

Министерство науки и высшего образования РФ

ФГБОУ ВО НОВОСИБИРСКИЙ ГАУ

Согласовано:

Проректор по учебной работе

В.Н. Бабин

« 20 » 10 2022 г.

Утверждаю:

Ректор

С.В. Рудой

« 20 » 10 2022 г.

Номер внутри вузовской регистрации

Т.И. Попов 03-01

« 21 » 10 2022 г.

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

ОСНОВНАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА

ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ

Направление подготовки (специальность)

19.03.03 Продукты питания животного происхождения

профиль подготовки

Технология мяса и мясных продуктов

Квалификация бакалавр

Форма обучения

очная

Новосибирск 2022

1 ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1.1 Основная профессиональная образовательная программа, реализуемая в Новосибирском государственном аграрном университете по направлению подготовки **19.03.03 Продукты питания животного происхождения**, уровень высшего образования, бакалавриат, **профиль:** технология мяса и мясных продуктов, представляет собой комплект нормативно-методических документов, разработанный и утвержденный с учетом требований рынка труда на основе Федерального государственного образовательного стандарта высшего образования (ФГОС ВО), утвержденного приказом №199, 12.03.2015 по соответствующему направлению подготовки 19.03.03 Продукты питания животного происхождения.

1.2 ОПОП регламентирует цели, ожидаемые результаты, содержание, условия и технологии реализации образовательного процесса, оценку качества выпускника по данному направлению подготовки и включает в себя: учебный план, рабочие программы учебных курсов, предметов, дисциплин (модулей) и другие материалы, обеспечивающие качество подготовки обучающихся, а также программы учебной и производственной практик, календарный учебный график и методические материалы, обеспечивающие реализацию соответствующей образовательной технологии.

1.3 Нормативные документы для разработки ОПОП подготовки по направлению 19.03.03 Продукты питания животного происхождения

- Федеральный закон Российской Федерации от 29.12.2012 №273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» (с изменениями и дополнениями);

- Приказ Минобрнауки России от 06.04.2021 №245 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам высшего образования – программам бакалавриата, программам специалитета, программам магистратуры»;

- Федеральный государственный образовательный стандарт высшего образования бакалавриат по направлению подготовки 19.03.03 Продукты питания животного происхождения (далее – ФГОС ВО), утвержденный приказом Минобрнауки России от 12.03.2015 № 199;

- Порядок проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам высшего образования – программам бакалавриата, программам специалитета и программам магистратуры, утвержденный приказом Минобрнауки России от 29.06.2015 № 636;

- Положение о практической подготовке обучающихся, утвержденное приказом Минобрнауки России от 05.08.2020 №885;

- Нормативно-методические документы Министерства науки и высшего образования Российской Федерации;

- Устав ФГБОУ ВО Новосибирский ГАУ;

- локальные нормативные акты ФГБОУ ВО Новосибирский ГАУ;

- Положение об Институте экологической и пищевой биотехнологии НГАУ, утвержденное решением Учёного совета университета (протокол от 25.05.2023 № 5).

- (<https://nsau.edu.ru/biotech/dekanat/polozhenie-o-btf/>)

- Положение «О порядке организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам высшего образования – программам бакалавриата, программам специалитета, программам магистратуры» (<https://nsau.edu.ru/file/1628521>);

- Положение «О порядке реализации образовательной деятельности в ФГБОУ ВО Новосибирский ГАУ по программам высшего образования для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья» (<https://nsau.edu.ru/file/319871>);

- Положение «О порядке проведения и объеме подготовки по физической культуре и спорту по программам специалитета и бакалавриата при очной, очно-заочной и заочной формам обучения при освоении образовательной программы инвалидами и лицами с ограниченными возможностями здоровья» (<https://nsau.edu.ru/file/99001>);

- Положение «О проведении текущего контроля и промежуточной аттестации обучающихся в ФГБОУ ВО Новосибирский ГАУ» (<https://nsau.edu.ru/file/104821>);

- Положение «О порядке освоения факультативных и элективных дисциплин (модулей)» (<https://nsau.edu.ru/file/99001>);

Положение «Об организации обучения по индивидуальному учебному плану, в том числе в ускоренные сроки, по образовательным программам высшего образования (программам специалитета, бакалавриата и магистратуры)» (<https://nsau.edu.ru/file/58521>);

- Положение «О практической подготовке обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы высшего образования в ФГБОУ ВО Новосибирский ГАУ» (<https://nsau.edu.ru/file/126971>);

- Положение «О порядке проведения государственной итоговой аттестации по программам бакалавриата, программам специалитета и программам магистратуры» (<https://nsau.edu.ru/file/1630651>);

- Положение «О порядке прохождения экстерном промежуточной и государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального и высшего образования» (<http://nsau.edu.ru/file/123501>);

- Положение «О порядке проверки выпускных квалификационных работ на объем заимствования и их размещения в электронно-библиотечной системе ФГБОУ ВО Новосибирского ГАУ» (<https://nsau.edu.ru/file/108451>);

- Положение «Об особенностях проведения ГЭ и защиты ВКР с применением электронного обучения, ДОТ в ФГБОУ ВО Новосибирский ГАУ» (<https://nsau.edu.ru/file/1110061>);

- Положение «Об электронной информационно-образовательной среде» (<https://nsau.edu.ru/file/109221>);

- Положение «Об использовании дистанционных образовательных технологий» (<https://nsau.edu.ru/file/126981>).

1.4 Общая характеристика вузовской основной образовательной программы высшего образования программы бакалавриата

1.4.1 Цель ОПОП является формирование у обучающихся компетенций, необходимых для научно-исследовательской, производственно-технологической деятельности в области технологии производства продуктов питания животного происхождения.

Для достижения этой цели в процессе обучения слушателям необходимо решить следующие задачи:

-изучить современные подходы к рациональному использованию сырьевых ресурсов отрасли, методы расчета основных технологических процессов производства мясных продуктов, принцип размещения оборудования и организацию рабочих мест;

-изучить методику составления рецептов, технологических схем и организацию ведения теххимического контроля производства мясных продуктов;

- изучить основы технологического проектирования обеспечивающих получение эффективных проектных разработок, отвечающих требованиям перспективного развития отрасли.

1.4.2 Срок освоения ОПОП 4 года

1.4.3 Трудоемкость ОПОП 240 з.е.

1.5 Требования к уровню подготовки, необходимому для освоения ОПОП

Поступающий должен иметь аттестат о среднем образовании, диплом о среднем или высшем профессиональном образовании (бакалавра или дипломированного специалиста). Вопросы по поступлению опубликованы на сайте университета.

2 ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ВЫПУСКНИКА ООП ПО НАПРАВЛЕНИЮ ПОДГОТОВКИ И СПЕЦИАЛЬНОСТИ

2.1 Область профессиональной деятельности выпускника

Область профессиональной деятельности выпускников, освоивших программу бакалавриата, включает:

- участие в организации и проведении технологических процессов;
- проведение входного контроля качества сырья и вспомогательных материалов, производственный контроль полуфабрикатов;
- участие в разработке технической документации, осуществление контроля качества продукции в соответствии с требованиями санитарных, ветеринарных норм и правил;
- осуществление контроля соблюдения экологической чистоты производственных процессов;
- участие в разработке новых видов продукции и технологий в области здорового питания населения на основе научных исследований;
- участие в подготовке проектно-технологической документации с учетом международного опыта;
- переработку и хранение продовольственного сырья животного происхождения на пищевых предприятиях;
- эксплуатацию технологического оборудования пищевых предприятий;
- разработку рецептур, технологий и нормативной документации производства новых продуктов питания;
- организацию производства и обслуживания на пищевых предприятиях.

2.2 Объекты профессиональной деятельности выпускника

Объектами профессиональной деятельности выпускников, освоивших программу бакалавриата, являются: пищевые предприятия, специализированные цеха, имеющие функции пищевого производства, сырье, полуфабрикаты и продукты животного происхождения и гидробионты, продукты переработки (вторичное) и отходы, пищевые ингредиенты и добавки, технологическое оборудование, приборы, нормативная, проектно-технологическая документация, санитарные, ветеринарные и строительные нормы и правила, международные стандарты, методы и средства контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовых продуктов, простые инструменты качества, системы качества, базы данных технологического, технического характера, данные мониторинга экологической и биологической безопасности продовольствия и окружающей среды.

2.3 Виды профессиональной деятельности выпускника

Видами профессиональной деятельности выпускника являются:

- **основная** - научно-исследовательская;
- **дополнительная** - производственно-технологическая.

2.4 Задачи профессиональной деятельности выпускника

Производственно-технологическая деятельность:

- участие в разработке и осуществлении технологических процессов;
- участие в работах по доводке и освоению технологических процессов в ходе подготовки производства новой продукции;
- выполнение мероприятий по обеспечению качества продукции;
- организация метрологического обеспечения технологических процессов, использование типовых методов контроля качества выпускаемой продукции;
- организация рабочих мест, их техническое оснащение, подбор и размещение технологического оборудования;
- оформление документов для получения разрешительной документации для функционирования пищевых предприятий;

- участие в работах по внедрению новых видов сырья, современных технологий и производств продуктов питания, нового технологического оборудования;
- контроль соблюдения технологической дисциплины;
- подбор и размещение технологического оборудования;
- оценка влияния новых технологий, новых видов сырья и технологического оборудования на конкурентоспособность продукции производства и рентабельность предприятия;
- оценка инновационного потенциала новой продукции;
- подготовка документации по менеджменту качества технологических процессов на производственных участках;
- контроль соблюдения экологической безопасности производства;

Научно-исследовательская деятельность:

- изучение и анализ научно-технической информации, отечественного и зарубежного опыта по тематике исследования;
- постановка и выполнение экспериментов по заданной методике, анализ результатов;
- проведение измерений и наблюдений, составление описания проводимых исследований, подготовка данных для составления обзоров, отчетов и научных публикаций;
- составление отчета по выполненному заданию, участие во внедрении результатов исследований и разработок.

3 КОМПЕТЕНЦИИ ВЫПУСКНИКА ПО НАПРАВЛЕНИЮ ПОДГОТОВКИ 19.03.03 ПРОДУКТЫ ПИТАНИЯ ЖИВОТНОГО ПРОИСХОЖДЕНИЯ, БАКАЛАВР ФОРМИРУЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДАННОЙ ОПОП

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

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

Выпускник, освоивший программу бакалавриата, должен обладать следующими **общекультурными компетенциями:**

- способностью использовать основы философских знаний для формирования мировоззренческой позиции (ОК-1);
- способностью анализировать основные этапы и закономерности исторического развития общества для формирования гражданской позиции (ОК-2);
- способностью использовать основы экономических знаний в различных сферах деятельности (ОК-3);
- способностью использовать основы правовых знаний в различных сферах деятельности (ОК-4);
- способностью к коммуникации в устной и письменной формах на русском и иностранном языках для решения задач межличностного и межкультурного взаимодействия (ОК-5);
- способностью работать в коллективе, толерантно воспринимая социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия (ОК-6);
- способностью к самоорганизации и самообразованию (ОК-7);
- способностью использовать методы и средства физической культуры для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности (ОК-8);
- готовностью пользоваться основными методами защиты производственного персонала и населения от возможных последствий аварий, катастроф, стихийных бедствий (ОК-9).

Выпускник, освоивший программу бакалавриата, должен обладать следующими **общепрофессиональными компетенциями:**

- способностью решать стандартные задачи профессиональной деятельности на основе информационной и библиографической культуры с применением информационно-коммуникационных-технологий и с учетом основных требований информационной безопасности (ОПК-1);

-способностью разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения (ОПК-2);

-способностью осуществлять технологический контроль качества готовой продукции (ОПК-3);

-готовностью эксплуатировать различные виды технологического оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности на пищевых предприятиях (ОПК-4).

Выпускник, освоивший программу бакалавриата, должен обладать профессиональными компетенциями, соответствующими виду профессиональной деятельности и на которые ориентирована программа бакалавриата:

производственно-технологическая деятельность:

-способностью использовать нормативную и техническую документацию, регламенты, ветеринарные нормы и правила в производственном процессе (ПК-1);

-способностью осуществлять элементарные меры безопасности при возникновении экстренных ситуаций на тепло-, энергооборудовании и других объектах жизнеобеспечения предприятия (ПК-2);

-способностью изучать научно-техническую информацию отечественного и зарубежного опыта по тематике исследования (ПК-3);

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

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

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

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

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

-готовностью осуществлять контроль соблюдения экологической и биологической безопасности сырья и готовой продукции (ПК-9); готовностью осваивать новые виды технологического оборудования при изменении схем технологических процессов, осваивать новые приборные техники и новые методы исследования (ПК-10);

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

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

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

научно-исследовательская деятельность:

-готовностью использовать математическое моделирование процессов и объектов на базе стандартных пакетов автоматизированного проектирования и исследований (ПК-25);

-способностью проводить эксперименты по заданной методике и анализировать результаты (ПК-26);

-способностью измерять, наблюдать и составлять описания проводимых исследований, обобщать данные для составления обзоров, отчетов и научных публикаций, участвовать во внедрении результатов исследований и разработок (ПК-27);

-способностью организовывать защиту объектов интеллектуальной собственности, результатов исследований и разработок как коммерческой тайны предприятия (ПК-28)

- способностью использовать основные законы естественнонаучных дисциплин в профессиональной деятельности (ВПК-1) (введена решением Ученого Совета НГАУ, протокол от 27 апреля 2015 г. №4).

**4 ДОКУМЕНТЫ, РЕГЛАМЕНТИРУЮЩИЕ СОДЕРЖАНИЕ И ОРГАНИЗАЦИЮ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ПРИ РЕАЛИЗАЦИИ ОПОП ПО НАПРАВЛЕНИЮ
ПОДГОТОВКИ 19.03.03 ПРОДУКТЫ ПИТАНИЯ ЖИВОТНОГО ПРОИСХОЖДЕНИЯ**

В соответствии с приказом Минобрнауки России от 6 апреля 2021 г. № 245 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам высшего образования – программам бакалавриата, программам специалитета, программам магистратуры», а также ФГОС ВО по направлению подготовки содержание и организация образовательного процесса при реализации данной ОПОП регламентируется учебным планом, календарным учебным графиком, рабочих программ дисциплин (модулей), программ практик, а также оценочных и методических материалов, приказом Минобрнауки России от 05.08.2020 №885 «Положение о практической подготовке обучающихся», а также локальными нормативно-правовыми актами:

- Положением «О порядке организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам высшего образования – программам бакалавриата, программам специалитета, программам магистратуры»: СМК ПНД 81-01-2022, утверждено ректором 07.08.2017 №265-О (<https://nsau.edu.ru/file/1628521>);

- Положением «О порядке освоения факультативных и элективных дисциплин (модулей)»: СМК ПНД 86-01-2015, введено в действие приказом от 28.07.2015 №265-О (<http://nsau.edu.ru/file/99001/>);

- Положением «О порядке прохождения экстерном промежуточной и государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального и высшего образования»: СМК ПНД 137-01-2015, введено приказом от 09.09.2015 №307а-О; (<http://nsau.edu.ru/file/123501>);

- Положением «О практической подготовке обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы высшего образования в ФГБОУ ВО Новосибирский ГАУ»: СМК ПНД 95-01-2020, введено в действие приказом от 01.10.2020 №395а-о, утверждено ректором 01.10.2020 г.; (<https://nsau.edu.ru/file/126971>);

- Положением «О проведении текущего контроля и промежуточной аттестации обучающихся в ФГБОУ ВО Новосибирский ГАУ»: СМК ПНД 77-01-2022, введено в действие приказом от 19.09.2022 г; (<https://nsau.edu.ru/file/104821>);

- Положением «О порядке проведения государственной итоговой аттестации по программам бакалавриата, программам специалитета и программам магистратуры»: СМК ПНД 80-01-2022, введено в действие приказом от 24.08.22 г №354-о (<https://nsau.edu.ru/file/1630651>);

- Положением «О порядке проверки выпускных квалификационных работ на объем заимствования и их размещения в электронно-библиотечной системе ФГБОУ ВО Новосибирского ГАУ»: СМК ПНД 98-01-2015, введено приказом от 26.12.2015 №477-О; (<https://nsau.edu.ru/file/108451>) и другими.

4.1 Календарный учебный график <https://nsau.edu.ru/file/1852341>

4.2 Учебный план подготовки 19.03.03 Продукты питания животного происхождения, уровень бакалавриата <https://nsau.edu.ru/file/1852371>

4.3 Рабочие программы учебных курсов, предметов дисциплин

В приложении – рабочие программы 78 дисциплин учебного плана.

4.4 Программы учебной и производственной практик, научно-исследовательской работы

В соответствии с ФГОС ВО 3+ по направлению подготовки 19.03.03 Продукты питания животного происхождения раздел основной образовательной программы бакалавриата «Практики» является обязательным и представляет собой вид учебных занятий, непосредственно ориентированных на профессионально-практическую подготовку обучающихся. Практики закрепляют знания и умения, приобретаемые обучающимися в результате освоения теоретических курсов, вырабатывают практические навыки и способствуют комплексному формированию общекультурных и профессиональных компетенций обучающихся.

4.4.1 Программа учебной практики (практика по получению первичных профессиональных умений и навыков).

При реализации данной ОПОП предусматривается Практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности (Б.2). Программа Б.2 Практики по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности, представлена на сайте <https://nsau.edu.ru/file/1831471>. Форма

отчетности – дневник-отчет. По результатам практики обучающиеся сдают зачет.

При реализации данной ОПОП предусматриваются следующие виды учебных практик:

Вид практики	Время прохождения	База практики
Практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности	1 курс-2 семестр (2 недели)	ООО "Новониколаевское подворье", г. Новосибирск; ЗАО "Аврора", г.Новосибирск; ЗАО пансионат "Былина", г.Бердск; ОА "Коротоякский элеватор", Алтайский край; ООО "Сибирские мясные продукты", г. Новосибирск; ООО "Найман Оперейтинг Компани", р. Киргизстан; ООО "Галори", р. Киргизстан;
Практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности	2 курс-4 семестр (2 недели)	Ордынский ЗАО племзавод "Ирмень"; ОАО Племзавод "Тулинское", ЗАО "Савор", г.Новосибирск; Новосибирский ГНУСиб; Новосибирский ООО "Воир"; Хатан суйх, Монголия;

4.4.2 Программа производственной практики

Целью производственной практики (практики по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности) является закрепление и углубление полученных теоретических знаний, а также приобретение опыта на предприятиях пищевой промышленности, формирование навыков самостоятельного решения технических и организационных задач.

Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (в том числе технологическая практика), преддипломная практика представлены на сайте <https://nsau.edu.ru/file/1831501>, <https://nsau.edu.ru/file/1831491>. Форма отчетности – дневник, отчет. По результатам практики обучающиеся сдают зачет с оценкой.

Вид практики	Время прохождения	База практики
Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (в том числе технологическая практика)	4 курс- 7 семестр (4 недели)	Искитимский ЗАО "Агрофирма «Лебедевская»; ООО "Сибирский Гурман-Новосибирск"; Искитимский ОАО "Новосибирская птицефабрика"; Новосибирский ЗАО птицефабрика "Октябрьская"; Татарский ООО "Татарский мясокомбинат"; Коченевский ЗАО "Коченевская птицефабрика"; Каргатский ЗАО "Птицефабрика Каргатская"; Карасукский ЗАО "Карасукский мясокомбинат"; ОАО "Новосибирский мясокомбинат"; Кыштовский ООО "Мясная поляна"; Кемеровская ООО "Птицефабрика Инская"; Новосибирский ЗАО "Птицефабрика"; г. Новосибирск ООО "Мясокомбинат Обской"; Искитимский ОАО "Новосибирская птицефабрика"; Тогучинский ООО "Тогучинский свинокомплекс"; ООО "СПК", г. Новосибирск; ООО "Торговая площадь", г. Новосибирск; Хатан суйх, Монголия; ООО "Новониколаевское подворье", г. Новосибирск; ЗАО "Аврора", г.Новосибирск; ЗАО пансионат "Былина", г.Бердск; ОА "Коротоякский элеватор", Алтайский край; ООО "Сибирские мясные продукты", г. Новосибирск; ОсОО "Найман Оперейтинг Компани", р. Киргизстан; ООО "Галори", р. Киргизстан; Ордынский ЗАО племзавод "Ирмень"; Новосибирский ОАО Племзавод "Тулинское"; ЗАО "Савор", г. Новосибирск; Новосибирский ГНУСиб; Новосибирский ООО "Воир".
Преддипломная практика	4 курс- 8 семестр (4 недели)	

4.4.3 Программа научно-исследовательской работы

При прохождении практики в форме научно-исследовательской работы бакалаврам предоставляется возможность:

- изучать специальную литературу и другую научно-техническую информацию, достижения отечественной и зарубежной науки в пищевой отрасли;
- участвовать в проведении научных исследований или выполнении технических разработок;
- осуществлять сбор, обработку, анализ и систематизацию научно-технической информации по теме (заданию);
- принимать участие в разработке и исследованиях по научно-исследовательской теме;
- составлять отчеты (разделы отчета) по научно-исследовательской теме или ее разделу (этапу, заданию);
- выступать с докладами на конференциях.

Практика в форме научно-исследовательской работы представлена на сайте <https://nsau.edu.ru/file/1831481>. Форма отчетности – дневник, отчет. По результатам практики обучающиеся сдают зачет с оценкой.

Вид практики	Время прохождения	База практики
Научно-исследовательская работа	3 курс -6 семестр (2 недели)	Испытательный лабораторный комплекс, ФГБОУ ВО Новосибирский ГАУ; Испытательный центр Межфакультетской научной лаборатории ФГБОУ ВО «Новосибирский ГАУ»; Кафедра технологии и товароведения пищевой продукции, ФГБОУ ВО «Новосибирский ГАУ»; Учебно-инновационная лаборатория информационных технологий; - ЛОП - учебная лаборатория общественного питания; -3-120 учебная лаборатория товароведной экспертизы; - 3-313 учебная лаборатория технологии молока; - 3-317, (видеопроектор; мультимедиа) учебная аудитория

5 ФАКТИЧЕСКОЕ РЕСУРСНОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ОПОП

5.1 Кадровое обеспечение (приложение 4);

5.2 Учебно-методическое и информационное обеспечение (приложение 5);

5.3 Материально-техническое обеспечение (приложение 6);

6. ХАРАКТЕРИСТИКИ СРЕДЫ ВУЗА, ОБЕСПЕЧИВАЮЩИЕ РАЗВИТИЕ ОБЩЕКУЛЬТУРНЫХ (СОЦИАЛЬНО-ЛИЧНОСТНЫХ) КОМПЕТЕНЦИЙ ВЫПУСКНИКОВ

Воспитательная деятельность Новосибирского ГАУ рассматривается как важная и неотъемлемая часть непрерывного многоуровневого образовательного процесса.

Воспитательная деятельность осуществляется системно: через учебный процесс, производственную практику, научно-исследовательскую работу обучающихся и систему внеучебной работы.

Воспитательная деятельность регламентируется нормативными документами и, в первую очередь, Концепцией воспитательной работы в аграрных вузах (утвержденной Минсельхозом РФ 04.04.2016), основной целью которых является социализация личности будущего конкурентоспособного специалиста с высшим образованием, обладающего высокой культурой, интеллигентностью, социальной активностью, качествами гражданина - патриота.

В соответствии с Концепцией разработаны Программа воспитательной деятельности, Программа «Молодежь НГАУ за здоровый образ жизни», Программа «Противодействие

распространения идеологии терроризма и экстремизма в ФГБОУ ВПО Новосибирском ГАУ на период 2021-2025 г.г.».

Программа воспитательной деятельности включает следующие направления: духовно-нравственное воспитание; гражданско-патриотическое и правовое воспитание; профессионально-трудовое воспитание; эстетическое воспитание; физическое воспитание.

На основании Программы воспитательной деятельности в университете разработан и утвержден план воспитательной работы биолого-технологического факультета, а также реализуются разнообразные проекты по различным направлениям воспитательной деятельности (<https://nsau.edu.ru/file/1858951>).

На факультете общим руководством воспитательной деятельности занимается декан, текущую работу осуществляют и контролируют заместители декана, кураторы учебных групп и органы студенческого самоуправления (<http://nsau.edu.ru/department/vvr/dokumentaciya/polozheniya/>).

Студенческое научное общество позволяет формировать у студентов способность к самоорганизации и самообразованию (ОК-7).

Обучающиеся активно участвуют в международных проектах, что позволяет формировать способностью к коммуникации в устной и письменной формах на русском и иностранном языках для решения задач межличностного и межкультурного взаимодействия (ОК-5).

Развитие спортивной среды обеспечивает спортивный клуб университета, где студенты имеют возможность бесплатно заниматься в спортивных секциях по разным видам спорта. Ежегодно проводятся как внутривузовские спортивные мероприятия, так и состязания городского, краевого, федерального значения. Это способствует освоению обучающимися способности использовать методы и средства физической культуры для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности (ОК-8).

В творческой среде студенты имеют возможность развивать личные творческие задатки. Среда создает условия для самореализации личности. Обеспечивает её развитие студенческий клуб университета и студенческий клуб факультета, где обучающиеся занимаются основами театрального мастерства, хореографией, вокальным искусством, поэзией, КВН и другими видами творчества.

В целях решения важных вопросов жизнедеятельности студенческой молодежи, развития ее социальной активности, поддержки и реализации социальных инициатив, обеспечения прав обучающихся на участие в управлении образовательным процессом в университете имеются Профком студентов, Совет обучающихся и Совет старост факультета.

Среда самоуправления предназначена для развития управленческих навыков, формирования компетенций социального взаимодействия, лидерства. Особенность деятельности студенческого самоуправления заключается в параллельной работе по нескольким направлениям, которые взаимно дополняют друг друга. Такой подход позволяет работать как с отдельным студентом, так и с группой в целом, создавать более благоприятные условия для формирования, как личности студента, так и эффективных студенческих команд. Формируется способность работать в коллективе, толерантно воспринимая социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия (ОК-6).

7 НОРМАТИВНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ СИСТЕМЫ ОЦЕНКИ КАЧЕСТВА ОСВОЕНИЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ ОПОП ПО НАПРАВЛЕНИЮ ПОДГОТОВКИ 19.03.03 ПРОДУКТЫ ПИТАНИЯ ЖИВОТНОГО ПРОИСХОЖДЕНИЯ

В соответствии с ФГОС ВО по направлению подготовки 19.03.03 Продукты питания животного происхождения (бакалавриат) и Типовым положением о вузе оценка качества освоения обучающимися основных образовательных программ включает текущий контроль успеваемости, промежуточную и итоговую государственную аттестацию обучающихся.

Нормативно-методическое обеспечение текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся по ОПОП (уровень бакалавриата) осуществляется в соответствии с Типовым положением о вузе.

Оценка содержания ОПОП обучающимися производится в соответствии с Положением «Об организации и проведении обучающимися оценки содержания, организации и качества образовательного процесса в ФГБОУ ВО Новосибирского ГАУ»: СМК ПНД 123-01-2022,

утверждено ректором 14.09.2022 г. (<http://nsau.edu.ru/file/109191>).

7.1 Фонды оценочных средств для проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации

В соответствии с требованиями ФГОС ВО для аттестации обучающихся на соответствие их персональных достижений поэтапным требованиям соответствующей ОПОП по направлению подготовки 19.03.03 Продукты питания животного происхождения (бакалавриат) сформированы фонды оценочных средств для проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации ([Положение «О формировании фондов оценочных средств для текущей, промежуточной и государственной итоговой аттестации студентов»](#): СМК ПНД 69-01-2022, утверждено ректором 14.09.2022 г.; <https://nsau.edu.ru/file/44101/>).

7.2 Итоговая государственная аттестация выпускников ОПОП бакалавров

Итоговая аттестация выпускника бакалавра высшего учебного заведения является обязательной и осуществляется после освоения образовательной программы в полном объеме, включает:

1) государственный экзамен, введенный решением Ученого совета ФГБОУ ВО Новосибирский ГАУ, протокол от 24.04.2017 №5.

2) защиту выпускной квалификационной работы.

Итоговая аттестация проводится с целью оценки компетенций бакалавра определяющих его подготовленность к решению профессиональных задач, установленных ФГОС ВО по направлению подготовки 19.03.03 Продукты питания животного происхождения, способствующим его конкурентоспособности на рынке труда. Содержание Государственного экзамена и выпускной квалификационной работы по объему и структуре определяется на основании требований ООП в вопросах профессиональных компетенций вузом.

7.2.1 Требования к выпускной квалификационной работе

На основе Положения об итоговой государственной аттестации выпускников высших учебных заведений Российской Федерации, утвержденного Министерством образования и науки Российской Федерации, требований ФГОС ВО по направлению подготовки 19.03.03 Продукты питания животного происхождения разработаны и утверждены требования к содержанию, объему и структуре выпускных квалификационных работ, изложенные в Программе ГИА по направлению 19.03.03 Продукты питания животного происхождения.

Защита выпускной квалификационной работы позволяет полностью определить всестороннюю подготовленность бакалавра, выявить его научно-производственную зрелость, его умение реализовать на практике полученные в вузе знания.

7.2.2 Программа итогового государственного экзамена и комментарии к порядку формирования билетов

Государственный экзамен включает в себя вопросы по дисциплинам:

Общая технология отрасли.

Технология мяса и мясных продуктов.

Техно-химический контроль и управление качеством.

Биологическая безопасность пищевых систем.

Порядок формирования билетов и их соответствие компетенциям представлен в Программе ГИА по направлению 19.03.03 Продукты питания животного происхождения на сайте <https://nsau.edu.ru/file/1884911>.

8 ДРУГИЕ НОРМАТИВНО-МЕТОДИЧЕСКИЕ ДОКУМЕНТЫ И МАТЕРИАЛЫ, ОБЕСПЕЧИВАЮЩИЕ КАЧЕСТВО ПОДГОТОВКИ ОБУЧАЮЩИХСЯ:

В НГАУ разработана, задокументирована, внедрена и поддерживается в рабочем состоянии система менеджмента качества (СМК НГАУ).

Организационно-методической основой модели СМК НГАУ служат требования национального стандарта ГОСТ Р ИСО 9001, базовые понятия и принципы которого в значительной степени гармонизированы с понятиями и принципами общего менеджмента в

высшем образовании. Специфические требования в отношении гарантии качества образовательного процесса в модели учтены путем использования Стандартов и директив Европейской Ассоциации гарантии качества в высшем образовании (TNQA).

Интегрированная модель СМК НГАУ основана на процессном подходе и ориентирована на обеспечение гарантированного качества и совершенствование ключевых процессов (проектирование и разработка образовательных программ, реализация образовательных программ, управление персоналом, взаимодействие с заинтересованными сторонами) и процессов управления. Описание процессов представлено в документированных процедурах и в соответствующих разделах Руководства по качеству НГАУ.

Управление процессами на основе принципов менеджмента качества осуществляется на уровне университета в целом, институтов (факультетов) и кафедр, что закреплено в Положении о Совете по качеству НГАУ, Положениях о факультетах НГАУ, а также в должностных инструкциях декана факультета, заведующего кафедрой, преподавателя.

Организационная структура СМК НГАУ подчинена задачам процессного управления и включает в себя Совет по качеству, Учебно-методическое управление, группу уполномоченных по качеству в подразделениях НГАУ. В НГАУ определены и оформлены в виде Политики в области качества приоритеты в области качества, ведется планирование ключевых направлений деятельности.

Определение стратегических приоритетов и целей развития университета базируется на Политике в области качества НГАУ, нормативных документах по высшему образованию в России, а также на анализе тенденций развития высшего образования в Европе и в мире.

Процедуры гарантии качества образования и постоянное улучшение процессов осуществляется на основе систематической проверки качества (внутренних аудитов) образовательных и научно-консультационных услуг, анализа функционирования СМК и взаимодействия с потребителями и другими заинтересованными сторонами. Проведение внутренних аудитов через запланированные интервалы времени позволяет получать объективные свидетельства того, что СМК НГАУ соответствует запланированным мероприятиям, внедрена результативно и поддерживается в рабочем состоянии, а ООП регулярно проверяются и являются релевантными/адекватными и востребованными.

Для выполнения своей общественной миссии НГАУ публично, в сети Интернет, предоставляет и регулярно публикует свежую, беспристрастную и объективную информацию о реализуемых в университете образовательных программах, а также результатах деятельности в виде ежегодного отчёта.

В осуществлении своей общественной роли НГАУ несёт ответственность за предоставление информации о реализуемых образовательных программах, ожидаемых результатах этих программ, квалификациях, которые он присваивает, используемых обучающихся и оценочных процедурах и об образовательных возможностях, доступных студентам. Публикуемая информация также содержит описание достижений выпускников и характеристику обучающихся на данный момент студентов.

Образовательная программа периодически рецензируется и корректируется (Положение «О рабочей программе учебной дисциплины»: СМК ПНД 14-01-2022, утверждено ректором 14.09.2022 г. <https://nsau.edu.ru/file/30411/>); Положение «Об основной профессиональной образовательной программе федерального государственного образовательного стандарта высшего (среднего профессионального) образования»: СМК ПНД 20- 01-2015, введено приказом от 25.07.2011 №293-О (<https://nsau.edu.ru/file/1068>).

Компетентность преподавательского состава обеспечивается конкурсным отбором преподавателей и научных сотрудников (Положение «О порядке замещения должностей педагогических работников, относящихся к профессорско-преподавательскому составу в Новосибирском ГАУ»: СМК ПНД 07-01-2023, утверждено ректором 22.02.2023 г. (<https://nsau.edu.ru/file/1816261>), Положение «О порядке организации и проведения конкурса на замещение должностей научных сотрудников в Новосибирском ГАУ»: СМК ПНД 12-01-2015, введено в действие приказом от 06.11.2015 №394а-О (<http://nsau.edu.ru/file/128091>) и регулярным повышением их квалификации (Положение «О дополнительном профессиональном образовании педагогических работников ФГБОУ ВО Новосибирский ГАУ»: (<https://nsau.edu.ru/file/1712161>).

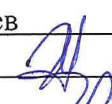
Самообследование позволяет выявить проблемы в научно-образовательном процессе и

скорректировать их (Положение «О порядке проведения самообследования по основным профессиональным образовательным программам»: СМК ПНД 83-01-2017, введено приказом от 29.12.2015 №485-О, утверждено ректором 18.01.2017 г.) (<https://nsau.edu.ru/file/100631>). При этом учитывается мнение обучающихся (Положение «Об организации и проведении обучающимися оценки содержания, организации и качества образовательного процесса в ФГБОУ ВО Новосибирского ГАУ»: СМК ПНД 123-01-2022, утверждено ректором 14.09.2022 г. (<https://nsau.edu.ru/file/109191>). Разработана балльно-рейтинговая система оценки знаний (Положение «О балльно-рейтинговой системе аттестации студентов»: СМК ПНД 08-01-2022 (<http://nsau.edu.ru/file/403>).


Проблемные лекции по актуальным вопросам развития науки читают ведущие ученые Сибирского научного центра. В рамках международного сотрудничества обучающиеся проходят стажировки и обучения за рубежом, а также имеют возможность прослушать лекции известных иностранных ученых в НГАУ.

РАЗРАБОТЧИКИ ОПОП ВО:

Декан Биолого-технологического факультета
наименование организации, должность

Жучаев К.В.

(ФИО, подпись)

Зав. кафедрой технологии и товароведения
пищевой продукции

Гаптар С.Л.

(ФИО, подпись)

наименование организации, должность

Доцент кафедры технологии и товароведения
пищевой продукции

Лисиченок О.В.

(ФИО, подпись)

наименование организации, должность

Эксперты (представители работодателя):

ООО "Лита" Начальник ОП
наименование организации, должность



(ФИО, подпись)


ООО "Техномаркет" рук. Сыроварни
наименование организации, должность


Жукова 3.5
(ФИО, подпись)

ОПОП ВО одобрена на заседании учебно-методического совета

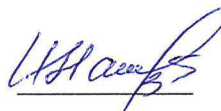
Протокол № 4 от « 3 » 05 20 23 г.

Председатель учебно-методического совета

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

ОПОП ВО СОГЛАСОВАНА:

Проректор по качеству
образовательной деятельности



Наумкин И.В.