и технические характеристики современных высокоскоростных видов технологического оборудования	проводить термодинамический и электротехнический анализ основных процессов, разрабатывать технологические процессы с высоким уровнем энергосбережения на основе рационального выбора оборудования.	навыками расчета тепловых и электрических сетей и оборудования	Тестирование, лабораторные работы, практические задания, опрос	зачёт
Б1.Б.16 Процессы и аппараты пищевых производств	4 (3)	правила техники безопасности	принимать правильные решения для предотвращения возможных нарушений техники безопасности	практического применения норм и правил техники безопасности	опрос, тестирование, курсовой проект	экзамен
Б1.В.09 Технологическое оборудование мясной отрасли	6 (4)	правила техники безопасности	принимать правильные решения для предотвращения возможных нарушений техники безопасности	практического применения норм и правил техники безопасности	Теоретические вопросы экзаменационного задания, реферат, курсовой проект, опрос,	экзамен
Б2.В.02(П) Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (в том числе технологическая практика)	6 (4)	правила эксплуатации технологического оборудования и требования техники безопасности на пищевых предприятиях	использовать технологическое оборудование в соответствии с требованиями техники безопасности на пищевых предприятиях	работы на различных видах технологического оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности на пищевых предприятиях	Дневник, письменный отчёт Защита отчета	зачёт с оценкой

Программа формирования компетенции						
ПК-1 - способность использовать нормативную и техническую документацию, регламенты, ветеринарные нормы и правила в производственном процессе						
Учебная единица* (дисциплина, практика), задействованная в формировании данной компетенции	Семестр изучения (очная форма)/ курс изучения (заочная форма)	Компоненты компетенции, формируемые в рамках данной учебной единицы			Формы и средства контроля формирования компетенций	Форма промежуточной аттестации по дисциплине
		знать	уметь	владеть		
Б1.Б.12 Метрология и стандартизация	3 (3)	нормативные и технические документы, нормы и правила технологического процесса и производственной безопасности	определять номенклатуру измеряемых и контролируемых параметров продукции и технологических процессов	законодательными и правовыми, требованиями технических регламентов к безопасности в сфере профессиональной деятельности; понятийно-терминологическим аппаратом	Реферат, опрос, практические занятия, конспект	зачёт
Б1.В.01 Правоведение	4 (2)	основные принципы и положения нормативной и технической документации, регламенты, ветеринарные нормы и правила в производственном процессе	планировать и осуществлять свою деятельность с учетом правового анализа положений нормативной и технической документации, регламентов, ветеринарных норм и правил в производственном процессе;	навыками применения основных принципов положений нормативной и технической документации, регламентов, ветеринарных норм и правил в производственном процессе	Тест; реферат, конспект, устный опрос	зачёт
Б1.В.03 Медико-биологические требования и санитарные нормы качества пищевых продуктов	4 (3)	Федеральные законы и нормативные документы в области производства продуктов питания	оценивать качество и безопасность пищевого сырья и продуктов питания	методами проведения стандартных испытаний по определению показателей качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции	тест, лабораторные работы, контрольная работа презентация, творческая работа	зачёт с оценкой
Б1.В.06 Технология мяса и мясных продуктов	5, 6, 7 (2,3, 4, 5)	нормативные документы отрасли	работать с нормативной и технической документацией в соответствии с выбранным объектом исследования	навыками работы с нормативной и технической документацией	Реферат (презентация/доклад); контрольная работа, курсовой проект, аудиторный контроль в виде письменного опроса	зачёт с оценкой, экзамен
Б1.В.07 Проектирование предприятий мясной промышленности	6 (4)	правовые, нормативно-технические основы управления деятельностью; - технологические процессы, способствующие формированию желаемых свойств сырья и готовой продукции	оценивать эффективность результатов своей деятельности и деятельности коллектива; - применять достижения современной науки и техники	терминологией, определениями, и положениями изучаемой дисциплины;	опрос, реферат, контрольная работа	зачёт с оценкой
Б1.В.10 Микробиология мяса и мясных продуктов	5 (3)	положения, нормы, требования, методы контроля действующих законов и подзаконных документов, межгосударственных и национальных стандартов, технических документов (инструкций, МУК, ТУ и др.)	организовать производственный микробиологический контроль на предприятиях мясной промышленности	навыками применения действующих методов исследований (испытаний) и измерений	тест; контрольная работа на заочной форме обучения, собеседование	зачёт с оценкой

Б1.В.11 Производственный контроль в мясной промышленности	7 (4)	Знать о возможности использования нормативной и технической документации, регламентов, ветеринарных норм и правил в производственном процессе	Уметь использовать нормативную и техническую документацию, регламенты, ветеринарные нормы и правила в производственном процессе	Владеть способностью использовать нормативную и техническую документацию, регламенты, ветеринарные нормы и правила в	опрос, презентация, тестирование, контрольная работа, индивидуальное задание, учебное портфолио	зачёт с оценкой
Б1.В.12 Системы менеджмента безопасности пищевой продукции	7 (5)	основные требования к производственному процессу, сырью, продукту	умение находить и использовать информацию, для решения конкретных и абстрактных проблем в области производства безопасной продукции	оценки эффективности и безопасности конкретных технологических операций	тест, опрос, реферат, собеседование	зачёт с оценкой
Б1.В.ДВ.02.01 Управление качеством	7 (4)	требования НТД, ТР ТС, ветеринарные и санитарные требования для обеспечения качества производимой продукции	применять требования нормативных актов для проектирования эффективных, безотходных, безопасных технологий производства; мероприятий по контролю и управлению ими.	навыками анализа полученных знаний необходимых для контроля за деятельностью предприятия	опрос, тест, презентация	зачёт
Б1.В.ДВ.02.02 Правовое регулирование предпринимательской деятельности	7 (4)	нормативную и техническую документацию, регламенты, ветеринарные нормы и правила в производственном процессе	анализировать нормативную и техническую документацию, регламенты, ветеринарные нормы и правила в производственном процессе	навыками применения нормативной и технической документации, регламентов, ветеринарных норм и правил в производственном процессе	Тест; реферат, устный опрос, конспект	зачёт
Б2.В.01(У) Практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности	4 (3)	источники нормативной и технической документации, регламентов, и правила переработки молока	изучать нормативную и техническую документацию, регламентирующую производство молочной продукции	поиска нормативной и технической документации по производству молочной продукции	Письменный отчет, собеседование, опрос	зачёт с оценкой
Б2.В.02(П) Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (в том числе технологическая практика)	6 (4)	нормативную и техническую документацию, регламенты, ветеринарные нормы и правила	использовать нормативную и техническую документацию, регламенты, ветеринарные нормы и правила	использования в производственном процессе нормативной и технической документации, регламентов, ветеринарных норм и правил	Дневник, письменный отчет Защита отчета	зачёт с оценкой
Б2.В.03(П) Преддипломная практика	8 (5)	нормативную и техническую документацию, регламенты, ветеринарные нормы и правила	использовать нормативную и техническую документацию, регламенты, ветеринарные нормы и правила	использования в производственном процессе нормативной и технической документации, регламентов, ветеринарных норм и правил	Дневник, письменный отчет Защита отчета	зачёт с оценкой



Программа формирования компетенции

**ПК-2 -способность осуществлять элементарные меры безопасности при возникновении экстренных ситуаций на тепло-, энергооборудовании и других объектах жизнеобеспечения предприятия**

Учебная единица* (дисциплина, практика), задействованная в формировании данной компетенции	Семестр изучения (очная форма)/ курс изучения (заочная форма)	Компоненты компетенции, формируемые в рамках данной учебной единицы			Формы и средства контроля формирования компетенций	Форма промежуточной аттестации по дисциплине
		знать	уметь	владеть		
Б1.Б.10 Безопасность жизнедеятельности	6 (3)	элементарные меры безопасности при возникновении экстренных ситуаций на тепло-, энергооборудовании и других объектах жизнеобеспечения предприятия	использовать элементарные меры безопасности при возникновении экстренных ситуаций на тепло-, энергооборудовании и других объектах жизнеобеспечения предприятия.	основами безопасности при возникновении экстренных ситуаций на тепло-, энергооборудовании и других объектах жизнеобеспечения предприятия.	Заключительное (итоговое) тестирование, контрольная работа, опрос, конспект, индивидуальное задание	зачёт с оценкой
Б1.Б.14 Тепло- и хладотехника	4 (2)	правила техники безопасности, пожарной безопасности и охраны труда при эксплуатации теплотехнического оборудования	Использовать правила техники безопасности, пожарной безопасности и охраны труда при эксплуатации теплотехнического оборудования	навыками эксплуатации теплотехнического оборудования согласно технике безопасности, пожарной безопасности и охраны труда -	Предэкзаменационный тест; реферат; Теоретические вопросы экзаменационного задания; Контрольная работа; Опрос	экзамен
Б1.Б.15 Электротехника и электроника	3 (2)	потенциальные факторы риска для жизни и здоровья людей	оценивать степень опасности возможных по- следствий аварий, катастроф и стихийных бедствий для персонала	защиты населения от аварий, катастроф и стихийных бедствий	Тестирование, лабора- торные работы, практические задания, опрос	зачёт
Б1.В.09 Технологическое оборудование мясной отрасли	6 (4)	технику безопасности при работе с тепло-, энергооборудованием и другими объектами жизнеобеспечения предприятия принцип работы и процессы, происходящие при работе технологического оборудования	применять знания в области теоретических основ технологических процессов на практике	осуществлять элементарные меры безопасности при возникновении экстренных ситуаций на тепло-, энергооборудовании и других объектах жизнеобеспечения предприятия	Теоретические вопросы экзаменационного задания, Лабораторные работы, Практические задания, курсовой проект	экзамен
Б2.В.01(У) Практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности	4 (3)	меры безопасности при возникновении экстренных ситуаций на тепло-, энергооборудовании и других объектах жизнеобеспечения предприятия	соблюдать меры безопасности при возникновении экстренных ситуаций на тепло-, энергооборудовании и других объектах жизнеобеспечения предприятия	навыками применения мер безопасности при возникновении экстренных ситуаций на тепло-, энергооборудовании и других объектах жизнеобеспечения предприятия	Письменный отчет, собеседование, опрос	зачёт с оценкой
Б2.В.02(П) Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (в том числе технологическая практика)	6 (4)	меры безопасности при возникновении экстренных ситуаций на тепло-, энер- гооборудовании и других объектах жизнеобеспечения предприятия	соблюдать меры безопасности при возникновении экстренных ситуаций на тепло-, энер- гооборудовании и других объектах жизнеобеспечения предприятия	применения мер безопасности при возникновении экстренных ситуаций на тепло-, энер- гооборудовании и других объектах жизнеобеспечения предприятия	Дневник, письменный отчёт Защита отчета	зачёт с оценкой

Б2.В.03(П) Преддипломная практика	8 (5)	меры безопасности при возникновении экстренных ситуаций на тепло-, энергооборудовании и других объектах жизнеобеспечения предприятия	соблюдать меры безопасности при возникновении экстренных ситуаций на тепло-, энергооборудовании и других объектах жизнеобеспечения предприятия	применения мер безопасности при возникновении экстренных ситуаций на тепло-, энергооборудовании и других объектах жизнеобеспечения предприятия	Дневник, письменный отчёт Защита отчета	зачёт с оценкой
-----------------------------------	-------	--	--	--	--	-----------------

Программа формирования компетенции						
ПК-3 - способность изучать научно-техническую информацию отечественного и зарубежного опыта по тематике исследования						
Учебная единица* (дисциплина, практика), задействованная в формировании данной компетенции	Семестр изучения (очная форма)/ курс изучения (заочная форма)	Компоненты компетенции, формируемые в рамках данной учебной единицы			Формы и средства контроля формирования компетенций	Форма промежуточной аттестации по дисциплине
		знать	уметь	владеть		
Б1.В.06 Технология мяса и мясных продуктов	5, 6, 7 (2,3, 4, 5)	источники научно-технической информации, основные способы анализа отечественного и зарубежного опыта по тематике исследований	использовать отечественную и зарубежную научно-техническую информацию и нормативные документы по тематике исследования	навыками аргументации цели исследований; постановки планируемых исследований, использования экспериментального опыта по данной теме и приёмам анализа отечественного и зарубежного опыта по тематике исследований	Реферат (презентация/доклад); контрольная работа, курсовой проект, аудиторный контроль в виде письменного опроса	зачёт с оценкой, экзамен
Б1.В.ДВ.01.01 История науки и производства пищи	2 (1)	отечественные и зарубежные источники научно-технической информации по вопросам пищевых технологий	ориентироваться в новейших достижениях науки о пище и пищевых технологиях	навыками библиографической работы с привлечением современных информационных технологий	учебное портфолио; электронная презентация; опрос; выступления на семинарских занятиях	зачёт
Б1.В.ДВ.01.02 Состояние и перспективы развития АПК Омской области	2 (1)	отечественные и зарубежные источники научно-технической информации по вопросам АПК	отечественные и зарубежные источники научно-технической информации по вопросам АПК	навыками библиографической работы с привлечением современных информационных технологий	учебное портфолио; электронная презентация; опрос; выступления на семинарских занятиях	зачёт
Б2.В.01(У) Практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности	4 (3)	источники научно-технической информации отечественного и зарубежного опыта в сфере переработки мяса	искать научно-техническую информацию отечественного и зарубежного опыта в сфере переработки мяса	навыками изучения научно-технической информации отечественного и зарубежного опыта в сфере переработки мяса	Письменный отчет, собеседование, опрос	зачёт с оценкой
Б2.В.03(П) Преддипломная практика	8 (5)	источники научно-технической информации отечественного и зарубежного опыта по тематике исследования	искать и систематизировать научно-техническую информацию отечественного и зарубежного опыта по тематике исследования	изучения научно-технической информации отечественного и зарубежного опыта по тематике исследования	Дневник, письменный отчёт, защита отчета	зачёт с оценкой

Программа формирования компетенции

ПК-4 -способность применять метрологические принципы инструментальных измерений, характерных для конкретной предметной области

Учебная единица* (дисциплина, практика), задействованная в формировании данной компетенции	Семестр изучения (очная форма)/ курс изучения (заочная форма)	Компоненты компетенции, формируемые в рамках данной учебной единицы			Формы и средства контроля формирования компетенций	Форма промежуточной аттестации по дисциплине
		знать	уметь	владеть		
Б1.Б.12 Метрология и стандартизация	3 (3)	метрологические принципы инструментальных измерений, характерных для конкретной области переработки сырья животного происхождения	выполнять работы по метрологическому обеспечению и техническому контролю;	навыками обработки экспериментальных данных и оценки точности неопределенности) измерений, испытаний и достоверности контроля; навыками оформления результатов испытаний и принятия соответствующих решений	Реферат, опрос, практические занятия, конспект	зачёт
Б1.В.13 Аналитическая химия	1 (1)	основные химические и физико-химические методы анализа веществ, их сущность, теоретические основы и области применения	проводить простейший учебно-исследовательский эксперимент на основе владения основными приемами техники работ в лаборатории; выбрать оптимальный метод анализа для решения поставленной задачи, исходя из наличия в лаборатории приборов, реактивов, требуемой точности анализа и т.п.	практическими методами идентификации и количественного определения веществ с помощью физических, химических и физико-химических методов анализа	Теоретические вопросы заключительного тестирование (по результатам освоения дисциплины), Индивидуальное задание Практические вопросы заключительного тестирование (по результатам освоения дисциплины), Опрос; выполнение лабораторных работ	зачёт с оценкой
Б2.В.01(У) Практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности	4 (3)	принципы инструментальных измерений применяемых при производстве мясной продукции	производить инструментальные измерения в соответствии с требованиями метрологии	определения достоверности результатов при инструментальных измерениях в условиях производства	Письменный отчет, собеседование, опрос	зачёт с оценкой
Б2.В.02(П) Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (в том числе технологическая практика)	6 (4)	принципы инструментальных измерений, характерных для производственной деятельности	осуществлять в производственной деятельности инструментальные измерения в соответствии с требованиями метрологии	применения принципов метрологии при инструментальных измерениях в условиях производства	Дневник, письменный отчет Защита отчета	зачёт с оценкой
Б2.В.03(П) Преддипломная практика	8 (5)	принципы инструментальных измерений, характерных для производственной деятельности	осуществлять в производственной деятельности инструментальные измерения в соответствии с требованиями метрологии	применения принципов метрологии при инструментальных измерениях в условиях производства	Дневник, письменный отчет Защита отчета	зачёт с оценкой

Программа формирования компетенции

**ПК-5 -способность организовывать входной контроль качества сырья и вспомогательных материалов, производственный контроль полуфабрикатов, параметров технологических процессов и контроль качества готовой продукции**

Учебная единица* (дисциплина, практика), задействованная в формировании данной компетенции	Семестр изучения (очная форма)/ курс изучения (заочная форма)	Компоненты компетенции, формируемые в рамках данной учебной единицы			Формы и средства контроля формирования компетенций	Форма промежуточной аттестации по дисциплине
		знать	уметь	владеть		
Б1.Б.13 Общая технология отрасли	4 (2)	основные требования, предъявляемые к сырью, материалам; общие технологические процессы в производстве продуктов животного происхождения	анализ входного контроля сырья и вспомогательных материалов, производственный контроль полуфабрикатов, параметров технологических процессов и контроль качества готовой продукции	навыками по организации работ для проведения производственного контроля поступающего сырья, вспомогательных материалов и полуфабрикатов, параметров технологических процессов и контроль качества готовой продукции	вопросы для входного, текущего, рубежного контроля; отчеты по результатам выполнения лабораторных и практических работ; тест; теоретические вопросы экзаменационного задания; опрос	экзамен
Б1.В.06 Технология мяса и мясных продуктов	5, 6, 7 (2,3, 4, 5)	теоретические основы методов анализа сырья, материалов и готовой продукции	проводить анализ проб по стандартным методикам, пользоваться приборами и аппаратурой для химических, физико- химических и физических методов анализа и испытаний; выполнять расчеты по результатам анализов, выявлять возможные причины отклонений качества продукции; находить оптимальные решения для устранения брака	навыками определения соответствия продукции нормативной документации, регламентирующей качество; проводить анализ сырья, материалов и готовой продукции, осуществлять оценку результатов анализа	Реферат (презентация/доклад); контрольная работа, курсовой проект, аудиторный контроль в виде письменного опроса	зачёт с оценкой, экзамен
Б1.В.10 Микробиология мяса и мясных продуктов	5 (3)	морфологические, культуральные, биохимические свойства микроорганизмов, оказывающих влияние на качество мяса и мясных продуктов;	проводить входной контроль качества сырья и вспомогательных материалов, производственный контроль полуфабрикатов, параметров технологических процессов и контроль качества готовой продукции;	техникой проведения посевов микроорганизмов методами идентификации микроорганизмов; техникой микроскопических исследований; техникой выделения чистой культуры микроорганизмов;	Тестирование, контрольная работа, собеседование, лабораторные работы, реферат, творческая работа, опрос	зачёт с оценкой
Б1.В.11 Производственный контроль в мясной промышленности	7 (4)	возможности организации входного контроля качества сырья и вспомогательных материалов, производственного контроля полуфабрикатов, параметров технологических процессов и контроля качества готовой продукции	организовывать входной контроль качества сырья и вспомогательных материалов, производственный контроль полуфабрикатов, параметров технологических процессов и контроль качества готовой продукции	способностью организовывать входной контроль качества сырья и вспомогательных материалов, производственный контроль полуфабрикатов, параметров технологических процессов и контроль качества готовой продукции	опрос, презентация, тестирование, контрольная работа, индивидуальное задание, учебное портфолио	зачёт с оценкой

Б1.В.ДВ.06.01 Современные технологии мясных консервированных продуктов	7 (5)	сырьевые ресурсы отрасли, основные требования, предъявляемые к сырью, материалам; общие технологические процессы в производстве мясных консервированных продуктов	определять качественные характеристики сырья, производить анализ входного контроля сырья и вспомогательных материалов, производственный контроль полуфабрикатов, параметров технологических процессов и контроль качества мясных консервированных продуктов	по организации работ для проведения производственного контроля поступающего сырья, вспомогательных материалов и полуфабрикатов, параметров технологических процессов и контроль качества мясных консервированных продуктов	опрос, реферат, конспект, заключительное тестирование (по результатам освоения дисциплин);	зачёт
Б1.В.ДВ.06.02 Современное производство колбасных и солёно-копчёных изделий	7 (5)	сырьевые ресурсы отрасли, основные требования, предъявляемые к сырью, материалам; общие технологические процессы в производстве колбасных и солёно-копчёных изделий	определять качественные характеристики сырья, производить анализ входного контроля сырья и вспомогательных материалов, производственный контроль полуфабрикатов, параметров технологических процессов и контроль качества колбасных и солёно-копчёных изделий	по организации работ для проведения производственного контроля поступающего сырья, вспомогательных материалов и полуфабрикатов, параметров технологических процессов и контроль качества колбасных и солёно-копчёных изделий	опрос, реферат, конспект, заключительное тестирование (по результатам освоения дисциплин);	зачёт
Б1.В.ДВ.07.01 Методы исследования мяса и мясных продуктов	6 (4)	сырьевые ресурсы отрасли, основные требования, предъявляемые к сырью, материалам; общие технологические процессы в производстве продуктов питания животного происхождения	определять качественные характеристики сырья, производить анализ входного контроля сырья и вспомогательных материалов, производственный контроль полуфабрикатов, параметров технологических процессов и контроль качества продуктов питания животного происхождения	по организации работ для проведения производственного контроля поступающего сырья, вспомогательных материалов и полуфабрикатов, параметров технологических процессов и контроль качества продуктов питания животного происхождения	опрос, реферат, конспект, заключительное тестирование (по результатам освоения дисциплин);	зачёт
Б1.В.ДВ.07.02 Сенсорный анализ продуктов питания	6 (4)	этапы подготовки дегустаторов; общие правила проведения, классификацию, характеристики и особенности дегустации различных продовольственных товаров	применять полученные знания для решения задач, возникающих при выполнении профессиональных функций, при разработке стратегии развития пищевой промышленности	знаниями о дефектах, градациях качества товаров, назначении, видах, средствах и порядке проведения товарной экспертизы.	Реферат, опрос Лабораторные и практические занятия тестирование	зачёт
Б2.В.01(У) Практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности	4 (3)	показатели качества сырья, вспомогательных материалов, полуфабрикатов, параметров технологических процессов и качества готовой продукции	определять показатели качества сырья, вспомогательных материалов, полуфабрикатов, параметров технологических процессов и качества готовой продукции	навыками контроля качества сырья и вспомогательных материалов, полуфабрикатов, параметров технологических процессов и качества готовой продукции	Письменный отчет, собеседование, опрос	зачёт с оценкой

Б2.В.02(П) Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (в том числе технологическая практика)	6 (4)	методику входного контроля качества сырья и вспомогательных материалов, производственного контроля полуфабрикатов, параметров технологических процессов и контроля качества готовой продукции	осуществлять входной контроль качества сырья и вспомогательных материалов, производственный контроль полуфабрикатов, параметров технологических процессов и контроль качества готовой продукции	организации входного контроля качества сырья и вспомогательных материалов, производственного контроля полуфабрикатов, параметров технологических процессов и контроля качества готовой продукции	Дневник, письменный отчёт Защита отчета	зачёт с оценкой
Б2.В.03(П) Преддипломная практика	8 (5)	методику входного контроля качества сырья и вспомогательных материалов, производственного контроля полуфабрикатов, параметров технологических процессов и контроля качества готовой продукции	осуществлять входной контроль качества сырья и вспомогательных материалов, производственный контроль полуфабрикатов, параметров технологических процессов и контроль качества готовой продукции	организации входного контроля качества сырья и вспомогательных материалов, производственного контроля полуфабрикатов, параметров технологических процессов и контроля качества готовой продукции	Дневник, письменный отчёт Защита отчета	зачёт с оценкой

Программа формирования компетенции

**ПК-6 - способность обрабатывать текущую производственную информацию, анализировать полученные данные и использовать их в управлении качеством продукции**

Учебная единица* (дисциплина, практика), задействованная в формировании данной компетенции	Семестр изучения (очная форма)/ курс изучения (заочная форма)	Компоненты компетенции, формируемые в рамках данной учебной единицы			Формы и средства контроля формирования компетенций	Форма промежуточной аттестации по дисциплине
		знать	уметь	владеть		
Б1.Б.17 Системы управления технологическими процессами и информационные технологии	7 (4)	основные понятия и законы науки о процессах и аппаратах пищевых производств	выявлять объекты для улучшения технологии пищевых производств	навыками управления действующими технологическими линиями	тест; Теоретические вопросы экзаменационного задания; Контрольная работа на заочной форме обучения	экзамен
Б1.В.10 Микробиология мяса и мясных продуктов	5 (3)	организацию микробиологического контроля производства мясных продуктов;	составлять схемы основных критических контрольных точек производственных процессов;	техникой проведения посевов микроорганизмов; методами идентификации микроорганизмов; техникой микроскопических исследований техникой выделения чистой культуры микроорганизмов;	Тестирование, контрольная работа, собеседование, лабораторные работы, реферат, творческая работа, опрос	зачёт с оценкой
Б1.В.12 Системы менеджмента безопасности пищевой продукции	7 (5)	нормативную и техническую базу для обеспечения качества и безопасности продуктов питания	на примере конкретных ситуаций применять методы анализа контроля качества и безопасности пищевых продуктов и продовольственного сырья	самостоятельного применения полученных знаний и принятия решения для конкретных производственных задач, с целью повышения качества готового продукта, а также построения и функционирования систем менеджмента безопасности	тест, опрос, реферат, собеседование	зачёт с оценкой

Б1.В.ДВ.02.01 Управление качеством	7 (4)	Знать и понимать значимость и влияние внутренних и внешних факторов, на способность организации достигать запланированных результатов ее СМК.	анализировать и оценивать текущую производственную информацию с целью определения, соответствуют ли технологические процессы, продукты и услуги требованиям	навыками разработки мероприятий СМК	опрос, тест, презентация	зачёт
Б1.В.ДВ.02.02 Правовое регулирование предпринимательской деятельности	7 (4)	правила обработки текущей производственной информации	обрабатывать текущую производственную информацию, анализировать полученные данные и использовать их в управлении качеством продукции	навыками обработки текущей производственной информации и анализа полученных данных	Тест; реферат, устный опрос, конспект	зачёт
Б2.В.02(П) Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (в том числе технологическая практика)	6 (4)	алгоритмы обработки текущей производственной информации, анализа полученных данных и использования их в управлении качеством продукции	обрабатывать текущую производственную информацию, анализировать полученные данные и использовать их в управлении качеством продукции	обработки текущей производственной информации, анализа полученных данных и использования их в управлении качеством продукции	Дневник, письменный отчёт Защита отчета	зачёт с оценкой

**Программа формирования компетенции**

**ПК-7 - способность обосновывать нормы расхода сырья и вспомогательных материалов при производстве продукции**

Учебная единица* (дисциплина, практика), задействованная в формировании данной компетенции	Семестр изучения (очная форма)/ курс изучения (заочная форма)	Компоненты компетенции, формируемые в рамках данной учебной единицы			Формы и средства контроля формирования компетенций	Форма промежуточной аттестации по дисциплине
		знать	уметь	владеть		
Б1.Б.13 Общая технология отрасли	4 (2)	организацию работ по определению норм расхода сырья и вспомогательных материалов при производстве продукции	проводить измерения обосновывать нормы расхода сырья и вспомогательных материалов при производстве продукции	навыками продуктового расчета и обоснования норм расхода сырья при производстве продукции	Вопросы для текущего контроля Вопросы для рубежного контроля Предэкзаменационный тест; Теоретические вопросы экзаменационного задания; Реферат, Опрос	экзамен
Б1.В.06 Технология мяса и мясных продуктов	5, 6, 7 (2,3, 4, 5)	состав, свойства сырья и мясных продуктов; - виды основного и вспомогательного сырья в мясной отрасли; методы проведения материальных расчетов	анализировать техническую документацию при обосновании норм расхода сырья и вспомогательных материалов, составлять материальный баланс и проводить необходимые технологические расчеты	техникой материальных расчетов мясных продуктов	Реферат (презентация/доклад); контрольная работа, курсовой проект, аудиторный контроль в виде письменного опроса	зачёт с оценкой, экзамен

Б1.В.ДВ.06.01 Современные технологии мясных консервированных продуктов	7 (5)	пути совершенствования существующих технологий, обеспечивающих рациональное использование ресурсов отрасли	проводить измерения обосновывать нормы расхода сырья и вспомогательных материалов при производстве продукции	навыками продуктового расчета и обоснования норм расхода сырья при производстве продукции	опрос, реферат, конспект, заключительное тестирование (по результатам освоения дисциплин);	зачёт
Б1.В.ДВ.06.02 Современное производство колбасных и солёно-копчёных изделий	7 (5)	пути совершенствования существующих технологий, обеспечивающих рациональное использование ресурсов отрасли	проводить измерения обосновывать нормы расхода сырья и вспомогательных материалов при производстве продукции	навыками продуктового расчета и обоснования норм расхода сырья при производстве продукции	опрос, реферат, конспект, заключительное тестирование (по результатам освоения дисциплин);	зачёт
Б2.В.03(П) Преддипломная практика	8 (5)	факторы влияющие на нормы расхода сырья и вспомогательных материалов при производстве продукции	рассчитывать нормы расхода сырья и вспомогательных материалов при производстве продукции	совершенствования норм расхода сырья и вспомогательных материалов при производстве продукции	Дневник, письменный отчёт, защита отчета	зачёт с оценкой

Программа формирования компетенции

**ПК-8 -способность разрабатывать нормативную и техническую документацию, технические регламенты**

Учебная единица* (дисциплина, практика), задействованная в формировании данной компетенции	Семестр изучения (очная форма)/ курс изучения (заочная форма)	Компоненты компетенции, формируемые в рамках данной учебной единицы			Формы и средства контроля формирования компетенций	Форма промежуточной аттестации по дисциплине
		знать	уметь	владеть		
Б1.Б.12 Метрология и стандартизация	3 (3)	порядок разработки нормативных и технических документов,	принципами разработки и утверждения технических документов и технологических регламентов.	законодательными и правовыми, требованиями технических регламентов к безопасности в сфере профессиональной деятельности; приемами составления проекта нормативной и технической документации	Реферат, опрос, практические занятия, конспект	зачёт
Б1.В.01 Правоведение	4 (2)	принципы разработки нормативной и технической документации, технических регламентов	планировать и организовывать деятельность по созданию нормативной и технической документации, технических регламентов	применения принципов процесса создания нормативной и технической документации, технических регламентов	Тест; реферат, конспект, устный опрос	зачёт
Б1.В.06 Технология мяса и мясных продуктов	5, 6, 7 (2,3, 4, 5)	нормативную документацию государственного уровня	разрабатывать нормативную и техническую документацию по качеству, стандартизации и сертификации мясных продуктов	навыками разработки научно-технической документации на производство мясных продуктов	Реферат (презентация/доклад); контрольная работа, курсовой проект, аудиторный контроль в виде письменного опроса	зачёт с оценкой, экзамен
Б1.В.ДВ.06.01 Современные технологии мясных консервированных продуктов	7 (5)	нормативную и техническую документацию, технические регламенты при производстве мясных консервированных продуктов	разрабатывать нормативную и техническую документацию, технические регламенты при производстве мясных консервированных продуктов	навыками разработки нормативной и технической документацией, технических регламентов при производстве мясных консервированных продуктов	опрос, реферат, конспект, заключительное тестирование (по результатам освоения дисциплин)	зачёт



Б1.В.ДВ.06.02 Современное производство колбасных и солёно-копчёных изделий	7 (5)	нормативную и техническую документацию, технические регламенты при производстве колбасных и солёно-копчёных изделий	разрабатывать нормативную и техническую документацию, технические регламенты при производстве колбасных и солёно-копчёных изделий	навыками разработки нормативной и технической документацией, технических регламентов при производстве колбасных и солёно-копчёных изделий	опрос, реферат, конспект, заключительное тестирование (по результатам освоения дисциплин)	зачёт
--	-------	---	---	---	---	-------

Программа формирования компетенции

**ПК-9 -готовность осуществлять контроль соблюдения экологической и биологической безопасности сырья и готовой продукции**

Учебная единица* (дисциплина, практика), задействованная в формировании данной компетенции	Семестр изучения (очная форма)/ курс изучения (заочная форма)	Компоненты компетенции, формируемые в рамках данной учебной единицы			Формы и средства контроля формирования компетенций	Форма промежуточной аттестации по дисциплине
		знать	уметь	владеть		
Б1.В.08 Основы животноводства	5 (3)	требования безопасности к мясу, установленные действующими нормативными документами; - требования к технологическим процессам при производстве, хранении, перевозке и утилизации мяса; - требования к организации мойки и дезинфекции производственных помещений и оборудования;	соблюдать порядок использования мяса, полученного от коров из неблагополучных по заболеваниям хозяйств, не соответствующего санитарно-эпидемиологическим требованиям и представляющего опасность для человека;	использования современных методов контроля и анализа продуктов животного происхождения;	Контрольная работа, собеседование, заключительный тест, лабораторные работы, реферат	зачёт
Б1.В.10 Микробиология мяса и мясных продуктов	5 (3)	действующие нормативные и технические документы - особенности санитарного контроля на перерабатывающих предприятиях;	проводить контроль санитарно-гигиенического состояния производства	техникой проведения посевов микроорганизмов; методами идентификации микроорганизмов; техникой микроскопических исследований; техникой выделения чистой культуры микроорганизмов;	Тестирование, контрольная работа, собеседование, лабораторные работы, реферат, творческая работа, опрос	зачёт с оценкой
Б1.В.12 Системы менеджмента безопасности пищевой продукции	7 (5)	основные принципы разработки, внедрения и развития результативной и эффективной системы менеджмента безопасности пищевой продукции	умеет использовать принципы системы менеджмента качества и безопасности направленные на снижения рисков, в том числе экологических и выпуск биологически безопасной продукции	основными методами и принципами, которые гарантируют безопасность продуктов питания для потребителя, а также обеспечивают защиту окружающей среды	тест, опрос, реферат, собеседование	зачёт с оценкой

Программа формирования компетенции

**ПК-10 -готовность осваивать новые виды технологического оборудования при изменении схем технологических процессов, осваивать новые приборные техники и новые методы исследования**

Учебная единица* (дисциплина, практика), задействованная в формировании данной компетенции	Семестр изучения (очная форма)/ курс изучения (заочная форма)	Компоненты компетенции, формируемые в рамках данной учебной единицы			Формы и средства контроля формирования компетенций	Форма промежуточной аттестации по дисциплине
		знать	уметь	владеть		
Б1.Б.16 Процессы и аппараты пищевых производств	4 (3)	методы расчетов процессов и аппаратов пищевой промышленности	выполнять расчеты процессов и аппаратов	элементарными приемами и навыками при возникновении экстремальных ситуаций на тепло-, энергооборудовании и др. объектах жизнеобеспечения предприятия	Курсовой проект; опрос тестирование	
Б1.В.09 Технологическое оборудование мясной отрасли	6 (4)	сущность и обоснование технологических процессов - пути совершенствования технологических процессов	использовать материалы, оборудование, соответствующие алгоритмы и программы расчетов параметров технологического оборудования - определять приоритетные решения задач	современными способами технологических процессов в мясной промышленности - приёмами организации эффективного экологически безопасного производства с использованием новых видов современного оборудования	Теоретические вопросы экзаменационного задания, Лабораторные работы, Практические задания, курсовой проект, опрос	экзамен
Б2.В.02(П) Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (в том числе технологическая практика)	6 (4)	новые виды техно- логического оборудования новые при-борные техники и новые методы ис- следования	осваивать новые виды технологического оборудования при изменении схем технологических процессов, осваивать новые приборные техники и новые методы исследования	освоения технологического оборудования приборных техник и методов исследования	Дневник, письменный отчёт Защита отчета	зачёт с оценкой

Программа формирования компетенции

**ПК-11 -способность организовывать технологический процесс производства продуктов питания животного происхождения**

Учебная единица* (дисциплина, практика), задействованная в формировании данной компетенции	Семестр изучения (очная форма)/ курс изучения (заочная форма)	Компоненты компетенции, формируемые в рамках данной учебной единицы			Формы и средства контроля формирования компетенций	Форма промежуточной аттестации по дисциплине
		знать	уметь	владеть		
Б1.Б.13 Общая технология отрасли	4 (2)	современное технологическое оборудование и принципы его размещения, методы определения его производственной мощности и норм расхода сырья	разрабатывать порядок выполнения работ, планы размещения оборудования, определять производственную мощность и степень его загрузки	навыками организации и выполнения работ связанных с размещением оборудования и организацией рабочих мест, расчета производственных площадей, технически обоснованных норм времени (выработки), нормативов материальных затрат	вопросы для входного, текущего, рубежного контроля; тест; теоретические вопросы экзаменационного задания; реферат;	экзамен

Б1.В.06 Технология мяса и мясных продуктов	5, 6, 7 (2,3, 4, 5)	инновационные технологии производства мясных и мясо-растительных изделий, продуктов убоя, жирового, технического и кормового производств; современные требования стандартов к качеству сырья, полуфабрикатов, готовых изделий	выявлять и устранять отклонения от режимов работы технологического оборудования и параметров технологического процесса; различать и проводить лабораторные экспресс-анализы сырья, полуфабрикатов, готовых изделий, давая обоснованные заключения в соответствии с требованиями действующих стандартов	приемами к составлению рациональных технологических схем переработки продуктов убоя; приемами совершенствования действующих технологических процессов на основе анализа качества сырья и требований к конечной продукции; приемами лабораторных анализов сырья, полуфабрикатов, готовых изделий, давая обоснованные заключения	Реферат (презентация/доклад); контрольная работа, курсовой проект, аудиторный контроль в виде письменного опроса	зачёт с оценкой, экзамен
Б1.В.ДВ.05.01 Пищевые добавки	6 (4)	знать принципы классификации и кодирования технологических улучшителей и пищевых добавок; процедуру регистрации технологических улучшителей и пищевых добавок; физико-химические основы и общие принципы переработки сырья. с использованием пищевых добавок	объяснить назначение каждой пищевой добавки, присутствующей в конкретном продукте	методиками оценки качества и безопасности технологических улучшителей и пищевых добавок	теоретические вопросы к семинарским занятиям; опрос; лабораторные работы; тестирование; реферат	зачёт
Б1.В.ДВ.05.02 Физико-химические и биохимические основы производства мясных продуктов	6 (4)	технологический процесс производства продуктов питания животного происхождения; фундаментальные (базовые) понятия в области механизмов превращений основных веществ, входящих в состав мясного сырья в процессе хранения и переработки мяса и мясных продуктов;	организовывать технологический процесс производства продуктов питания животного происхождения; использовать знания основ физико-химических и биохимических процессов производства продуктов мясных питания для понимания сущности технологических процессов производства продуктов животного происхождения.	владеть навыками организации технологических процессов производства продуктов питания животного происхождения	теоретические вопросы к семинарским занятиям; опрос; тесты, реферат, лабораторные работы	зачёт
Б1.В.ДВ.06.01 Современные технологии мясных консервированных продуктов	7 (5)	принципы построения технологических схем производства мясных консервированных продуктов	составлять технологические схемы переработки мяса на при производстве мясных консервированных продуктов	приемами составления рациональных схем производства мясных консервных продуктов	опрос, реферат, конспект, заключительное тестирование (по результатам освоения дисциплин)	зачёт

Б1.В.ДВ.06.02 Современное производство колбасных и солёно-копчёных изделий	7 (5)	принципы построения технологических схем производства мяса и мясопродуктов	составлять технологические схемы переработки скота и птицы и производства мясопродуктов с указанием параметров технологического процесса	приемами составления рациональных схем первичной переработки сырья	опрос, реферат, конспект, заключительное тестирование (по результатам освоения дисциплин)	зачёт
Б2.В.03(П) Преддипломная практика	8 (5)	сущность и методику организации технологического процесса производства продуктов питания на предприятии	организовать технологический процесс производства мясных продуктов	организации технологического процесса производства мясных продуктов	Дневник, письменный отчёт, защита отчета	зачёт с оценкой

Программа формирования компетенции

**ПК-12 -готовность выполнять работы по рабочим профессиям**

Учебная единица* (дисциплина, практика), задействованная в формировании данной компетенции	Семестр изучения (очная форма)/ курс изучения (заочная форма)	Компоненты компетенции, формируемые в рамках данной учебной единицы			Формы и средства контроля формирования компетенций	Форма промежуточной аттестации по дисциплине
		знать	уметь	владеть		
Б2.В.01(У) Практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности	4 (3)	работу и приемы труда предусмотренные рабочими профессиями	выполнять технологические операции предусмотренные рабочими профессиями	навыками характеризующими рабочие профессии	Письменный отчет, собеседование, опрос	зачёт с оценкой
Б2.В.02(П) Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (в том числе технологическая практика)	6 (4)	работу и приемы труда предусмотренные рабочими профессиями	выполнять технологические операции предусмотренные рабочими профессиями	навыками овладения рабочими профессиями	Дневник, письменный отчёт, защита отчета	зачёт с оценкой

Программа формирования компетенции

**ПК-13 - владение современными информационными технологиями, готовность использовать сетевые компьютерные технологии и базы данных в своей предметной области, пакеты прикладных программ для выполнения необходимых расчетов**

Учебная единица* (дисциплина, практика), задействованная в формировании данной компетенции	Семестр изучения (очная форма)/ курс изучения (заочная форма)	Компоненты компетенции, формируемые в рамках данной учебной единицы			Формы и средства контроля формирования компетенций	Форма промежуточной аттестации по дисциплине
		знать	уметь	владеть		
Б1.Б.06 Информатика	1 (1)	приемы работы с информационно-поисковыми системами, электронной почтой, базами данных и пр. с целью поиска, анализа, синтеза, обобщения и классификации информации; аппаратное и программное обеспечение ПК; основные приемы работы с информацией в операционной системе и программных оболочках; принципы обработки текстовой, графической, табличной информации с помощью информационных технологий; виды компьютерных вирусов и методы защиты от них.	выделять информационный аспект изучаемого объекта, явления, процесса (видеть информационную составляющую решаемой задачи); выбирать и использовать соответствующий программный продукт при решении задачи (подзадачи), анализировать и оценивать полученные результаты; использовать текстовые, табличные процессоры, системы управления базами данных для создания и оформления документации. использовать информационно-поисковые системы; базы данных;	работы с операционной системой, программными оболочками; работы с программными средствами общего назначения (текстовый процессор, табличный процессор, пакет презентационной графики, СУБД); создания, структурирования, архивирования файлов и папок на носителе информации при использовании программных оболочек и приложений операционной системы; проведения вычислений и графического представления результатов решения задачи, представления и обработке реляционных баз данных в табличном процессоре и с помощью СУБД; - использования облачных технологий.	Тестирование, контрольная работа, Предэкзаменационный тест; практическая задача экзаменационного задания, контрольная работа (для заочной формы обучения)	экзамен
Б1.Б.17 Системы управления технологическими процессами и информационные технологии	7 (4)	информационные технологии в системах управления технологическими процессами;	использовать информационные технологии и современное программное обеспечение при решении технологических задач;	использования современных программных средств и информационных технологий при проведении теоретических и экспериментальных исследований в области производства молочных продуктов питания	Теоретические вопросы экзаменационного задания; Контрольная работа; Тестирование	экзамен

Программа формирования компетенции

**ПК-14 - готовность давать оценку достижениям глобального пищевого рынка, проводить маркетинговые исследования и предлагать новые конкурентоспособные продукты к освоению производителем**

Учебная единица* (дисциплина, практика), задействованная в формировании данной компетенции	Семестр изучения (очная форма)/ курс изучения (заочная форма)	Компоненты компетенции, формируемые в рамках данной учебной единицы			Формы и средства контроля формирования компетенций	Форма промежуточной аттестации по дисциплине
		знать	уметь	владеть		

Б1.Б.13 Общая технология отрасли	4 (2)	основные критерии оценки глобального рынка и методику проведения маркетинговых исследований пищевого рынка	делать оценку достижений глобального пищевого рынка, проводить маркетинговые исследования по изучению новых конкурентоспособных продуктов питания	навыками по оценке достижений глобального рынка и владеть практическими навыками применения маркетинговых исследований при изучении глобального пищевого рынка	Вопросы для входного, текущего, рубежного контроля; Предэкзаменационный тест; Теоретические вопросы экзаменационного задания; Реферат	экзамен
Б1.Б.18 Экономика и управление предприятием	7 (5)	методы проведения маркетинговых исследований; методы оценки конкурентоспособности продукции	проводить маркетинговые исследования, оценку конкурентоспособности продукции	проведения и анализа маркетинговых исследований, оценки конкурентоспособности продукции	Опрос. Тест. Доклады-презентации на семинаре. Расчеты в рабочей тетради. Курсовая работа. Экзаменационное задание	экзамен
Б1.В.06 Технология мяса и мясных продуктов	5, 6, 7 (2,3, 4, 5)	методику оценки достижений глобального пищевого рынка, проведения маркетинговых исследований	анализировать достижения глобального пищевого рынка, проводить маркетинговые исследования и предлагать новые конкурентоспособные продукты к освоению производителем	навыками проведения маркетинговых исследований и анализа полученных результатов	Реферат (презентация/доклад); контрольная работа, курсовой проект, аудиторный контроль в виде письменного опроса	зачёт с оценкой, экзамен
Б1.В.ДВ.06.01 Современные технологии мясных консервированных продуктов	7 (5)	основные критерии оценки глобального рынка и методику проведения маркетинговых исследований пищевого рынка	делать оценку достижений глобального пищевого рынка, проводить маркетинговые исследования по изучению новых конкурентоспособных продуктов питания	владеть навыками по оценке достижений глобального рынка и владеет практическими навыками применения маркетинговых исследований при изучении глобального пищевого рынка	опрос, реферат, конспект, заключительное тестирование (по результатам освоения дисциплин)	зачёт
Б1.В.ДВ.06.02 Современное производство колбасных и солёно-копчёных изделий	7 (5)	основные критерии оценки глобального рынка и методику проведения маркетинговых исследований пищевого рынка	делать оценку достижений глобального пищевого рынка, проводить маркетинговые исследования по изучению новых конкурентоспособных продуктов питания	владеть навыками по оценке достижений глобального рынка и владеет практическими навыками применения маркетинговых исследований при изучении глобального пищевого рынка	опрос, реферат, конспект, заключительное тестирование (по результатам освоения дисциплин)	зачёт

Программа формирования компетенции

**ПК-15 - способность организовывать работу небольшого коллектива исполнителей, планировать работу персонала и фондов оплаты труда, проводить анализ затрат и результатов деятельности производственных подразделений**

Учебная единица* (дисциплина, практика), задействованная в формировании данной компетенции	Семестр изучения (очная форма)/ курс изучения (заочная форма)	Компоненты компетенции, формируемые в рамках данной учебной единицы			Формы и средства контроля формирования компетенций	Форма промежуточной аттестации по дисциплине
		знать	уметь	владеть		
Б1.Б.04 Экономика	2 (2)	понятия издержек, максимизации прибыли, рационального выбора, факторных рынков,	рассчитывать виды издержек, прибыли и доходов	анализа затрат и результатов производства	Предэкзаменационный тест; презентация/доклад, устный опрос, контрольная работа	экзамен

Б1.Б.18 Экономика и управление предприятием	7 (5)	методы организации работы небольшого коллектива исполнителей, планирования работы персонала и фондов оплаты труда, проведения анализа затрат и результатов деятельности производственных подразделений	планировать работу персонала и фондов оплаты труда, проводить анализ затрат и результатов деятельности производственных подразделений	навыками экономического анализа затрат и результатов деятельности производственных подразделений предприятия	Опрос. Тест. Доклады-презентации на семинаре. Расчеты в рабочей тетради. Курсовая работа. Экзаменационное задание	экзамен
---	-------	--	---	--	---	---------

Программа формирования компетенции

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

Учебная единица* (дисциплина, практика), задействованная в формировании данной компетенции	Семестр изучения (очная форма)/ курс изучения (заочная форма)	Компоненты компетенции, формируемые в рамках данной учебной единицы			Формы и средства контроля формирования компетенций	Форма промежуточной аттестации по дисциплине
		знать	уметь	владеть		
Б1.Б.13 Общая технология отрасли	4 (2)	перечень нормативной документации и принципы составления графиков работ, инструкций, заявок на материалы, а также установленную отчетность по утвержденным формам	составлять производственную документацию (графики работ, инструкции, заявки на материалы, оборудование), а также установленную отчетность по утвержденным формам	навыками составления нормативной документации (графики работ, инструкции, заявки на материалы, оборудование), а также установленную отчетность по утвержденным формам документации	Вопросы для входного, текущего, рубежного контроля; Предэкзаменационный тест; Теоретические вопросы экзаменационного задания; Реферат	экзамен
Б1.Б.18 Экономика и управление предприятием	7 (5)	правила составления производственной документации	графики работ, инструкции, заявки на материалы, оборудование, установленную отчетность по утвержденным формам	составления производственной документации (графики работ, инструкций, заявок на материалы, оборудование), установленную отчетность по утвержденным формам	Опрос. Тест. Доклады-презентации на семинаре. Расчеты в рабочей тетради. Курсовая работа. Экзаменационное задание	экзамен
Б1.Б.11 Производственный контроль в мясной промышленности	7 (4)	о возможности составлять производственную документацию (графики работ, инструкции, заявки на материалы, оборудование), а также установленную отчетность по утвержденным формам;	составлять производственную документацию (графики работ, инструкции, заявки на материалы, оборудование), а также установленную отчетность по утвержденным формам;	способностью составлять производственную документацию (графики работ, инструкции, заявки на материалы, оборудование), а также установленную отчетность по утвержденным формам;	опрос, презентация, тестирование, контрольная работа, индивидуальное задание, учебное портфолио	зачёт с оценкой

Программа формирования компетенции						
ПК-17 -готовность выполнять работы по стандартизации и подготовке продукции к проведению процедуры подтверждения соответствия						
Учебная единица* (дисциплина, практика), задействованная в формировании данной компетенции	Семестр изучения (очная форма)/ курс изучения (заочная форма)	Компоненты компетенции, формируемые в рамках данной учебной единицы			Формы и средства контроля формирования компетенций	Форма промежуточной аттестации по дисциплине
		знать	уметь	владеть		
Б1.Б.12 Метрология и стандартизация	3 (3)	алгоритм стандартизации и подготовки продукции к проведению процедуры подтверждения соответствия	выполнять работы по стандартизации и подготовке продукции к проведению процедуры подтверждения соответствия	составления документации и оформления заявок в области стандартизации и подтверждения соответствия продукции	Реферат, опрос, практические занятия, конспект	зачёт

Программа формирования компетенции						
ПК-18 -способность проводить организационно-плановые расчеты по созданию (реорганизации) производственных участков						
Учебная единица* (дисциплина, практика), задействованная в формировании данной компетенции	Семестр изучения (очная форма)/ курс изучения (заочная форма)	Компоненты компетенции, формируемые в рамках данной учебной единицы			Формы и средства контроля формирования компетенций	Форма промежуточной аттестации по дисциплине
		знать	уметь	владеть		
Б1.Б.18 Экономика и управление предприятием	7 (5)	методику проведения организационно-плановых расчетов по созданию (реорганизации) производственных участков	проводить организационно-плановые расчеты по созданию (реорганизации) производственных участков	проведения организационно-плановых расчетов по созданию (реорганизации) производственных участков	Опрос. Тест. Доклады-презентации на семинаре. Расчеты в рабочей тетради. Курсовая работа. Экзаменационное задание	экзамен

Программа формирования компетенции						
ПК-19 -способность разрабатывать оперативные планы работы первичных производственных подразделений						
Учебная единица* (дисциплина, практика), задействованная в формировании данной компетенции	Семестр изучения (очная форма)/ курс изучения (заочная форма)	Компоненты компетенции, формируемые в рамках данной учебной единицы			Формы и средства контроля формирования компетенций	Форма промежуточной аттестации по дисциплине
		знать	уметь	владеть		
Б1.Б.18 Экономика и управление предприятием	7 (5)	основы организации планирования на предприятии	использовать методику оперативного планирования	методами и приемами составления системы планов на предприятии	Опрос. Тест. Доклады-презентации на семинаре. Расчеты в рабочей тетради. Курсовая работа. Экзаменационное задание	экзамен



Программа формирования компетенции

**ПК-20 -способность осуществлять поиск, выбор и использование новейших достижений техники и технологии в области производства продуктов питания животного происхождения**

Учебная единица* (дисциплина, практика), задействованная в формировании данной компетенции	Семестр изучения (очная форма)/ курс изучения (заочная форма)	Компоненты компетенции, формируемые в рамках данной учебной единицы			Формы и средства контроля формирования компетенций	Форма промежуточной аттестации по дисциплине
		знать	уметь	владеть		
Б1.В.06 Технология мяса и мясных продуктов	5, 6, 7 (2,3, 4, 5)	методику осуществления поиска, выбора и использования новейших достижений техники и технологии в области производства продуктов питания животного происхождения	применять методику осуществления поиска, выбора и использования новейших достижений техники и технологии в области производства продуктов питания животного происхождения	знаниями и умениями использовать современные достижения техники и технологии в производстве продуктов питания	Реферат (презентация/доклад); контрольная работа, курсовой проект, аудиторный контроль в виде письменного опроса	зачёт с оценкой, экзамен

Программа формирования компетенции

**ПК-21 -готовность принимать необходимые меры безопасности при возникновении чрезвычайных ситуаций на объектах жизнеобеспечения предприятия**

Учебная единица* (дисциплина, практика), задействованная в формировании данной компетенции	Семестр изучения (очная форма)/ курс изучения (заочная форма)	Компоненты компетенции, формируемые в рамках данной учебной единицы			Формы и средства контроля формирования компетенций	Форма промежуточной аттестации по дисциплине
		знать	уметь	владеть		
Б1.Б.10 Безопасность жизнедеятельности	6 (3)	меры безопасности на объектах жизнеобеспечения предприятия	организовывать работу объектов жизнеобеспечения на предприятии в случаях чрезвычайных ситуаций	навыками руководства работами по обеспечению безопасности предприятия в ЧС	Заключительное (итоговое) тестирование, контрольная работа, опрос, конспект, индивидуальное задание	зачёт с оценкой
Б1.Б.14 Тепло- и хладотехника	4 (2)	приемы первой помощи, методы защиты в условиях чрезвычайных ситуаций при эксплуатации тепловых и холодильных установок	применять приемы первой помощи, методы защиты в условиях чрезвычайных ситуаций при эксплуатации тепловых и холодильных установок	оказания первой помощи, и защиты в условиях чрезвычайных ситуаций при эксплуатации тепловых и холодильных установок	Предэкзаменационный тест; Теоретические вопросы экзаменационного задания; Реферат; контрольная работа; опрос	экзамен
Б1.Б.15 Электротехника и электроника	3 (2)	принципы выбора рациональных способов защиты и порядка действий коллектива предприятия (цеха, отдела, лаборатории) в чрезвычайных ситуациях	оценивать степень опасности возможных последствий аварий, катастроф и стихийных бедствий для персонала	навыками защиты населения от аварий, катастроф и стихийных бедствий	Тестирование, лабораторные работы, практические задания, опрос	зачёт

Программа формирования компетенции						
ПК-22 -способность принимать управленческие решения с учетом производственных условий						
Учебная единица* (дисциплина, практика), задействованная в формировании данной компетенции	Семестр изучения (очная форма)/ курс изучения (заочная форма)	Компоненты компетенции, формируемые в рамках данной учебной единицы			Формы и средства контроля формирования компетенций	Форма промежуточной аттестации по дисциплине
		знать	уметь	владеть		
Б1.Б.18 Экономика и управление предприятием	7 ( 5)	виды управленческих решений, современные приемы и методы разработки и принятия и управленческих решений	принимать управленческие решения с учетом производственных условий	навыками принятия управленческих решений с учетом производственных условий	Опрос. Тест. Доклады-презентации на семинаре. Расчеты в рабочей тетради. Курсовая работа. Экзаменационное задание	экзамен
Программа формирования компетенции						
ПК-23 -владение принципами разработки бизнес-планов производства и основами маркетинга						
Учебная единица* (дисциплина, практика), задействованная в формировании данной компетенции	Семестр изучения (очная форма)/ курс изучения (заочная форма)	Компоненты компетенции, формируемые в рамках данной учебной единицы			Формы и средства контроля формирования компетенций	Форма промежуточной аттестации по дисциплине
		знать	уметь	владеть		
Б1.Б.04 Экономика	2 (2)	теории спроса и предложения, производства и фирмы	рассчитывать микропоказатели	анализа состояния рынков	Предэкзаменационный тест; презентация, устный опрос, контрольная работа	экзамен
Б1.Б.18 Экономика и управление предприятием	7 ( 5)	принципы разработки бизнес-планов производства и основы маркетинга	разрабатывать бизнес- планы производства	методиками составления бизнес- планов производства	Опрос. Тест. Доклады-презентации на семинаре. Расчеты в рабочей тетради. Курсовая работа. Экзаменационное задание	экзамен
Программа формирования компетенции						
ПК-24 -способность организовывать работу структурного подразделения						
Учебная единица* (дисциплина, практика), задействованная в формировании данной компетенции	Семестр изучения (очная форма)/ курс изучения (заочная форма)	Компоненты компетенции, формируемые в рамках данной учебной единицы			Формы и средства контроля формирования компетенций	Форма промежуточной аттестации по дисциплине
		знать	уметь	владеть		
Б1.Б.18 Экономика и управление предприятием	7 ( 5)	методы организации работы структурного подразделения	организовывать работу структурного подразделения	организации производственных процессов структурных подразделений	Опрос. Тест. Доклады-презентации на семинаре. Расчеты в рабочей тетради. Курсовая работа. Экзаменационное задание	экзамен

Б1.В.06 Технология мяса и мясных продуктов	5, 6, 7 (2,3, 4, 5)	структуру предприятия по производству продуктов питания животного происхождения; технологии производства продуктов питания животного происхождения; особенности работы каждого производственного участка	систематизировать и обобщать информацию по использованию и формированию ресурсов структурного подразделения предприятия	знаниями и умениями способствующими эффективной организации работы структурного подразделения	Реферат (презентация/доклад); контрольная работа, курсовой проект, аудиторный контроль в виде письменного опроса	зачёт с оценкой, экзамен
--	---------------------	--	---	---	--	--------------------------

Программа формирования компетенции

**ПК-29 -способность формулировать цели проекта (программы), решать задачи, определять критерии и показатели достижения целей, структурировать их взаимосвязь, определять приоритетные решения задач с учетом нравственных аспектов деятельности**

Учебная единица* (дисциплина, практика), задействованная в формировании данной компетенции	Семестр изучения (очная форма)/ курс изучения (заочная форма)	Компоненты компетенции, формируемые в рамках данной учебной единицы			Формы и средства контроля формирования компетенций	Форма промежуточной аттестации по дисциплине
		знать	уметь	владеть		
Б1.В.07 Проектирование предприятий мясной промышленности	6 (4)	современные тенденции и приоритетные направления развития отрасли в организации производственных процессов и рациональном использовании ресурсов.	решать ситуационные задачи различного типа, выбирать современные аппараты и машины, формулировать цели проектирования (программы), обосновывать технические решения и выявлять приоритетные подходы в решении задач с учетом нравственных аспектов деятельности	способностью формулировать цели проекта (программы), определять критерии и показатели достижения целей	опрос, реферат, контрольная работа	зачёт с оценкой
Б1.В.ДВ.04.01 Компьютерные технологии в проектировании предприятий отрасли	7 (5)	основы информационно-коммуникационных технологий и требования информационной безопасности к ним; требования к постановке цели и определению задач проекта с учетом нравственных аспектов деятельности	решать профессиональные задачи с применением компьютерных технологий; учитывать в профессиональной деятельности требования информационной безопасности; использовать научно-техническую информацию отечественного и зарубежного опыта по современной технологии переработки сырья животного происхождения	применения компьютерных технологий и баз данных в своей предметной области, пакеты прикладных программ для выполнения необходимых расчетов; разработки мероприятий по совершенствованию технологических процессов производства пищевых продуктов	Графическая работа, конспект, опрос, контрольная работа	зачёт
Б1.В.ДВ.04.02 Основы САПР в проектировании предприятий отрасли	7 (5)	типы и классификацию предприятий продуктов питания животного происхождения; классификацию и общую структуру САПР, цели и задачи их применения.	проводить оценку и анализ объемно-планировочных решений предприятий пищевой промышленности по выпуску продуктов питания животного происхождения;	навыками совершенствования и оптимизации действующих технологических процессов производства на базе анализа качества сырья и требований к готовой продукции производства продуктов питания животного происхождения;	Опрос, графическая работа, контрольная работа	зачёт

Программа формирования компетенции

ПК-30 -готовность выполнять работу в области научно-технической деятельности по проектированию

Учебная единица* (дисциплина, практика), задействованная в формировании данной компетенции	Семестр изучения (очная форма)/ курс изучения (заочная форма)	Компоненты компетенции, формируемые в рамках данной учебной единицы			Формы и средства контроля формирования компетенций	Форма промежуточной аттестации по дисциплине
		знать	уметь	владеть		
Б1.В.05 Инженерная и компьютерная графика	1 (1)	способы задания точки, прямой, плоскости на чертеже, способы преобразования чертежа; построение кривых линий, поверхностей, аксонометрических проекций; построение, оформление и чтение чертежей, использование инженерной графики при технологической компоновке оборудования; рациональные способы геометрических построений в графической среде КОМПАС 3D	снимать эскизы, выполнять и оформлять чертежи; пользоваться пространственно-графической информацией; использовать инженерную и компьютерную графику в профессиональной деятельности	основными приемами построения, оформления чертежей и чтения графической информации	тестирование; графические работы; опрос; решение задач;	зачёт с оценкой
Б1.В.07 Проектирование предприятий мясной промышленности	6 (4)	основы строительного проектирования с точки зрения научно-технической деятельности по проектированию и его технического обеспечения; основы технологического проектирования;	разработать обобщенные варианты решения задач, проводить анализ этих вариантов, прогнозирование последствий, нахождение компромиссных решений в условиях многокритериальности, планирования реализации проекта	основами технологического проектирования, в том числе с использованием САПР, обеспечивающими получение эффективных проектных разработок, отвечающих требованиям перспективного развития отрасли.	опрос, реферат, контрольная работа	зачёт с оценкой
Б1.В.ДВ.04.01 Компьютерные технологии в проектировании предприятий отрасли	7 (5)	нормативную и техническую документацию, регламенты и правила в при проектировании предприятий отрасли; основы научных исследований и перспективы их применения в проектной деятельности	применять современные информационные технологии и новейшие достижения техники и технологии в области производства продуктов питания животного происхождения	техническими и программными средствами реализации компьютерных технологий научно-технической информацией отечественного и зарубежного опыта в области проектирования предприятий по производству продуктов животного происхождения	Графическая работа, конспект, опрос, контрольная работа	зачёт

Б1.В.ДВ.04.02 Основы САПР в проектировании предприятий отрасли	7 (5)	основные правила выполнения чертежей, установленные стандартами ЕСКД; основы строительного проектирования предприятий отрасли и их технического обеспечения; сырьевые ресурсы отрасли и современные подходы к их рациональному использованию; методы расчета основных технологических процессов и экономических показателей производства продуктов питания животного происхождения;	работать с вычислительной техникой для решения конструкторских и технологических задач с использованием САПР.	навыками построения чертежей с использованием различных графических редакторов («КОМПАС», «AutoCAD» и др.); методами расчета и конструирования различных элементов здания и сооружений;	Опрос, графическая работа, контрольная работа	зачёт
--	-------	---	---	---	---	-------

Программа формирования компетенции

**ПК-31 -способность разрабатывать порядок выполнения работ, планы размещения оборудования, технического оснащения и организации рабочих мест, рассчитывать производственные мощности и загрузку оборудования, участвовать в разработке технически обоснованных норм времени (выработки), рассчитывать нормативы материальных затрат (технические нормы расхода сырья, полуфабрикатов, материалов)**

Учебная единица* (дисциплина, практика), задействованная в формировании данной компетенции	Семестр изучения (очная форма)/ курс изучения (заочная форма)	Компоненты компетенции, формируемые в рамках данной учебной единицы			Формы и средства контроля формирования компетенций	Форма промежуточной аттестации по дисциплине
		знать	уметь	владеть		
Б1.Б.18 Экономика и управление предприятием	7 (5)	методы планирования размещения оборудования, технического оснащения и организации рабочих мест, методы (методику) расчета производственной мощности и загрузки оборудования, технически обоснованных норм времени (выработки), нормативов материальных затрат (технические нормы расхода сырья, полуфабрикатов, материалов)	разрабатывать порядок выполнения работ, планы размещения оборудования, технического оснащения и организации рабочих мест, рассчитывать производственные мощности и загрузку оборудования, участвовать в разработке технически обоснованных норм времени (выработки), рассчитывать нормативы материальных затрат (технические нормы расхода сырья, полуфабрикатов, материалов)	навыками планирования размещения оборудования, технического оснащения и организации рабочих мест, расчета производственной мощности и загрузки оборудования, разработки технически обоснованных норм времени (выработки), нормативов материальных затрат (технические нормы расхода сырья, полуфабрикатов, материалов)	Опрос. Тест. Доклады-презентации на семинаре. Расчеты в рабочей тетради. Курсовая работа. Экзаменационное задание	экзамен
Б1.В.06 Технология мяса и мясных продуктов	5, 6, 7 (2,3, 4, 5)	порядок выполнения работ, планы размещения технологического оборудования, технического оснащения и организации рабочих мест	обосновывать производственную мощность предприятия, подбор и загрузку технологического оборудования, расчет численности рабочих при проектировании предприятия	знаниями разработки технически обоснованных норм времени, рассчитывает нормативы материальных затрат (технические нормы расхода сырья, полуфабрикатов, материалов)	Реферат (презентация/доклад); контрольная работа, курсовой проект, аудиторный контроль в виде письменного опроса	зачёт с оценкой, экзамен

Б1.В.07 Проектирование предприятий мясной промышленности	6 (4)	требования к проектированию предприятий отрасли; прогрессивные методы выборы и способы эксплуатации оборудования; сырьевые ресурсы отрасли и современные подходы к их рациональному использованию; методы расчета основных технологических процессов и экономических показателей производства;	разрабатывать порядок выполнения работ, планов размещения оборудования, технического оснащения и организации рабочих мест, эксплуатировать предприятия мясной промышленности и их сантехнические системы; рассчитывать производственные мощности и загрузку оборудования, участвовать в разработке технически обоснованных норм времени рассчитывать нормативы материальных затрат (технические нормы расхода сырья, полуфабрикатов, материалов)	методами контроля технологических режимов работы машин и аппаратов отрасли, методами управления действующими технологическими процессами переработки сырья животного происхождения, обеспечивающими выпуск продукции, отвечающей требованиям стандартов	опрос, реферат, контрольная работа	зачёт с оценкой
Б1.В.09 Технологическое оборудование мясной отрасли	6 (4)	планы размещения оборудования, технического оснащения и организации рабочих мест, рассчитывать производственные мощности и загрузку оборудования, участвовать в разработке технически обоснованных норм времени (выработки), рассчитывать нормативы материальных затрат (технические нормы расхода сырья, полуфабрикатов, материалов)	использовать планы размещения оборудования, технического оснащения и организации рабочих мест, рассчитывать производственные мощности и загрузку оборудования, участвовать в разработке технически обоснованных норм времени (выработки)	применять современные компоновочные решения планов размещения оборудования, технического оснащения и организации рабочих мест, рассчитывать производственные мощности и загрузку оборудования, участвовать в разработке технически обоснованных норм времени (выработки)	Теоретические вопросы экзаменационного задания, Лабораторные работы, Практические задания, курсовой проект, опрос	экзамен

Программа формирования компетенции

**ПК-32 -способность использовать в практической деятельности специализированные знания фундаментальных разделов физики, химии, биохимии, математики для освоения физических, химических, биохимических, биотехнологических, микробиологических, теплофизических процессов, происходящих при производстве продуктов питания животного происхождения**

Учебная единица* (дисциплина, практика), задействованная в формировании данной компетенции	Семестр изучения (очная форма)/ курс изучения (заочная форма)	Компоненты компетенции, формируемые в рамках данной учебной единицы			Формы и средства контроля формирования компетенций	Форма промежуточной аттестации по дисциплине
		знать	уметь	владеть		
Б1.Б.05 Высшая математика	1, 2 (1, 1)	знает фундаментальные разделы математики и применяет их в мыслительной деятельности, понимает как использовать полученную информацию при решении математических задач, а также при решении задач прикладного характера	умеет использовать знания полученные при изучении фундаментальных разделов математики при решении математических задач, делать логически верные умозаключения; умеет решать задачи прикладного характера	владеет культурой мышления и способен применять полученную информацию в научно-исследовательской и производственно-технологической деятельности	опрос, типовой расчет, тест, контрольная работа на заочной форме обучения	зачёт, экзамен

Б1.Б.08 Органическая химия	2 (2)	фундаментальные разделы органической химии в объеме, не-обходимом для понимания основных закономерностей биотехнологических, физико-химических, химических, биохимических процессов с целью освоения технологий продуктов питания животного происхождения	использовать базовые знания в области естественнонаучных дисциплин для производства продуктов питания животного происхождения	основами использования фундаментальных знаний в области органической химии, навыками проведения теоретических и экспериментальных исследований в области продуктов питания животного происхождения	тестирование; контрольная работа на заочной форме обучения	экзамен
Б1.Б.07 Физика	2, 3 (2, 2)	особенности физических процессов, происходящих при производстве продуктов питания животного происхождения	использовать в практической деятельности специализированные знания фундаментальных разделов физики для освоения физических, теплофизических процессов, происходящих при производстве продуктов питания животного происхождения	обращения с лабораторным оборудованием и приборами в лаборатории физики, постановки физического эксперимента в соответствии с современными методиками с целью изучения и понимания процессов, происходящих при производстве продуктов питания животного происхождения.	Тест, коллоквиум, контрольная работа на заочной форме обучения, реферат, индивидуальное задание, конспект	зачёт, экзамен
Б1.Б.09 Биохимия	3 (2)	роль в питании и обмен аминокислот, белков, углеводов, жиров, витаминов и минеральных элементов	использовать свойства биологических систем при решении профессиональных задач	навыками работы с отдельными приборами в лаборатории исследования качества пищевых продуктов	Тестирование; теоретические вопросы экзаменационного задания; теоретические вопросы к семинарским занятиям и лабораторным занятиям, лабораторные работы; опрос; контрольная работа на заочной форме обучения	экзамен
Б1.Б.11 Пищевая химия	3	характеристику основных пищевых нутриентов и их свойства; явления, протекающие в продуктах при технологической обработке; основные свойства сырья, влияющие на технологические процессы и качество готовой продукции; медико-биологические требования	определять закономерности превращения макро- и микронутриентов при хранении и переработке сырья;	навыками работы с отдельными приборами в лаборатории исследования качества пищевых продуктов освоение практических методов анализа и исследований пищевых систем, компонентов, добавок	Тестирование; теоретические вопросы к семинарским занятиям и лабораторным занятиям, опрос, Расчетная и лабораторные работы	зачёт с оценкой
Б1.Б.14 Тепло- и хладотехника	4	физическую сущность и математическое описание, теплофизических процессов	использовать физическую сущность и математическое описание, теплофизических процессов	навыками использования знаний физической сущности и математического описания, теплофизических процессов	Предэкзаменационный тест; Теоретические вопросы экзаменационного задания; Контрольная работа; Опрос Реферат	экзамен

Б1.В.02 Основы общей и неорганической химии	1 (1)	фундаментальные разделы общей химии, в т.ч. химические системы, химическую термодинамику и кинетику. фундаментальные разделы общей химии, в т.ч. процессы коррозии и методы борьбы с ними, реакционную способность веществ; химическую идентификацию;	использовать знания в областях химии для освоения теоретических основ и практики при решении задач в сфере АПК;	навыками выполнения основных химических лабораторных операций.	Теоретические вопросы заключительного тестирования (по результатам освоения дисциплины) контрольная работа (для заочной формы обучения); Практические вопросы заключительного тестирования (по результатам освоения дисциплины); Опрос; выполнение лабораторных работ	экзамен
Б1.В.04 Молекулярно-биологические основы биотехнологии	2 (2)	закономерности хранения, передачи и реализации генетической информации, принципы генной инженерии	использовать свойства биологических систем при решении профессиональных задач	иметь навыки подготовки устных, реферативных сообщений и презентаций	тест, теоретические вопросы к семинарским занятиям, подготовка устных сообщений и презентаций, контрольная работа, опрос	зачёт с оценкой
Б1.В.13 Аналитическая химия	1 (1)	фундаментальные разделы аналитической химии, в т.ч. основы качественного и количественного анализа	работать с химическими реактивами, лабораторным химическим оборудованием; - производить расчеты, связанные с установлением качественного и количественного состава соединений; - оформлять результаты экспериментальных и теоретических работ, формулировать выводы.	навыками выполнения основных химических лабораторных операций; - методами корректной оценки погрешностей при проведении химического эксперимента;	Теоретические и практические вопросы заключительного тестирования (по результатам освоения дисциплины), Индивидуальное задание; Опрос; выполнение лабораторных работ	зачёт с оценкой
Б1.В.ДВ.03.01 Ферменты: структура, свойства и применение	5 (4)	способы получения ферментных препаратов, и использование их в биотехнологических процессах - химическую природу, свойства и механизм действия ферментов	регулировать действие энзимов путём использования физико-химических и технологических факторов;	проведения испытаний по определению качества ферментных препаратов и оценки их активности - работы с отдельными приборами в лаборатории исследования качества пищевых продуктов	тестирование; теоретические вопросы к семинарским занятиям; лабораторные работы, опрос, доклад, контрольная работа	зачёт с оценкой
Б1.В.ДВ.03.02 Научные основы микробного синтеза	5 (4)	организацию биотехнологических процессов; инженерные основы биотехнологии и аппаратное оформление процессов выращивания микроорганизмов с целью получения метаболитов; типовые схемы промышленных способов получения важнейших продуктов биотехнологии; биохимические закономерности микробного синтеза;	использовать знания о потребности микроорганизмов в веществах, закономерностях роста и развития при различных способах культивирования; использовать биохимические закономерности микробного синтеза для управления промышленными процессами;	выделения чистых культур микроорганизмов, целевых продуктов метаболизма; приёмами подготовки клетки для энзиматических исследований; определения биомассы микробной культуры и идентификации микроорганизмов по культуральным и морфологическим признакам; владеть методами контроля за процессами ферментации и управления биореактором; иметь навыки исследования продуктов метаболизма микроорганизмов;	Контрольная работа Реферат Заключительное тестирование (по результатам освоения дисциплины); Лабораторные работы Глоссарий	зачёт с оценкой

\* По порядку изучения в соответствии с учебным планом

















ПК-14	готовность давать оценку достижениям глобального пищевого рынка, проводить маркетинговые исследования и предлагать новые конкурентоспособные продукты к освоению производителем																	
ПК-15	способность организовывать работу небольшого коллектива исполнителей, планировать работу персонала и фондов оплаты труда, проводить анализ затрат и результатов деятельности производственных подразделений																	
ПК-16	способность составлять производственную документацию (графики работ, инструкции, заявки на материалы, оборудование), а также установленную отчетность по утвержденным формам					+												
ПК-17	готовность выполнять работы по стандартизации и подготовке продукции к проведению процедуры подтверждения соответствия																	
ПК-18	способность проводить организационно-плановые расчеты по созданию (реорганизации) производственных участков																	
ПК-19	способность разрабатывать оперативные планы работы первичных производственных подразделений																	
ПК-20	способность осуществлять поиск, выбор и использование новейших достижений техники и технологии в области производства продуктов питания животного происхождения																	
ПК-21	готовность принимать необходимые меры безопасности при возникновении чрезвычайных ситуаций на объектах жизнеобеспечения предприятия																	
ПК-22	способность принимать управленческие решения с учетом производственных условий																	
ПК-23	владение принципами разработки бизнес-планов производства и основами маркетинга																	
ПК-24	способность организовывать работу структурного подразделения																	
ПК-29	способность формулировать цели проекта (программы), решать задачи, определять критерии и показатели достижения целей, структурировать их взаимосвязь, определять приоритетные решения задач с учетом нравственных аспектов деятельности														+		+	
ПК-30	готовность выполнять работу в области научно-технической деятельности по проектированию														+		+	



ПК-31	способность разрабатывать порядок выполнения работ, планы размещения оборудования, технического оснащения и организации рабочих мест, рассчитывать производственные мощности и загрузку оборудования, участвовать в разработке технико обоснованных норм времени (выработки), рассчитывать нормативы материальных затрат (технические нормы расхода сырья, полуфабрикатов, материалов)	+		+														
ПК-32	способность использовать в практической деятельности специализированные знания фундаментальных разделов физики, химии, биохимии, математики для освоения физических, химических, биохимических, биотехнологических, микробиологических, теплофизических процессов, происходящих при производстве продуктов питания животного происхождения;							+						+	+			

Текущий контроль	С			+		+		+										
	Кл																	
	Т			+		+	+	+	+				+	+	+	+		+
	К	+	+	+	+	+	+						+	+	+	+		
	Р	+	+	+	+	+	+						+	+	+	+		+
	ТР				+	+	+				+	+	+	+	+		+	+
	КР				+													
Промежуточная аттестация	О																	
	Оп	+		+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+		+	+	+
	З			+					+	+	+	+	+			+	+	+
	Э			+														
ГИА	Д/З	+			+	+	+	+						+	+			
	ВКР																	

КР - курсовая работа (проект)
К - контрольная работа
Кл - коллоквиум
Т - тест
Р - реферат
О – отчет ( по практикам, научно-исслед. работе и т.п)
ТР - эссе и иные творческие работы, в т. ч. задачи, кейсы, презентации, доклады и т.д.
С - собеседование
ОП - опрос
З – зачет
Э – экзамен
Д/З – диф.зачет
ВКР - выпускная квалификационная работа

Компетенция, предусмотренная ОПОП		Элемент учебного процесса, в рамках которого формируется данная компетенция									
Код компетенции	Наименование компетенции	Б1. Дисциплины Б1.В.ДВ					Б.2 Практика Б.2.В			Б3 ГИА	ФТД ФТД.В
		Б1.В.ДВ.05.02 Физико-химические и биохимические основы производства мясных продуктов	Б1.В.ДВ.06.01 Современные технологии мясных консервированных продуктов	Б1.В.ДВ.06.02 Современное производство колбасных и солёно-копчёных изделий	Б1.В.ДВ.07.01 Методы исследования молока и молочных продуктов	Б1.В.ДВ.07.02 Основы получения доброкачественного молока	Б2.В.01(У) Практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности	Б2.В.02(П) Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (в том числе технологическая практика)	Б2.В.03(П) Преддипломная практика	Б3.Б.02(Д) Защита ВКР, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты	ФТД.В.01 Профессиональный иностранный язык
ОК-1	способность использовать основы философских знаний для формирования мировоззренческой позиции									+	
ОК-2	способность анализировать основные этапы и закономерности исторического развития общества для формирования гражданской позиции									+	
ОК-3	способность использовать основы экономических знаний в различных сферах деятельности									+	
ОК-4	способность использовать основы правовых знаний в различных сферах деятельности									+	
ОК-5	способность к коммуникации в устной и письменной формах на русском и иностранном языках для решения задач межличностного и межкультурного взаимодействия									+	+
ОК-6	способность работать в коллективе, толерантно воспринимая социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия									+	
ОК-7	способность к самоорганизации и самообразованию									+	
ОК-8	способность использовать методы и средства физической культуры для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности									+	
ОК-9	готовность пользоваться основными методами защиты производственного персонала и населения от возможных последствий аварий, катастроф, стихийных бедствий									+	
ОПК-1	способность решать стандартные задачи профессиональной деятельности на основе информационной и библиографической культуры с применением информационно-коммуникационных технологий и с учетом основных требований информационной безопасности									+	
ОПК-2	способность разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения	+	+	+					+	+	





ПК-31	способность разрабатывать порядок выполнения работ, планы размещения оборудования, технического оснащения и организации рабочих мест, рассчитывать производственные мощности и загрузку оборудования, участвовать в разработке технически обоснованных норм времени (выработки), рассчитывать нормативы материальных затрат (технические нормы расхода сырья, полуфабрикатов, материалов)									+			
ПК-32	способность использовать в практической деятельности специализированные знания фундаментальных разделов физики, химии, биохимии, математики для освоения физических, химических, биохимических, биотехнологических, микробиологических, теплофизических процессов, происходящих при производстве продуктов питания животного происхождения;										+		

	Текущий контроль	С								+				+		
		Кл														
		Т	+	+	+	+	+	+								
		К								+						
		Р	+	+	+	+	+	+								
		ТР							+							
		КР														
		О														
		Оп	+	+	+	+	+	+			+		+			+
	Промежуточная аттестация	Э	+	+	+	+	+	+								+
		Д/З														
	ГИА	ВКР								+		+	+			+

КР - курсовая работа (проект)
К - контрольная работа
Кл - коллоквиум
Т - тест
Р - реферат
О – отчет ( по практикам, научно-исслед. работе и т.п)
ТР - эссе и иные творческие работы, в т. ч. задачи, кейсы, презентации, доклады и т.д.
С - собеседование
ОП - опрос
Э – зачет

Д/З – диф.зачет
ВКР - выпускная квалификационная работа

**СПРАВКА  
о кадровом обеспечении реализации по ОПОП ВО**

Справка о кадровом обеспечении реализации по образовательной программе представлена на официальном сайте университета в разделе «Сведения об образовательной организации».

**Материально-технические условия реализации образовательной  
программы**

Материально-технические условия реализации образовательной программы представлены на официальном сайте университета в разделе «Сведения об образовательной организации».

**Соотнесение профессиональных компетенций трудовым функциям  
профессиональному стандарту  
«Специалист по технологии продуктов питания животного происхождения»  
(Приказ Минтруда России № 602н от 30 августа 2019 г.  
«Об утверждении профессионального стандарта  
«Специалист по технологии продуктов питания животного происхождения»)**


<b>Требования ФГОС ВО</b>	<b>Требования работодателей</b>
<b>Профессиональные компетенции, формируемые программой</b>	<b>Трудовые функции</b>
<i>Производственно-технологическая деятельность</i>	
ПК-1 – способность использовать нормативную и техническую документацию, регламенты, ветеринарные нормы и правила в производственном процессе	Организация ведения технологического процесса в рамках принятой в организации технологии производства продуктов питания животного происхождения (ТФ 3.4.1, ТД 3.4.1.4 -3.4.1.7)
ПК-2 – способность осуществлять элементарные меры безопасности при возникновении экстренных ситуаций на тепло-, энергооборудовании и других объектах жизнеобеспечения предприятия	Управление качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях (ТФ 3.4.2, ТД 3.4.2.6)
ПК-3 – способность изучать научно-техническую информацию отечественного и зарубежного опыта по тематике исследования	Разработка системы мероприятий по повышению эффективности технологических процессов производства высококачественных безопасных продуктов питания животного происхождения (ТФ 3.4.3, ТД 3.4.3.1)
ПК-4 - способность применять метрологические принципы инструментальных измерений, характерных для конкретной предметной области	Управление качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях (ТФ 3.4.2, ТД 3.4.2.3)
ПК-5 – способность организовывать входной контроль качества сырья и вспомогательных материалов, производственный контроль полуфабрикатов, параметров технологических процессов и контроль качества готовой продукции	Управление качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях (ТФ 3.4.2, ТД 3.4.2.1)
ПК-6 – способность обрабатывать текущую производственную информацию, анализировать полученные данные и использовать их в управлении качеством продукции	Управление качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях (ТФ 3.4.2, ТД 3.4.2.4)
ПК-7 – способность обосновывать нормы расхода сырья и вспомогательных материалов при производстве продукции	Организация ведения технологического процесса в рамках принятой в организации технологии производства продуктов питания животного происхождения (ТФ 3.4.1, ТД 3.4.1.5)
ПК-8 – способность разрабатывать нормативную и техническую документацию, технические регламенты	Организация ведения технологического процесса в рамках принятой в организации технологии производства продуктов питания животного происхождения (ТФ 3.4.1, ТД 3.4.1.7)

ПК-9 – готовность осуществлять контроль соблюдения экологической и биологической безопасности сырья	Разработка системы мероприятий по повышению эффективности технологических процессов производства высококачественных безопасных продуктов питания животного происхождения (ТФ 3.4.3, ТД 3.4.3.2)
ПК-10 – готовность осваивать новые виды технологического оборудования при изменении схем технологических процессов, осваивать новые приборные техники и новые методы исследования	Разработка системы мероприятий по повышению эффективности технологических процессов производства высококачественных безопасных продуктов питания животного происхождения (ТФ 3.4.3, ТД 3.4.3.6)
ПК-11 – способность организовывать технологический процесс производства продуктов питания животного происхождения	Разработка системы мероприятий по повышению эффективности технологических процессов производства высококачественных безопасных продуктов питания животного происхождения (ТФ 3.4.3, ТД 3.4.3.3)
ПК-12 – готовность выполнять работы по рабочим профессиям	Выполнение технологических операций производства продуктов питания из мясного сырья в соответствии с технологическими инструкциями (ТФ 3.1.3, ТД 3.1.3.1- 3.1.3.11)
ПК-13 – владение современными информационными технологиями, готовностью использовать сетевые компьютерные технологии и базы данных в своей предметной области, пакеты прикладных программ для выполнения необходимых расчетов	Разработка системы мероприятий по повышению эффективности технологических процессов производства высококачественных безопасных продуктов питания животного происхождения (ТФ 3.4.3, ТД 3.4.3.5)
<i>Организационно-управленческая деятельность</i>	
ПК-14 – готовность давать оценку достижениям глобального пищевого рынка, проводить маркетинговые исследования и предлагать новые конкурентоспособные продукты к освоению производителем	Разработка системы мероприятий по повышению эффективности технологических процессов производства высококачественных безопасных продуктов питания животного происхождения (ТФ 3.4.3, ТД 3.4.3.1)
ПК-15 – способность организовывать работу небольшого коллектива исполнителей, планировать работу персонала и фондов оплаты труда, проводить анализ затрат и результатов деятельности производственных подразделений	Разработка системы мероприятий по повышению эффективности технологических процессов производства высококачественных безопасных продуктов питания животного происхождения (ТФ 3.4.3, ТД 3.4.3.4)
ПК-16 – способность составлять производственную документацию (графики работ, инструкции, заявки на материалы, оборудование), а также установленную отчетность по утвержденным формам	Организация ведения технологического процесса в рамках принятой в организации технологии производства продуктов питания животного происхождения (ТФ 3.4.1, ТД 3.4.1.4)
ПК-17 – готовность выполнять работы по стандартизации и подготовке продукции к проведению процедуры подтверждения соответствия	Управление качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях (ТФ 3.4.2, ТД 3.4.2.3)
ПК-18 – способность проводить организационно-плановые расчеты по созданию (реорганизации) производственных участков	Разработка системы мероприятий по повышению эффективности технологических процессов производства высококачественных безопасных продуктов питания животного происхождения (ТФ 3.4.3, ТД 3.4.3.4)



ПК-19 – способность разрабатывать оперативные планы работы первичных производственных подразделений	Организация ведения технологического процесса в рамках принятой в организации технологии производства продуктов питания животного происхождения (ТФ 3.4.1, ТД 3.4.1.4 -3.4.1.1)
ПК-20 – способность осуществлять поиск, выбор и использование новейших достижений техники и технологии в области производства продуктов питания животного происхождения	Разработка системы мероприятий по повышению эффективности технологических процессов производства высококачественных безопасных продуктов питания животного происхождения (ТФ 3.4.3, ТД 3.4.3.6)
ПК-21 – готовность принимать необходимые меры безопасности при возникновении чрезвычайных ситуаций на объектах жизнеобеспечения предприятия	Управление качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях (ТФ 3.4.2, ТД 3.4.2.4)
ПК-22 – способность принимать управленческие решения с учетом производственных условий	Организация ведения технологического процесса в рамках принятой в организации технологии производства продуктов питания животного происхождения (ТФ 3.4.1, ТД 3.4.1.7)
ПК-23 – владение принципами разработки бизнес-планов производства и основами маркетинга	Разработка системы мероприятий по повышению эффективности технологических процессов производства высококачественных безопасных продуктов питания животного происхождения (ТФ 3.4.3, ТД 3.4.3.1)
ПК-24 – способность организовывать работу структурного подразделения	Разработка системы мероприятий по повышению эффективности технологических процессов производства высококачественных безопасных продуктов питания животного происхождения (ТФ 3.4.3, ТД 3.4.3.6)
<i>Проектная деятельность</i>	
ПК-29 – способность формулировать цели проекта (программы), решать задачи, определять критерии и показатели достижения целей, структурировать их взаимосвязь, определять приоритетные решения задач с учетом нравственных аспектов деятельности	Организация ведения технологического процесса в рамках принятой в организации технологии производства продуктов питания животного происхождения (ТФ 3.4.1, ТД 3.4.1.6)
ПК-30 – готовность выполнять работу в области научно-технической деятельности по проектированию	Организация ведения технологического процесса в рамках принятой в организации технологии производства продуктов питания животного происхождения (ТФ 3.4.1, ТД 3.4.1.6)
ПК-31 – способность разрабатывать порядок выполнения работ, планы размещения оборудования, технического оснащения и организации рабочих мест, рассчитывать производственные мощности и загрузку оборудования, участвовать в разработке технически обоснованных норм времени (выработки), рассчитывать нормативы материальных затрат (технические нормы расхода сырья, полуфабрикатов, материалов)	Организация ведения технологического процесса в рамках принятой в организации технологии производства продуктов питания животного происхождения (ТФ 3.4.1, ТД 3.4.1.1, ТД 3.4.1.4 - 3.4.1.5)

Перечень предприятий и организаций, на кадровые потребности которых ориентирована образовательная программа, принявших участие в процедуре сопряжения ФГОС, ОП и ПС

Наименование организации, предприятия	ФИО руководителя	Подпись
ООО «ПРОДТЕХНОЛОГИИ»	Архипенко Александр Фасеевич	
ООО «Сибирский продукт»	Козорич Сергей Валентинович	
ООО «Сибирские колбасы»	Свистунов Виктор Владимирович	

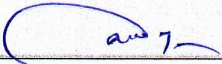
**ФГБОУ ВО Омский ГАУ**

**ПРОТОКОЛ ОБНОВЛЕНИЯ ОПОП  
по направлению подготовки  
19.03.03 Продукты питания животного происхождения  
профиль «Технология мяса и мясных продуктов»**

**на 2019/2020 учебный год**

№ п/п	Вид обновлений	Содержание вносимых изменений	Обоснование изменений
1	Изменение содержания	Справка о кадровом обеспечении основной профессиональной образовательной программы высшего образования.	Ежегодное обновление образовательной программы
2	Изменение содержания	Справка о материально-техническом обеспечении основной профессиональной образовательной программы высшего образования.	Ежегодное обновление образовательной программы
3	Изменение содержания	Справка об обеспеченности образовательного процесса по основной профессиональной образовательной программе высшего образования – программе бакалавриата учебной, учебно-методической литературой и иными информационными ресурсами подготовки учебной, учебно-методической литературой и иными информационными ресурсами	Ежегодное обновление образовательной программы
4	Изменение содержания	Обновление рабочих программ учебных дисциплин (модулей), практик, ГИА	Ежегодное обновление образовательной программы

Руководитель ОПОП

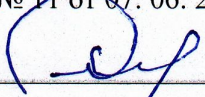
  
\_\_\_\_\_

Коновалов С.А.

Проект рассмотрен и одобрен

Ученым советом факультета (протокол № 11 от 07.06.2019 г.)

Декан, председатель совета

  
\_\_\_\_\_

Гайвас А.А.

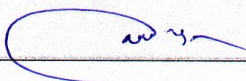
ФГБОУ ВО Омский ГАУ

**ПРОТОКОЛ ОБНОВЛЕНИЯ ОПОП**  
**по направлению подготовки**  
**19.03.03 Продукты питания животного происхождения**  
**профиль «Технология мяса и мясных продуктов»**

на 2019/2020 учебный год

№ п/п	Вид обновлений	Содержание вносимых изменений	Обоснование изменений
1	Изменение содержания	Внесение изменений в раздел 9 «Соответствие сформулированных в ОПОП ВО планируемых результатов ее освоения профессиональным стандартам»	Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации 30 августа 2019 г №602н «Об утверждении профессионального стандарта «Специалист по технологии продуктов питания животного происхождения»

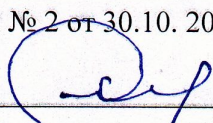
Руководитель ОПОП



Коновалов С.А.

Проект рассмотрен и одобрен  
Ученым советом факультета (протокол № 2 от 30.10. 2019 г.)

Декан, председатель совета



Гайвас А.А.

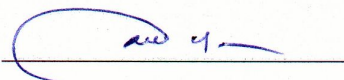
ФГБОУ ВО Омский ГАУ

**ПРОТОКОЛ ОБНОВЛЕНИЯ ОПОП**  
по направлению подготовки  
**19.03.03 Продукты питания животного происхождения**  
профиль «Технология мяса и мясных продуктов»

на 2019/2020 учебный год

№ п/п	Вид обновлений	Содержание вносимых изменений	Обоснование изменений
1	Изменение содержания	Исключить из состава государственной итоговой аттестации государственный экзамен	Приказ ректора ФГБОУ ВО Омский ГАУ №346/ОД от 24.04.2020 «Об отмене государственного экзамена по направлениям подготовки, специальностям, реализуемым в соответствии с ФГОС ВО»

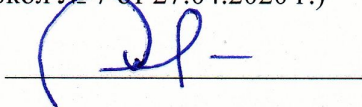
Руководитель ОПОП



Коновалов С.А.

Проект рассмотрен и одобрен  
Ученым советом факультета (протокол № 7 от 27.04.2020 г.)

Декан, председатель совета



Гайвас А.А.

**ФГБОУ ВО Омский ГАУ**

**ПРОТОКОЛ ОБНОВЛЕНИЯ ОПОП**

по направлению подготовки

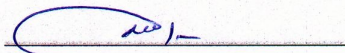
**19.03.03 Продукты питания животного происхождения**

**профиль «Технология мяса и мясных продуктов»**

**на 2020/2021 учебный год**

№ п/п	Вид обновлений	Содержание вносимых изменений	Обоснование изменений
1	Изменение содержания	Справка о кадровом обеспечении основной профессиональной образовательной программы высшего образования.	Ежегодное обновление образовательной программы Приказ Министерства здравоохранения и социального развития РФ №761н от 26 августа 2010 г. «Об утверждении Единого квалификационного справочника должностей руководителей, специалистов и служащих, раздел «Квалификационные характеристики должностей работников образования» (с изм. и доп.)
2	Изменение содержания	Справка о материально-техническом обеспечении основной профессиональной образовательной программы высшего образования.	Ежегодное обновление образовательной программы
3	Изменение содержания	Справка об обеспеченности образовательного процесса по основной профессиональной образовательной программе высшего образования – программе бакалавриата учебной, учебно-методической литературой и иными информационными ресурсами подготовки учебной, учебно-методической литературой и иными информационными ресурсами	Ежегодное обновление образовательной программы
4	Изменение содержания	Обновление рабочих программ учебных дисциплин (модулей), практик, ГИА	Ежегодное обновление образовательной программы

Руководитель ОПОП

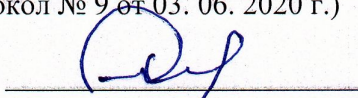


Коновалов С.А.

Проект рассмотрен и одобрен

Ученым советом факультета (протокол № 9 от 03. 06. 2020 г.)

Декан, председатель совета



Гайвас А.А.

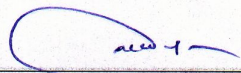
ФГБОУ ВО Омский ГАУ

ПРОТОКОЛ ОБНОВЛЕНИЯ ОПОП  
по направлению подготовки  
19.03.03 Продукты питания животного происхождения  
профиль «Технология мяса и мясных продуктов»

на 2020/2021 учебный год

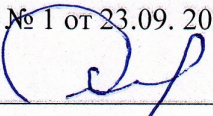
№ п/п	Вид обновлений	Содержание вносимых изменений	Обоснование изменений
1	Изменение содержания	Изменения в соответствии с приказом Министерства образования и науки Российской Федерации и Министерства просвещения Российской Федерации от 05 августа 2020 г. № 885/390	приказ Министерства образования и науки Российской Федерации и Министерства просвещения Российской Федерации от 05 августа 2020 г. № 885/390 «О практической подготовке обучающихся»

Руководитель ОПОП



Коновалов С.А.

Проект рассмотрен и одобрен  
Ученым советом факультета (протокол № 1 от 23.09. 2020 г.)



Декан, председатель совета

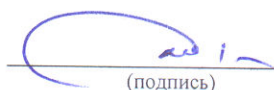
Гайвас А.А.

**ФГБОУ ВО Омский ГАУ**  
**ПРОТОКОЛ ОБНОВЛЕНИЯ ОПОП**

**по направлению подготовки 19.03.03 Продукты питания животного происхождения**  
**профиль «Технология мяса и мясных продуктов»**  
**на 2021/2022 учебный год**

№ п/п	Вид обновлений	Содержание вносимых изменений	Обоснование изменений
1	Изменение содержания	Справка о кадровом обеспечении основной профессиональной образовательной программы высшего образования.	Ежегодное обновление образовательной программы
2	Изменение содержания	Справка о материально-техническом обеспечении основной профессиональной образовательной программы высшего образования.	Ежегодное обновление образовательной программы
3	Изменение содержания	Справка об обеспеченности образовательного процесса по основной профессиональной образовательной программе высшего образования – программе бакалавриата учебной, учебно-методической литературой и иными информационными ресурсами подготовки учебной, учебно-методической литературой и иными информационными ресурсами	Ежегодное обновление образовательной программы
4	Изменение содержания	Обновление рабочих программ учебных дисциплин (модулей), практик, ГИА	Ежегодное обновление образовательной программы

Руководитель ОПОП

  
(подпись)

/С.А. Коновалов/

Проект рассмотрен и одобрен

Ученым советом агротехнологического факультета (протокол № 9 от 07.06.2021)

Декан, председатель совета

  
(подпись)

/А.А. Гайвас/



**ФГБОУ ВО Омский ГАУ**  
**ПРОТОКОЛ ОБНОВЛЕНИЯ ОПОП**

по направлению подготовки 19.03.03 Продукты питания животного происхождения,  
Направленность (профиль) «Технология мяса и мясных продуктов»  
на 2022/2023 учебный год

№ п/п	Вид обновлений	Содержание вносимых изменений	Обоснование изменений
1	Изменение содержания	Справка о кадровом обеспечении основной профессиональной образовательной программы высшего образования.	Ежегодное обновление образовательной программы
2	Изменение содержания	Справка о материально-техническом обеспечении основной профессиональной образовательной программы высшего образования.	Ежегодное обновление образовательной программы
3	Изменение содержания	Справка об обеспеченности образовательного процесса по основной профессиональной образовательной программе высшего образования – программе бакалавриата учебной, учебно-методической литературой и иными информационными ресурсами	Ежегодное обновление образовательной программы
4	Изменение содержания	Обновление рабочих программ учебных дисциплин (модулей), практик, ГИА	Ежегодное обновление образовательной программы

Руководитель ОПОП

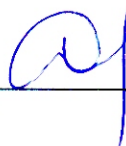


(подпись)

/С.А. Коновалов/

Протокол обновления ОПОП рассмотрен и одобрен  
Ученым советом агротехнологического факультета (протокол № 10 от 08.06.2022)

Декан, председатель совета



(подпись)

/А.А. Гайвас/

ФГБОУ ВО Омский ГАУ  
ПРОТОКОЛ ОБНОВЛЕНИЯ ОПОП

по направлению подготовки 19.03.03 Продукты питания животного происхождения,  
профиль «Технология мяса и мясных продуктов»  
на 2023/2024 учебный год

№ п/п	Вид обновлений	Содержание вносимых изменений	Обоснование изменений
1	Изменение содержания	Справка о кадровом обеспечении основной профессиональной образовательной программы высшего образования.	Ежегодное обновление образовательной программы
2	Изменение содержания	Справка о материально-техническом обеспечении основной профессиональной образовательной программы высшего образования.	Ежегодное обновление образовательной программы
3	Изменение содержания	Справка об обеспеченности образовательного процесса по основной профессиональной образовательной программе высшего образования – программе бакалавриата учебной, учебно-методической литературой и иными информационными ресурсами.	Ежегодное обновление образовательной программы
4	Изменение содержания	Обновление учебного плана. Изменения представлены в приложении к протоколу обновления ОПОП	- Рекомендации Минобрнауки России «О внедрении модуля «Основы военной подготовки» МН-5/35982 от 21.12.2022
5	Изменение содержания	Обновление рабочих программ учебных дисциплин (модулей), практик, ГИА	Ежегодное обновление образовательной программы

Руководитель ОПОП

  
(подпись)

/С.А. Коновалов/

Протокол рассмотрен и одобрен

Ученым советом агротехнологического факультета (протокол № 10 от 16.04.2023)

Декан, председатель совета

  
(подпись)

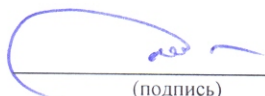
/А.А. Гайвас/

**ФГБОУ ВО Омский ГАУ**  
**ПРОТОКОЛ ОБНОВЛЕНИЯ ОПОП**

**по направлению подготовки 19.03.03 Продукты питания животного происхождения**  
**направленность (профиль) «Технология мяса и мясных продуктов»**  
**на 2024/2025 учебный год**

№ п/п	Вид обновлений	Содержание вносимых изменений	Обоснование изменений
1	Изменение содержания	Справка о кадровом обеспечении основной профессиональной образовательной программы высшего образования.	Ежегодное обновление образовательной программы
2	Изменение содержания	Справка о материально-техническом обеспечении основной профессиональной образовательной программы высшего образования.	Ежегодное обновление образовательной программы
3	Изменение содержания	Справка об обеспеченности образовательного процесса по основной профессиональной образовательной программе высшего образования – программе бакалавриата учебной, учебно-методической литературой и иными информационными ресурсами	Ежегодное обновление образовательной программы
4	Изменение содержания	Обновление рабочих программ учебных дисциплин (модулей), практик, ГИА	Ежегодное обновление образовательной программы


Руководитель ОПОП

  
\_\_\_\_\_  
(подпись)

/С.А. Коновалов/

Протокол рассмотрен и одобрен  
Ученым советом агротехнологического факультета (протокол № 8 от 24.04.2024)

Декан, председатель совета

  
\_\_\_\_\_  
(подпись)

/А.А. Гайвас/