

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Полябин Сергей Владимирович
Должность: Ректор
Дата подписания: 28.11.2023 10:03:16
Уникальный программный идентификатор:
7e7751705ad67ae2d6295985e6e9170fe0ad824f

**Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования**

**«Московская государственная академия ветеринарной медицины и
биотехнологии – МВА имени К.И. Скрябина»**



«Утверждаю»

Ректор, д.в.н., профессор

С.В. Полябин

28 августа 2023 г.

ОСНОВНАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ

Направление подготовки
19.03.03 Продукты питания животного происхождения

Профиль подготовки
Пищевая инженерия и производство продуктов здорового питания

Уровень высшего образования
бакалавриат

Форма обучения
очная

Москва 2023

РАЗРАБОТЧИКИ:

Руководитель ОПОП ВО,
декан факультета
биотехнологии и экологии


_____ подпись

М.В. Новиков

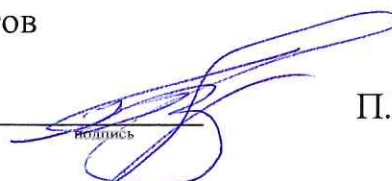
Заместитель декана факультета
биотехнологии и экологии


_____ подпись

Л.К. Земцова

РЕЦЕНЗЕНТЫ:

Ведущий научный сотрудник отдела
Разработки нормативно-методической
Документации для проектирования объектов
АПК ФГБНУ «Росинформагротех»
к.с-х.н.


_____ подпись

П.Н. Виноградов

Зав. отделом контроля за безопасностью
обращения фармакологических лекарственных
средств ФГБУ «ВГНКИ», к.б.н.


_____ подпись

И.В. Кис

**ОСНОВНАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА
ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РАССМОТРЕНА И ОДОБРЕНА:**

- на заседании Ученого совета факультета биотехнологии и экологии
Протокол заседания № 5 от 26 июня 2023 г.

Ученый секретарь


_____ подпись

Н.П. Бодрякова

- на заседании Ученого совета ФГБОУ ВО МГАВМиБ – МВА имени К.И. Скрябина
Протокол заседания № 1 от 28 августа 2023 г.

Ученый секретарь


_____ подпись

С.С. Маркин


СОГЛАСОВАНО:

Проректор по учебной,
воспитательной работе и
молодежной политики


_____ подпись

С.Ю. Пигина

Начальник учебно-
методического управления


_____ подпись

С.А. Захарова

ОГЛАВЛЕНИЕ

ПЕРЕЧЕНЬ СОКРАЩЕНИЙ	5
Раздел 1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ	6
1.1. Назначение основной профессиональной образовательной программы	6
1.2. Нормативные документы.....	6
Раздел 2. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ.....	7
2.1. Цель ОПОП	7
2.2. Направленности (профили) образовательной программы в рамках направления подготовки.....	7
- Технология производства продукции животноводства.	7
2.3. Квалификация, присваиваемая выпускникам образовательных программ	7
2.4. Объем программы	8
2.5. Формы обучения.....	8
2.6. Срок получения образования	8
2.7. Языки, на которых осуществляется образование	8
2.8. Использование при реализации ОПОП электронного обучения и дистанционных образовательных технологий	8
Раздел 3. ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ВЫПУСКНИКОВ.....	8
3.1. Общее описание профессиональной деятельности выпускников.....	8
3.2. Перечень основных задач профессиональной деятельности выпускников (по типам).....	10
Раздел 4. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ.....	12
4.1. Требования к планируемым результатам освоения образовательной программы, обеспечиваемым дисциплинами (модулями) и практиками обязательной части	12
4.1.1. Универсальные компетенции выпускников и индикаторы их достижения	12
4.1.2. Общепрофессиональные компетенции выпускников	17
и индикаторы их достижения.....	17
4.1.3. Обязательные профессиональные компетенции выпускников и индикаторы их достижения.....	21
Раздел 5. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ОСНОВНОЙ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ.....	49
5.1. Календарный учебный график.....	49
5.2. Учебный план	49
5.3. Рабочие программы дисциплин (модулей).....	51
5.4. Рабочие программы практик.....	52
5.5. Программа государственной итоговой аттестации	53

Раздел 6. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ОСНОВНОЙ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ.....	54
6.1. Общесистемные требования к реализации образовательной программы.....	54
6.2. Материально-техническое и учебно-методическое обеспечение образовательной программы.....	55
6.3. Кадровое обеспечение	56
6.4. Финансовое обеспечение реализации программы.....	57
6.5. Требования к применяемым механизмам оценки качества образовательной деятельности и подготовки обучающихся по образовательной программе	58
6.6. Рабочая программа воспитания.....	59
6.7. Особенности организации образовательной деятельности для лиц с ограниченными возможностями здоровья.....	59

ПЕРЕЧЕНЬ СОКРАЩЕНИЙ

1. ОПОП – основная профессиональная образовательная программа
2. УК – универсальная компетенция
3. ОПК – общепрофессиональная компетенция
4. ПК – профессиональная компетенция
5. з.е. – зачетная единица
6. ФГОС ВО – федеральный государственный образовательный стандарт высшего образования
7. ВО – высшее образование
8. ЭИОС – электронная информационная образовательная среда
9. РПД – рабочая программа дисциплины
10. ГИА – государственная итоговая аттестация
11. ВКР – выпускная квалификационная работа
12. ОТФ – обобщенная трудовая функция
13. ТФ – трудовая функция
14. ПС – профессиональный стандарт
15. ТД – трудовое действие
16. РПВ – рабочая программа воспитания
17. КПВ – календарный план воспитательной работы

Раздел 1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1.1. Назначение основной профессиональной образовательной программы

Основная профессиональная образовательная программа высшего образования уровня бакалавриата по направлению подготовки 19.03.03 Продукты питания животного происхождения представляет собой систему документов, разработанную и утвержденную в ФГБОУ ВО МГАВМиБ – МВА имени К.И. Скрябина с учетом потребностей рынка труда на основе федерального государственного образовательного стандарта высшего образования по указанному направлению подготовки.

ОПОП ВО 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 дисциплин (модулей) и другие материалы, обеспечивающие качество подготовки обучающихся, а также программы практик, оценочных средств и методические материалы, обеспечивающие реализацию соответствующей образовательной технологии.

1.2. Нормативные документы

- Федеральный закон от 29 декабря 2012 года № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
- Федеральный государственный образовательный стандарт (ФГОС) высшего образования (ВО) (бакалавриат) по направлению подготовки 19.03.03 Продукты питания животного происхождения, утвержденный приказом Министерства науки и высшего образования Российской Федерации от «11» августа 2020 г. № 936 ;
- Профессиональный стандарт 15.011 «Специалист по технологии продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры», приказ Минтруда 713н от 08.10.2020г (далее проф. стандарт);
- Профессиональный стандарт 22.002 «Специалист по технологии продуктов питания животного происхождения» утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты от 30 августа 2019 года №602н (далее проф. стандарт);
- Порядок организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам высшего образования – программам бакалавриата, программам специалитета, программам магистратуры, утвержденный приказом Минобрнауки России от 05 апреля 2017 года № 301;
- Порядок проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам высшего образования – программам бакалавриата, программам

специалитета и программам магистратуры, утвержденный приказом Минобрнауки России от 29 июня 2015 г. № 636;

- Положение о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы высшего образования, утвержденное приказом Минобрнауки России от 27 ноября 2015 г. № 1383;
- Устав ФГБОУ ВО МГАВМиБ – МВА имени К.И. Скрябина;
- Локальные нормативные акты ФГБОУ ВО МГАВМиБ – МВА имени К.И. Скрябина;
- Положение о порядке разработки и утверждения основных профессиональных образовательных программ высшего образования – программ бакалавриата, программ специалитета и программ магистратуры, утвержденное ректором ФГБОУ ВО МГАВМиБ – МВА имени К.И. Скрябина от 01.09.2017 г.

Раздел 2. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

2.1. Цель ОПОП

Главной целью ОПОП ВО является методическое обеспечение учебного процесса, направленного на удовлетворение образовательных потребностей личности, общества и государства в области технологии переработки продуктов животного происхождения, активное влияние на социально-экономическое развитие страны через формирование высокого профессионального уровня, гражданских и нравственных качеств выпускников, обеспечение их конкурентоспособности на рынке трудовых ресурсов, организация научной и инновационной деятельности в условиях интеграции в мировое научно-образовательное пространство на основе менеджмента качества всех процессов и ориентации на потребителя на основе формирования общекультурных, общепрофессиональных и профессиональных компетенций в соответствии с требованиями ФГОС ВО по направлению подготовки 19.03.03 Продукты питания животного происхождения.

2.2. Направленности (профили) образовательной программы в рамках направления подготовки

Профиль образовательной программы в рамках направления подготовки 19.03.03 Продукты питания животного происхождения:

- Технология производства продукции животноводства.

2.3. Квалификация, присваиваемая выпускникам образовательных программ

Квалификация, присваиваемая выпускникам образовательных программ:

- бакалавр.

2.4. Объем программы

Объем программы 240 з.е.

Объем программы бакалавриата, реализуемый за один учебный год при очной форме обучения, составляет 60 з.е.

2.5. Формы обучения

Формы обучения: очная форма.

2.6. Срок получения образования

Срок получения образования:

- при очной форме обучения 4 года.

2.7. Языки, на которых осуществляется образование

Язык реализации образовательной программы:

- русский.

2.8. Использование при реализации ОПОП электронного обучения и дистанционных образовательных технологий

При реализации ОПОП по направлению подготовки 19.03.03 Продукты питания животного происхождения электронное обучение и дистанционные образовательные технологии используются.

Раздел 3. ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ВЫПУСКНИКОВ

3.1. Общее описание профессиональной деятельности выпускников

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

15 Рыбоводство и рыболовство (в сфере технологий комплексной переработки водных биологических ресурсов);

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

Выпускники могут осуществлять профессиональную деятельность в других областях профессиональной деятельности и сферах профессиональной деятельности

при условии соответствия уровня их образования и полученных компетенций требованиям к квалификации работника.

Типы задач профессиональной деятельности выпускников: научно-исследовательская; производственно-технологическая.

Перечень основных объектов (или областей знания) профессиональной деятельности выпускников: 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.

Перечень профессиональных стандартов (при наличии), соотнесенных с федеральным государственным образовательным стандартом по направлению подготовки, приведен в таблице 1.

№	Код профессионального стандарта	Наименование области профессиональной деятельности. Наименование профессионального стандарта
1.	15 Рыбоводство и рыболовство (в сфере технологий комплексной переработки водных биологических ресурсов)	
2.	15.011	«Специалист по технологии продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры» утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты от 8 октября 2020 года №713н
3.	22 Пищевая промышленность, включая производство напитков и табака (в сфере технологий комплексной переработки мясного и молочного сырья)	
4.	22.002	Профессиональный стандарт «Специалист по технологии продуктов питания животного происхождения» утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты от 30 августа 2019 года №602н

3.2. Перечень основных задач профессиональной деятельности выпускников (по типам)

Таблица 2

Область профессиональной деятельности (по Реестру Минтруда)	Типы задач профессиональной деятельности	Задачи профессиональной деятельности	Объекты профессиональной деятельности (или области знания) (при необходимости)
<p>15 Рыбоводство и рыболовство (в сфере технологий комплексной переработки водных биологических ресурсов)</p> <p>22 Пищевая промышленность, включая производство напитков и табака (в сфере технологий комплексной переработки мясного и молочного сырья)</p>	научно-исследовательская	Разработка системы мероприятий по повышению эффективности технологических процессов производства продуктов питания животного происхождения	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, санитарные, ветеринарные и строительные нормы и правила, международные стандарты, , данные мониторинга экологической и биологической безопасности продовольствия и окружающей среды.
<p>15 Рыбоводство и рыболовство (в сфере технологий комплексной переработки водных биологических ресурсов)</p> <p>22 Пищевая промышленность,</p>	производственно-технологическая деятельность	<p>Реализация технологического процесса производства продуктов питания животного происхождения</p> <p>Реализация мероприятий по управлению качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продуктов питания животного происхождения</p>	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

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

Раздел 4. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

4.1. Требования к планируемым результатам освоения образовательной программы, обеспечиваемым дисциплинами (модулями) и практиками обязательной части¹

4.1.1. Универсальные компетенции выпускников и индикаторы их достижения

Таблица 3

Категория универсальных компетенций	Код и наименование универсальной компетенции	Код и наименование индикатора достижения универсальной компетенции
Системное и критическое мышление	УК-1. Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач	<p>УК-1.1. Знает методы критического анализа и оценки современных научных достижений; основные принципы критического анализа.</p> <p>УК-1.2. Умеет получать новые знания на основе анализа, синтеза и др.; собирать и обобщать данные по актуальным научным проблемам, относящимся к профессиональной области; осуществлять поиск информации и решений на основе действий, эксперимента и опыта.</p> <p>УК-1.3. Исследует проблемы профессиональной деятельности с применением анализа, синтеза и других методов интеллектуальной деятельности; выявляет проблемы и использует адекватные методы для их решения; демонстрирует оценочные суждения в решении проблемных профессиональных ситуаций.</p>
Разработка и реализация проектов	УК-2. Способен определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений	<p>УК-2.1. Знает методы представления и описания результатов проектной деятельности; методы, критерии и параметры оценки результатов выполнения проекта; принципы, методы и требования, предъявляемые к проектной работе.</p> <p>УК-2.2. Умеет обосновывать теоретическую и практическую значимость полученных результатов; проверять и анализировать проектную документацию; прогнозировать развитие процессов в проектной профессиональной области; выдвигать инновационные идеи и нестандартные подходы к их решению в целях реализации проекта; рассчитывать качественные и количественные результаты, сроки выполнения проектной работы.</p>

¹ Являются обязательными для учета Организацией при разработке и реализации ОПОП в соответствии с ФГОС ВО

		<p>УК-2.3. Применяет навыки управления проектами в области соответствующей профессиональной деятельности; распределения заданий и обладает мотивацией к достижению целей; управления разработкой технического задания проекта, управления реализации профильной проектной работы и процессом обсуждения и доработки проекта; участвует в разработке технического задания проекта, разрабатывает программы реализации проекта в профессиональной области; организует проведение профессионального обсуждения проекта, участвует в ведении проектной документации; проектирует план-график реализации проекта; определяет требования к результатам реализации проекта.</p>
Командная работа и лидерство	<p>УК-3. Способен осуществлять социальное взаимодействие и реализовывать свою роль в команде</p>	<p>УК-3.1. Знает проблемы подбора эффективной команды; основные условия эффективной командной работы; основы стратегического управления человеческими ресурсами, нормативные правовые акты, касающиеся организации и осуществления профессиональной деятельности; модели организационного поведения, факторы формирования организационных отношений; стратегии и принципы командной работы, основные характеристики организационного климата и взаимодействия членов команды в организации.</p> <p>УК-3.2. Умеет определять стиль управления и эффективность руководства командой; выработать командную стратегию; применять принципы и методы организации командной деятельности; выбирать методы и методики исследования профессиональных практических задач.</p> <p>УК-3.3. Осуществляет организацию и управление командным взаимодействием в решении поставленных целей; созданием команды для выполнения практических задач; участвует в разработке стратегии командной работы; умеет работать в команде.</p>
Коммуникация	<p>УК-4. Способен осуществлять деловую коммуникацию в устной и письменной формах на государственном языке Российской Федерации и иностранном(ых) языке(ах)</p>	<p>УК-4.1. Знает компьютерные технологии и информационную инфраструктуру в организации; коммуникации в профессиональной этике; факторы улучшения коммуникации в организации, коммуникационные технологии в профессиональном взаимодействии; характеристики коммуникационных потоков; значение коммуникации в профессиональном взаимодействии; методы исследования</p>

		<p>коммуникативного потенциала личности; современные средства информационно-коммуникационных технологий.</p> <p>УК-4.2. Умеет создавать на русском и иностранном языках письменные тексты научного и официально-делового стилей речи по профессиональным вопросам; исследовать прохождения информации по управленческим коммуникациям; определять внутренние коммуникации в организации.</p> <p>УК-4.3. Руководствуется в деловой коммуникации принципами формирования системы коммуникации; анализирует систему коммуникационных связей в организации осуществлением устных и письменных коммуникаций, в том числе на иностранном языке; представляет планы и результаты собственной и командной деятельности с использованием коммуникативных технологий; использует технологии построения эффективной коммуникации в организации; передает профессиональную информацию в информационно-телекоммуникационных сетях; использует современные средства информационно-коммуникационных технологий.</p>
<p>Межкультурное взаимодействие</p>	<p>УК-5. Способен воспринимать межкультурное разнообразие общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах</p>	<p>УК-5.1. Знает психологические основы социального взаимодействия; направленного на решение профессиональных задач; основные принципы организации деловых контактов; методы подготовки к переговорам, национальные, этнокультурные и конфессиональные особенности и народные традиции населения; основные концепции взаимодействия в организации, особенности дидактического взаимодействия.</p> <p>УК-5.2. Умеет грамотно, доступно излагать профессиональную информацию в процессе межкультурного взаимодействия; соблюдать этические нормы и права человека; анализировать особенности социального взаимодействия с учетом национальных, этнокультурных, конфессиональных особенностей.</p> <p>УК-5.3. Организует продуктивное взаимодействие в профессиональной среде с учетом национальных, этнокультурных, конфессиональных особенностей; преодолевает коммуникативные, образовательные, этнические, конфессиональные и другие барьеры в процессе межкультурного взаимодействия; выявляет разнообразие</p>

		культур в процессе межкультурного взаимодействия.
Самоорганизация и саморазвитие (в том числе здоровьесбережение)	УК-6. Способен управлять своим временем, выстраивать и реализовывать траекторию саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни	УК-6.1. Знает содержание процессов самоорганизации и самообразования, их особенности и технологии реализации, исходя из целей совершенствования профессиональной деятельности. УК-6.2. Умеет самостоятельно строить процесс овладения отобранной и структурированной информацией. УК-6.3. Пользуется приемами саморегуляции психоэмоциональных и функциональных состояний.
	УК-7. Способен поддерживать должный уровень физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности	УК-7.1 Знает основные средства и методы физического воспитания и нормы здорового образа жизни. УК-7.2 Умеет подбирать и применять методы и средства физической культуры для поддержания должного уровня физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности и соблюдения норм здорового образа жизни. УК-7.3 Использует основы физической культуры для осознанного выбора здоровьесберегающих технологий с учетом внутренних и внешних условий реализации профессиональной деятельности.
Безопасность жизнедеятельности	УК-8. Способен создавать и поддерживать в повседневной жизни и в профессиональной деятельности безопасные условия жизнедеятельности для сохранения природной среды, обеспечения устойчивого развития общества, в том числе при угрозе и возникновении чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов	УК-8.1 Знает последствия воздействия вредных и опасных факторов на организм животных, человека и природную среду, методы и способы защиты от чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов; основы безопасности жизнедеятельности, телефоны служб спасения. УК-8.2 Умеет принимать решения по обеспечению безопасности в условиях производства и чрезвычайных ситуациях. УК-8.3 Использует знания и умения по обеспечению безопасности в системе «человек-среда обитания», методы прогнозирования возникновения опасных или чрезвычайных ситуаций; навыки поддержания безопасных условий жизнедеятельности, в том числе, на основе цифровых технологий.
Инклюзивная компетентность	УК-9. Способен использовать базовые дефектологические знания в социальной и профессиональной сферах	УК-9.1 Имеет базовые представления о нозологиях, связанных с ограниченными возможностями здоровья. Проявляет терпимость к особенностям лиц с ограниченными возможностями здоровья в социальной и профессиональной сферах. УК-9.2 Имеет представления о способах

		<p>взаимодействия с людьми с инвалидностью и ограниченными возможностями здоровья в социальной и профессиональной сферах.</p> <p>УК-9.3 Планирует и осуществляет профессиональную деятельность с лицами, имеющими инвалидность или ограниченные возможности здоровья.</p>
<p>Экономическая культура, в том числе финансовая грамотность</p>	<p>УК-10. Способен принимать обоснованные экономические решения в различных областях жизнедеятельности</p>	<p>УК-10.1 Знает понятийный аппарат экономической науки, базовые принципы функционирования экономики, цели и механизмы основных видов социальной экономической политики.</p> <p>УК-10.2 Умеет использовать методы экономического и финансового планирования для достижения поставленной цели, в том числе, с применением цифровых технологий.</p> <p>УК-10.3 Использует навыки применения экономических инструментов для управления финансами, в том числе, с применением цифровых технологий, с учетом экономических и финансовых рисков в различных областях жизнедеятельности.</p>
<p>Гражданская позиция</p>	<p>УК-11. Способен формировать нетерпимое отношение к коррупционному поведению</p>	<p>УК-11.1 Знает основные термины и понятия гражданского права, используемые в антикоррупционном законодательстве, действующее антикоррупционное законодательство и практику его применения.</p> <p>УК-11.2 Умеет правильно толковать гражданско-правовые термины, в том числе, с применением цифровых технологий, используемые в антикоррупционном законодательстве; давать оценку коррупционному поведению и применять на практике антикоррупционное законодательство.</p> <p>УК-11.3 Использует навыки правильного толкования, в том числе, с применением цифровых технологий, гражданско-правовых терминов, используемых в антикоррупционном законодательстве, а также основами применения на практике антикоррупционного законодательства.</p>

4.1.2. Общепрофессиональные компетенции выпускников и индикаторы их достижения

Таблица 4

Наименование категории общепрофессиональных компетенций	Код и наименование общепрофессиональной компетенции выпускника	Код и наименование индикатора достижения компетенции
Информационно-коммуникационные технологии	ОПК-1 Способен применять информационную и коммуникационную культуру и технологии в области профессиональной деятельности с учетом основных требований информационной безопасности	<p>ОПК-1.1 Знает основные правила и принципы информационной безопасности при работе с персональными данными; современные способы коммуникаций с использованием разнообразных средств связи; нормы научного этикета при общении в области профессиональной деятельности; основы законодательной базы в вопросах регулирования авторского права.</p> <p>ОПК-1.2 Умеет осуществлять поиск достоверной и актуальной информации, необходимой для профессиональной деятельности, используя современный информационные технологии.</p> <p>ОПК-1.3 Обладает практическими навыками по работе с современными средствами коммуникации и поиска информации.</p>
Естественнонаучные принципы и методы	ОПК-2 Способен применять основные законы и методы исследований естественных наук для решения задач профессиональной деятельности	<p>ОПК-2.1 Знает фундаментальные законы существования и функционирования биологических систем разного иерархического уровня (от молекулярного до биосферного); принципы организации живой материи; основные термины и законы экологии, генетики, общей биологии.</p> <p>ОПК-2.2 Умеет проводить лабораторные исследования, направленные на</p>

		<p>комплексное изучение различных биологических объектов (от молекул до биоценозов); умеет осуществлять пробоподготовку для микробиологического, химического, органолептического и других видов анализов сырья и продуктов животного происхождения.</p> <p>ОПК-2.3 Применяет современные методы вариационной статистики; способен анализировать полученные в ходе биологического эксперимента результаты и делать выводы и обобщения; имеет навыки наблюдения, сравнительного анализа, экспериментального моделирования биологических процессов.</p>
Инженерные процессы	<p>ОПК-3 Способен использовать знания инженерных процессов при решении профессиональных задач и эксплуатации современного технологического оборудования и приборов</p>	<p>ОПК-3.1 Знает технику безопасности при эксплуатации современного технологического оборудования при производственном процессе; методологию и последовательность действий в случае возникновения аварийной ситуации (химического, радиологического и др. характеров) в процессе работы на оборудовании и приборах, применяемых в процессе производства.</p> <p>ОПК-3.2 Умеет оценивать исправность оборудования и приборов для предотвращения возможных аварийных ситуаций на производстве; осуществлять подготовку оборудования и приборов к работе.</p> <p>ОПК-3.3 Использует методы диагностики</p>

		оборудования и приборов; алгоритмы эксплуатации основных видов оборудования и приборов, применяемые при производстве продуктов животного происхождения
Технологические процессы	ОПК-4 Способен осуществлять технологические процессы производства продуктов животного происхождения	ОПК-4.1 Знает методику выполнения и последовательность этапов основных технологических процессов обработки сырья и производства продуктов животного происхождения; технологические регламенты, требования и отраслевые стандарты, регулирующие производственный процесс ОПК-4.2 Умеет применять достижения современных биотехнологий в производственных процессах; использовать методы экологического мониторинга и экологической экспертизы для оценки и прогноза влияния факторов технологического производства на окружающую среду. ОПК-4.3 Обладает практическими навыками по самостоятельному проведению операций в технологических процессах обработки, выделки, подготовки различных видов сырья животного происхождения
Организация и контроль производства	ОПК-5 Способен организовывать и контролировать производство продукции из сырья животного происхождения	ОПК-5.1 Знает нормативно-правовую базу, регулирующую деятельность промышленных предприятий по производству продукции из сырья животного происхождения; теоретические основы маркетинга продуктов

		<p>питания животного происхождения; основные национальные и международные законодательные акты в области ветеринарно-санитарной экспертизы.</p> <p>ОПК-5.2 Умеет проводить экономические расчеты и моделировать экономические процессы; анализировать и совершенствовать методики современных биотехнологических производственных операций на производстве, работающим с сырьем животного происхождения.</p> <p>ОПК-5.3 Обладает знаниями об основных принципах менеджмента; навыками межличностной коммуникации в коллективах; о практических приемах анализа нормативно-правовой документации.</p>
--	--	--

4.1.3. Обязательные профессиональные компетенции выпускников и индикаторы их достижения

Таблица 5

Задача ПД	Объект или область знания	Категория профессиональных компетенций	Код и наименование профессиональной компетенции	Код и наименование индикатора достижения профессиональной компетенции	Основание (ПС, анализ иных требований, предъявляемых к выпускникам)
Направленность (профиль): Технология производства продукции животноводства					
Тип задач профессиональной деятельности : научно-исследовательская деятельность					
Организация ведения технологического процесса в рамках принятой в организации технологии производства продуктов питания животного происхождения, из водных биоресурсов и объектов аквакультуры D/01.6	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,	Профессиональные навыки	ПК-1 Способен разрабатывать планы размещения оборудования, технического оснащения и организации рабочих мест в рамках принятой в организации технологии производства продуктов питания животного происхождения, из биоресурсов и объектов аквакультуры	ИД-1 ПК-1 Знает требования охраны труда, санитарной и пожарной безопасности при техническом обслуживании и эксплуатации технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях по производству продуктов питания животного происхождения и из биоресурсов, а также объектов аквакультуры. ИД-2 ПК-1 Знает методы планирования, контроля и оценки качества выполнения технологических	ПС «Специалист по технологии продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры» утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты от 8 октября 2020 года №713н ПС «Специалист по технологии продуктов питания животного происхождения» утвержденный приказом Министерства

	<p>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.</p>			<p>операций производства продуктов питания животного происхождения и из биоресурсов, а также объектов аквакультуры на автоматизированных линиях в соответствии с технологическими инструкциями.</p> <p>ИД-3пк-1 Умеет применять способы организации производства и эффективной работы трудового коллектива на основе современных методов управления производством продуктов питания животного происхождения, из биоресурсов, а также объектов аквакультуры на автоматизированных технологических линиях.</p> <p>ИД-4пк-1 Умеет рассчитывать плановые показатели выполнения технологических операций производства продуктов питания животного происхождения, из биоресурсов, а также объектов аквакультуры на автоматизированных линиях.</p>	<p>труда и социальной защиты от 30 августа 2019 года №602н</p>
--	---	--	--	---	--

			<p>ПК-2 Способен рассчитывать производственные мощности и загрузку оборудования в рамках принятой в организации технологии производства продуктов питания животного происхождения, из биоресурсов и объектов аквакультуры</p>	<p>ИД-1ПК-2 Знает методики расчета и подбора технологического оборудования для организации и проведения эксперимента по этапам внедрения новых технологических процессов в производство продуктов питания животного происхождения, из биоресурсов и объектов аквакультуры.</p> <p>ИД-2ПК-2 Знает факторы, влияющие на качество выполнения технологических операций производства продуктов питания животного происхождения, из биоресурсов и объектов аквакультуры на автоматизированных линиях в соответствии с технологическими инструкциями.</p> <p>ИД-3ПК-2 Умеет определять технологическую эффективность работы оборудования для производства продуктов питания животного происхождения, из</p>
--	--	--	--	--

				<p>биоресурсов и объектов аквакультуры на автоматизированных линиях.</p> <p>ИД-4_{ПК-2} Умеет вести основные технологические процессы производства продуктов питания животного происхождения, из биоресурсов и объектов аквакультуры.</p>	
			<p>ПК-3 Способен разрабатывать технологическую и эксплуатационную документацию по ведению технологического процесса и техническому обслуживанию оборудования для реализации принятой в организации технологии производства продуктов питания животного происхождения, из биоресурсов и объектов аквакультуры</p>	<p>ИД-1_{ПК-3} Знает требования к качеству выполнения технологических операций производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных линиях в соответствии с технологическими инструкциями.</p> <p>ИД-2_{ПК-3} Знает методы теххимического и лабораторного контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции животного происхождения, из биоресурсов и объектов аквакультуры.</p> <p>ИД-3_{ПК-3} Умеет пользоваться методами</p>	

				<p>контроля качества выполнения технологических операций производства продуктов питания животного происхождения, из биоресурсов и объектов аквакультуры на автоматизированных технологических линиях.</p> <p>ИД-4пк.3 Умеет проводить лабораторные исследования безопасности и качества сырья, полуфабрикатов и продуктов питания, включая микробиологический, химико-бактериологический, спектральный, полярографический, пробирный, химический и физико-химический анализ, органолептические исследования, соответствию регламентами, стандартными (аттестованными) методиками, требованиями нормативно-технической документации,</p>	<p>В С</p>
--	--	--	--	--	----------------

				<p>требованиями охраны труда и экологической безопасности</p>
			<p>ПК-4 Способен разрабатывать технически обоснованные нормы времени (выработки), линейные и сетевые графики производства продуктов питания животного происхождения в целях оптимизации технологического процесса производства продуктов животного происхождения, из биоресурсов, объектов аквакультуры на автоматизированных технологических линиях</p>	<p>ИД-1ПК-4 Знает сменные показатели производства продуктов питания животного происхождения, из биоресурсов и объектов аквакультуры на автоматизированных технологических линиях.</p> <p>ИД-2ПК-4 Знает правила первичного документооборота, учета и отчетности при производстве продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях</p> <p>ИД-3ПК-4 Знает виды, формы и методы мотивации, включая материальное и нематериальное стимулирование персонала производства продуктов питания животного происхождения, из биоресурсов и объектов аквакультуры на автоматизированных технологических линиях</p> <p>ИД-3ПК-4 Умеет</p>

				<p>применять методы математического моделирования и оптимизации технологических процессов производства продуктов питания животного происхождения, из биоресурсов и объектов аквакультуры на базе стандартных пакетов прикладных программ</p> <p>ИД-4пк-4 Умеет осуществлять мероприятия по мотивации и стимулированию персонала производства продуктов питания животного происхождения, из биоресурсов и объектов аквакультуры на автоматизированных технологических линиях.</p>	
			<p>ПК-5 Способен рассчитывать нормативы материальных затрат (нормы расхода сырья, полуфабрикатов, материалов, инструментов, технологического топлива, энергии) и</p>	<p>ИД-1пк-5 Знает технологии бизнес-планирования производственной, и финансовой деятельности при производстве продуктов питания животного происхождения</p>	

			<p>экономической эффективности технологических процессов производства продуктов питания животного происхождения, из биоресурсов, объектов аквакультуры</p>	<p>ИД-2пк-5 Знает методы расчета экономической эффективности разработки и внедрения новой продукции животного происхождения, из биоресурсов и объектов аквакультуры.</p> <p>ИД-3пк-5 Умеет определять потребность в средствах производства и рабочей силе для выполнения общего объема работ по каждой технологической операции на основе технологических карт производства продуктов питания животного происхождения, из биоресурсов и объектов аквакультуры на автоматизированных линиях.</p>	
			<p>ПК-6 Способен разрабатывать технические задания на проектирование и производство специальной оснастки, инструмента и приспособлений, нестандартного оборудования, средств автоматизации и</p>	<p>ИД-1пк-6 Знает технологии производства и организации производственных и технологических процессов производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях</p>	

			<p>механизации, предусмотренных технологией производства продуктов питания животного происхождения, из биоресурсов, объектов аквакультуры</p>	<p>ИД-2_{ПК-6} Умеет проводить основные технологические процессы производства продуктов питания животного происхождения, из биоресурсов и объектов аквакультуры.</p> <p>ИД-3_{ПК-6} Умеет применять методики расчета технико-экономической эффективности производства продуктов питания животного происхождения, из биоресурсов и объектов аквакультуры на автоматизированных технологических линиях при выборе оптимальных технических и организационных решений.</p>	
			<p>ПК-7 Способен оформлять изменения в технической и технологической документации при корректировке технологических процессов и режимов производства продуктов питания животного</p>	<p>ИД-1_{ПК-7} Знает методы и средства сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации с использованием базовых системных программных продуктов, и пакетов прикладных программ в процессе производства продуктов питания</p>	

			<p>происхождения, из биоресурсов, объектов аквакультуры</p>	<p>животного происхождения на автоматизированных технологических линиях</p> <p>ИД-2пк-7 Знает состав, функции и возможности использования информационных и телекоммуникационных технологий для автоматизированной обработки информации с использованием персональных электронно-вычислительных машин и вычислительных систем, применяемых в автоматизированных технологических линиях производства продуктов питания животного происхождения, из биоресурсов и объектов аквакультуры.</p> <p>ИД-3пк-7 Знает основные методы и приемы обеспечения информационной безопасности в процессе производства продуктов питания животного происхождения, из биоресурсов и объектов аквакультуры на автоматизированных</p>	
--	--	--	---	--	--

				технологических линиях. ИД-4ПК-7 Умеет использовать информационные и телекоммуникационные технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально-ориентированных информационных системах производства продуктов питания животного происхождения, из биоресурсов и объектов аквакультуры на автоматизированных технологических линиях.	
Тип задач профессиональной деятельности: производственно-технологическая деятельность					
Управление качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продуктов питания животного происхождения, из биоресурсов и объектов аквакультуры на автоматизированных технологических линиях (D/02.6)	пищевые предприятия, специализированные цеха, имеющие функции пищевого производства, сырье, полуфабрикаты и продукты животного происхождения и гидробионты, продукты переработки (вторичное) и отходы, пищевые	Профессиональные навыки	ПК-8 Способен осуществлять входной и технологический контроль качества сырья, полуфабрикатов и продуктов питания животного происхождения и из биоресурсов, а также объектов аквакультуры для организации рационального ведения технологического процесса производства	ИД-1ПК-8 Знает физические, химические, биохимические, биотехнологические, микробиологические, теплофизические процессы, происходящие при производстве продуктов питания животного происхождения и из биоресурсов, объектов аквакультуры. ИД-2ПК-8 Умеет проводить	ПС «Специалист по технологии продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры» утвержденный приказом Министерства труда и

	<p>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</p>		<p>в целях разработки мероприятий по повышению эффективности производства</p>	<p>лабораторные исследования безопасности и качества сырья, полуфабрикатов и продуктов питания, включая микробиологический, химико-бактериологический, спектральный, полярографический, пробирный, химический и физико-химический анализ, органолептические исследования, соответствию регламентами, стандартными (аттестованными) методиками, требованиями нормативно-технической документации, требованиями охраны труда и экологической безопасности. ИД-3пк-8 Умеет анализировать свойства сырья и полуфабрикатов, влияющие на оптимизацию технологического процесса и качество готовой продукции, ресурсосбережение,</p>	<p>социальной защиты от 8 октября 2020 года №713н ПС «Специалист по технологии продуктов питания животного происхождения» утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты от 30 августа 2019 года №602н</p>
--	---	--	---	---	---

				<p>эффективность и надежность процессов производства продуктов питания животного происхождения, из биоресурсов и объектов аквакультуры на автоматизированных технологических линиях.</p>
			<p>ПК-9 Способен проводить учет сырья и готовой продукции на базе стандартных и сертификационных испытаний производства продуктов питания животного происхождения, из биоресурсов и объектов аквакультуры в целях обеспечения выхода готовой продукции в соответствии с технологическими инструкциями</p>	<p>ИД-1ПК-9 Знает состав, функции и возможности использования информационных и телекоммуникационных технологий для автоматизированной обработки информации с использованием персональных электронно-вычислительных машин и вычислительных систем, применяемых в автоматизированных технологических линиях производства продуктов питания животного происхождения, из биоресурсов и объектов аквакультуры.</p> <p>ИД-3ПК-9 Умеет проводить стандартные и сертификационные испытания производства продуктов питания животного</p>

				<p>происхождения, из биоресурсов и объектов аквакультуры в целях учета сырья и готовой продукции для обеспечения нормативов выхода готовой продукции в соответствии с технологическими инструкциями.</p> <p>ИД-4пк-9 Умеет использовать информационные и телекоммуникационные технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально-ориентированных информационных системах производства продуктов питания животного происхождения, из биоресурсов и объектов аквакультуры на автоматизированных технологических линиях.</p>
			<p>ПК-10 Способен проводить контроль технологических параметров и режимов производства продуктов питания</p>	<p>ИД-1пк-10 Знает основы технологии производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных</p>

			<p>животного происхождения, из биоресурсов и объектов аквакультуры на соответствие требованиям технологической и эксплуатационной документации</p>	<p>технологических линиях ИД-2пк-10 Умеет пользоваться методами контроля качества выполнения технологических операций производства продуктов питания животного происхождения, из биоресурсов и объектов аквакультуры на автоматизированных технологических линиях.</p>	
			<p>ПК-11 Способен осуществлять внедрение систем управления качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продуктов питания животного происхождения, из биоресурсов и объектов аквакультуры на автоматизированных технологических линиях в целях обеспечения требований технических регламентов к соответствующим видам пищевой продукции</p>	<p>ИД-1пк-11 Знает методы и средства сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации с использованием базовых системных программных продуктов, и пакетов прикладных программ в процессе производства продуктов питания животного происхождения, из биоресурсов и объектов аквакультуры на автоматизированных технологических линиях ИД-2пк-11 Умеет пользоваться профессиональными компьютерными программами при</p>	

				<p>обработке данных контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях производства продуктов питания животного происхождения, из биоресурсов и объектов аквакультуры.</p> <p>ИД-3пк-11 Умеет производить анализ качества и производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях на соответствие требованиям технических регламентов по качеству, безопасности и прослеживаемости производства продуктов питания животного происхождения, из биоресурсов и объектов аквакультуры.</p>
			<p>ПК-12 Способен разрабатывать мероприятия по предупреждению и устранению причин брака продукции на основе данных</p>	<p>ИД-1пк-12 Знает причины, методы выявления и способы устранения брака в процессе производства продуктов питания животного происхождения на</p>

			<p>технологического контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания животного происхождения, из биоресурсов и объектов аквакультуры</p>	<p>автоматизированных технологических линиях ИД-2пк-12 Умеет выявлять брак продукции на основе данных технологического и лабораторного контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания животного происхождения, из биоресурсов и объектов аквакультуры.</p>	
			<p>ПК-13 Способен проводить контроль над соблюдением технологической дисциплины в цехах и правильной эксплуатацией технологического оборудования по производству продуктов питания животного происхождения, из биоресурсов и объектов аквакультуры</p>	<p>ИД-1пк-13 Знает назначение, принципы действия и устройство оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях по производству продуктов питания животного происхождения, из биоресурсов и объектов аквакультуры.</p> <p>ИД-2пк-13 Знает требования охраны труда, санитарной и пожарной безопасности при эксплуатации</p>	

				<p>технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях по производству продуктов питания животного происхождения, из биоресурсов и объектов аквакультуры.</p> <p>ИД-3пк-13 Знает специализированное программное обеспечение и средства автоматизации, применяемые на технологических линиях по производству продуктов питания животного происхождения, из биоресурсов и объектов аквакультуры.</p> <p>ИД-4пк-13 Знает методики расчета и подбора технологического оборудования для организации и проведения эксперимента по этапам внедрения новых технологических процессов производства</p>	
--	--	--	--	--	--

				<p>продуктов питания животного происхождения, из биоресурсов и объектов аквакультуры.</p> <p>ИД-5пк-13 Умеет осуществлять технологические регулировки оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики, используемых для реализации технологических операций производства продуктов питания животного происхождения, из биоресурсов и объектов аквакультуры на автоматизированных технологических линиях.</p> <p>ИД-6пк-13 Умеет использовать специализированное программное обеспечение в процессе контроля технологических параметров и режимов технологического оборудования, систем безопасности и</p>
--	--	--	--	--

				сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики автоматизированных технологических линий производства продуктов питания животного происхождения, из биоресурсов и объектов аквакультуры.	
			ПК-14 Способен разрабатывать методы технического контроля и испытаний готовой продукции в процессе производства продуктов питания животного происхождения, из биоресурсов и объектов аквакультуры на автоматизированных технологических линиях	ИД-1ПК-14 Знает методы технохимического и лабораторного контроля качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовых продуктов питания животного происхождения, из биоресурсов и объектов аквакультуры. ИД-2ПК-14 Умеет разрабатывать методы технического контроля и испытаний готовой продукции в процессе производства продуктов питания животного происхождения, из биоресурсов и объектов аквакультуры на автоматизированных технологических линиях	
Разработка системы мероприятий по повышению	пищевые предприятия, специализированные	Профессиональные навыки	ПК-15 Способен проводить маркетинговые	ИД-1ПК-15 Знает технологии менеджмента и маркетинговых	ПС «Специалист по технологии

<p>эффективности технологических процессов производства высококачественных безопасных продуктов питания животного происхождения, из биоресурсов и объектов аквакультуры D/03.6</p>	<p>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,</p>		<p>исследования передового отечественного и зарубежного опыта в области технологии производства пищевой продукции на автоматизированных технологических линиях</p>	<p>исследований рынка продукции и услуг в области производства продуктов питания животного происхождения, из биоресурсов и объектов аквакультуры. ИД-2пк-15 Знает методы и средства сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации с использованием базовых системных программных продуктов, и пакетов прикладных программ в процессе производства продуктов питания животного происхождения, из биоресурсов и объектов аквакультуры на автоматизированных технологических линиях. ИД-3пк-15 Умеет применять способы организации производства и эффективной работы трудового коллектива на основе современных методов управления производством продуктов питания животного происхождения, из биоресурсов и объектов</p>	<p>продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры» утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты от 8 октября 2020 года №713н ПС «Специалист по технологии продуктов питания животного происхождения» утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты от 30 августа 2019 года №602н</p>
--	--	--	--	---	--

	<p>технического характера, данные мониторинга экологической и биологической безопасности продовольствия и окружающей среды</p>			<p>аквакультуры на автоматизированных технологических линиях.</p>
			<p>ПК-16 Способен подготовить предложения по повышению эффективности производства и конкурентоспособности продукции, направленных на рациональное использование и сокращение расходов сырья, материалов, снижение трудоемкости производства продукции, повышение производительности труда, экономное расходование энергоресурсов в организации, внедрение безотходных и малоотходных технологий переработки</p>	<p>ИД-1ПК-16 Знает показатели эффективности технологических процессов производства продуктов питания животного происхождения.</p> <p>ИД-2ПК-16 Умеет использовать стандартное программное обеспечение при разработке технологической части проектов пищевых организаций и подготовке заданий на разработку смежных частей проектов.</p>
			<p>ПК-17 Способен осуществлять математическое моделирование технологических процессов производства</p>	<p>ИД-1ПК-17 Знает принципы математического моделирования технологических процессов производства продуктов питания животного</p>

			<p>продуктов питания животного происхождения на базе стандартных пакетов прикладных программ в целях оптимизации производства, разработки новых технологий и технологических схем производства продуктов питания животного происхождения, из биоресурсов и объектов аквакультуры</p>	<p>происхождения, из биоресурсов и объектов аквакультуры на базе стандартных пакетов прикладных программ. ИД-2пк-17 Умеет применять методы математического моделирования и оптимизации технологических процессов производства продуктов питания животного происхождения, из биоресурсов и объектов аквакультуры на базе стандартных пакетов прикладных программ. ИД-3пк-17 Умеет применять статистические методы обработки экспериментальных данных для анализа технологических процессов при производстве продуктов питания животного происхождения, из биоресурсов и объектов аквакультуры.</p>	
			<p>ПК -18 Способен проводить расчет производственных и непроизводственных затрат действующих и</p>	<p>ИД-1пк-18 Знает состав производственных и непроизводственных затрат действующих и модернизируемых</p>	

			<p>модернизируемых производств пищевой продукции на автоматизированных технологических линиях для оценки эффективности производства и технико-экономического обоснования строительства новых производств, реконструкции и модернизации технологических линий и участков</p>	<p>производств пищевой продукции на автоматизированных технологических линиях. ИД-2пк-18 Знает состав, функции и возможности использования информационных и телекоммуникационных технологий для автоматизированной обработки информации с использованием персональных электронно-вычислительных машин и вычислительных систем, применяемых в автоматизированных технологических линиях по производству продуктов питания животного происхождения, из биоресурсов и объектов аквакультуры. ИД-3пк-18 Умеет использовать информационные и телекоммуникационные технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально-</p>	
--	--	--	---	--	--

				<p>ориентированных информационных системах производства продуктов питания животного происхождения, из биоресурсов и объектов аквакультуры на автоматизированных технологических линиях</p> <p>ИД-4_{ПК-18} Умеет применять методики расчета технико-экономической эффективности производства продуктов питания животного происхождения, из биоресурсов и объектов аквакультуры на автоматизированных технологических линиях при выборе оптимальных технических и организационных решений.</p>	
			<p>ПК – 19 Способен проводить расчеты для проектирования пищевых производств, технологических линий, цехов, отдельных участков организации с использованием систем автоматизированного</p>	<p>ИД-1_{ПК-19} Знает принципы составления технологических расчетов при проектировании новых или модернизации существующих производств и производственных участков по производству продуктов питания</p>	

			<p>проектирования и программного обеспечения, информационных технологий при создании проектов вновь строящихся и реконструкции действующих организаций</p>	<p>животного происхождения, из биоресурсов и объектов аквакультуры.</p> <p>ИД-2пк-19 Знает методы проведения расчетов для проектирования пищевых производств, технологических линий, цехов, отдельных участков организаций с использованием систем автоматизированного проектирования и программного обеспечения, информационных технологий при создании проектов вновь строящихся и реконструкции действующих организаций по производству продуктов питания животного происхождения, из биоресурсов и объектов аквакультуры.</p> <p>ИД-3пк-19 Умеет применять системы автоматизированного проектирования и программного обеспечения, информационные технологии для</p>
--	--	--	--	---

				<p>проектирования пищевых производств, технологических линий, цехов, отдельных участков организаций.</p>
			<p>ПК –20 Способен организовать работу по применению передовых технологий для повышения эффективности технологических процессов производства продуктов питания животного происхождения, из биоресурсов и объектов аквакультуры</p>	<p>ИД-1ПК-20 Знает назначение, принципы действия и устройство оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях по производству продуктов питания животного происхождения, из биоресурсов и объектов аквакультуры.</p> <p>ИД-3ПК-20 Знает требования охраны труда, санитарной и пожарной безопасности при эксплуатации технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях</p>

				<p>по производству продуктов питания животного происхождения, из биоресурсов и объектов аквакультуры.</p> <p>ИД-4пк-20 Умеет осуществлять технологическую компоновку и подбор оборудования для технологических линий и участков производства продуктов питания животного происхождения, из биоресурсов и объектов аквакультуры.</p>	
--	--	--	--	--	--

Раздел 5. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ОСНОВНОЙ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

5.1. Календарный учебный график

В календарном учебном графике указана последовательность реализации ОПОП ВО по годам, включая теоретическое обучение, практики, промежуточную и итоговую аттестацию.

5.2. Учебный план

В учебном плане указан перечень дисциплин (модулей), практик, аттестационных испытаний государственной итоговой аттестации обучающихся, других видов учебной деятельности с указанием их объема в зачетных единицах, последовательности и распределения по периодам обучения. В учебном плане выделен объем работы обучающихся во взаимодействии с преподавателями (контактная работа обучающихся с преподавателем) (по видам учебных занятий) и самостоятельной работы обучающихся в академических часах. Для каждой дисциплины (модуля) и практики указана форма промежуточной аттестации обучающихся.

Структура программы бакалавриата включает обязательную часть (базовую) и часть, формируемую участниками образовательных отношений (вариативную).

Программа бакалавриата состоит из следующих блоков:

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

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

Блок 3 «Государственная итоговая аттестация», который в полном объеме относится к базовой части программы и завершается присвоением квалификации, указанной в перечне направлений подготовки высшего образования, утвержденном Министерством образования и науки Российской Федерации от 12.09.2013 г. № 1061 «Об утверждении перечней специальностей и направлений подготовки высшего образования».

Структура ОПОП бакалавриата по направлению подготовки 19.03.03 Продукты питания животного происхождения в таблице 6.

Дисциплины, относящиеся к базовой части программы бакалавриата, являются обязательными для освоения обучающимся по направлению подготовки 19.03.03 Продукты питания животного происхождения.

**Структура и объем программы бакалавриата
по направлению подготовки 19.03.03 Продукты питания животного происхождения**

Структура программы специалитета		Объем программы бакалавриата в з.е.	
		ФГОС ВО	ОПОП ВО
Блок 1	Дисциплины (модули)	162-246	210
	Базовая часть	65-100	89
	Вариативная часть	92-146	121
Блок 2	Практики	24-30	24
	Вариативная часть	19-25	21
Блок 3	Государственная итоговая аттестация	6-9	6
	Базовая часть	6-9	6
Объем программы бакалавриата		240	240

Дисциплины (модули) по философии, истории, иностранному языку, безопасности жизнедеятельности реализуются в рамках базовой части Блока 1 «Дисциплины (модули)» программы бакалавриата. Объем, содержание и порядок реализации указанных дисциплин (модулей) определяются Академией самостоятельно.

Дисциплины (модули) по физической культуре и спорту реализуются в рамках:

- дисциплины «Физическая культура и спорт», относящейся к базовой части Блока 1 «Дисциплины (модули)» программы бакалавриата в объеме 72 академических часа (2 зачетные единицы) в очной форме обучения;

- дисциплины «Элективные курсы по физической культуре и спорту» в объеме 328 академических часов в форме практических занятий для обеспечения физической подготовленности обучающихся, в том числе профессионально-прикладного характера, и уровня физической подготовленности для выполнения ими нормативов физической подготовленности. Указанные академические часы являются обязательными для освоения и в зачетные единицы не переводятся.

Дисциплины (модули), относящиеся к вариативной части программы бакалавриата, и практики определяют направленность (профиль) программы бакалавриата. Набор дисциплин (модулей), относящихся к вариативной части программы бакалавриата, и практик Академия определяет самостоятельно в объеме, установленном ФГОС ВО. В рамках профиля «Пищевая инженерия и производство

продуктов здорового питания» набор соответствующих дисциплин (модулей) и практик является обязательным для освоения обучающимся.

В соответствии с ФГОС ВО по направлению подготовки 19.03.03 Продукты питания животного происхождения экспертиза в рамках учебной и производственной практики устанавливаются следующие типы практик:

а) учебная практика:

- общепрофессиональная;
- общепрофессиональная – дискретная;
- научно-исследовательская работа (получение первичных навыков научно-исследовательской работы) – дискретная;

б) производственная практика:

- технологическая практика;
- научно-исследовательская работа;
- преддипломная практика.

Способы проведения учебной и производственной практики – стационарная, выездная.

По каждой из видов практик, включенных в учебный план, разработана рабочая программа.

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

Обучающимся обеспечивается возможность освоения дисциплин (модулей) по выбору, в том числе специальные условия инвалидам и лицам с ограниченными возможностями здоровья, в объеме не менее 30% вариативной части Блока 1 «Дисциплины (модули)».

Количество часов, отведенных на занятия лекционного типа, в целом по Блоку 1 «Дисциплины (модули)» составляет не более 40% от общего количества часов аудиторных занятий, отведенных на реализацию данного Блока.

Академия предоставляет инвалидам и лицам с ОВЗ (по их заявлению) возможность обучения по программе бакалавриата учитывающие особенности их психофизического развития, индивидуальных возможностей и при необходимости обеспечивающей коррекцию нарушения развития и социальную адаптацию указанных лиц.

5.3. Рабочие программы дисциплин (модулей)

По каждой из дисциплин, включенных в учебный план, разработана рабочая программа.

Рабочая программа дисциплины (модуля) включает:

- наименование дисциплины (модуля);
- перечень планируемых результатов обучения по дисциплине (модулю), соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы;
- указание места дисциплины (модуля) в структуре ОПОП;
- указание формируемых в результате освоения данной дисциплины (модуля) компетенций;
- объем дисциплины (модуля) в зачетных единицах с указанием количества академических часов, выделенных на контактную работу обучающихся с преподавателем (по видам учебных занятий) и на самостоятельную работу обучающихся, и ее содержание;
- перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся по дисциплине (модулю);
- фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине (модулю);
- перечень основной и дополнительной учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины (модуля);
- перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимой для освоения дисциплины (модуля);
- описание материально-технической базы, необходимой для осуществления образовательного процесса по дисциплине (модулю);
- доступ (удаленный доступ) к современным профессиональным базам данных (в том числе международным реферативным базам данных научных изданий) и информационным справочным системам.

5.4. Рабочие программы практик

В соответствии с ФГОС ВО по направлению подготовки 19.03.03 Продукты питания животного происхождения практики являются обязательными и представляют собой вид учебных занятий, непосредственно ориентированных на профессиональную практическую деятельность.

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.

Рабочая программа практики включает:

- указание вида практики, способа и формы ее проведения;

- перечень планируемых результатов обучения при прохождении практики, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы с указанием формируемых компетенций;
- указание места практики в структуре ОПОП;
- указание объема практики в зачетных единицах и ее продолжительности в неделях либо академических часах;
- содержание практики;
- указание форм отчетности по практике;
- фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающихся по практике;
- перечень основной и дополнительной учебной литературы, ресурсов сети «Интернет», необходимый для проведения практики;
- перечень информационных технологий, используемых при проведении практики, включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем (при необходимости);
- описание материально-технической базы, необходимой для проведения практики.

5.5. Программа государственной итоговой аттестации

Итоговая аттестация выпускника ФГБОУ ВО МГАВМиБ – МВА имени К.И. Скрябина является обязательной и осуществляется после освоения ОПОП в полном объеме.

Государственная итоговая аттестация включает:

- защиту выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты.

Государственная итоговая аттестация проводится государственными экзаменационными комиссиями в целях определения соответствия результатов освоения обучающимися ОПОП соответствующим требованиям ФГОС ВО.

К государственной итоговой аттестации допускается обучающийся, не имеющий академической задолженности и в полном объеме выполнивший учебный план или индивидуальный учебный план по соответствующей образовательной программе высшего образования.

Цель защиты выпускной квалификационной работы – установление степени профессиональной подготовки выпускника по использованию теоретических знаний, практических навыков и умений для решения профессиональных задач на требуемом действующем стандартном уровне.

Выпускная квалификационная работа бакалавра выполняется в соответствии с планом и имеет своей целью систематизацию, закрепление и расширение

теоретических и практических знаний по направлению подготовки 19.03.03 Продукты питания животного происхождения и применение этих знаний при решении профессиональных задач; развитие навыков ведения самостоятельной работы и применения методик исследования и экспериментирования при решении разрабатываемых в выпускной работе проблем и вопросов; выяснение подготовленности обучающихся для самостоятельной работы в различных областях экономики России в современных условиях.

Правила оформления выпускной квалификационной работы представлены в соответствующих методических указаниях. Выпускная квалификационная работа подвергается внутреннему рецензированию. Защита выпускной квалификационной работы проводится публично на заседании соответствующей комиссии.

Успешное прохождение государственной итоговой аттестации является основанием для выдачи обучающемуся документа о высшем образовании образца, установленного Министерством образования и науки Российской Федерации.

Раздел 6. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ОСНОВНОЙ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

6.1. Общесистемные требования к реализации образовательной программы

ФГБОУ ВО МГАВМиБ – МВА имени К.И. Скрябина располагает материально-техническим обеспечением образовательной деятельности (помещениями и оборудованием), обеспечивающими реализацию программы бакалавриата по Блоку 1 «Дисциплины (модули)» и Блоку 3 «Государственная итоговая аттестация» в соответствии с учебным планом.

Каждый обучающийся в течение всего периода обучения обеспечен индивидуальным неограниченным доступом к ЭИОС из любой точки, в которой имеется доступ к информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», как на территории Академии, так и вне ее.

В академии создана эффективная электронная информационно-образовательная среда (далее – ЭИОС).

ЭИОС включает в себя следующие электронные образовательные ресурсы:

- образовательный портал академии (<http://portalmgavm.ru>);
- электронно-библиотечную систему и внутреннюю библиотечную систему, электронный каталог;
- официальный сайт академии (<http://www.mgavm.ru>);
- сообщества в социальных сетях «ВКонтакте», «Instagram», «Facebook».

ЭИОС обеспечивает:

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

6.2. Материально-техническое и учебно-методическое обеспечение образовательной программы

Помещения ФГБОУ ВО МГАВМиБ – МВА имени К.И. Скрябина представляют собой учебные аудитории для проведения учебных занятий всех видов, предусмотренных программой бакалавриата, оснащенные оборудованием и техническими средствами обучения, состав которых определяется в рабочих программах дисциплин (модулей).

Помещения для самостоятельной работы обучающихся оснащены компьютерной техникой с возможностью подключения к сети «Интернет» и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду Академии.

Допускается замена оборудования его виртуальными аналогами.

Академия обеспечена необходимым комплектом лицензионного программного обеспечения (состав определяется в рабочих программах дисциплин (модулей) и подлежит обновлению при необходимости).

Библиотечный фонд укомплектован печатными изданиями из расчета не менее 0,25 экземпляра каждого из изданий, указанных в рабочих программах дисциплин (модулей), программах практик, на одного обучающегося из числа лиц, одновременно осваивающих соответствующую дисциплину (модуль), проходящих соответствующую практику.

Каждый обучающийся обеспечен доступом (удаленным доступом) к современным профессиональным базам данных и информационным справочным системам, состав которых определяется в рабочих программах дисциплин (модулей) и подлежит обновлению (при необходимости).

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

Электронно-библиотечная система обеспечивает одновременный доступ не менее 25% обучающихся из любой точки, в которой имеется доступ к информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», как на территории образовательной организации, так и вне ее.

Таблица 7

Электронные информационные образовательные ресурсы, используемые при
подготовке по направлению подготовки

19.03.03 Продукты питания животного происхождения

Название	Описание	Гиперссылка
Описание ОПОП	Общий открытый доступ обеспечивается со страницы официального сайта	http://www.mgavm.ru/sveden/education/doc/
Учебные планы, календарные учебные графики	Общий открытый доступ обеспечивается со страницы официального сайта	http://www.mgavm.ru/sveden/education/doc/
Программы практик, государственной итоговой аттестации	Общий доступ обеспечивается со страницы официального сайта	http://www.mgavm.ru/sveden/education/doc/
Издания электронных библиотечных систем (ЭБС)		
ЭБС «Znanium.com»	Регистрация по IP-адресам в локальной сети ФГБОУ ВО МГАВМиБ - МВА имени К.И. Скрябина, которая позволяет пользоваться ЭБС из любой точки, имеющей доступ к сети Интернет	http://znanium.com
ЭБС «Издательство Лань»		https://elanbook.com
ЭБС «BOOK.ru»		https://www.book.ru
Национальный цифровой ресурс «РУКОНТ»		https://rucont.ru
Научные электронные библиотеки		
База данных Web of Science	Локальная сеть академии	http://webofscience.com
Электронный каталог библиотеки	Общий открытый доступ обеспечивается со страницы официального сайта и по логину каждого обучающегося через образовательный портал	http://portal.mgavm.ru
Электронные ресурсы Академии: - диссертации - ВКР обучающихся	Локальная сеть академии, а также через образовательный портал по логину каждого обучающегося	http://portal.mgavm.ru

6.3. Кадровое обеспечение

Уровень кадрового потенциала ОПОП по направлению подготовки 19.03.03 Продукты питания животного происхождения характеризуется выполнением следующих требований к наличию и квалификации научно-педагогических кадров в соответствии с действующей нормативно-правовой базой:

- доля штатных научно-педагогических работников (в приведенных к целочисленным значениям ставок) составляет не менее 50% от общего количества научно-педагогических работников организации;
- 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 не менее 70%;

- доля научно-педагогических работников (в приведенных к целочисленным значениям ставок), имеющих ученую степень (в том числе ученую степень, присвоенную за рубежом и 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 не менее 70%;

- 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 не менее 5 процентов.

Квалификация руководящих и научно-педагогических работников организации соответствует квалификационным характеристикам, установленным в Едином квалификационном справочнике должностей руководителей, специалистов и служащих, разделе «Квалификационные характеристики должностей руководителей и специалистов высшего профессионального и дополнительного профессионального образования», утвержденном приказом Министерства здравоохранения и социального развития Российской Федерации от 11 января 2011 г. № 1н.

6.4. Финансовое обеспечение реализации программы

ФГБОУ ВО МГАВМиБ – МВА имени К.И. Скрябина располагает материально-технической базой, обеспечивающей проведение всех видов лабораторной, практической, дисциплинарной и междисциплинарной подготовки и научно-исследовательской работы обучающихся, предусмотренных учебным планом и соответствующей действующим санитарным и противопожарным правилам и нормам.

Перечень материально-технического обеспечения включает в себя:

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

специализированной мебелью и техническими средствами обучения, служащими для представления учебной информации большой аудитории;

- наборы демонстрационного оборудования и учебно-наглядных пособий, необходимые для проведения занятий лекционного типа и обеспечивающие тематические иллюстрации, соответствующие рабочим программам дисциплин;

- лаборатории, оснащенные лабораторным оборудованием, в зависимости от степени его сложности;

- помещения для самостоятельной работы обучающихся, оснащенные компьютерной техникой с возможностью подключения к сети «Интернет» и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду организации;

- необходимый комплект лицензионного программного обеспечения (состав определяется в рабочих программах дисциплин и ежегодно обновляется).

Финансовое обеспечение реализации программы бакалавриата в ФГБОУ ВО МГАВМиБ – МВА имени К.И. Скрябина осуществляется в объеме не ниже установленных Министерством образования и науки Российской Федерации базовых нормативных затрат на оказание государственной услуги в сфере образования для уровня образования бакалавриат и направления 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 30 октября 2015 г. № 1272.

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

Качество образовательной деятельности и подготовки обучающихся по программе специалитета определяется в рамках системы внутренней оценки, а также системы внешней оценки.

В целях совершенствования программы бакалавриата Академия при проведении регулярной внутренней оценки качества образовательной деятельности и подготовки обучающихся по программе специалитета привлекает работодателей и (или) их объединения, иных юридических и (или) физических лиц, включая педагогических работников Академии.

В рамках внутренней системы оценки качества образовательной деятельности по программе бакалавриата обучающимся предоставляется возможность оценивания условий, содержания, организации и качества образовательного процесса в целом и отдельных дисциплин (модулей) и практик.

Применяемые механизмы оценки качества образовательной деятельности и подготовки обучающихся определены локальными нормативными актами ФГБОУ ВО МГАВМиБ – МВА имени К.И. Скрябина.

6.6. Рабочая программа воспитания

Рабочая программа воспитания, включающая календарный план воспитательной работы представлена в Приложении 1 к настоящей основной профессиональной образовательной программе.

6.7. Особенности организации образовательной деятельности для лиц с ограниченными возможностями здоровья

В ФГБОУ ВО МГАВМиБ – МВА имени К.И. Скрябина созданы специальные условия для получения высшего образования по образовательным программам обучающихся с ограниченными возможностями здоровья (ОВЗ). Информация о специальных условиях, созданных для обучающихся с ОВЗ, размещена на сайте Академии: (<http://www.mgavm.ru/sveden/ovz/>).

Под специальными условиями для получения высшего образования по образовательным программам обучающимися с ОВЗ понимаются условия обучения, включающие использование специальных образовательных программ и методов обучения и воспитания, специальных учебников, учебных пособий и дидактических материалов, специальных технических средств обучения коллективного и индивидуального пользования, предоставление услуг тьютора, оказывающего обучающимся необходимую техническую помощь, проведение групповых и индивидуальных коррекционных занятий, обеспечение доступа в здания организаций и другие условия, без которых невозможно или затруднено освоение образовательных программ обучающимися с ОВЗ.

Разработка адаптированных образовательных программ и создание особых условий организации образовательного и воспитательного процессов осуществляется по письменному заявлению от данных категорий лиц о создании таких условий.

Обучающиеся с ОВЗ могут обучаться по индивидуальному учебному плану в установленные сроки с учетом особенностей и образовательных потребностей конкретного обучающегося. Индивидуальный график обучения предусматривает различные варианты проведения занятий в Академии, как в академической группе, так и индивидуально.

Получение доступного и качественного высшего образования лицами с ОВЗ обеспечено путем создания в Академии комплекса необходимых условий обучения для данной категории обучающихся.

В Академии для оказания обучающимся с ОВЗ необходимой помощи, из числа ППС назначены сотрудники, ответственные за координацию деятельности обучающихся.

Материально-техническое обеспечение образовательного процесса

1. Для лиц с ограниченными возможностями здоровья по слуху:

- наличие звукоусиливающей аппаратуры, мультимедийных средств и других технических средств приема-передачи информации в доступных формах;

- учебная аудитория, в которой обучаются студенты с нарушением слуха, будет оборудована компьютерной техникой, аудиотехникой (акустический усилитель и колонки), видеотехникой (мультимедийный проектор, телевизор), электронной доской, мультимедийной системой; особую роль в обучении слабослышащих также играют видеоматериалы.

2. Для лиц с ограниченными возможностями здоровья по зрению:

- наличие электронных луп, видеоувеличителей, программ не визуального доступа к информации, программ-синтезаторов речи и других технических средств приема-передачи учебной информации в доступных для данной категории обучающихся формах;

- в учебных аудиториях необходимо предусмотреть возможность просмотра удаленных объектов (текст на доске, слайд на экране) при помощи видеоувеличителей для удаленного просмотра.

3. Для лиц с ограниченными возможностями здоровья, имеющих нарушения опорно-двигательного аппарата:

- наличие компьютерной техники со специальным программным обеспечением, адаптированным для обучающихся с ОВЗ, альтернативных устройств ввода информации и других технических средств приема-передачи учебной информации в доступных для обучающихся формах;

- использование специальных возможностей операционной системы Windows, таких, как экранная клавиатура, с помощью которой можно вводить текст, настройка действий Windows при вводе с помощью клавиатуры или мыши.

Для прохождения практик для лиц с ОВЗ при необходимости создаются специальные рабочие места в соответствии с характером нарушений и с учетом профессионального вида деятельности.

Для текущего контроля успеваемости, промежуточной и итоговой (государственной итоговой) аттестации создаются оценочные материалы, адаптированные для лиц с ОВЗ и позволяющие оценить уровень сформированности всех компетенций, заявленных в образовательной программе.

Форма проведения текущей и промежуточной аттестации для обучающихся с ОВЗ определяется преподавателем в соответствии с Положением о текущем контроле и промежуточной аттестации обучающихся. При необходимости обучающемуся с ОВЗ с учетом его индивидуальных психофизических особенностей дается возможность пройти промежуточную аттестацию устно, письменно на бумаге, письменно на компьютере, в форме тестирования и т.п., либо предоставляется дополнительное время для подготовки ответа.

Для обучающихся из числа инвалидов государственная итоговая аттестация проводится организацией с учетом особенностей их психофизического развития, их индивидуальных возможностей и состояния здоровья.