

Минсельхоз России

ФГБОУ ВО Новосибирский ГАУ

Согласовано:

Проректор по учебной работе

В.Н. Бабин

« 19 » 11 2015 г.

Утверждаю:

Ректор

А.С. Денисов

« 19 » 11 2015 г.



Номер внутривузовской регистрации

17/4 деп 03-01

« 20 » 11 2015 г.

## ОСНОВНАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ

**Продукты питания животного происхождения (профиль Технология  
мяса и мясных продуктов)**

наименование основной профессиональной образовательной программы

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

**УРОВЕНЬ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ**  
**БАКАЛАВРИАТ**

**Квалификация – бакалавр**

**Виды профессиональной деятельности**

- основной – научно-исследовательская
- дополнительный – производственно-технологическая

**Форма обучения – очная**

Новосибирск 2015

## 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 бакалавриата), 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) по направлению подготовки 19.03.03 Продукты питания животного происхождения, утвержденного приказом 12.03.2015 №199.

**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»;
- Приказ Министерства образования и науки РФ от 05.04.2017 № 301 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам высшего образования – программам бакалавриата, программам специалитета, программам магистратуры»;
- Приказ Минобрнауки России от 27.11.2015 №1383 «Об утверждении Положения о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы высшего образования»;
- Федеральный государственный образовательный стандарт высшего образования (далее – ФГОС ВО) по направлению подготовки 19.03.03 Продукты питания животного происхождения.
- Инструктивное письмо Минобрнауки России от 28.12.09 № 03-2672 «О разработке примерных основных образовательных программ профессионального образования»;
- Инструктивное письмо Минобрнауки России от 13.05.2010 № 03-956 «О разработке вузами основных образовательных программ»;
- Устав Федерального государственного бюджетного образовательного учреждения высшего образования «Новосибирский государственный аграрный университет».
- Нормативно-методические документы Минобрнауки России.
- Положение о Биолого-технологическом факультете НГАУ, утвержденного решением Учёного совета университета (протокол от 09.11.2015 № 8).

## **1.4 Общая характеристика вузовской основной образовательной программы высшего образования программы бакалавриата**

**1.4.1** Цель ОПОП является формирование у обучающихся компетенций согласно требованиям ФГОС ВО по направлению подготовки 19.03.03 Продукты питания животного происхождения, 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 рецептур, 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). Информация для поступающих опубликована на сайте университета.

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

Программа бакалавриата ориентирована на научно-исследовательский вид профессиональной деятельности как основной - программа академического бакалавриата.

## **2.4 Задачи профессиональной деятельности выпускника**

### 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.

### 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;

### **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 данной ОПОП бакалавр выпускник должен обладать следующими компетенциями:

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:

**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).

ВПК-1- способностью применять знание основных законов естественнонаучных дисциплин в профессиональной деятельности (введена решением Ученого Совета НГАУ, протокол от 27 апреля 2015 г. №4).

***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).

Планируемые результаты обучения по каждой дисциплине (модулю) и практике - знания, умения, навыки и (или) опыт деятельности, характеризующие этапы формирования компетенций и обеспечивающие достижение планируемых результатов освоения образовательной программы отражены в рабочих программах дисциплин (модулей), программах практик.

#### **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 5 апреля 2017 г. № 301 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам высшего образования – программам бакалавриата, программам специалитета, программам магистратуры», а так же 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 27.11.2015 №1383 «Об утверждении Положения о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы высшего образования», 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 81-01-2017, утверждено ректором 07.08.2017 №265-О (<http://nsau.edu.ru/file/66581/>);

- 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/>);

- Положение «О практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы высшего образования в ФГБОУ ВО Новосибирский ГАУ»: СМК ПНД 95-01-2017, введено в действие приказом от 26.12.2015 №477-О, утверждено ректором 16.01.2017 г.; (<http://nsau.edu.ru/file/126971/>);

- Положение «О проведении текущего контроля и промежуточной аттестации обучающихся в ФГБОУ ВО Новосибирский ГАУ»: СМК ПНД 77-01-2015, введено в действие приказом от 03.08.2015 №268а-О; (<https://nsau.edu.ru/file/104821/>);

- Положением «О порядке проведения государственной итоговой аттестации по программам бакалавриата, программам специалитета и программам магистратуры»: СМК ПНД 80-01-2016, введено в действие приказом от 30.05.2016 №217-О (<http://nsau.edu.ru/file/66551/>);

- Положение «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; (<http://nsau.edu.ru/file/108451/>) и другими.

**4.1 Календарный учебный график** (<https://nsau.edu.ru/biotech/abit/spec/>) (прил.1)

**4.2 Учебный план по направлению подготовки 19.03.03 Продукты питания животного происхождения, уровень бакалавриата** (<http://nsau.edu.ru/biotech/abit/spec/>) (прил.2)

**4.3 Рабочие программы учебных курсов, предметов дисциплин (модулей)**

В приложении 3 – рабочие программы дисциплин учебного плана.

**4.4 Программы учебной и производственной практик**

**4.4.1 Программа учебной практики**

При реализации данной ОПОП предусматривается следующий тип учебной практики:

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

Способы проведения учебной практики:

стационарная;

выездная.

Целью учебной практики является формирование компетенций у бакалавров, направленных на закрепление и углубление теоретической подготовки обучающегося, овладение умениями и навыками самостоятельно ставить задачи.

Аттестация по итогам практики проходит в форме защиты отчета по практике. Практикант представляет документы, предусмотренные программой практики. По результатам защиты отчета выставляется зачет.

Учебная практика проводится на кафедрах, в лабораториях и подразделениях НГАУ с соответствующей материально-технической базой, в профильных организациях и предприятиях с которыми заключены договора. Договоры регистрируются в отделе практик и трудоустройства университета.

Руководство практикой осуществляет руководитель практики, назначаемый заведующим кафедрой. Со стороны принимающей организации или предприятия ответственными за практику назначаются ведущие специалисты.

Учебная практика проводится во 2-м и 4-м семестрах очного обучения, объём – 3 и 3 з.е. соответственно.

Программа практики представлена на сайте НГАУ: <http://nsau.edu.ru/biotech/abit/spec/>.

#### **4.4.2 Программа производственной практики**

Целью производственной практики является закрепление и углубление полученных теоретических знаний, а также приобретение опыта на предприятиях пищевой промышленности, формирование навыков самостоятельного решения технических и организационных задач.

При организации ОПОП предусматриваются следующие типы производственной практики:

1) практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (в том числе технологическая практика);

2) научно-исследовательская работа;

3) преддипломная практика.

Способы проведения производственной практики:

стационарная;

выездная.

Производственная практика – это особый вид учебных занятий, ориентированных на профессиональную практическую подготовку обучающихся.

Бланк договора представлен на сайте НГАУ ([https://nsau.edu.ru/department/practice\\_placement/](https://nsau.edu.ru/department/practice_placement/)).

ФГБОУ ВО Новосибирский ГАУ имеет договора на прохождение производственных практик с профильными организациями. Договоры регистрируются в отделе практик и трудоустройства университета.

Руководство практикой осуществляет руководитель практики, назначаемый заведующим кафедрой. Со стороны принимающей организации или предприятия ответственными за практику назначаются ведущие специалисты.

Защита отчета проходит на курирующей кафедре перед комиссией. При оценке итогов работы практиканта принимают во внимание его производственную характеристику, качество



доклада, содержание отчета, ответы на вопросы. По результатам защиты выставляется зачёт с оценкой.

Время прохождения производственной практики по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (в том числе технологическая практика) – 7-й семестр, объем – 6 з.е.

#### **Научно-исследовательская работа**

По результатам выполнения научно-исследовательской работы, обучающиеся предоставляют на кафедру документы предусмотренные программой практики. Время выполнения научно-исследовательской работы – 6 семестр, объём – 3 з.е.

По результатам защиты выставляется зачёт с оценкой. Программа практик представлена на сайте НГАУ: <http://nsau.edu.ru/biotech/abit/spec/>.

### **5. ФАКТИЧЕСКОЕ РЕСУРСНОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ОПОП ПО НАПРАВЛЕНИЮ ПОДГОТОВКИ 19.03.03 ПРОДУКТЫ ПИТАНИЯ ЖИВОТНОГО ПРОИСХОЖДЕНИЯ, УРОВЕНЬ БАКАЛАВРИАТА**

**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 2016-2020 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/biotech/abit/spec/>).

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/departament/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 способность 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 работают 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**

Приказом Министерства образования и науки РФ от 05.04.2017 № 301 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам высшего образования – программам бакалавриата, программам специалитета, программам магистратуры» оценка качества освоения обучающимися основных образовательных программ включает текущий контроль успеваемости, промежуточную и итоговую (государственную итоговую) аттестацию обучающихся.

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 123-01-2015, утверждено ректором 15.09.2015 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 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 69-01-2015, введено приказом от 30.10.2014 №411-О, утверждено ректором 17.12.2015 г. (<http://nsau.edu.ru/file/44101>)).

## **7.2 Государственная итоговая аттестация выпускников ОПОП бакалавриата**

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 НГАУ, протокол от 24.04.2017 №5.
- 2) защиту выпускной квалификационной работы.

ГИА 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 ОПОП.

Положение «О порядке проведения государственной итоговой аттестации по программам бакалавриата, программам специалитета и программам магистратуры»: СМК ПНД 80-01-2016, введено в действие приказом от 30.05.2016 №217-О (<http://nsau.edu.ru/file/66551>).

### **7.2.1 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, Технологическое оборудование мясной отрасли, Биологическая безопасность пищевых систем, Общая санитарная микробиология.

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

### **7.2.1 Требования к выпускной квалификационной работе**

На основании Приказа Минобрнауки России от 9 февраля 2016 г. № 86 «О внесении изменений в Порядок проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам высшего образования - программам бакалавриата, программам специалитета и программам магистратуры, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 29 июня 2015 г. № 636», 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.

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

## **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 Новосибирского ГАУ).

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

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 ОПОП 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 обучающих 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 14-01-2017, введено приказом от 17.06.2011 № 234-О, утверждено ректором 18.08.2017 г. (<http://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 (<http://nsau.edu.ru/file/1068>); Положение «Об учебно-методическом комплексе учебной дисциплины (модуля)»: СМК ПНД 65-01-2015, утверждено ректором 09.11.2015 г. (<http://nsau.edu.ru/file/94221>).

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 07-01-2015, утверждено ректором 29.12.2015 г. (<http://nsau.edu.ru/file/130201>), 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»: СМК ПСП 64-01-2015, принято Ученым советом протокол от 21.12.2015 №10, утверждено ректором 21.12.2015) (<http://nsau.edu.ru/file/130001>).

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 123-01-2015, утверждено ректором 15.09.2015 г. (<http://nsau.edu.ru/file/109191>). Разработана балльно-рейтинговая система оценки знаний (Положение «О балльно-рейтинговой системе аттестации студентов»: СМК ПНД 08-01-2015, введено приказом от 28.09.2011 №371-О, утверждено ректором 12.10.2015 г. (<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.



9 Список разработчиков ОПОП ВО, экспертов

РАЗРАБОТЧИКИ ОПОП ВО:

Денис ВТФ, ч.д.и., профессор

Шураев К.В.

(ФИО, подпись)

Зам. декана ВТФ по

должность

метод. работе, д.б.и., проф.

Кочнева М.Л.

(ФИО, подпись)

ФГБОУ ВО Новосибирский ГАУ  
Зав. каф. <sup>должность</sup> технологии и товароведения  
пищевой продукции, к.т.н. доц.

Галтар С.А.

(ФИО, подпись)

эксперты (представители работодателя):

ООО "Сибирские документы"

наименование организации, должность

Руководитель

Гаврилов В.М.

(ФИО, подпись)

ООО "Сибирские документы"

наименование организации, должность

директор

Чирков М.А.

(ФИО, подпись)

наименование организации, должность

директор

Ромашков Л.А.

(ФИО, подпись)

ОПОП ВО одобрена на заседании учебно-методического совета Биолого-технологического факультета

Протокол № 6 от « 19 » ноября 2015 г.

Председатель методического совета

должность

Кочнева М.Л.  
(ФИО, подпись)

ОПОП ВО СОГЛАСОВАНА:

Проректор по лицензированию, аккредитации и ИТ

Наумкин И.В.  
(ФИО, подпись)