

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

Утверждаю:  
Ректор ФГБОУ ВО Красноярский ГАУ  
Пыжикова Н. И. «28» марта 2019 г.

ОПОП 19/14

номер внутривузовской регистрации

**Основная профессиональная образовательная программа  
высшего образования**

Направление подготовки:

***19.03.03 «Продукты питания животного происхождения»***

направленность (профиль):

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

Квалификация выпускника

**Бакалавр**

форма обучения

**очная / заочная**

ФГОС ВО утвержден приказом Министерства образования  
Российской Федерации 13 марта 2015 г. № 199

Красноярск, 2019

Основная профессиональная образовательная программа высшего образования (ОПОП ВО) составлена в соответствии с требованиями ФГОС ВО по направлению подготовки 19.03.03 Продукты питания животного происхождения<sup>1</sup>

Разработчик:

Речкина Е.А. к.т.н., доцент кафедры Технология консервирования и пищевая биотехнология;

Шароглазова Л.П. к.т.н., доцент кафедры Технология консервирования и пищевая биотехнология;

Величко Н.А. д.т.н., профессор зав. кафедрой Технология консервирования и пищевая биотехнология

ОПОП ВО рассмотрена на заседании методической комиссии Института пищевых производств (ИПП)

Протокол № 7 от «27» марта 2019 г.

Председатель методической комиссии ИПП Кох Д.А.

ОПОП ВО рассмотрена на заседании Ученого совета ИПП

Протокол № 7 от «23» марта 2019 г.

Председатель Ученого совета ИПП Матюшев В.В.

---

# Содержание

<b><u>1 Общие положения</u></b> .....	<b>5</b>
1.1 <u>Основная профессиональная образовательная программа высшего образования, реализуемая Университетом по направлению подготовки 19.03.03 «Продукты питания животного происхождения» и направленности (профилю) подготовки Технология мяса и мясных продуктов</u> .....	5
1.2 <u>Нормативные документы для разработки ОПОП ВО бакалавриата по направлению подготовки 19.03.03 «Продукты питания животного происхождения»</u> .....	5
1.3 <u>Общая характеристика ОПОП ВО</u> .....	6
1.3.1 <u>Цель (миссия) ОПОП ВО</u> .....	6
1.3.2 <u>Срок освоения ОПОП ВО</u> .....	6
1.3.3 <u>Трудоемкость ОПОП ВО</u> .....	6
1.4 <u>Требования к поступающему на обучение</u> .....	7
<b><u>2 Характеристика профессиональной деятельности выпускника ОПОП по направлению подготовки 19.03.03 «Продукты питания животного происхождения»</u></b> .....	<b>7</b>
2.1 <u>Область профессиональной деятельности выпускника</u> .....	7
2.2 <u>Объекты профессиональной деятельности выпускника</u> .....	7
2.3 <u>Виды профессиональной деятельности выпускника</u> .....	8
2.4 <u>Задачи профессиональной деятельности выпускника</u> .....	8
<b><u>3 Компетенции выпускника как совокупный ожидаемый результат образования по завершении освоения данной ОПОП ВО</u></b> .....	<b>9</b>
<b><u>4 Документы, регламентирующие содержание и организацию образовательного процесса при реализации ОПОП</u></b> .....	<b>12</b>
4.1 <u>Программные документы интегрирующего междисциплинарного и сквозного характера, обеспечивающие целостность компетентностно-ориентированной ОПОП</u> ..	12
4.1.1 <u>Календарный учебный график</u> .....	12
4.1.2 <u>Компетентностно-ориентированный учебный план</u> .....	123
4.2 <u>Дисциплинарно-модульные программные документы компетентностно-ориентированной ОПОП</u> .....	15
4.2.1 <u>Рабочие программы учебных курсов, предметов, дисциплин (модулей)</u> .....	15
4.2.2 <u>Практическая подготовка обучающихся</u> .....	16
<b><u>5 Ресурсное обеспечение ОПОП ВО по направлению подготовки 19.03.03 «Продукты питания животного происхождения»</u></b> .....	<b>Error! Bookmark not defined.</b>
5.1 <u>Учебно-методическое и информационное обеспечение образовательного процесса при реализации ОПОП ВО</u> .....	<b>ERROR! BOOKMARK NOT DEFINED.8</b>
5.2 <u>Кадровое обеспечение ОПОП ВО</u> .....	<b>ERROR! BOOKMARK NOT DEFINED.9</b>
5.3 <u>Основные материально-технические условия для реализации образовательного процесса в Университете в соответствии с ОПОП ВО</u> .....	<b>ERROR! BOOKMARK NOT DEFINED.9</b>
5.4 <u>Финансовое обеспечение реализации ОПОП ВО</u> .....	<b>ERROR! BOOKMARK NOT DEFINED.</b>
<b><u>6 Характеристики среды института, обеспечивающие развитие общекультурных компетенций выпускников</u></b> .....	<b>20</b>
6.1 <u>Характеристика воспитательной работы</u> .....	20
6.2 <u>Характеристика обеспечения социально-бытовых условий</u> .....	22
<b><u>7 Организация инклюзивного образования для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья</u></b> .....	<b>233</b>

<b><u>8 Нормативно-методическое обеспечение системы оценки качества освоения студентами ОПОП по направлению подготовки</u></b> .....	Error! Bookmark not defined.	<b>6</b>
8.1 Фонды оценочных средств для проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации .....	ERROR! BOOKMARK NOT DEFINED.	<b>6</b>
8.2 Государственная итоговая аттестация студентов-выпускников .....	ERROR! BOOKMARK NOT DEFINED.	<b>7</b>
<b><u>9 Другие нормативно-методические документы и материалы, обеспечивающие качество подготовки обучающихся</u></b> .....	Error! Bookmark not defined.	<b>8</b>
<b><u>10 Регламент по организации периодического обновления ОПОП ВО в целом и составляющих ее документов</u></b> .....	Error! Bookmark not defined.	<b>9</b>
<b><u>11 Согласование ОПОП с работодателем</u></b> .....	Error! Bookmark not defined.	<b>9</b>
<b>Листы регистрации изменений</b> .....		<b>30</b>

## **1 Общие положения**

### **1.1 Основная профессиональная образовательная программа высшего образования, реализуемая Университетом по направлению подготовки 19.03.03 «Продукты питания животного происхождения» и направленности (профилю) подготовки Технология мяса и мясных продуктов**

Основная профессиональная образовательная программа (ОПОП) бакалавриата, реализуемая в ФГБОУ ВО Красноярский ГАУ по направлению подготовки 19.03.03 «Продукты питания животного происхождения» и направленности (профилю) подготовки Технология мяса и мясных продуктов, представляет собой систему документов, разработанную и утвержденную с учетом требований рынка труда на основе ФГОС, а также с учетом профессиональных стандартов.

ОПОП регламентирует цели, ожидаемые результаты, содержание, условия и технологии реализации образовательного процесса, оценку качества подготовки выпускника по данному направлению подготовки и включает в себя: учебный план, календарный учебный график, рабочие программы учебных предметов, курсов, дисциплин (модулей), иных компонентов, оценочные и методические материалы, а также рабочую программу воспитания, календарный план воспитательной работы, форм аттестации.

### **1.2 Нормативные документы для разработки ОПОП ВО бакалавриата по направлению подготовки 19.03.03 «Продукты питания животного происхождения»**

Нормативную правовую базу разработки ОПОП ВО бакалавриата составляют:

- Федеральный закон Российской Федерации «Об образовании в Российской Федерации» от 29.12.2012 № 273-ФЗ;
- Приказ Минобрнауки России от 6 апреля 2021 г. № 245 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам высшего образования - программам бакалавриата, программам специалитета, программам магистратуры»;
- «Порядок проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам высшего образования – программам бакалавриата, программам специалитета, программам магистратуры» утвержден приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 29.06.2015 г. № 636;
- Приказ Министерства науки и высшего образования Российской Федерации и Министерством просвещения Российской Федерации от 05.08.2020 г. № 885 «О практической подготовке обучающихся»;
- Методические рекомендации Минобрнауки РФ по организации образовательного процесса для обучения инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья в образовательных организациях высшего образования, в том числе оснащенности образовательного процесса от 08.04.2014 г. № АК-44/05вн;
- Федеральный государственный образовательный стандарт по направлению подготовки высшего образования (бакалавриат) 19.03.03 «Продукты питания животного происхождения», утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 13 марта 2015 г, № 199 (приложение А);
- Профессиональный стандарт 40.010 «Специалист по техническому контролю качества продукции» Утвержден приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации 21 марта 2017 года N 292н (приложение Б);
- Нормативно-методические документы Министерства образования и науки Российской Федерации;
- Порядок разработки и утверждения основных профессиональных образовательных программ высшего образования ФГБОУ ВО Красноярский ГАУ.
- Устав ФГБОУ ВО Красноярский ГАУ.

## 1.3 Общая характеристика ОПОП ВО

### 1.3.1 Цель (миссия) ОПОП ВО

Целью ОПОП является методическое обеспечение реализации ФГОС ВО по данному направлению подготовки и на этой основе развитие у студентов личностных качеств, а также формирование общекультурных, общепрофессиональных и профессиональных компетенций в соответствии с требованиями ФГОС.

Целью ОПОП в области воспитания является: развитие у студентов личностных качеств, способствующих их творческой активности, общекультурному росту и социальной мобильности, целеустремленности, организованности, трудолюбия, ответственности, самостоятельности, гражданственности, приверженности этическим ценностям, толерантности, настойчивости в достижении цели, а также способность студента владеть культурой мышления, обобщать, анализировать и воспринимать информацию.

Целью ОПОП в области обучения является формирование общекультурных (универсальных): социально-личностных, общенаучных, инструментальных и профессиональных качеств, позволяющих выпускнику успешно работать в области пищевой и перерабатывающей промышленности и быть устойчивым на рынке труда, способность студента организовать деятельность группы, созданной для реализации конкретного проекта, а также способность осуществлять сбор, анализ и обработку данных, необходимых для решения поставленных задач.

Выпускник–бакалавр, освоивший основную профессиональную образовательную программу высшего образования по направлению подготовки бакалавра 19.03.03 «Продукты питания животного происхождения» подготовлен для продолжения профессионального образования в магистратуре.

### 1.3.2 Срок освоения ОПОП ВО

Срок освоения ОПОП в соответствии с ФГОС ВО по направлению подготовки 19.03.03 «Продукты питания животного происхождения» составляет 4 года. Срок освоения ОПОП по заочной форме обучения составляет 4 года 9 месяцев.

### 1.3.3 Трудоемкость ОПОП ВО

Трудоемкость освоения студентом ОПОП ВО за весь период обучения в соответствии с ФГОС ВО составляет 240 зачетных единиц (8982 часа, включая 342 часа на элективные курсы по физической культуре и спорту) и включает все виды контактной и самостоятельной работы, практики и время, отводимое на контроль качества освоения студентом ОПОП ВО (табл. 1).

Таблица 1 – Распределение трудоемкости освоения ОПОП ВО по направлению подготовки 19.03.03 «Продукты питания животного происхождения», направленность (профиль) Технология мяса и мясных продуктов

Код учебного блока ОПОП	Блоки дисциплин и их основные разделы	Общая трудоемкость по стандарту, ЗЕТ	Общая трудоемкость по учебному плану, ЗЕТ	Общая трудоемкость по учебному плану, час
Б1	<b>Дисциплины (модули), суммарно</b>	<b>207-213</b>	<b>210</b>	<b>7902</b>
	<i>Базовая часть, суммарно</i>	<i>90-120</i>	<i>103</i>	<i>3708</i>
	<i>Вариативная часть, суммарно (включая элективные курсы по физической культуре)</i>	<i>93-117</i>	<i>107</i>	<i>4194 (включая 342ч)</i>
Б2	<b>Практики</b>	<b>18-27</b>	<b>21</b>	<b>756</b>
	<i>Вариативная часть, суммарно</i>	<i>18-27</i>	<i>21</i>	<i>756</i>

Код учебного блока ОПОП	Блоки дисциплин и их основные разделы	Общая трудоемкость по стандарту, ЗЕТ	Общая трудоемкость по учебному плану, ЗЕТ	Общая трудоемкость по учебному плану, час
<b>БЗ</b>	<b>Государственная итоговая аттестация</b>	<b>6-9</b>	<b>9</b>	<b>324</b>
	<i>Базовая часть, суммарно</i>	6-9	9	324
<b>Общий объем программы в зачетных единицах</b>		<b>240</b>	<b>240</b>	<b>8982</b>
ФТД	Факультативные дисциплины	<b>10</b>	<b>8</b>	<b>288</b>

#### 1.4 Требования к поступающему на обучение

Поступающий на обучение должен иметь документ о среднем (полном) общем образовании или среднем профессиональном образовании, или документ о высшем образовании и о квалификации, и в соответствии с правилами приема в высшее учебное заведение, сдать необходимые вступительные испытания и/или представить сертификат о сдаче Единого государственного экзамена (ЕГЭ) и пройти по конкурсу. Правила приема ежегодно рассматриваются и утверждаются решением Ученого совета университета. Список вступительных испытаний и необходимых документов определяется Правилами приема в университет.

## 2 Характеристика профессиональной деятельности выпускника ОПОП по направлению подготовки 19.03.03 «Продукты питания животного происхождения»

### 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 рецептов, технологий и нормативной документации производства новых продуктов питания;
- организацию производства и обслуживания на пищевых предприятиях.

### 2.2 Объекты профессиональной деятельности выпускника

Объектами профессиональной деятельности бакалавров являются пищевые предприятия, специализированные цеха, имеющие функции пищевого производства, сырье, полуфабрикаты и продукты животного происхождения и гидробионты, продукты переработки (вторичное) и отходы, пищевые ингредиенты и добавки, технологическое

оборудование, приборы, нормативная, проектно-технологическая документация, санитарные, ветеринарные и строительные нормы и правила, международные стандарты, методы и средства контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовых продуктов, простые инструменты качества, системы качества, базы данных технологического, технического характера, данные мониторинга экологической и биологической безопасности продовольствия и окружающей среды.

### 2.3 Виды профессиональной деятельности выпускника

Бакалавр по направлению подготовки 19.03.03 «Продукты питания животного происхождения» готовится к следующим видам профессиональной деятельности:

**основные:**

- производственно-технологическая;
- научно-исследовательская.

**дополнительные:**

- организационно-управленческая;
- проектная.

Конкретные виды профессиональной деятельности, к которым в основном готовится бакалавр, определяются высшим учебным заведением совместно с обучающимися, научно-педагогическими работниками высшего учебного заведения и объединениями работодателей.

### 2.4 Задачи профессиональной деятельности выпускника

Бакалавр по направлению подготовки **19.03.03 «Продукты питания животного происхождения»** должен решать следующие профессиональные задачи в соответствии с видами профессиональной деятельности:

**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;
- научно-исследовательская деятельность:**
- изучение и анализ научно-технической информации, отечественного и зарубежного опыта по тематике исследования;
  - постановка и выполнение экспериментов по заданной методике, анализ результатов;
  - проведение измерений и наблюдений, составление описания проводимых исследований, подготовка данных для составления обзоров, отчетов и научных публикаций;
  - составление отчета по выполненному заданию, участие во внедрении результатов исследований и разработок;
- 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 Компетенции выпускника как совокупный ожидаемый результат образования по завершении освоения данной ОПОП ВО**

Выпускник по направлению подготовки 19.03.03 «Продукты питания животного происхождения» должен обладать следующими общекультурными компетенциями (ОК):

- способностью использовать основы философских знаний для формирования мировоззренческой позиции (ОК-1);
- способностью анализировать основные этапы и закономерности исторического развития общества для формирования гражданской позиции (ОК-2);
- способностью использовать основы экономических знаний в различных сферах деятельности (ОК-3);
- способностью использовать основы правовых знаний в различных сферах деятельности (ОК-4);

- способностью к коммуникации в устной и письменной формах на русском и иностранном языках для решения задач межличностного и межкультурного взаимодействия (ОК-5);
- способностью работать в коллективе, толерантно воспринимая социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия (ОК-6);
- способностью к самоорганизации и самообразованию (ОК-7);
- способностью использовать методы и средства физической культуры для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности (ОК-8);
- готовностью пользоваться основными методами защиты производственного персонала и населения от возможных последствий аварий, катастроф, стихийных бедствий (ОК-9).

*Выпускник, освоивший программу бакалавриата, должен обладать следующими **общефессиональными компетенциями (ОПК):***

- способностью решать стандартные задачи профессиональной деятельности на основе информационной и библиографической культуры с применением информационно-коммуникационных технологий и с учетом основных требований информационной безопасности (ОПК-1);
- способностью разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения (ОПК-2);
- способностью осуществлять технологический контроль качества готовой продукции (ОПК-3);
- готовностью эксплуатировать различные виды технологического оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности на пищевых предприятиях (ОПК-4).

*Выпускник, освоивший программу бакалавриата, должен обладать **профессиональными компетенциями (ПК):***

***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);

***научно-исследовательская деятельность:***

- готовностью использовать математическое моделирование процессов и объектов на базе стандартных пакетов автоматизированного проектирования и исследований (ПК-25);
- способностью проводить эксперименты по заданной методике и анализировать результаты (ПК-26);
- способностью измерять, наблюдать и составлять описания проводимых исследований, обобщать данные для составления обзоров, отчетов и научных публикаций, участвовать во внедрении результатов исследований и разработок (ПК-27);
- способностью организовывать защиту объектов интеллектуальной собственности, результатов исследований и разработок как коммерческой тайны предприятия (ПК-28);

***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, происходящих при производстве продуктов питания животного происхождения (ПК-32).

Матрица компетенций, реализуемых по направлению подготовки 19.03.03 Продукты питания животного происхождения, представлена в приложении В.

#### **4 Документы, регламентирующие содержание и организацию образовательного процесса при реализации ОПОП**

В соответствии с требованиями Приказа Минобрнауки России от 06.04.2021 N 245 "Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам высшего образования - программам бакалавриата, программам специалитета, программам магистратуры" ОПОП бакалавриата по направлению подготовки 19.03.03 «Продукты питания животного происхождения» содержание и организация образовательного процесса при реализации данной ОПОП регламентируется учебным планом, рабочими программами учебных курсов, предметов, дисциплин (модулей) и другими материалами, иными компонентами, оценочных и методических материалов, а также рабочей программой воспитания, календарного плана воспитательной работы, формами аттестации.

##### **4.1 Программные документы интегрирующего междисциплинарного и сквозного характера, обеспечивающие целостность компетентностно-ориентированной ОПОП**

Программные документы интегрирующего, междисциплинарного и сквозного характера, обеспечивающие целостность компетентностно-ориентированной ОПОП, регламентирующие образовательный процесс по ОПОП в целом в течение всего нормативного срока ее освоения включает в себя учебный план и календарный учебный график. При проектировании программных документов использованы ФГОС ВО по направлению подготовки 19.03.03 «Продукты питания животного происхождения», профессиональный стандарт 40.010 «Специалист по техническому контролю качества продукции», накопленный в вузе опыт образовательной и научной деятельности, а также потенциал сложившихся научно-педагогических / творческих школ вуза.

###### **4.1.1 Календарный учебный график**

График подготовки бакалавра по направлению 19.03.03 «Продукты питания животного происхождения» направленности (профиля) «Технология мяса и мясных продуктов» разработан в соответствии с требованиями ФГОС ВО и размещен на второй странице учебного плана (приложение Г).

Календарный учебный график устанавливает последовательность и продолжительность теоретического обучения, экзаменационных сессий, практик, государственной итоговой аттестации, каникул.

Трудоёмкость ОПОП ВО подготовки бакалавров по направлению подготовки 19.03.03 «Продукты питания животного происхождения», продолжительностью 4 года (208 недель) – 240 зачетных единиц (з.е.), по 60 з.е. в учебном году.

В соответствии с «Порядком организации и осуществления образовательной

деятельности по образовательным программам высшего образования – программам бакалавриата, программам специалитета, программам магистратуры» общая продолжительность каникул в течение учебного года:

- при продолжительности обучения в течение учебного года более 39 недель – не менее 7 недель и не более 10 недель;

- при продолжительности обучения в течение учебного года не менее 12 недель и не более 39 недель - не менее 3 недель и не более 7 недель;

- при продолжительности обучения в течение учебного года менее 12 недель - не более 2 недель.

При разработке графика учебного процесса по ОПОП ВО по направлению подготовки 19.03.03 «Продукты питания животного происхождения» учтены трудоемкость практики и государственной итоговой аттестации выпускника, включающей подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты выпускной квалификационной работы.

Продолжительность этих видов учебной работы:

- 1 зачетная единица соответствует 36 академическим часам общей трудоемкости продолжительностью по 45 минут (или 27 астрономическим часам);
- 1 неделя практики выражается 1,5 зачетной единицы;
- 1 семестровый экзамен выражается 1 зачетной единицей (три дня подготовки и один день на экзамен);
- трудоемкость итоговой аттестации рассчитывается исходя из количества отведенных на нее недель: 1 неделя соответствует 1,5 зачетной единицы.

#### **4.1.2 Компетентностно-ориентированный учебный план**

Учебный план по направлению подготовки 19.03.03 «Продукты питания животного происхождения» направленности (профиля) «Технология мяса и мясных продуктов» составлен с учетом общих требований к условиям реализации ОПОП, сформулированными в ФГОС по направлению подготовки 19.03.03 «Продукты питания животного происхождения» (приложение Г).

Учебный план включает две взаимосвязанные составные части: компетентностно-формирующую и дисциплинарно-модульную. Компетентностно-формирующая часть учебного плана связывает все обязательные компетенции выпускника с временной последовательностью изучения всех учебных курсов, предметов, дисциплин (модулей), практик и др. Дисциплинарно-модульная часть учебного плана отражает логическую последовательность освоения блоков и разделов ОПОП (дисциплин, модулей, практик), обеспечивающих формирование компетенций.

В учебном плане отображена общая трудоемкость дисциплин, модулей, практик в зачетных единицах, а также их общая и аудиторная трудоемкость в часах. Для каждой дисциплины, модуля, практики указаны виды и объемы учебной работы, формы промежуточной аттестации.

Образовательная программа, состоит из обязательной части (базовая часть) и части, формируемой участниками образовательных отношений (вариативная часть).

Базовая часть образовательной программы является обязательной вне зависимости от направленности образовательной программы, обеспечивает формирование у обучающихся компетенций, установленных образовательным стандартом, и включает в себя:

- дисциплины (модули) и практики, установленные образовательным стандартом;
- дисциплины (модули) и практики, установленные организацией;
- государственную итоговую аттестацию.

Вариативная часть образовательной программы направлена на расширение и (или) углубление компетенций, установленных образовательным стандартом, а также на формирование у обучающихся компетенций, установленных организацией дополнительно к компетенциям, установленным образовательным стандартом, и включает в себя

дисциплины и практики, установленные ФГБОУ ВО Красноярский ГАУ. Содержание вариативной части сформировано в соответствии с реализуемым профилем «Технология мяса и мясных продуктов».

Обязательными для освоения обучающимся являются дисциплины (модули) и практики, входящие в состав базовой части образовательной программы, а также дисциплины (модули) и практики, входящие в состав вариативной части образовательной программы в соответствии с указанной направленностью программы.

Учебный план по направлению подготовки 19.03.03 «Продукты питания животного происхождения» включает три блока.

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

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

**Блок 3 «Государственная итоговая аттестация»**, в полном объеме относится к базовой части программы и завершается присвоением квалификации, указанной в перечне специальностей и направлений подготовки высшего образования, утверждённом Министерством образования и науки Российской Федерации – квалификация «бакалавр».

В рамках базовой части Блока 1 реализуются дисциплины по философии, истории, иностранному языку, безопасности жизнедеятельности.

Дисциплины по физической культуре и спорту реализуются в рамках: базовой части Блока 1 «Дисциплины» в объеме не менее 72 академических часов (2 з.е) в очной форме обучения; элективных дисциплин в объеме не менее 328 академических часов. Указанные академические часы являются обязательными для освоения и в зачетные единицы не переводятся.

Вариативная часть дает возможность расширения и (или) углубления знаний, умений и навыков, определяемых содержанием базовых (обязательных) дисциплин (модулей), позволяет студенту получить углубленные знания и навыки для успешной профессиональной деятельности и (или) для продолжения профессионального образования в магистратуре.

Перечень и последовательность модулей и дисциплин, знания, умения и навыки, формируемые при освоении вариативной части Блока 1 Дисциплины, определяются профильными выпускающими кафедрами с учетом профиля.

При реализации ОПОП по направлению подготовки 19.03.03 «Продукты питания животного происхождения» ФГБОУ ВО Красноярский ГАУ обеспечивает обучающимся возможность освоения факультативных (необязательных для изучения при освоении образовательной программы) и элективных (избираемых в обязательном порядке) дисциплин в порядке, установленном локальным нормативным актом ФГБОУ ВО Красноярский ГАУ. Избранные обучающимся элективные дисциплины являются обязательными для освоения. Для обеспечения инклюзивного образования инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья в образовательную программу включены специализированные адаптационные дисциплины. Факультативные и элективные дисциплины, а также специализированные адаптационные дисциплины включены в вариативную часть учебного плана по направлению подготовки 19.03.03 «Продукты питания животного происхождения».

Факультативные дисциплины установлены дополнительно к ОПОП с учетом профиля подготовки и являются необязательными для изучения студентами. При реализации ОПОП по направлению подготовки 19.03.03 «Продукты питания животного происхождения» трудоемкость факультативных дисциплин составляет 8 зачетных единиц, и не входит в суммарную трудоемкость ОПОП.

Анализ учебного плана показывает: учебный план, и бюджет времени соответствует структуре ОПОП ВО; максимальный объем учебной нагрузки обучающихся составляет 60 академических часа в неделю, включая все виды аудиторной и внеаудиторной (самостоятельной) учебной работы по освоению основной профессиональной образовательной программы и факультативных дисциплин, установленных вузом дополнительно к ОПОП и являющихся необязательными для

изучения обучающимися.

В течение учебного года, в соответствии с п. 4 «Порядком разработки и утверждения основных профессиональных образовательных программ высшего образования», при промежуточной аттестации установлено не более 10 экзаменов и 12 зачетов. В указанное число не входят экзамены и зачеты по элективным курсам физической культуры и факультативным дисциплинам.

Общая трудоемкость дисциплин учебного плана по направлению подготовки 19.03.03 «Продукты питания животного происхождения» не менее 2 зачетных единиц.

Объем аудиторной контактной работы обучающихся с преподавателем в неделю при освоении основной профессиональной образовательной программы в соответствии с п. 2.5 «Положения о контактной работе обучающихся с педагогическими работниками и (или) лицами, привлекаемыми к реализации образовательных программ на иных условиях ФГБОУ ВО Красноярский ГАУ» по очной форме обучения находится в пределах от 20 до 36 академических часов.

Максимальный объем аудиторной учебной нагрузки в год при освоении ОПОП в заочной форме не превышает 200 академических часов.

Учебный план бакалавра обсуждался с представителями работодателей, общественных организаций и нашел соответствующую поддержку.

## **4.2 Дисциплинарно-модульные программные документы компетентностно-ориентированной ОПОП**

Дисциплинарно-модульные программные документы компетентностно-ориентированной ОПОП ВО по направлению подготовки 19.03.03 «Продукты питания животного происхождения» включают рабочие программы учебных курсов, предметов, дисциплин (модулей), программы учебных и производственных практик с учетом приобретения всеми учебными курсами, предметами, дисциплинами (модулями), практиками и др. соответствующей компетентностной ориентации.

### **4.2.1 Рабочие программы учебных курсов, предметов, дисциплин (модулей)**

Рабочие программы учебных курсов, предметов и дисциплин (модулей) составлены в соответствии с ФГОС ВО, учебным планом и с учетом профессиональных стандартов (приложение Д).

При разработке учебных программ учтен компетентностный подход и указаны общекультурные, общепрофессиональные и профессиональные компетенции, формируемые в конкретной дисциплине.

Структура и содержание рабочих программ дисциплин (модулей), включает следующие разделы:

- аннотацию;
- цели и задачи освоения дисциплины;
- место дисциплины в структуре ОПОП;
- компетенции обучающегося, формируемые в результате освоения дисциплины;
- структуру и содержание дисциплины с распределением разделов по семестрам,
- указанием трудоемкости, видов текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации;
- самостоятельную работу обучающихся;
- учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины;
- критерии оценки знаний, умений, навыков и заявленных компетенций;
- материально-техническое обеспечение дисциплины;
- методические рекомендации по организации изучения дисциплины;
- применяемые образовательные технологии.

Отдельно дополнением к рабочим программам дисциплины, программам практики и государственной итоговой аттестации разработаны фонды оценочных средств (ФОС). ФОС используются при проведении текущего контроля успеваемости, промежуточной и

государственной итоговой аттестациях обучающихся, для оценки уровня освоения общекультурных, общепрофессиональных и профессиональных компетенций.

С целью формирования и развития профессиональных навыков обучающихся при разработке учебных программ предусмотрено использование в учебном процессе активных и интерактивных форм проведения занятий (компьютерных симуляций, деловых и ролевых игр, разбора конкретных ситуаций, психологических и иных тренингов) в сочетании с внеаудиторной работой. Удельный вес занятий, проводимых в интерактивных формах, определяется ФГОС ВО по направлению подготовки 19.03.03 «Продукты питания животного происхождения».

В рамках учебных курсов предусмотрены встречи с представителями российских компаний, государственных и общественных организаций.

Занятия лекционного типа для соответствующих групп студентов не могут составлять более 50 % от объема аудиторных занятий.

#### **4.2.2 Практическая подготовка обучающихся**

Организация образовательной деятельности при освоении ОПОП по направлению подготовки 19.03.03 «Продукты питания животного происхождения» направленности (профиля) «Технология мяса и мясных продуктов» в соответствии с Положением о практической подготовке обучающихся (утверждено приказом Министерства науки и высшего образования Российской Федерации и Министерства просвещения Российской Федерации от 05 августа 2020 года № 885/390) включает практическую подготовку обучающихся.

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

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

При реализации учебных предметов, курсов, дисциплин (модулей) по направлению подготовки 19.03.03 «Продукты питания животного происхождения» направленности (профиля) «Технология мяса и мясных продуктов» практическая подготовка предусматривает участие обучающихся в выполнении отдельных элементов работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью и организуется в рамках:

- проведения практических занятий по дисциплинам:
  - Технология мяса и мясных продуктов (6 часов);
  - Введение в профиль направления (6 часов);
- проведения лабораторных работ по дисциплинам:
  - Методы исследования мяса и мясных продуктов (4 часа);
  - Общая технология отрасли (4 часа);
  - Научно-исследовательская работа по профилю (6 часов);
  - Технология производства мясных полуфабрикатов и быстрозамороженных блюд (6 часов);
  - Технохимический контроль производства мяса и мясопродуктов (6 часов);
- выполнения курсового проекта по дисциплине
  - Технология мяса и мясных продуктов, в объеме 6 часов.

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



При проведении практик практическая подготовка организуется путем непосредственного выполнения обучающимися определенных видов работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью в ФГБОУ ВО «Красноярский государственный аграрный университет» или профильных организациях - на основании действующих (заключенных до 22 сентября 2020 г.) договоров на проведение практики обучающихся и договоров о практической подготовке обучающихся.

В соответствии с ФГОС ВО ОПОП по направлению подготовки 19.03.03 «Продукты питания животного происхождения» направленности (профиля) «Технология мяса и мясных продуктов» Блок 2 «Практики», является обязательным и представляет собой вид учебных занятий, непосредственно ориентированных на профессионально-практическую подготовку обучающихся.

Практики закрепляют знания и умения, приобретаемые обучающимися в результате освоения теоретических курсов, вырабатывают практические навыки и способствуют комплексному формированию общекультурных, общепрофессиональных и профессиональных компетенций обучающихся.

В процессе обучения студенты по направлению подготовки 19.03.03 «Продукты питания животного происхождения» направленности (профиля) «Технология мяса и мясных продуктов» последовательно проходят следующие **типы учебной практики**: практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, практика по получению первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности. И следующие **типы производственной практики**: технологическую практику, практику по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности, научно-исследовательскую работу, преддипломную практику (приложение Е).

Способы проведения учебных и производственных практик: стационарная и выездная.

В структуре и содержании рабочих программ учебных и производственных практик отражены следующие разделы:

- цели и задачи учебной (производственной) практики в структуре ОПОП;
- место и время проведения практики;
- компетенции обучающегося, формируемые в результате прохождения практики;
- структура и содержание практики;
- образовательные, научно-исследовательские и научно-производственные технологии, используемые на практике;
- учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы студентов на практике;
- формы аттестации по итогам практики;
- учебно-методическое и информационное обеспечение учебной (производственной) практики;
- материально-техническое обеспечение учебной (производственной) практики.

Учебные и производственные практики могут проводиться в структурных подразделениях ФГБОУ ВО Красноярский ГАУ.

Для лиц с ограниченными возможностями здоровья при выборе места прохождения практики учитываются состояние здоровья и доступность мест прохождения практики.

Руководство практиками осуществляют руководители практик от обучающего учреждения и предприятия, на котором студент проходит практику. Руководитель практики от вуза обеспечивает научно-методическое руководство и контроль выполнения плана практики; руководитель практики от предприятия организует проведение практики студентов в полном соответствии с согласованной программой и планом прохождения практики. По итогам практики студент должен представить и защитить отчет в сроки, установленные вузом.

Базы практик по направлению подготовки 19.03.03 «Продукты питания животного происхождения» направленности (профиля) «Технология мяса и мясных продуктов» отражены в приложении Ж.

## **5 Ресурсное обеспечение ОПОП ВО по направлению подготовки 19.03.03 «Продукты питания животного происхождения»**

Ресурсное обеспечение ОПОП ВО по направлению подготовки 19.03.03 «Продукты питания животного происхождения» формируется на основе требований к условиям реализации основных профессиональных образовательных программ высшего образования, определяемых ФГОС ВО по направлению подготовки 19.03.03 «Продукты питания животного происхождения», с учетом особенностей, связанных с реализуемой направленностью (профилем) «Технология мяса и мясных продуктов».

### **5.1 Учебно-методическое и информационное обеспечение образовательного процесса при реализации ОПОП ВО**

Основная профессиональная образовательная программа высшего образования по направлению подготовки 19.03.03 «Продукты питания животного происхождения» обеспечена учебно-методической документацией и материалами по всем учебным курсам, дисциплинам (модулям) основной профессиональной образовательной программы.

Внеаудиторная работа студентов сопровождается методическим обеспечением и обоснованием времени, затрачиваемого на ее выполнение. По основным дисциплинам ОПОП разработаны учебно-методические комплексы.

Согласно требований ФГОС ВО по направлению подготовки 19.03.03 «Продукты питания животного происхождения» обучающиеся в течение всего периода обучения обеспечены индивидуальным неограниченным доступом к электронно-библиотечным системам (электронным библиотекам) и к электронной информационно-образовательной среде организации.

Электронно-библиотечная система, содержит издания по основным изучаемым дисциплинам и сформированной, по согласованию с правообладателями, учебной и учебно-методической литературой. Электронно-библиотечная система обеспечивает возможность индивидуального доступа для каждого обучающегося из любой точки, в которой имеется доступ к сети Интернет. Оперативный обмен информацией с отечественными и зарубежными вузами и организациями осуществляется с соблюдением требований законодательства Российской Федерации об интеллектуальной собственности и международных договоров Российской Федерации в области интеллектуальной собственности. Для обучающихся обеспечен доступ к современным профессиональным базам данных, информационным справочным и поисковым системам, информационным ресурсам Научной библиотеки ФГБОУ ВО Красноярский ГАУ: полнотекстовой базе данных «Агропром за рубежом» на русском языке, доступ через удаленный терминал к ресурсам ЦНСХБ РАСХН; доступ к патентной информации на сайте «Роспатент», Электронной библиотеке диссертаций РГБ, научным журналам научной электронной библиотеки eLiBRARY. Приобретен доступ к электронным библиотечным системам: «Лань».

Используемое программное обеспечение лицензировано.

Электронная информационно-образовательная среда организации обеспечивает:

- доступ к учебным планам, рабочим программам дисциплин (модулей), практик, к изданиям электронных библиотечных систем и электронным образовательным ресурсам, указанным в рабочих программах;
- фиксацию хода образовательного процесса, результатов промежуточной аттестации и
- результатов освоения программы бакалавриата;
- проведение всех видов занятий, процедур оценки результатов обучения, реализация которых предусмотрена с применением электронного обучения, дистанционных образовательных технологий;
- формирование электронного портфолио обучающегося, в том числе сохранение работ обучающегося, рецензий и оценок на эти работы со стороны любых участников образовательного процесса;

– взаимодействие между участниками образовательного процесса, в том числе синхронное и (или) асинхронное взаимодействие посредством сети Интернет.

В случае отсутствия электронных изданий по дисциплинам, библиотечный фонд укомплектован печатными изданиями из расчета не менее 50 экземпляров каждого из изданий основной литературы, перечисленной в рабочих программах дисциплин (модулей), практик, и не менее 25 экземпляров дополнительной литературы на 100 обучающихся.

Учебно-методическое и информационное обеспечение образовательного процесса при реализации ОПОП ВО представлено в приложении К.

## **5.2 Кадровое обеспечение ОПОП ВО**

В соответствии с ФГОС при реализации ОПОП ВО программы бакалавриата по направлению 19.03.03 «Продукты питания животного происхождения» 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, составляет 87,58 %.

Доля научно-педагогических работников (в приведенных к 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, составляет 76,93 %.

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, составляет 8,37 %.

Сведения о кадровом обеспечении ОПОП ВО по направлению 19.03.03 «Продукты питания животного происхождения» приведены в приложении Л.

## **5.3 Основные материально-технические условия для реализации образовательного процесса в Университете в соответствии с ОПОП ВО**

Основные материально-технические условия для реализации образовательного процесса в Университете в соответствии с ОПОП ВО по направлению подготовки 19.03.03 «Продукты питания животного происхождения», обеспечивают проведение всех видов дисциплинарной и междисциплинарной подготовки, лабораторной, практической и научно-исследовательской работы обучающихся, предусмотренных учебным планом вуза и соответствуют действующим санитарным и противопожарным правилам и нормам.

Имеются специализированные учебные аудитории для проведения занятий лекционного и семинарского типа, курсового проектирования (выполнения курсовых работ), групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации, а также помещения для самостоятельной работы и помещения для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования. Аудитории оснащены специализированной мебелью и техническими средствами обучения, служащими для представления учебной информации большой аудитории. Лаборатории оснащены необходимым лабораторным оборудованием. Помещения для самостоятельной работы обучающихся оснащены компьютерной техникой с возможностью подключения к сети "Интернет" и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду организации.

Материально-техническое обеспечение ОПОП ВО по направлению подготовки 19.03.03 «Продукты питания животного происхождения» представлено в приложении М.

## **5.4 Финансовое обеспечение реализации ОПОП ВО**

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

## **6 Характеристики среды института, обеспечивающие развитие общекультурных компетенций выпускников**

### **6.1 Характеристика воспитательной работы**

В целях формирования общекультурных компетенций средствами внеучебной деятельности в университете осуществляется системная работа, создана организационно-управленческая структура по осуществлению воспитательной работы и реализации государственной молодежной политики.

Сегодня в Красноярском ГАУ (ответственность отдела молодежной политики) имеется существенный потенциал форм, средств, методов организации воспитательной (внеаудиторной) деятельности, направленный на развитие личностной компоненты в подготовке будущего специалиста:

- формируются молодежные сообщества (флагманские программы) и молодежные общественные организации, развиваются механизмы поддержки молодежных инициатив, повышается роль Объединенного совета обучающихся (ОСО) в различных сферах студенческой жизни;
- успешно реализуется программа обучения актива самоуправления обучающихся «Я-лидер!», как форма привлечения молодежных лидеров и продвижения их для трансляции системы ценностей;
- реализуются социально значимые проекты, направленные на создание позитивного образа сельских территорий, жителей села, реализации и вовлечению молодежи в государственные программы поддержки молодых специалистов.

Отделом социально-психологической работы и инклюзивного образования:

- осуществляется Комплексная программа адаптации первокурсников, Программа деятельности по оздоровлению и пропаганде здорового образа жизни;
- работает психологическая служба: индивидуальное психологическое консультирование, индивидуальная и групповая психодиагностика, цикл психологических тренингов (ответственность психолога Красноярского ГАУ);
- в учебный процесс на 1 курсе включен модуль «Профилактика зависимого поведения» (ответственность УВРиМП, кафедры педагогики, психологии и экологии человека, кафедры ФК);
- работает Комиссия по профилактике правонарушений, экстремизма и зависимого поведения;
- активно внедряются элементы инклюзивного образования, проводятся мероприятия по формированию доступной среды, осуществляется сопровождение лиц с ОВЗ и инвалидов;
- осуществляется социально-психологическое сопровождение социально-незащищенных категорий (сироты, студенческие семьи, матери-одиночки), обучающихся из числа иностранных граждан, несовершеннолетних.

В культурно-досуговом центре:

- реализуется программа художественно-эстетического воспитания и творческого

развития обучающихся, организации здорового досуга

- организована работа творческих коллективов разнообразной направленности (вокальные, хореографические, инструментальные), Литературный клуб, КВН, Театр студенческой жизни (СТЭМ);
- реализуется «Культурный проект» (посещение театров, музеев, выставок);
- ведется работа по организации проведения и участия студентов в творческих конкурсах международного, всероссийского, регионального, городского и вузовского уровней;
- проводятся концерты художественной самодеятельности.

В центре физкультурно-массовой работы совместно с кафедрой физической культуры/спортклубом:

- реализуется программа физического воспитания, работают спортивные секции, осуществляется пропаганда здорового образа жизни;
- проводятся физкультурно-массовые мероприятия, спартакиады и соревнования («Верим в село! Гордимся Россией!», Кубок ректора по мини футболу, боулинг, спортивное ориентирование, комплекс ГТО, ВСК «Патриот» и др.);
- организовано участие в краевых и городских массовых мероприятиях «Лыжня России», Международный день студенческого спорта, День ходьбы, День бега, День туризма;
- создан Клуб интеллектуальных игр; клуб альпинистов «Снежный барс».

Воспитательную систему вуза, в целом, можно рассматривать как ресурс для формирования универсальных компетенций обучающихся при реализации основных образовательных программ:

- вовлечение обучающихся в общественную, научную, социокультурную жизнь университета, Красноярского края, России;
- поддержка общественно значимых молодежных инициатив, общественно полезной, проектной деятельности молодежи;
- развитие моделей и программ лидерской подготовки молодежи;
- развитие межвузовских связей;
- выявление, продвижение, поддержка активности и достижений в научной, общественной, творческой и спортивной сферах;
- вовлечение в полноценную студенческую жизнь молодых людей, которые испытывают проблемы с интеграцией в обществе, – инвалидов, лиц с ограниченными возможностями здоровья, детей – сирот и детей, оставшихся без попечения родителей;
- помощь в адаптации несовершеннолетних студентов к новым условиям обучения и проживания в общежитиях, включение в жизнь вуза; организация досуга несовершеннолетних, их вовлечение в систему самоуправления, работу спортивных секций и клубов, творческих студенческих объединений;
- поддержка талантливой молодежи;
- поддержка молодых семей;
- социальная защита;
- содействие занятости и трудоустройству;
- обеспечение условий для охраны здоровья, формирования здорового образа жизни;
- профилактика и противодействие распространению экстремизма, преступности и наркомании в молодежной среде;
- гражданское и патриотическое воспитание молодежи;
- художественно-эстетическое воспитание,
- развитие самоуправления, позитивных молодежных организаций и объединений;
- информационное сопровождение реализации молодежной политики.

Приоритет активным формам и методам учебно-воспитательной работы (организационно-деятельностные игры, дискуссии, дебаты, тренинги, проектирование), способствующим формированию компетенций, обеспечивающих обучающемуся

способность:

- к саморазвитию, самовыражению, здоровьесбережению: обладать потребностью самосовершенствования как в плане роста профессионализма, так и в плане развития своей личности, поддержания должного уровня физической подготовленности;
- к межкультурному взаимодействию: быть готовым понимать и принимать различия культур, религий, языков и национальных традиций;
- к коммуникации, командной работе и лидерству: обладать высокой социальной активностью во всех сферах жизнедеятельности, реализовывать свою роль в команде, разрабатывать и реализовывать проекты;
- обладать национальным сознанием российского гражданина, гражданскими качествами, патриотизмом;
- брать на себя ответственность, иметь уважение к законам и обладать чувством собственного достоинства, способностью к объективной самооценке;
- интегрироваться в социокультурное пространство: быстро приспосабливаться к изменяющимся условиям жизни, уметь ориентироваться в социально-политической обстановке.

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

ФГБОУ ВО Красноярский ГАУ располагает 7 общежитиями в черте г. Красноярска, в которых проживают студенты университета. Все здания общежитий имеют технические паспорта, свидетельства о государственной регистрации, санитарно - эпидемиологические заключения. Жилищно-бытовые условия проживающих в общежитиях соответствуют санитарным нормам.

В структуре ФГБОУ ВО Красноярский ГАУ имеется комбинат питания.

Вузовский комбинат питания состоит из 4-х столовых и 4-х буфетов, которые расположены по адресам:

- Столовая на пр. Мира 90, посадочных мест - 60.
- Столовая на пр. Свободном 70, посадочных мест - 70.
- Столовая на ул. Елены Стасовой 44д, посадочных мест - 40.
- Столовая на ул. Елены Стасовой 42, посадочных мест - 100.
- Буфет на ул. Елены Стасовой 44а, посадочных мест - 40.
- Буфет на ул. Елены Стасовой 44и, посадочных мест - 20.
- Буфет на ул. Академика Киренского 2, посадочных мест - 20.
- Буфет на ул. Ленина ,117, посадочных мест – 20.

Управление служб безопасности создано для организации непосредственного руководства мероприятиями по защите студентов, сотрудников и материальных ценностей от ЧС природного и техногенного характера, мероприятиями по предупреждению и недопущению террористических актов, соблюдению мер противопожарной безопасности, поддержанию общественного порядка, установленных правил и дисциплины в университете.

В состав управления безопасности ФГБОУ ВО Красноярский ГАУ входят следующие отделы: отдел по делам гражданской обороны и чрезвычайным ситуациям (ГО и ЧС); отдел экономической безопасности; военно-учетный стол; отдел охраны.

Работа управления безопасности позволила повысить уровень оснащенности объектов университета противопожарным оборудованием, средствами защиты и пожаротушения.

Отдел социально - психологической работы и инклюзивного образования ФГБОУ ВО Красноярский ГАУ является необходимым компонентом системы высшего образования, создающим условия для личностного, интеллектуального и профессионально-творческого потенциала студенческой молодежи, а также для охраны психического здоровья всех участников образовательного процесса.

Назначение службы состоит в психологическом сопровождении учебно-воспитательного процесса в вузе, психологической поддержке абитуриентов, студентов и выпускников вуза, его профессорско-преподавательского состава и административно-хозяйственных работников.

## **7 Организация инклюзивного образования для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья**

Работу по поддержке инвалидов и обучающихся из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья в университете осуществляет отдел социально-психологической работы и инклюзивного образования, основной целью которого является обеспечение равных возможностей для получения образования всеми категориями обучающихся, с учетом их индивидуальных возможностей и особых образовательных потребностей.

Работа отдела скоординирована с деятельностью ряда структурных подразделений: Управлением приемной комиссией (Профорientационная работа с абитуриентами, учет инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья на этапах их поступления), Дирекцией институтов (Сопровождение инклюзивного обучения обучающихся с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов их социокультурная реабилитация), Управлением информатизации и компьютерной безопасности (Развитие и обслуживание информационно-технологической базы инклюзивного обучения), Отделом дистанционных образовательных технологий (Реализация программ дистанционного обучения инвалидов), Центром практического обучения и трудоустройства (Содействие трудоустройству выпускников-инвалидов), Управлением капитального строительства и ремонта зданий (Развитие безбарьерной архитектурной среды в образовательной организации).

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

- Положение об инклюзивном образовании;
- План мероприятий по организации работы с обучающимися из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов;
- Положение о порядке реализации дисциплины физическая культура по образовательным программам для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья;
- Положение об адаптированной образовательной программе;
- План мероприятий («дорожная карта») по повышению значений показателей доступности образования для инвалидов и лиц ОВЗ в ФГБОУ ВО Красноярский ГАУ на период до 2030 года;
- Порядок допуска собаки проводника на объекты ФГБОУ ВО Красноярский ГАУ.

В случае поступления на образовательную программу инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья в вариативную часть Блока 1 «Дисциплины» учебного плана включаются специальные адаптационные дисциплины.

Это дисциплины социально-гуманитарного назначения, дисциплины для коррекции коммуникативных умений, а также дисциплины, направленные на освоение специальной информационно-компенсаторной техники приема-передачи учебной информации. Набор адаптационных дисциплин определяется ФГБОУ ВО Красноярский ГАУ исходя из конкретной ситуации, индивидуальных возможностей и особых образовательных потребностей обучающихся инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья.

Лица с ограниченными возможностями здоровья и инвалиды имеют возможность обучаться по индивидуальному плану. При обучении по индивидуальному плану срок освоения образовательной программы бакалавриата, может быть увеличен по их желанию (письменному заявлению), но не более чем на 1 год по сравнению со сроком получения образования для соответствующей формы обучения.

При составлении индивидуального плана обучения предусмотрены различные

формы проведения занятий: аудиторные занятия (в академической группе и индивидуально), на дому с использованием дистанционных образовательных технологий.

Обеспечена возможность предоставления услуг ассистента, оказывающего обучающимся необходимую техническую помощь, в штатном расписании предусмотрены ставки специалиста по инклюзивному образованию, куратора академических групп, руководителя физического воспитания. Заключены договоры на предоставление услуг: сурдо- и тифлосурдоперевода, библиотекой для слабовидящих по предоставлению услуг печати необходимых материалов с использованием рельефно-точечного шрифта Брайля, с центром социального обслуживания населения по предоставлению транспортных услуг для обучающихся с ОВЗ и инвалидностью.

При определении мест прохождения практик обучающимися, имеющими инвалидность, учитываются рекомендации, данные по результатам психолого-медико-социальной экспертизы, содержащиеся в индивидуальной программе реабилитации (абилитации) инвалида, относительно рекомендованных условий и видов труда. При необходимости для прохождения практик создаются специальные рабочие места в соответствии с нозологией инвалида, а также с учетом профессионального вида деятельности и характера труда.

Согласно Положению об инклюзивном образовании для обучения лиц с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов предусмотрено электронное обучение и дистанционные образовательные технологии с возможностью приема-передачи информации в доступных для них формах.

Для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья устанавливается особый порядок освоения дисциплины «физическая культура» на основании соблюдения принципов здоровья, бережения и адаптивной физической культуры. При проведении занятий специалист учитывает вид и тяжесть нарушений организма обучающегося с ограниченными возможностями здоровья и инвалида.

Создание безбарьерной архитектурной среды в ФГБОУ ВО Красноярский ГАУ учитывает потребности лиц с нарушениями зрения, слуха, с нарушениями опорно-двигательного аппарата.

Территория студенческого городка ФГБОУ ВО Красноярский ГАУ соответствует условиям беспрепятственного, безопасного и удобного передвижения инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья.

Обеспечена доступность входной группы корпуса Института экономики и управления АПК (ул. Е.Стасовой, 44 «И»), выделена и оборудована стоянка автотранспортных средств для лиц с инвалидностью, оборудован пандус с поручнями, установлена тактильная предупреждающая плитка, контрастная тактильная фасадная табличка с наименованием образовательного учреждения и основной информацией, дублированной рельефно-точечным шрифтом Брайля, промаркированы габариты дверных проемов, смонтированы системы вызова помощи персонала (кнопка вызова помощника, приемное устройство). Обеспечена доступность фойе помещений и путей следования: установлен информационный сенсорный терминал, тактильная предупреждающая плитка, контрастной маркировкой промаркированы двери, индукционными системами для слабослышащих оборудована вахта охраны, установлены тактильные мнемосхемы, таблички на кабинеты, знаки доступности размещены согласно СП 59.13330.2020, ширина коридоров соответствует требованиям для передвижения инвалидов на кресло-колясках. Для передвижения представителей МГН в вертикальных коммуникациях приобретен мобильный гусеничный лестничный подъемник T09 Roby. Адаптированы лестничные марши: ступени промаркированы противоскользящей контрастной разметкой, смонтированы двойные пристенные поручни, для удобного ориентирования размещены тактильные пиктограммы с номерами этажей. В здании функционирует лифт, оборудованный знаками доступности. На объекте предусмотрено специальное место для отдыха/ожидания собаки-поводыря: оборудована клетка с возможностью фиксации свободного поводка, миска, поилка и подстилка. Санитарно-гигиеническое помещение оснащено специальной сантехникой: раковина и унитаз оборудованы двойными



поручнями для инвалидов, системами вызова помощи персонала, крючками для костылей, дверными доводчиками для инвалидов с задержкой закрытия 30 сек.

В учебных аудиториях оборудованы специальные рабочие места для обучающихся, передвигающихся на кресло-колясках, с увеличенным полем рабочей поверхности, с учетом подъезда и разворота кресло-коляски, увеличения ширины прохода между рядами столов, замену двухместных столов на одноместные. Учебные аудитории оборудованы специализированной техникой: джойстиком, для инвалидов с нарушениями опорно-двигательного аппарата, индукциями и радиооборудованием для слабослышащих, компьютерами с программами чтения текста с экрана и голосовыми помощниками, контрастными и сенсорными клавиатурами, видеоувеличителями для слабовидящих.

Обеспечена доступность входной группы корпуса Института прикладной биотехнологии и ветеринарной медицины (ул. Е.Стасовой, 44 «А»), установлена контрастная тактильная фасадная табличка с наименованием образовательного учреждения и основной информацией, дублированной рельефно-точечным шрифтом Брайля, системы вызова помощи персонала (кнопка вызова помощника, приемное устройство). Обеспечена доступность фойе помещений и путей следования: индукционными системами для слабослышащих оборудована вахта охраны, установлены тактильные мнемосхемы, таблички на кабинеты, знаки доступности размещены согласно СП 59.13330.2020, ширина коридоров соответствует требованиям для передвижения инвалидов на кресло-колясках. Для передвижения представителя МГН в вертикальных коммуникациях приобретен мобильный гусеничный лестничный подъемник T09 Roby. Адаптированы лестничные марши: ступени промаркированы противоскользящей контрастной разметкой, для удобного ориентирования размещены тактильные пиктограммы с номерами этажей. На объекте предусмотрено специальное место для отдыха/ожидания собаки-поводыря, оборудована клетка с возможностью фиксации свободного поводка, миска, поилка и подстилка. Санитарно-гигиеническое помещение оснащено специальной сантехникой: раковина и унитаз оборудованы двойными поручнями для инвалидов, локтевыми смесителями, системами вызова помощи, крючками для костылей, дверными доводчиками для инвалидов с задержкой закрытия 30 сек.

В учебных аудиториях оборудованы специальные рабочие места для обучающихся, передвигающихся на кресло-колясках, с увеличенным полем рабочей поверхности, с учетом подъезда и разворота кресло-коляски, увеличения ширины прохода между рядами столов, замену двухместных столов на одноместные. Учебные аудитории оборудованы специализированной техникой: джойстиком, для инвалидов с нарушениями опорно-двигательного аппарата, индукциями и радиооборудованием для слабослышащих, компьютерами с программами чтения текста с экрана и голосовыми помощниками, контрастными и сенсорными клавиатурами, видеоувеличителями для слабовидящих.

Обеспечена доступность входной группы научной библиотеки ФГБОУ ВО Красноярский ГАУ (ул. Е.Стасовой, 44 «Г»), смонтирован пандус, установлена контрастная тактильная фасадная табличка с наименованием образовательного учреждения и основной информацией, дублированной рельефно-точечным шрифтом Брайля, системы вызова помощи персонала (кнопка вызова помощника). Обеспечена доступность фойе помещений и путей следования: индукционными системами для слабослышащих оборудована вахта охраны, знаки доступности размещены согласно СП 59.13330.2020, ширина коридоров соответствует требованиям для передвижения инвалидов на кресло-колясках. Для передвижения представителя МГН в вертикальных коммуникациях приобретен мобильный гусеничный лестничный подъемник T09 Roby, адаптированы лестничные марши, ступени промаркированы контрастной разметкой. Санитарно-гигиеническое помещение оснащено специальной сантехникой: раковина и унитаз оборудованы двойными поручнями для инвалидов, системами вызова помощи, крючками для костылей.

В информационно-ресурсном центре (ауд. 1-06) оборудованы техническими средствами учебные аудитории: джойстиком для инвалидов с нарушениями опорно-двигательного аппарата, индукциями и радиооборудованием для слабослышащих,

контрастными и сенсорными клавиатурами, видеоувеличителями для слабовидящих.

В учебных аудиториях оборудованы специальные рабочие места для обучающихся, передвигающихся на кресло-колясках, с увеличенным полем рабочей поверхности, с учетом подъезда и разворота кресло-коляски, увеличения ширины прохода между рядами столов, замену двухместных столов на одноместные. Учебные аудитории оборудованы специализированной техникой: джойстиком, для инвалидов с нарушениями опорно-двигательного аппарата, индукциями и радиооборудованием для слабослышащих, компьютерами с программами чтения текста с экрана и голосовыми помощниками, контрастными и сенсорными клавиатурами, видеоувеличителями для слабовидящих.

Оборудовано индукционной звуковой петлей, знаками доступности помещение актового зала корпуса института Землеустройства, кадастров и природообустройства.

Комплексная информационная система для ориентации и навигации обучающихся с нарушениями зрения в пространстве образовательной организации включает визуальную и тактильную информацию (пр. Мира, 90, пр. Свободный, 70, ул. Е.Стасовой, 44Д, ул. Ленина, 117).

## **8 Нормативно-методическое обеспечение системы оценки качества освоения студентами ОПОП по направлению подготовки**

В соответствии п. 4 «Порядка разработки и утверждения основных профессиональных образовательных программ высшего образования ФГБОУ ВО Красноярский ГАУ» бакалавриат по направлению подготовки 19.03.03 «Продукты питания животного происхождения» - оценка качества освоения обучающимися основных профессиональных образовательных программ включает текущий контроль успеваемости, промежуточную и государственную итоговую аттестацию обучающихся.

### **8.1 Фонды оценочных средств для проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации**

В соответствии с Приказом № 245 «Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам высшего образования – программам бакалавриата, программам специалитета, программам магистратуры» от 06.04.2021 г., текущий контроль успеваемости обеспечивает оценивание хода освоения дисциплин и прохождения практик, промежуточная аттестация обучающихся – оценивание промежуточных и окончательных результатов обучения по дисциплинам и прохождения практик.

Нормативно-методическое обеспечение текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации студентов по ОПОП осуществляется в соответствии с локальными нормативными актами ФГБОУ ВО Красноярский ГАУ.

В соответствии с требованиями п. 4 «Порядка разработки и утверждения основных профессиональных образовательных программ высшего образования ФГБОУ ВО Красноярский ГАУ» для проведения промежуточной аттестации обучающихся и для государственной итоговой аттестации созданы фонды оценочных средств (приложение Н).

Фонды оценочных средств могут включать: вопросы и типовые задания для практических занятий, лабораторных и контрольных работ, коллоквиумов, зачетов и экзаменов; тесты и компьютерные тестирующие программы; примерную тематику курсовых работ / проектов, рефератов и т.п., а также иные формы контроля, позволяющие оценивать уровни образовательных достижений и степень сформированности компетенций. Конкретные формы и процедуры текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации определяются преподавателями кафедр.

Для максимального приближения, обучающихся к условиям их будущей профессиональной деятельности для оценки ФОС по практикам и государственной итоговой аттестации в качестве внешних экспертов привлекаются работодатели.

В соответствии с планами учебно-воспитательных процессов и графиками учебных процессов проводится промежуточная аттестация студентов в период сессий и ежемесячно в течение семестра, когда каждый студент получает рейтинговую оценку текущей успеваемости. Данный вид контроля позволяет проследить динамику успеваемости каждого студента и при необходимости проводить индивидуальную работу по конкретным предметам в виде консультаций, дополнительных занятий, углубления знаний. В целом такая форма промежуточного контроля знаний студентов является стимулирующей, организующей и профилактической.

Экзаменационные сессии проводятся 2 раза в течение учебного года: зимняя - в январе-феврале; летняя - в мае-июне. В период сессии студенты получают промежуточную оценку знаний за семестр или за год занятий в форме зачета, зачета с оценкой или экзамена. Для получения зачета студент должен иметь положительные результаты текущей успеваемости в течение семестра и набрать 60 баллов по модульно-рейтинговой системе оценки текущей успеваемости. Ему также необходимо показать знание теоретического материала на уровне его воспроизведения и формирования умений и навыков в применении этих знаний при решении конкретных практических задач.

Экзамен проводится в устной или письменной форме по экзаменационным билетам или в виде тестирования.

## **8.2 Государственная итоговая аттестация студентов-выпускников**

Итоговая аттестация выпускника высшего учебного заведения является обязательной и осуществляется после освоения образовательной программы в полном объеме.

Государственная итоговая аттестация включает защиту выпускной квалификационной работы.

На основе «Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам высшего образования – программам бакалавриата, программам специалитета и программам магистратуры», утвержденного приказом Министерством образования и науки Российской Федерации от 29.06.2015 г. № 636, требований ФГОС, локального нормативного акта ФГБОУ ВО Красноярский ГАУ «Порядок организации и проведения государственной итоговой аттестации среднего профессионального образования и высшего образования (программ бакалавриата, специалитета, магистратуры)» выпускающей кафедрой совместно с учебно-методическим отделом (далее УМО) разработана и утверждена программа государственной итоговой аттестации по направлению подготовки 19.03.03 «Продукты питания животного происхождения» включающая в себя требования к содержанию, объему и структуре выпускных квалификационных работ и фондов оценочных средств, обеспечивающих оценку уровня сформированности компетенций выпускника (приложение Р).

Выпускная квалификационная работа бакалавра выполняется в соответствии с календарным графиком учебного процесса и имеет своей целью систематизацию, закрепление и расширение теоретических и практических знаний по направлению и применение этих знаний при решении конкретных задач; развитие навыков ведения самостоятельной работы и применение методик исследования и экспериментирования при решении разрабатываемых в выпускной работе проблем и вопросов; выяснение подготовленности студентов для самостоятельной работы. Выпускная квалификационная работа в соответствии с бакалаврской программой представляет собой самостоятельную и логически завершенную выпускную квалификационную работу, связанную с решением задач тех видов деятельности, к которым готовится бакалавр.

Тематика выпускных квалификационных работ должна быть направлена на решение профессиональных задач. Выпускная квалификационная работа должна быть представлена в форме рукописи (пояснительная записка) и иллюстративного материала (чертежей, таблиц, графиков, рисунков). При выполнении выпускной квалификационной работы, обучающиеся должны показать свою способность и умение, опираясь на полученные знания, умения и сформированные общекультурные, общепрофессиональные

и профессиональные компетенции, самостоятельно решать на современном уровне задачи своей профессиональной деятельности, профессионально излагать специальную информацию, научно аргументировать и защищать свою точку зрения.

Время, отводимое на подготовку выпускной квалификационной работы, составляет четыре недели и четыре дня.

К защите выпускной квалификационной работы допускаются лица, завершившие полный курс обучения по основной профессиональной образовательной программе и успешно прошедшие все предшествующие аттестационные испытания, предусмотренные учебным планом. Списки студентов, допущенных к защите выпускной квалификационной работы, утверждаются приказом ректора и представляются в государственную экзаменационную комиссию Директором Института.

Защита выпускных квалификационных работ проводится на открытых заседаниях экзаменационных комиссий с участием не менее двух третей ее состава. Результаты любого из видов аттестационных испытаний, включенных в итоговую государственную аттестацию, определяются оценками «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно» и объявляются в тот же день после оформления в установленном порядке протоколов заседаний экзаменационных комиссий.

При условии успешного прохождения государственной итоговой аттестации, выпускнику ФГБОУ ВО Красноярский ГАУ присваивается квалификация бакалавр и выдается диплом бакалавра.

## **9 Другие нормативно-методические документы и материалы, обеспечивающие качество подготовки обучающихся**

Для обеспечения качества подготовки обучающихся в ФГБОУ ВО Красноярский ГАУ разработана, внедрена и сертифицирована на система менеджмента качества (СМК) гарантирующая качество предоставляемых образовательных услуг и научно-исследовательских разработок, что подтверждено следующими сертификатами:

- Сертификат системы сертификации Русского Регистра № 21:0204.026 от 11.01.2021г.;
- Сертификат системы сертификации IQNET № RU-21.0204.026 от 11.01.2021 г.

В области обеспечения качества подготовки бакалавров университет руководствуется следующими документами:

- Правила внутреннего распорядка обучающихся;
- Положение об академических отпусках, предоставляемых студентам;
- Положение о порядке перевода, восстановления и отчисления студентов;
- Положение об обучении по индивидуальному учебному плану;
- Порядок организации и проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся;
- Положение о модульно-рейтинговой системе подготовки студентов;
- Порядок реализации дисциплины "Физическая культура" по основным профессиональным образовательным программам;
- Положение о порядке перевода из одного ВУЗа РФ в другой и перехода с одной образовательной программы на другую;
- Положение об организации практик;
- Положение о программе учебной практики студентов;
- Положение о программе производственной практики студентов;
- Положение о смотре-конкурсе отчетов по производственной практике;
- Порядок организации и проведения государственной итоговой аттестации (по образовательным программам среднего профессионального образования и высшего образования (программ бакалавриата, специалитета, магистратуры));
- Положение о самостоятельной работе обучающихся;

- Положение об инклюзивном образовании;
- Положение о контактной работе обучающихся с преподавателем;
- Положение об организации и проведении факультативных и элективных дисциплин (модулей) при реализации образовательных программ высшего образования (бакалавриата, специалитета, магистратуры);
- Положение об организации образовательного процесса с применением электронного обучения и дистанционных образовательных технологий;
- Положение о функционировании электронной информационно-образовательной среды;
- Положение о портфолио обучающихся;
- Порядок реализации основных профессиональных образовательных программ, содержащих сведения, составляющие государственную тайну;
- Положение об учебно-методическом комплексе по дисциплине;
- Положение о фонде оценочных средств;
- Положение о формах, средствах, методах обучения и др.

Все нормативные документы и положения, касающиеся образовательного процесса, размещены на сайте ФГБОУ ВО Красноярский ГАУ – [www.kgau.ru](http://www.kgau.ru)

### **10 Регламент по организации периодического обновления ОПОП ВО в целом и составляющих ее документов**

В соответствии с требованиями «Порядка разработки и утверждения основных профессиональных образовательных программ высшего образования ФГБОУ ВО Красноярский ГАУ» ежегодно обновляются с учетом:

- развития науки, техники, культуры, экономики, технологий, социальной сферы;
- изменений в законодательной базе;
- запросов объединений специалистов и работодателей в соответствующих сферах профессиональной деятельности;
- запросов профессорско-преподавательского состава университета, ответственных за качественную разработку, эффективную реализацию и обновление ОПОП ВО;
- запросов студентов, осваивающих данную образовательную программу, и их родителей.

Все предложения по внесению изменений обсуждаются в методической комиссии института. Изменения, вносимые в ОПОП, представляются в УМО директором до 1 декабря учебного года и сопровождаются следующими документами:

- выписка из методической комиссии института о внесении изменений, с их обоснованием;
- измененные документы.

Решение об обновлении и корректировке ОПОП ВО принимается Учебно-методическим советом ФГБОУ ВО Красноярский ГАУ в декабре, и утверждается Ученым советом университета в марте текущего учебного года.

### **11 Согласование ОПОП с работодателем**

Основная профессиональная образовательная программа высшего образования по направлению подготовки 19.03.03 «Продукты питания животного происхождения» прошла согласование с представителями работодателей. Экспертное заключение представлено в приложении П.

## **Лист регистрации изменений**

ОПОП ВО по направлению подготовки 19.03.03 Продукты питания животного происхождения, направленности (профиля) Технология мяса и мясных продуктов

### **Дополнения и изменения на 2020 /2021 учебный год**

В связи с вступлением в силу

- Федерального закона от 31.07.2020 № 304-ФЗ «О внесении изменений в Федеральный закон «Об образовании в Российской Федерации» по вопросам воспитания обучающихся»;
- Приказа Министерства науки и высшего образования Российской Федерации и Министерством просвещения Российской Федерации от 05.08.2020 г. № 885/390 «О практической подготовке обучающихся»;

В ОПОП вносятся следующие изменения:

Обновлены раздел 1, подраздел 1.1 и 1.2.

Обновлен раздел 4, подраздел 4.2.2.

Изменения в ОПОП ВО по направлению подготовки 19.03.03 Продукты питания животного происхождения, рассмотрены и утверждены на заседании методической комиссии Института пищевых производств (ИПП)

Протокол № 1 от «23» сентября 2020 г.

Председатель методической комиссии ИПП Кох Д.А.

ОПОП ВО рассмотрена на заседании Ученого совета ИПП

Протокол № 2 от «28» сентября 2020 г.

Председатель Ученого совета ИПП Матюшев В.В.

## Лист регистрации изменений

ОПОП ВО по направлению подготовки 19.03.03 Продукты питания животного происхождения, направленность (профиль) Технология мяса и мясных продуктов

### Дополнения и изменения на 2021/2022 учебный год

В ОПОП вносятся следующие изменения:

- Обновлен раздел 5.
- Обновлен раздел 9.
- Внесены ежегодные обязательные обновления в рабочие программы дисциплин в соответствии с ФГОС.
- Обновлены справка о кадровом обеспечении, сведения об обеспеченности образовательного процесса специализированным и лабораторным оборудованием.
- Обновлен перечень лицензионного программного обеспечения.
- Обновлен список литературы учебными и учебно-методическими изданиями, электронными образовательными ресурсами.

Изменения в ОПОП ВО по направлению подготовки 19.03.03 Продукты питания из растительного сырья, направленность (профиль) Технология мяса и мясных продуктов рассмотрены и утверждены на заседании методической комиссии Института пищевых производств (ИПП)

Протокол № 7 от «25» марта 2021 г.

Председатель методической комиссии ИПП Кох Д.А.

ОПОП ВО рассмотрена на заседании Ученого совета ИПП

Протокол № 8 от «23» марта 2021 г.

Председатель Ученого совета ИПП Матюшев В.В.

## Лист регистрации изменений

ОПОП ВО по направлению подготовки 19.03.03 Продукты питания животного происхождения, направленность (профиль) Технология мяса и мясных продуктов

### Дополнения и изменения на 2022/2023 учебный год

В связи с вступлением в силу:

- Приказ Минобрнауки России от 6 апреля 2021 г. № 245 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам высшего образования - программам бакалавриата, программам специалитета, программам магистратуры»;

В ОПОП вносятся следующие изменения:

-Обновлен раздел 4.

-Внесены ежегодные обязательные обновления в рабочие программы дисциплин в соответствии с ФГОС.

-Обновлены справка о кадровом обеспечении, сведения об обеспеченности образовательного процесса специализированным и лабораторным оборудованием.

-Обновлен список литературы учебными и учебно-методическими изданиями, электронными образовательными ресурсами.

Изменения в ОПОП ВО по направлению подготовки 19.03.03 Продукты питания из растительного сырья, направленность (профиль) Технология мяса и мясных продуктов рассмотрены и утверждены на заседании методической комиссии Института пищевых производств (ИПП)

Протокол № 7 от «25» марта 2022 г.

Председатель методической комиссии ИПП Кох Д.А.

ОПОП ВО рассмотрена на заседании Ученого совета ИПП

Протокол № 7 от «29» марта 2022 г.

Председатель Ученого совета ИПП Матюшев В.В.



## Лист регистрации изменений

ОПОП ВО по направлению подготовки 19.03.03 Продукты питания животного происхождения, направленность (профиль) Технология мяса и мясных продуктов

### Дополнения и изменения на 2023/2024 учебный год

В ОПОП вносятся следующие изменения:

- Характеристика ОПОП обновлена в соответствии Приказом Минобрнауки России от 19.07.2022 № 662 "О внесении изменений в федеральные государственные образовательные стандарты высшего образования";

- Обновлен раздел 4;

- Проведена корректировка раздела 7;

- Внесены ежегодные обязательные обновления в рабочие программы дисциплин в соответствии с ФГОС;

- Обновлены справка о кадровом обеспечении, сведения об обеспеченности образовательного процесса специализированным и лабораторным оборудованием;

- Обновлен список литературы учебными и учебно-методическими изданиями, электронными образовательными ресурсами;

- Обновлен перечень лицензионного программного обеспечения.

Изменения в ОПОП ВО по направлению подготовки 19.03.03 Продукты питания из растительного сырья, направленность (профиль) Технология мяса и мясных продуктов рассмотрены и утверждены на заседании методической комиссии Института пищевых производств (ИПП)

Протокол № 7 от «20» марта 2023 г.

Председатель методической комиссии ИПП Кох Д.А.

ОПОП ВО рассмотрена на заседании Ученого совета ИПП

Протокол № 7 от «20» марта 2023 г.

Председатель Ученого совета ИПП Матюшев В.В.

## ЭКСПЕРТНОЕ ЗАКЛЮЧЕНИЕ

на ОПОП направление подготовки  
19.03.03 – Продукты питания животного происхождения

Право университета на подготовку бакалавров подтверждено лицензией Федеральной службы по надзору в сфере образования и науки от 01.07.2015 серия 90Л01 № 0008542. Направление аккредитовано (свидетельство о государственной аккредитации от 11.02.2016 г. серия 90А01 № 0001759, рег. № 1666).

Целью ОПОП является подготовка высококвалифицированных бакалавров, обладающих рядом общекультурных, общепрофессиональных и профессиональных компетенций, позволяющих выпускнику успешно работать в области пищевой и перерабатывающей промышленности и быть устойчивым на рынке труда, а также способность осуществлять сбор, анализ и обработку данных, необходимых для решения поставленных задач.

Воспитания области в ОПОП отражает: развитие у студентов личностных качеств, способствующих их творческой активности, общекультурному росту и социальной мобильности, а также способность бакалавра владеть культурой мышления, анализировать и воспринимать информацию.

ОПОП по направлению подготовки 19.03.03 – Продукты питания животного происхождения по профилю подготовки «Технология мяса и мясных продуктов» представляет собой систему учебно-методических документов, регламентирующих цели, ожидаемые результаты, содержание, условия и технологии реализации образовательного процесса, систему оценки качества подготовки выпускника и состоит из 11 частей.

В первой части представлены основные положения, нормативные документы, общая характеристика выпускника и требования к абитуриенту. Во второй части дана характеристика профессиональной деятельности выпускника ОПОП по направлению подготовки 19.03.03 - Продукты питания животного происхождения. Приведены область, объекты, виды и задачи профессиональной деятельности выпускника.

В третьей и четвертой части представлены компетенции выпускника и перечень документов, регламентирующих содержание и организацию образовательного процесса при реализации ОПОП бакалавров по направлению подготовки 19.03.03 – Продукты питания животного происхождения (календарный учебный график, компетентностно-ориентированный учебный план, учебный план подготовки бакалавра, рабочие программы учебных курсов, предметов, дисциплин, программы учебной и производственной практик, научно-исследовательской работы). Учебный план состоит из трех блоков:

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

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

Блок 3 «Государственная итоговая аттестация», в полном объеме относится к базовой части программы и завершается присвоением квалификации, указанной в перечне специальностей и направлений подготовки высшего образования, утверждённом Министерством образования и науки Российской Федерации – квалификация «бакалавр».

В пятой части приведены сведения о фактическом ресурсном обеспечении ОПОП бакалавров по направлению подготовки 19.03.03 – Продукты питания животного происхождения в ФГБОУ ВО «Красноярский государственный аграрный университет». В ИПП создана материально-техническая, методическая и технологическая база для эффективной реализации основной образовательной программы бакалавриата по направлению подготовки 19.03.03 – Продукты питания животного происхождения.

В ОПОП приводятся нормативно-методические системы оценки качества освоения обучающимися ОПОП бакалавры по направлению подготовки (текущий контроль успеваемости, промежуточная аттестация и итоговая государственная аттестация выпускников). Сформированы нормативно-методические документы и материалы, обеспечивающие качество подготовки бакалавров по направлению 19.03.03 – Продукты питания животного происхождения.

ОПОП по направлению 19.03.03 – Продукты питания животного происхождения обеспечена практико-ориентированными технологиями, инновационными методиками обучения и оценки формируемых компетенций.

ОПОП предусматривает балльно-рейтинговую систему оценки успеваемости обучающихся, включение в состав ГЭК представителей работодателей.

Вывод:

Основная профессиональная образовательная программа по направлению 19.03.03 – Продукты питания животного происхождения, реализуемая в институте пищевых производств Красноярского государственного аграрного университета соответствует требованиям профессионального стандарта в сфере подготовки кадров высшей квалификации в области пищевой и перерабатывающей промышленности, требованиям рынка труда.

**Рецензент:**

Директор ООО «Пищепром» Евсеев М.А.



# **Общество с ограниченной ответственностью «ПРОТЕИН»**

---

**197374, г. Санкт-Петербург, ул. Савушкина, д.121, к.1, лит. А, кв. 152  
ИНН/КПП 5403363373/781401001  
ОГРН 1145476130084**

## **ЭКСПЕРТНОЕ ЗАКЛЮЧЕНИЕ**

на ОПОП направление подготовки  
19.03.03 – Продукты питания животного происхождения

Право университета на подготовку бакалавров подтверждено лицензией Федеральной службы по надзору в сфере образования и науки от 17.11.2011 серия ААА № 002269 (бессрочно). Специальность аккредитована (свидетельство о государственной аккредитации от 01.06.2015 г. серия 90П01 № 0025929, рег. № 1540).

Целью ОПОП является подготовка высококвалифицированных бакалавров, обладающих рядом общекультурных, общепрофессиональных и профессиональных компетенций, позволяющих выпускнику успешно работать в области пищевой и перерабатывающей промышленности и быть устойчивым на рынке труда, а также способность осуществлять сбор, анализ и обработку данных, необходимых для решения поставленных задач.

Воспитания области в ОПОП отражает: развитие у студентов личностных качеств, способствующих их творческой активности, общекультурному росту и социальной мобильности, а также способность бакалавра владеть культурой мышления, анализировать и воспринимать информацию.

ОПОП по направлению подготовки 19.03.03 – Продукты питания животного происхождения по профилю подготовки «Технология мяса и мясных продуктов» представляет собой систему учебно-методических документов, регламентирующих цели, ожидаемые результаты, содержание, условия и технологии реализации образовательного процесса, систему оценки качества подготовки выпускника и состоит из 11 частей.

В первой части представлены основные положения, нормативные документы, общая характеристика выпускника и требования к абитуриенту. Во второй части дана характеристика профессиональной деятельности выпускника ОПОП по направлению подготовки 19.03.03 - Продукты питания животного происхождения. Приведены область, объекты, виды и задачи профессиональной деятельности выпускника.

В третьей и четвертой части представлены компетенции выпускника и перечень документов, регламентирующих содержание и организацию образовательного процесса при реализации ОПОП бакалавров по направлению подготовки 19.03.03 – Продукты питания животного происхождения (календарный учебный график, компетентностно-ориентированный учебный план, учебный план подготовки бакалавра, рабочие программы учебных курсов, предметов, дисциплин,

программы учебной и производственной практик, научно-исследовательской работы). Учебный план состоит из трех блоков:

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

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

Блок 3 «Государственная итоговая аттестация», в полном объеме относится к базовой части программы и завершается присвоением квалификации, указанной в перечне специальностей и направлений подготовки высшего образования, утверждённом Министерством образования и науки Российской Федерации – квалификация «бакалавр».

В пятой части приведены сведения о фактическом ресурсном обеспечении ОПОП бакалавров по направлению подготовки 19.03.03 – Продукты питания животного происхождения в ФГБОУ ВО «Красноярский государственный аграрный университет». В ИПП создана материально-техническая, методическая и технологическая база для эффективной реализации основной образовательной программы бакалавриата по направлению подготовки 19.03.03 – Продукты питания животного происхождения.

В ОПОП приводятся нормативно-методические системы оценки качества освоения обучающимися ОПОП бакалавры по направлению подготовки (текущий контроль успеваемости, промежуточная аттестация и итоговая государственная аттестация выпускников). Сформированы нормативно-методические документы и материалы, обеспечивающие качество подготовки бакалавров по направлению 19.03.03 – Продукты питания животного происхождения.

ОПОП по направлению 19.03.03 – Продукты питания животного происхождения обеспечена практико-ориентированными технологиями, инновационными методиками обучения и оценки формируемых компетенций.

ОПОП предусматривает балльно-рейтинговую систему оценки успеваемости обучающихся, включение в состав ГЭК представителей работодателей.

Вывод:

Основная профессиональная образовательная программа по направлению 19.03.03 – Продукты питания животного происхождения, реализуемая в институте пищевых производств Красноярского государственного аграрного университета соответствует требованиям профессионального стандарта в сфере подготовки кадров высшей квалификации в области пищевой и перерабатывающей промышленности, требованиям рынка труда.

Директор



Е.Н. Трандина

## **Лист регистрации изменений**

ОПОП ВО по направлению подготовки 19.03.03 Продукты питания животного происхождения, направленности (профиля) Технология мяса и мясных продуктов

### **Дополнения и изменения на 2020 /2021 учебный год**

В связи с вступлением в силу

- Федерального закона от 31.07.2020 № 304-ФЗ «О внесении изменений в Федеральный закон «Об образовании в Российской Федерации» по вопросам воспитания обучающихся»;
- Приказа Министерства науки и высшего образования Российской Федерации и Министерством просвещения Российской Федерации от 05.08.2020 г. № 885/390 «О практической подготовке обучающихся»;

В ОПОП вносятся следующие изменения:

Обновлены раздел 1, подраздел 1.1 и 1.2.

Обновлен раздел 4, подраздел 4.2.2.

Изменения в ОПОП ВО по направлению подготовки 19.03.03 Продукты питания животного происхождения, рассмотрены и утверждены на заседании методической комиссии Института пищевых производств (ИПП)

Протокол № 1 от «23» сентября 2020 г.

Председатель методической комиссии ИПП Кох Д.А.

ОПОП ВО рассмотрена на заседании Ученого совета ИПП

Протокол № 2 от «28» сентября 2020 г.

Председатель Ученого совета ИПП Матюшев В.В.

## Лист регистрации изменений

ОПОП ВО по направлению подготовки 19.03.03 Продукты питания животного происхождения, направленность (профиль) Технология мяса и мясных продуктов

### Дополнения и изменения на 2021/2022 учебный год

В ОПОП вносятся следующие изменения:

- Обновлен раздел 5.
- Обновлен раздел 9.
- Внесены ежегодные обязательные обновления в рабочие программы дисциплин в соответствии с ФГОС.
- Обновлены справка о кадровом обеспечении, сведения об обеспеченности образовательного процесса специализированным и лабораторным оборудованием.
- Обновлен перечень лицензионного программного обеспечения.
- Обновлен список литературы учебными и учебно-методическими изданиями, электронными образовательными ресурсами.

Изменения в ОПОП ВО по направлению подготовки 19.03.03 Продукты питания из растительного сырья, направленность (профиль) Технология мяса и мясных продуктов рассмотрены и утверждены на заседании методической комиссии Института пищевых производств (ИПП)

Протокол № 7 от «25» марта 2021 г.

Председатель методической комиссии ИПП Кох Д.А.

ОПОП ВО рассмотрена на заседании Ученого совета ИПП

Протокол № 8 от «23» марта 2021 г.

Председатель Ученого совета ИПП Матюшев В.В.

## Лист регистрации изменений

ОПОП ВО по направлению подготовки 19.03.03 Продукты питания животного происхождения, направленность (профиль) Технология мяса и мясных продуктов

### Дополнения и изменения на 2022/2023 учебный год

В связи с вступлением в силу:

- Приказ Минобрнауки России от 6 апреля 2021 г. № 245 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам высшего образования - программам бакалавриата, программам специалитета, программам магистратуры»;

В ОПОП вносятся следующие изменения:

- Обновлен раздел 4.
- Внесены ежегодные обязательные обновления в рабочие программы дисциплин в соответствии с ФГОС.
- Обновлены справка о кадровом обеспечении, сведения об обеспеченности образовательного процесса специализированным и лабораторным оборудованием.
- Обновлен список литературы учебными и учебно-методическими изданиями, электронными образовательными ресурсами.

Изменения в ОПОП ВО по направлению подготовки 19.03.03 Продукты питания из растительного сырья, направленность (профиль) Технология мяса и мясных продуктов рассмотрены и утверждены на заседании методической комиссии Института пищевых производств (ИПП)

Протокол № 7 от «25» марта 2022 г.

Председатель методической комиссии ИПП Кох Д.А.

ОПОП ВО рассмотрена на заседании Ученого совета ИПП

Протокол № 7 от «29» марта 2022 г.

Председатель Ученого совета ИПП Матюшев В.В.



## Лист регистрации изменений

ОПОП ВО по направлению подготовки 19.03.03 Продукты питания животного происхождения, направленность (профиль) Технология мяса и мясных продуктов

### Дополнения и изменения на 2023/2024 учебный год

В ОПОП вносятся следующие изменения:

- Характеристика ОПОП обновлена в соответствии Приказом Минобрнауки России от 19.07.2022 № 662 "О внесении изменений в федеральные государственные образовательные стандарты высшего образования";

- Обновлен раздел 4;

- Проведена корректировка раздела 7;

- Внесены ежегодные обязательные обновления в рабочие программы дисциплин в соответствии с ФГОС;

- Обновлены справка о кадровом обеспечении, сведения об обеспеченности образовательного процесса специализированным и лабораторным оборудованием;

- Обновлен список литературы учебными и учебно-методическими изданиями, электронными образовательными ресурсами;

- Обновлен перечень лицензионного программного обеспечения.

Изменения в ОПОП ВО по направлению подготовки 19.03.03 Продукты питания из растительного сырья, направленность (профиль) Технология мяса и мясных продуктов рассмотрены и утверждены на заседании методической комиссии Института пищевых производств (ИПП)

Протокол № 7 от «20» марта 2023 г.

Председатель методической комиссии ИПП Кох Д.А.

ОПОП ВО рассмотрена на заседании Ученого совета ИПП

Протокол № 7 от «20» марта 2023 г.

Председатель Ученого совета ИПП Матюшев В.В.