ФЕДЕРАЛЬНОЕ АГЕНТСТВО ПО РЫБОЛОВСТВУ

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования

«Дальневосточный государственный технический рыбохозяйственный университет»

(ФГБОУ ВО «ДАЛЬРЫБВТУЗ»)

УТВЕРЖДЕНО: Учёным советом
ФГБОУ ВО «Дальрыбвтуз»
«26» ноября 2020 г.
Протокол № 3
Председатель Ученого совета
О.Л. Щека

Номер внутривузовской регистрации
91-ТКП-2020

ОСНОВНАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ

ПРОГРАММА ПРИКЛАДНОГО БАКАЛАВРИАТА

Направление подготовки

19.03.03 «Продукты питания животного происхождения»

Профиль подготовки
«Технология мяса и мясных продуктов»

Квалификация

Бакалавр

Форма обучения

очная, заочная

Владивосток 2020

ПРЕДИСЛОВИЕ

1 РАЗРАБОТАНА рабочей группой в составе:

Максимова С.Н. – заведующая кафедрой «Технология продуктов питания»;

Суровцева Е.В. – доцент кафедры «Технология продуктов питания»;

Полещук Д.В. - доцент кафедры «Технология продуктов питания»

ВЗАМЕН основной профессиональной образовательной программы высшего образования – программы прикладного бакалавриата по направлению подготовки 19.03.03 «Продукты питания животного происхождения», профиль подготовки «Технология мяса и мясных продуктов», утвержденной Ученым советом ФГБОУ ВО «Дальрыбвтуз» 01.09.2017 г., протокол №1/50.

2 РАССМОТРЕНА и ОДОБРЕНА на заседании кафедры «Технология продуктов питания» 09 ноября 2020 г. протокол № 4

Заведующий кафедрой С.Н. Максимова

3 РАССМОТРЕНА и ОДОБРЕНА на заседании Ученого совета института пищевых производств «23» ноября 2020 г. протокол № 3

Директор Института Е.П. Лаптева

4 СОГЛАСОВАНО:

Представитель работодателя

Директор по производству
ООО «Гринвуд» Е.В. Буракова

СОДЕРЖАНИЕ

1 Общие положения……. 5
1.1 Нормативные документы для разработки ОПОП прикладного бакалавриата по направлению подготовки 19.03.03 «Продукты питания животного происхождения» профилю подготовки «Технология мяса и мясных продуктов»……..… 5
1.2 Общая характеристика ОПОП прикладного бакалавриата по направлению подготовки 19.03.03 «Продукты питания животного происхождения» профилю подготовки «Технология мяса и мясных продуктов»……. 6
1.3 Требования к абитуриенту…….. 7
2 Характеристика профессиональной деятельности выпускника по ОПОП прикладного бакалавриата по направлению подготовки 19.03.03 «Продукты питания животного происхождения» профилю подготовки «Технология мяса и мясных продуктов»……... 8
2.1 Область профессиональной деятельности……... 8
2.2 Объекты профессиональной деятельности……... 8
2.3 Виды профессиональной деятельности ……... 8
2.4 Задачи профессиональной деятельности ……. 9
3 Компетенции выпускника, формируемые в результате освоения ОПОП прикладного бакалавриата по направлению подготовки 19.03.03 «Продукты питания животного происхождения» профилю подготовки «Технология мяса и мясных продуктов»……..…. 10
4 Документы, регламентирующие содержание и организацию образовательного процесса при реализации ОПОП прикладного бакалавриата по направлению подготовки 19.03.03 «Продукты питания животного происхождения» профилю подготовки «Технология мяса и мясных продуктов»……..……. 14
4.1 Календарный учебный график..... 14
4.2 Учебный план..... 14
4.3 Рабочие программы дисциплин (модулей)..... 15
4.4 Оценочные и методические материалы..... 16
4.5 Рабочие программы учебной и производственной практик..... 16
4.6 Рабочая программа государственной итоговой аттестации..... 18
5 Фактическое ресурсное обеспечение ОПОП прикладного бакалавриата по направлению подготовки 19.03.03 «Продукты питания животного происхождения» профилю подготовки «Технология мяса и мясных продуктов»… ……..... 19
6 Характеристики среды Университета, обеспечивающие развитие общекультурных и социально-личностных компетенций выпускников..... 22
Приложение 1 Календарный учебный график, учебный план, распреде-

ление компетенций

Приложение 2 Рабочие программы дисциплин (модулей)

Приложение 3 Рабочая программа учебной практики. Тип - учебная ознакомительная практика по получению первичных профессиональных умений

Приложение 4 Рабочая программа учебной практики. Тип - учебная практика по получению первичных профессиональных умений и навыков

Приложение 5 Рабочая программа производственной практики. Тип - производственная практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности

Приложение 6 Рабочая программа производственной практики. Тип - преддипломная практика

Приложение 7 Рабочая программа государственной итоговой аттестации

Приложение 8 Лист обновлений основной профессиональной образовательной программы

1 Общие положения

Основная профессиональная образовательная программа прикладного бакалавриата, реализуемая федеральным государственный бюджетным образовательным учреждением высшего образования «Дальневосточный технический рыбохозяйственный университет (ФГБОУ ВО «Дальрыбвтуз») **по направлению подготовки 19.03.03 «Продукты питания животного происхождения»** представляет собой систему документов, разработанную и утвержденную ФГБОУ ВО «Дальрыбвтуз» с учетом требований рынка труда на основе Федерального государственного образовательного стандарта по соответствующему направлению подготовки высшего образования (далее ФГОС ВО). 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 дисциплин (модулей), оценочные и методические материалы, обеспечивающие качество подготовки обучающихся, а также рабочие программы учебной и производственной практик, обеспечивающие реализацию соответствующей образовательной технологии.

В соответствии с ФГОС ВО ОПОП прикладного бакалавриата по направлению 19.03.03 «Продукты питания животного происхождения» ориентирована на следующие виды профессиональной деятельности (как основные), к которым готовится бакалавр:

- производственно-технологическая;
- организационно-управленческая;
- проектная.

ОПОП прикладного бакалавриата по направлению 19.03.03 «Продукты питания животного происхождения» разработана по профилю подготовки: «Технология мяса и мясных продуктов».

В набор требуемых результатов освоения названной программы прикладного бакалавриата включены все общекультурные, общепрофессиональные и профессиональные компетенции, отнесенные к вышеназванным видам деятельности, к которым готовится бакалавр, в соответствии с ФГОС ВО по направлению подготовки 19.03.03 «Продукты питания животного происхождения».

Наряду с этим ОПОП прикладного бакалавриата, реализуемая по профилю подготовки «Технология мяса и мясных продуктов», дополнена набором компетенций (дополнительных профессиональных компетенций) выпускников с учетом направленности программы на область знаний, связанных с технологией мяса и мясных продуктов.

1.1 Нормативные документы для разработки ОПОП прикладного бакалавриата по направлению подготовки 19.03.03 «Продукты питания животного происхождения» профилю подготовки «Технология мяса и мясных продуктов»

Нормативную правовую базу разработки ОПОП прикладного бакалавриата составляют:

– Федеральный Закон Российской Федерации от 29.12.2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;

– Приказ Министерства образования и науки России от 05.04.2017 г. № 301 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам высшего образования – программам бакалавриата, программам специалитета, программам магистратуры»;

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

– Приказ Министерства образования и науки России от 09.09.2015 № 999 «О внесении изменений в федеральные государственные образовательные стандарты высшего образования»;

– Приказ Министерства образования и науки России от 29.06.2015 № 636 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам высшего образования – программам бакалавриата, программам специалитета и программам магистратуры»;

– Приказ Минобрнауки России и Минпросвещения России от 05.08.2020 №885/390 «О практической подготовке обучающихся»;

– Приказ Минздравсоцразвития РФ от 11.01.2011 г. № 1н «Об утверждении Единого квалификационного справочника должностей руководителей, специалистов и служащих», раздел «Квалификационные характеристики должностей руководителей и специалистов высшего профессионального и дополнительного профессионального образования»;

– Нормативно-методические документы Минобрнауки России;

– Устав и локальные нормативно-правовые акты ФГБОУ ВО «Дальрыбвтуз».

1.2 Общая характеристика ОПОП прикладного бакалавриата по направлению подготовки 19.03.03 «Продукты питания животного происхождения» профилю подготовки «Технология мяса и мясных продуктов»

1.2.1 Цель (миссия)

ОПОП прикладного бакалавриата по направлению подготовки 19.03.03 «Продукты питания животного происхождения» имеет своей целью подготовку высококвалифицированных специалистов для мясной промышленности путем развития у студентов личностных качеств, формирования общекультурных, общепрофессиональных и профессиональных компетенций в соответствии с требованиями ФГОС ВО по направлению 19.03.03 «Продукты питания животного происхождения», а также формированием дополнительных профессиональных компетенций по профилю подготовки.

Особенностью данной образовательной программы является ее практическая направленность на подготовку выпускников для предприятий мясной отрасли, эффективная деятельность которых невозможна без специалистов по органи-

зации и эффективной реализации технологических процессов переработки мяса на основе рационального использования сырьевых ресурсов.

1.2.2 Срок получения образования:

- в очной форме - 4 года (208 недель)

- заочной форме – срок получения образования увеличивается не менее чем на 6 месяцев и не более чем на 1 год по сравнению со сроком получения образования по очной форме обучения.

В срок получения образования по данной программе прикладного бакалавриата по очной форме обучения включены каникулы, предоставляемые выпускнику после прохождения государственной итоговой аттестации.

Срок освоения программы прикладного бакалавриата при обучении по индивидуальному учебному плану не превышает срок получения образования по соответствующей форме обучения.

Для лиц с ограниченными возможностями здоровья срок получения образования по их желанию может быть увеличен до одного года по соответствующей форме обучения.

1.2.3 Объем программы - 240 зачетных единиц.

Данный объем программы является обязательным и не зависит от формы обучения, обучения по индивидуальному учебному плану, обучению по ускоренной программе.

Объем программы в очной форме обучения за одни учебный год составляет 60 зачетных единиц, в заочной форме обучения не превышает 75 зачетных единиц.

Объем обучения по индивидуальному учебному плану не зависит от формы обучения и не превышает за один учебный год 75 зачетных единиц.

1.2.4 Применяемые образовательные технологии

Программа прикладного бакалавриата может предусматривать применение электронного обучения и дистанционных образовательных технологий по отдельным дисциплинам (модулям) программы.

1.3 Требования к абитуриенту

Абитуриент должен иметь документ государственного образца о среднем (полном) общем образовании или среднем профессиональном образовании.

Остальные требования определены в соответствии с ежегодными Правилами приема граждан в федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Дальневосточный государственный технический рыбохозяйственный университет» (ФГБОУ ВО «Дальрыбвтуз»), утверждаемыми Ученым советом ФГБОУ ВО «Дальрыбвтуз».

2 Характеристика профессиональной деятельности выпускника по ОПОП прикладного бакалавриата по направлению подготовки 19.03.03 «Продукты питания животного происхождения» профилю подготовки «Технология мяса и мясных продуктов»

2.1 Область профессиональной деятельности

Область профессиональной деятельности бакалавров 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 за соблюдением экологической чистоты производственных процессов;
- участие в разработке новых видов продукции и технологий в области здорового питания населения на основе научных исследований;
- участие в подготовке проектно-технологической документации с учетом международного опыта;
- переработку и хранение продовольственного сырья животного происхождения на пищевых предприятиях;
- эксплуатацию технологического оборудования пищевых предприятий; разработку рецептур технологий и нормативной документации производства новых продуктов питания;
- организацию производства и обслуживания на пищевых предприятиях.

2.2 Объекты профессиональной деятельности

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, 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

Бакалавр по направлению подготовки 19.03.03 «Продукты питания животного происхождения», окончивший обучение по ОПОП прикладного бакалавриата

профиль подготовки «Технология мяса и мясных продуктов», готов к выполнению следующих видов профессиональной деятельности:

- производственно-технологическая;
- организационно-управленческая;
- проектная.

2.4 Задачи профессиональной деятельности

Бакалавр по направлению подготовки 19.03.03 «Продукты питания животного происхождения» в результате освоения программы прикладного бакалавриата решает следующие профессиональные задачи в соответствии с видами профессиональной деятельности:

производственно-технологическая деятельность:

- участвует в разработке и осуществлении технологических процессов;
- участвует в работах по доводке и освоению технологических процессов в ходе подготовки производства новой продукции;
- выполняет мероприятий по обеспечению качества продукции;
- организует метрологическое обеспечение технологических процессов, использует типовые методы контроля качества выпускаемой продукции;
- организует рабочие места, их техническое оснащение, подбор и размещение технологического оборудования;
- оформляет документы для получения разрешительной документации для функционирования пищевых предприятий;
- участвует в работах по внедрению новых видов сырья, современных технологий и производств продуктов питания, нового технологического оборудования;
- контролирует соблюдения технологической дисциплины;
- подбирает и размещает технологическое оборудование;
- оценивает влияние новых технологий, новых видов сырья и технологического оборудования на конкурентоспособность продукции производства и рентабельность предприятия;
- оценивает инновационный потенциал новой продукции;
- подготавливает документацию по менеджменту качества технологических процессов на производственных участках;
- контролирует соблюдение экологической безопасности производства;

организационно-управленческая деятельность:

- составляет техническую документацию (графики работ, инструкции, планы, сметы, заявки на материалы, оборудование), а также установленную отчетность по утвержденным формам;
- выполняет работы по стандартизации и подготовке к сертификации технических средств, систем, процессов, оборудования и материалов;
- подготавливает исходные данные для выбора и обоснования научно-технических и организационных решений на основе экономических решений;

- подготавливает документацию для создания системы менеджмента качества предприятия;

- проводит организационно-плановые расчеты по созданию (реорганизации) производственных участков;

- разрабатывает оперативные планы работы первичных производственных подразделений;

- организует работы по применению передовых технологий для производства продуктов питания из сырья животного происхождения;

- управляет работой коллективов исполнителей и обеспечивает безопасность труда;

- участвует в разработке оперативных планов работы производственных коллективов;

- мотивирует сотрудников производства;

- организует профессиональное обучение и аттестацию сотрудников производства;

проектная деятельность:

- формируют цели проекта (программы), решения задач, критериев и показателей достижения целей, построение структуры их взаимосвязей;

- выявляет приоритеты решения задач с учетом нравственных аспектов деятельности;

- разрабатывает обобщенные варианты решения проблемы, анализ этих вариантов, прогнозирует последствия, находит компромиссные решения в условиях многокритериальности и неопределенности, планирует реализацию проекта;

- выполняет работы в области научно-технической деятельности по проектированию;

- разрабатывает порядок выполнения работ, планы размещения оборудования, технического оснащения и организует рабочие места, расчитывает производственные мощности и загрузку оборудования;

- участвует в разработке технически обоснованных норм времени (выработки), расчет нормативов материальных затрат (технические нормы расхода сырья, полуфабрикатов, материалов).

3 Компетенции выпускника, формируемые в результате освоения ОПОП прикладного бакалавриата по направлению подготовки 19.03.03 «Продукты питания животного происхождения» профилю подготовки «Технология мяса и мясных продуктов»

Результаты освоения ОПОП прикладного бакалавриата определяются приобретаемыми выпускником компетенциями, т.е. его способностью применять знания, умения и личные качества в соответствии с задачами профессиональной деятельности.

В результате освоения ОПОП прикладного бакалавриата по направлению 19.03.03 «Продукты питания животного происхождения» выпускник обладает следующими компетенциями:

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);

общепрофессиональными 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).

Профессиональными компетенциями (ПК) по видам деятельности:

производственно-технологическая деятельность:

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

- способностью применять метрологические принципы инструментальных измерений, характерных для конкретной предметной области (ПК-4);

- способностью организовывать входной контроль качества сырья и вспомогательных материалов, производственный контроль полуфабрикатов, параметров технологических процессов и контроль качества готовой продукции (ПК-5);

- способностью обрабатывать текущую производственную информацию, анализировать полученные данные и использовать их в управлении качеством продукции (ПК-6);

- способностью обосновывать нормы расхода сырья и вспомогательных материалов при производстве продукции (ПК-7);

- способностью разрабатывать нормативную и техническую документацию, технические регламенты (ПК-8);

- готовностью осуществлять контроль соблюдения экологической и биологической безопасности сырья и готовой продукции (ПК-9);

- готовностью осваивать новые виды технологического оборудования при изменении схем технологических процессов, осваивать новые приборные техники и новые методы исследования (ПК-10);

- способностью организовывать технологический процесс производства продуктов питания животного происхождения (ПК-11);

- готовностью выполнять работы по рабочим профессиям (ПК-12);

- владением современными информационными технологиями, готовностью использовать сетевые компьютерные технологии и базы данных в своей предметной области, пакеты прикладных программ для выполнения необходимых расчетов (ПК-13);

организационно-управленческая деятельность:

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

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

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

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

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

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

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

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

- способностью принимать управленческие решения с учетом производственных условий (ПК-22);

- владением принципами разработки бизнес-планов производства и основами маркетинга (ПК-23);

- способностью организовывать работу структурного подразделения (ПК-24);

проектная деятельность:

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

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

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

В ходе подготовки бакалавра по программе прикладного бакалавриата по направлению подготовки 19.03.03 «Продукты питания животного происхождения» по профилю подготовки «Технология мяса и мясных продуктов», выпускник обладает следующими **дополнительными профессиональными компетенциями**:

- способностью разрабатывать программы комплексного использования сырья, предложения по совершенствованию традиционных технологий продуктов питания животного происхождения (ПК-32);

- способностью осуществлять ветеринарную экспертизу и микробиологический контроль сырья, обеспечивающие высокое качество готовой продукции (ПК-33);

- способностью обосновывать рациональный выбор вспомогательных средств, пищевых добавок и тары, направленный на расширение ассортимента готовой продукции и обеспечение ее качества (ПК-34);

- способность разрабатывать инновационные мясные продукты (ПК-35);

- способность обосновывать и разрабатывать технологии продуктов здорового питания (ПК-36);

- способность использовать основные законы естественнонаучных и математических дисциплин в профессиональной деятельности (ПК-37);

- способность использовать химические методы анализа для определения основных параметров технологического процесса при производстве продуктов питания животного происхождения (ПК-38).

4 Документы, регламентирующие содержание и организацию образовательного процесса при реализации ОПОП прикладного бакалавриата по направлению подготовки 19.03.03 «Продукты питания животного происхождения» профилю подготовки «Технология мяса и мясных продуктов»

Содержание и организация образовательного процесса при реализации данной ОПОП регламентируется учебным планом бакалавра с учетом его профиля; рабочими программами дисциплин (модулей); материалами, обеспечивающими качество подготовки и воспитания обучающихся; рабочими программами учебных и производственных практик; рабочей программой государственной итоговой аттестации; годовым календарным учебным графиком, а также методическими материалами, обеспечивающими реализацию соответствующих образовательных технологий.

4.1 Календарный учебный график

В календарном учебном графике указаны периоды осуществления видов учебной деятельности и периоды каникул, нерабочие и праздничные дни.

4.2 Учебный план

Учебный план составлен в соответствии с федеральным государственным образовательным стандартом (ФГОС) высшего образования.

В учебном плане указаны перечень дисциплин, практик, аттестационных испытаний государственной итоговой аттестации, других видов учебной деятельности с указанием их объема в зачетных единицах и академических часах, последовательности и распределения по периодам обучения.

В учебном плане выделен объем работы обучающихся во взаимодействии с преподавателем (объем контактной работы) по всем видам учебных занятий и самостоятельной работы в академических часах. Для каждой дисциплины и практики указаны форма промежуточной аттестации обучающихся.

Структура программы прикладного бакалавриата сформирована в точном соответствии с п. VI. ФГОС ВО по направлению 19.03.03 «Продукты питания животного происхождения» по следующим блокам: Блок 1 «Дисциплины (модули)», Блок 2 «Практики», Блок 3 «Государственная итоговая аттестация».

В учебный план включены обязательная часть (базовая) и вариативная часть, сформированная выпускающей кафедрой «Технология продуктов питания» с учетом обеспечения возможности реализации названной программы, имеющей различную направленность (профили).

Обязательная (базовая) часть, являющаяся обязательной для освоения обучающимися вне зависимости от профиля программы, сформирована в объеме, установленном ФГОС ВО для программы прикладного бакалавриата и включает в себя:

- дисциплины (модули) и практики, установленные ФГОС ВО;
- дисциплины (модули) и практики, установленные университетом;
- государственную итоговую аттестацию.

Вариативная часть – дисциплины и практики, направленные на расширение и (или) углубление компетенций, установленных ФГОС ВО, а также на формирование компетенций, установленных дополнительно к компетенциям, установленным ФГОС ВО и определяющие профиль программы, сформированы выпускающей кафедрой «Технология продуктов питания» в точном соответствии с объемом, установленным ФГОС ВО для программы прикладного бакалавриата.

Вариативная часть – является обязательной для освоения обучающимися после выбора ими профиля программы.

При реализации данной ОПОП обучающимся обеспечена возможность освоения факультативных (необязательных для изучения) по заявлению обучающихся и элективных (избираемых в обязательном порядке) дисциплин (модулей).

Учебный план основной профессиональной образовательной программы содержит дисциплины по выбору обучающихся в объеме 39 зачетные единицы, что составляет более одной трети вариативной части суммарно по всем трем учебным циклам РУП.

К видам учебных занятий отнесены: занятия лекционного типа (лекции), консультации, практические занятия, лабораторные работы, контрольные работы, самостоятельные работы, практики, курсовое проектирование (курсовые работы). Курсовые работы, текущая и промежуточная аттестации (зачеты и экзамены) рассматриваются как вид учебной работы по дисциплине (модулю) и выполняются в пределах трудоемкости, отводимой на ее изучение. Формой промежуточной аттестации по всем видам практик является дифференцированный зачет.

Максимальный объем учебной нагрузки студентов не превышает 54 академических часа в неделю, включая все виды аудиторной и внеаудиторной (самостоятельной) учебной работы по освоению основной профессиональной образовательной программы.

Максимальный объем аудиторных учебных занятий в неделю при освоении основной профессиональной образовательной программы в очной форме обучения не превышает 27 часов. В указанный объем не входят обязательные аудиторные занятия по физической культуре.

Занятия лекционного типа для соответствующих групп студентов составляют не более 50% аудиторных занятий.

Календарный учебный график, учебный план и распределение компетенций приведены в Приложении 1.

4.3 Рабочие программы дисциплин (модулей)

Рабочие программы дисциплин включают в себя: наименование дисциплины; перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения программы прикладного бакалавриата; объем дисциплины в зачетных единицах с указанием количества академических часов, выделенных на контактную работу обучающихся с преподавателем (по видам учебных занятий) и на самостоятельную работу обучающихся; содержание дисциплины, структурированное по темам (разделам) с указанием отведенного на них количества академических часов и видов учебных занятий; перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся по дисци-

плине; оценочные и методические материалы; перечень основной и дополнительной учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины; методические указания для обучающихся по освоению дисциплины; перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине, включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем (при необходимости); описание материально-технической базы, необходимой для осуществления образовательного процесса по дисциплине; иные компоненты, обеспечивающие воспитание и обучение обучающихся.

Комплект рабочих программ по 66-и дисциплинам, в т.ч. по 20-и дисциплинам по выбору, по 2 –м факультативным дисциплинам прилагается в Приложении 2.

4.4 Оценочные и методические материалы

Оценочные материалы создаются для проведения текущей и промежуточной аттестации по дисциплинам (модулям), практикам, государственной итоговой аттестации и служат инструментом для аттестации обучающихся на соответствие их персональных достижений поэтапным требованиям соответствующей ОПОП. Оценочные материалы могут включать: контрольные вопросы и задания для зачетов и экзаменов; билеты к экзаменам и зачетам; тесты и компьютерные тестирующие программы; примерную тематику курсовых работ, рефератов и т.п., а также иные формы контроля, позволяющие оценить степень сформированности компетенций обучающихся.

Методические материалы разрабатываются кафедрами по дисциплинам (модулям), практикам, государственной итоговой аттестации и являются методическим сопровождением для достижения обучающимися планируемых результатов обучения.

4.5 Рабочие программы учебной и производственной практик

В программе прикладного бакалавриата практика реализуется в форме практической подготовки. В составе ОПОП прикладного бакалавриата предусмотрены две учебные и две производственные практики, в т.ч. преддипломная практика, являющаяся обязательным компонентом подготовки выпускника. Они представляют 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, профессиональных и дополнительных компетенций обучающихся.

Рабочие программы учебной и производственной практик включают в себя: тип практики, способ и формы ее проведения; перечень планируемых результатов обучения при прохождении практики, соотнесенных с планируемыми результатами освоения программы прикладного бакалавриата; места практики в структуре программы прикладного бакалавриата; объем практики в зачетных единицах и ее продолжительность в неделях либо в академических часах; содержание практики; формы отчетности по практике; оценочные материалы для проведения промежу-

точной аттестации обучающихся по практике; перечень учебной литературы и ресурсов сети «Интернет», необходимых 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; компоненты, обеспечивающие воспитание и обучение обучающихся (при необходимости).

Выбор мест практики и направление обучающихся на соответствующий тип практики осуществляется на основе договоров с базовыми профильными предприятиями и организациями, а также на основании договоров с профильными предприятиями и организациями, самостоятельно заключенных обучающимся. Для лиц с ограниченными возможностями при выборе мест практики учитывается состояние здоровья и требования по доступности.

4.5.1 Рабочие программы учебной практики

При реализации данной ОПОП предусмотрены типы учебной практики:

- учебная ознакомительная практика по получению первичных профессиональных умений;
- учебная практика по получению первичных профессиональных умений и навыков.

Процесс прохождения учебной ознакомительной практики по получению первичных профессиональных умений направлен на формирование элементов следующих компетенций в соответствии с ФГОС ВО по данному направлению подготовки:

а) общекультурных (ОК): ОК-6;

б) общепрофессиональных (ОПК): ОПК-4;

в) профессиональных (ПК): ПК-2, ПК-3, ПК-4, ПК-12.

Процесс прохождения учебной практики по получению первичных профессиональных умений и навыков направлен на формирование элементов следующих компетенций в соответствии с ФГОС ВО по данному направлению подготовки:

а) общекультурных (ОК): ОК-6;

б) общепрофессиональных (ОПК): ОПК-4;

в) профессиональных (ПК): ПК-10, ПК-12, ПК-20, ПК-21.

Рабочая программа учебной практики, тип - учебная ознакомительная практика по получению первичных профессиональных умений представлена в Приложении 3.

Рабочая программа учебной практики, тип - учебная практика по получению первичных профессиональных умений и навыков представлена в Приложении 4.

4.5.2 Рабочие программы производственной практики

При реализации данной ОПОП предусмотрены типы производственной практики:

- производственная практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности;
- преддипломная практика.

Процесс прохождения производственной практики по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности направлен на формирование элементов следующих компетенций в соответствии с ФГОС ВО по данному направлению подготовки:

а) общекультурных (ОК): ОК-6;

б) общепрофессиональных (ОПК): ОПК-4;

в) профессиональных (ПК): ПК-4, ПК-8, ПК-9, ПК-11, ПК-12, ПК-14, ПК-16, ПК-19, ПК-22, ПК-24, ПК-31, ПК-32.

Процесс прохождения преддипломной практики направлен на формирование элементов следующих компетенций в соответствии с ФГОС ВО по данному направлению подготовки:

б) общепрофессиональных (ОПК): ОПК-2;

в) профессиональных (ПК): ПК-1, ПК-3, ПК-5, ПК-6, ПК-7, ПК-10, ПК-13, ПК-15, ПК-17, ПК-18, ПК-23, ПК-24, ПК-29, ПК-30, ПК-31, ПК-33, ПК-34, ПК-35, ПК-36, ПК-37, ПК-38.

Рабочая программа производственной практики, тип - производственная практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности представлена в Приложении 5.

Рабочая программа производственной практики, тип - преддипломная практика представлена в Приложении 6.

4.6 Рабочая программа государственной итоговой аттестации

Государственная итоговая аттестация (ГИА) выпускника проводится в целях определения соответствия результатов освоения обучающимися ОПОП прикладного бакалавриата требованиям ФГОС ВО по направлению подготовки 19.03.03 «Продукты питания животного происхождения», относится к базовой части программы прикладного бакалавриата и завершается присвоением квалификации «бакалавр» по направлению подготовки 19.03.03 «Продукты питания животного происхождения» и в соответствии с «Порядком проведения государственной итоговой аттестации».

ГИА проводится в форме защиты выпускной квалификационной работы (ВКР), выполненной обучающимся и демонстрирующей уровень подготовленности выпускника к самостоятельной профессиональной деятельности. ГИА включает подготовку к процедуре защиты ВКР и саму процедуру ее защиты.

В основной профессиональной образовательной программе высшего образования – программе прикладного бакалавриата по направлению подготовки 19.03.03 «Продукты питания животного происхождения», профиль подготовки «Технология мяса и мясных продуктов» устанавливается вид ВКР – дипломная работа (далее – ДР).

Рабочая программа государственной итоговой аттестации включает в себя требования к ДР, порядок ее выполнения, критерии оценки результатов защиты ДР, порядок подачи и рассмотрения апелляции. Оценочные материалы для государственной итоговой аттестации включают: перечень компетенций, которыми должен овладеть обучающийся в результате освоения программы прикладного

бакалавриата; описание показателей и критериев оценивания компетенций, а также шкал оценивания; материалы, необходимые для оценки результатов освоения программы прикладного бакалавриата; методические материалы, определяющие процедуру оценивания результатов освоения программы прикладного бакалавриата.

Процесс прохождения обучающимися процедуры государственной итоговой аттестации направлен на оценку следующих результатов освоения (сформированных компетенций) выпускниками ОПОП прикладного бакалавриата по направлению подготовки 19.03.03 «Продукты питания животного происхождения» профилю подготовки «Технология мяса и мясных продуктов»:

- ***с учетом базовой подготовки:***

а) общекультурными компетенциями (ОК): ОК-1, ОК-2, ОК-3, ОК-4, ОК-5, ОК-6, ОК-7, ОК-8, ОК-9;

б) общепрофессиональными компетенциями (ОПК): ОПК-1, ОПК-2, ОПК-3, ОПК-4;

в) профессиональных (ПК): ПК-1, ПК-2, ПК-3, ПК-4, ПК-5, ПК-6, ПК-7, ПК-8, ПК-9, ПК-10, ПК-11, ПК-12, ПК-13, ПК-14, ПК-15, ПК-16, ПК-17, ПК-18, ПК-19, ПК-20, ПК-21, ПК-22, ПК-23, ПК-24, ПК-29, ПК-30, ПК-31.

- ***с учетом профильной подготовки в соответствии с учебным планом профиля подготовки «*****Технология мяса и мясных продуктов*****»:***

- **дополнительных профессиональных (ДПК):** ПК-32, ПК-33, ПК-34, ПК-35, ПК-36, ПК-37, ПК-38.

Рабочая программа государственной итоговой аттестации представлена в Приложении 7.

5 Фактическое ресурсное обеспечение ОПОП прикладного бакалавриата по направлению подготовки 19.03.03 «Продукты питания животного происхождения» профилю подготовки «Технология мяса и мясных продуктов»

Ресурсное обеспечение ОПОП по направлению подготовки бакалавров 19.03.03 «Продукты питания животного происхождения» сформировано на основе требований к условиям реализации программы бакалавриата, определяемых ФГОС ВО по данному направлению подготовки.

- ***общесистемные требования***:

- университет располагает материально-технической базой, соответствующей действующим противопожарным правилам и нормам, обеспечивающей проведение всех видов дисциплинарной и междисциплинарной подготовки, предусмотренных учебным планом;

- каждый обучающийся в течении всего периода обучения обеспечивается неограниченным доступом к электронно-библиотечной системе и к электронной информационно-образовательной среде университета, которые обеспечивают доступ обучающегося из любой точки, в которой имеется доступ к информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», как на территории университета, так и за ее пределами;

- квалификация руководящих и научно-педагогических работников университета соответствует квалификационным характеристикам;

- доля штатных научно-педагогических работников (в приведенных к целочисленным значениям ставок) составляет более 50 % от общего количества научно-педагогических работников университета;

- среднегодовой объем финансирования научных исследований на одного научно-педагогического работника (в приведенных к целочисленным значениям ставок) в университете составляет величину не менее чем величина аналогичного показателя мониторинга системы образования, утверждаемого Минобрнауки РФ.

- ***кадровое обеспечение***:

- реализация ОПОП прикладного бакалавриата обеспечивается руководящими и научно-педагогическими кадрами, а также лицами, привлекаемыми на условиях гражданско-правового договора;

- доля научно-педагогических работников (в приведенных к целочисленным значениям ставок), имеющих образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины, в общем числе научно-педагогических работников, реализующих программу прикладного бакалавриата составляет более 70 %;

- доля научно-педагогических работников (в приведенных к целочисленным значениям ставок), имеющих ученую степень и (или) ученое звание, в общем числе научно-педагогических работников, реализующих программу прикладного бакалавриата составляет более 70 %;

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

Кадровое обеспечение программы прикладного бакалавриата по направлению подготовки 19.03.03 «Продукты питания животного происхождения» профилю подготовки «Технология мяса и мясных продуктов» отвечает требованиям ФГОС ВО.

- материально-техническое и учебно-методическое обеспечение:

Материально-техническое обеспечение учебного процесса по программе прикладного бакалавриата соответствует требованиям ФГОС ВО и предусматривает наличие следующих специальных помещений: учебных аудиторий для проведения занятий лекционного типа, практических и лабораторных занятий, курсового проектирования (выполнения курсовых работ), групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации, помещения для самостоятельной работы обучающихся, хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования.

Специальные помещения укомплектованы специализированной мебелью, лабораторным оборудованием, техническими средствами обучения, наборами демонстрационного оборудования, в т.ч. учебно-наглядными пособиями, соответствующие рабочим программам дисциплин.

Учебные аудитории для самостоятельной работы оснащены компьютерной техникой, подключены к сети «Интернет» и имеют доступ в электронную информационно-образовательную среду университета.

Основная профессиональная образовательная программа - программа прикладного бакалавриата по направлению подготовки 19.03.03 «Продукты питания животного происхождения» профиля подготовки «Технология мяса и мясных продуктов» - обеспечивается учебно-методической документацией и материалами по всем учебным курсам, дисциплинам (модулям) и практикам ОПОП. Содержание каждой из таких учебных дисциплин (модулей) представлено в локальной сети университета.

Внеаудиторная работа обучающихся сопровождается методическим обеспечением и обоснованием времени, затрачиваемого на ее выполнение.

Каждый обучающийся обеспечен доступом к электронно-библиотечной системе, содержащей издания по изучаемым дисциплинам, практикам и сформированной по согласованию с правообладателями учебной и учебно-методической литературы. При этом обеспечена одновременность индивидуального доступа к такой системе не менее чем для 25 % обучающихся.

Библиотечный фонд укомплектован печатными изданиями из расчета не менее 50 экземпляров каждого из изданий основной учебной литературы по дисциплинам (модулям) и практикам, перечисленной в рабочих программах и не менее 25 экземпляров дополнительной литературы на каждые 100 обучающихся. Фонд дополнительной литературы помимо учебной включает официальные, справочно-библиографические и специализированные периодические издания в расчете 1 - 2 экземпляра на каждые 100 обучающихся.

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.

Каждому обучающемуся обеспечен доступ к комплектам библиотечного фонда, состоящего не менее чем из 10 наименований отечественных и не менее 5 наименований зарубежных журналов.

Учебно-методическое обеспечение программы прикладного бакалавриата по направлению подготовки 19.03.03 «Продукты питания животного происхождения» профилю подготовки «Технология мяса и мясных продуктов» отвечает требованиям ФГОС ВО.

Материально-техническое обеспечение программы прикладного бакалавриата по направлению подготовки 19.03.03 «Продукты питания животного происхождения» профилю подготовки «Технология мяса и мясных продуктов» отвечает требованиям ФГОС ВО.

- информационное обеспечение:

Всем обучающимся обеспечивается доступ к современным профессиональным базам данных, информационным справочным и поисковым системам через сеть «Интернет» в аудиториях для самостоятельной работы обучающихся, компьютерных классах, библиотеке.

В университете создана единая учебно-методическая информационная компьютерная сеть, объединяющая локальные сети аудиторий для самостоятельной работы обучающихся, компьютерных классов и кафедр, почтовый сервер, учебно-методические серверы и т.д.

Базовый состав программных средств сетей включает: специальные программные средства, Web-, FTP и почтовый серверы, поддержку языка программирования PHP, поддержку сетевых систем управления базами данных, антивирусные средства, средства защиты информации.

При использовании электронных изданий каждый обучающийся во время самостоятельной подготовки обеспечен рабочим местом в аудиториях для самостоятельной работы обучающихся с выходом в Интернет в соответствии с объемом изучаемых дисциплин, не менее 6 часов в неделю.

Доступность студентов к сетям «Интернет» обеспечивается из расчета не менее одного входа на 50 пользователей.

Университет обеспечен необходимым комплектом лицензионного программного обеспечения, который ежегодно обновляется.

- финансовое обеспечение:

Финансовое обеспечение реализации программы прикладного бакалвриата по направлению подготовки 19.03.03 «Продукты питания животного происхождения» профилю подготовки «Технология мяса и мясных продуктов» осуществляется в объеме не ниже установленных Минобрнауки РФ базовых нормативных затрат на оказание государственной услуги для уровня бакалавриата по данному направлению подготовки с учетом корректирующих коэффициентов, учитывающих специфику образовательной программы.

6 Характеристики среды вуза, обеспечивающие развитие общекультурных (социально-личностных) компетенций выпускников

ФГБОУ ВО «Дальрыбвтуз» всем спектром проводимой научно-исследовательской, образовательной, социальной, культурно - воспитательной деятельности способствует формированию общекультурных (социально-личностных) компетенций выпускников вуза.

Этому способствует:

1. Сформировавшаяся социокультурная среда вуза;
2. Условия, созданные для развития личности и регулирования социально-культурных процессов, способствующих укреплению нравственных, гражданственных, общекультурных качеств обучающихся,
3. Функционирование института кураторов студенческих групп 1 и 2 курса;
4. Воспитательная работа на кафедрах и институтах университета;

5. Воспитательная работа в общежитиях,

6. Участие обучающихся в работе общественных организаций, спортивных и творческих клубов, научных студенческих обществ;

7. Высокие профессионально-личностные качества профессорско-преподавательского состава и др.

Вся деятельность, направленная на формирование общекультурных компетенций выпускников, координируется ректором университета, ректоратом, директорами институтов, заместителями директоров институтов по воспитательной работе, комиссией по профилактике правонарушений и др.

В ФГБОУ ВО «Дальрыбвтуз» функционирует ряд студенческих общественных организаций, в том числе:

- комитет по делам молодежи;
- студенческие советы общежитий;
- студенческое научное сообщество;
- молодежный центр;
- студенческие отряды и творческие коллективы.

Во внеаудиторной общекультурной работе активное участие принимают все студенческие и молодежные общественные объединения университета, специализированные структурные подразделения университета и т.д.

В университете достаточно хорошо развита социальная сфера. Университет имеет учебные корпуса, расположенные на нескольких территориях г. Владивостока. Компактно расположены 3 корпуса, расположенные на ул. Луговой, где расположены учебные аудитории, лаборатории, администрация. Один учебный корпус расположен на ул. Светланской.

Университет располагает 4-мя благоустроенными общежитиями. Студенты данного направления имеют компактное размещение в непосредственной близости от места расположения института Пищевых производств и выпускающей кафедры «Технология продуктов питания».

Одобрен Ученым советом
ФГБОУ ВО «Дальрыбвтуз»

Протокол № 11/53

30 июня 2022 г.

Утверждаю

Ректор _____ Щека О.Л.

30 июня 2022 г.

Лист обновлений
основной профессиональной образовательной программы

ОПОП: 19.03.03 Продукты питания животного происхождения
Профиль: Технология мяса и мясных продуктов

Наименование структурного элемента ОПОП	2022-2023 уч.г.
Основная профессиональная образовательная программа	Утверждена на Учёном совете, протокол № 3/33 от 26.11.2020
Учебный план	Учебные планы 2018-2021 годов набора (все формы обучения) - без изменений
КРПД	Актуализация проведена, утверждена на заседаниях соответствующих кафедр и на Ученых советах соответствующих институтов
Государственная итоговая аттестация	Программа государственной итоговой аттестации – без изменений
Практика	Программа Учебной ознакомительной практики по получению первичных профессиональных умений – без изменений Программа Учебной практики по получению первичных профессиональных умений и навыков – без изменений Программа Производственной практики по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности – без изменений Программа Преддипломной практики – без изменений
Рабочая программа воспитания	Утверждение календарного плана воспитательной работы на 2022-2023 уч. г.

Одобрен Ученым советом

ФГБОУ ВО «Дальрыбвтуз»

Протокол № 13/66

29 июня 2023 г.

Утверждаю

Ректор _____ Щека О.Л.

29 июня 2023 г.

Лист обновлений
основной профессиональной образовательной программы

ОПОП: 19.03.03 Продукты питания животного происхождения
Профиль: Технология мяса и мясных продуктов

Наименование структурного элемента ОПОП	2023-2024 уч.г.
Основная профессиональная образовательная программа	Утверждена на Учёном совете, протокол № 3/33 от 26.11.2020
Учебный план	Учебные планы 2019-2020 годов набора (все формы обучения) - без изменений
КРПД	Актуализация проведена, утверждена на заседаниях соответствующих кафедр и на Ученых советах соответствующих институтов
Государственная итоговая аттестация	Программа государственной итоговой аттестации – без изменений
Практика	Программа Учебной ознакомительной практики по получению первичных профессиональных умений – без изменений Программа Учебной практики по получению первичных профессиональных умений и навыков – без изменений Программа Производственной практики по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности – без изменений Программа Преддипломной практики – без изменений
Рабочая программа воспитания	Утверждение календарного плана воспитательной работы на 2023-2024 уч. г.