



МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ  
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ  
УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ  
«МОСКОВСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ  
ТЕХНОЛОГИЙ И УПРАВЛЕНИЯ ИМЕНИ К.Г. РАЗУМОВСКОГО  
(ПЕРВЫЙ КАЗАЧИЙ УНИВЕРСИТЕТ)»

Липецкий казачий институт технологий и управления (филиал)  
ФГБОУ ВО «МГУТУ им. К.Г. Разумовского (ПКУ)»

Одобрено на заседании  
Ученого совета  
Протокол № 14 от «29» июня 2023 г.



«УТВЕРЖДАЮ»  
И.о. ректора университета

А.С. Миронов

«29» июня 2023 г.

ОСНОВНАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА  
ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ  
(общая характеристика)

по направлению подготовки  
19.03.03 Продукты питания животного происхождения

направленность (профиль) программы  
Технология мясных и молочных продуктов

уровень образования  
Бакалавриат

Виды профессиональной деятельности:

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



ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН  
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

Сертификат: 5368631B87BC9091B88747496837E140ECB7C81E  
Владелец: Зияутдинов Владимир Сергеевич  
Действителен: с 27.04.2024 до 21.07.2025

Липецк 2023

Основная профессиональная образовательная программа высшего образования разработана на основании федерального государственного образовательного стандарта высшего образования – бакалавриат по направлению подготовки 19.03.03 Продукты питания животного происхождения, утвержденного приказом Министерства науки и высшего образования Российской Федерации от 11.08.2020 г. № 936, учебного плана по основной профессиональной образовательной программе высшего образования 19.03.03 «Продукты питания животного происхождения».

Руководитель основной профессиональной образовательной программы, к.б.н.

В.Н. Якунина

Основная профессиональная образовательная программа обсуждена на Учебно-методическом совете и рекомендована к рассмотрению на Ученом совете Университета, Протокол № 11 от «19» 06 2023 года.

Основная профессиональная образовательная программа обсуждена на Студенческом совете. Протокол № 9 от «20» 06 2023 года.

Директор института, к.п.н.



В.С. Зияутдинов

Основная профессиональная образовательная программа рекомендована к утверждению представителями организаций-работодателей:

Генеральный директор ООО «Липецкрыба-Производство»



Е.П. Чуйкова

Начальник цеха Уи ПП СПССПК «Экоптица»



Л.В. Кочеткова

## СОДЕРЖАНИЕ

|   |    |
|---|----|
| 1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ .....  | 4  |
| 1.1. Нормативные документы для разработки основной профессиональной образовательной программы по направлению подготовки .....                               | 4  |
| 3.1 Учебный план .....  | 5  |
| 3.2. Календарный учебный график.....  | 5  |
| 3.3. Рабочие программы дисциплин.....   | 5  |
| 3.4. Программы практик основной профессиональной образовательной программы.....   | 6  |
| 4. Планируемые результаты освоения образовательной программы .....  | 6  |
| 5. ФАКТИЧЕСКОЕ РЕСУРСНОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ. ОРГАНИЗАЦИОННО-ПЕДАГОГИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ.....  | 8  |
| 5. 1. Сведения о педагогических работниках, отнесенных к профессорско-преподавательскому составу, необходимые для реализации образовательных программ ..... | 9  |
| 5.2. Материально-техническая база .....   | 9  |
| 5.3 Учебно-методическое и информационное обеспечение программы.....   | 10 |
| 6. НОРМАТИВНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ СИСТЕМЫ КАЧЕСТВА ОСВОЕНИЯ ОБУЧАЮЩИМИСЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ.....  | 10 |
| 6.1. Оценочные средства .....   | 10 |
| 6.2. Государственная итоговая аттестация .....  | 11 |
| 7. Адаптация образовательной программы обучающимися с ограниченными возможностями здоровья .....  | 11 |
| 8. Регламент по организации периодического обновления опоп во в целом и составляющих её документов.....   | 12 |
| 8.1. Лист регистрации изменений.....  | 13 |

## **1 ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ**

Основная профессиональная образовательная программа высшего образования «Технология мясных и молочных продуктов», реализуемая в федеральном государственном бюджетном образовательном учреждении высшего образования Липецкий казачий институт технологий и управления (филиал) «Московский государственный университет технологий и управления им. К. Г. Разумовского (ПКУ)» по направлению подготовки 19.03.03 «Продукты питания животного происхождения» (уровень бакалавриата), представляет собой систему учебно-методических документов, разработанных с учетом требований рынка труда на основе федерального государственного образовательного стандарта высшего образования по направлению подготовки 19.03.03 «Продукты питания животного происхождения» (уровень бакалавриата), ФГОС ВО, утвержденного приказом от 12.03.2015 г. №211 «Об утверждении и введении в действие федерального государственного образовательного стандарта высшего образования по направлению подготовки 19.03.03 «Продукты питания животного происхождения» (уровень бакалавриата)»

Основная профессиональная образовательная программа «Технология мясных и молочных продуктов» (далее – «ОПОП») регламентирует цели, планируемые результаты, содержание, условия и технологии реализации образовательного процесса, оценку качества подготовки выпускника по данному направлению подготовки включает в себя: учебный план, рабочие программы учебных дисциплин, программы практики, календарный учебный график, программу государственной итоговой аттестации, оценочные средства и методические материалы, предметов, дисциплин (модулей) и другие материалы, обеспечивающие качество подготовки обучающихся и соответствующие образовательные технологии.

### **1.1. Нормативные документы для разработки основной профессиональной образовательной программы по направлению подготовки**

Нормативную правовую базу разработки ОПОП составляют:

- Федеральный закон от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
- Порядок организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам высшего образования - программам бакалавриата, программам специалитета, программам магистратуры, утвержденный приказом Минобрнауки России от 06 апреля 2021 г. № 245;
- Положение о практической подготовке обучающихся, утвержденное приказом Министерства науки и высшего образования РФ от 05 августа 2020 г. № 885/390;
- Порядок проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам высшего образования - программам бакалавриата, программам специалитета и программам магистратуры, утвержденным приказом Минобрнауки России от 29.06.2015 № 636 с изм. от 28.04.16;
- Устав ФГБОУ ВО МГУТУ им. К.Г. Разумовского (ПКУ);
- Иные нормативные и локальные документы (при наличии).

### **2 . Объем основной профессиональной образовательной программы**

Трудоемкость освоения студентом ОПОП по направлению подготовки 19.03.03 «Продукты питания животного происхождения» (уровень бакалавриата) за весь период обучения составляет 240 зачетных единиц (1 зачетная единица равна 36 академическим часам) вне зависимости от формы обучения, применяемых образовательных технологий, реализации ОПОП с использованием сетевой формы, реализации ООП по индивидуальному учебному плану, в том числе ускоренному обучению. Общая трудоемкость включает все виды аудиторной и самостоятельной работы студента, практики и время, отводимое на контроль качества освоения студентом основной профессиональной образовательной программы высшего образования.

Объем ОПОП в очной форме обучения, реализуемый за один учебный год, составляет 60 зачетных единиц.

Объем ОПОП за один учебный год при обучении по индивидуальному плану вне зависимости от формы обучения не может составлять более 75 зачетных единиц.

### **3. Документы, регламентирующие содержание и организацию образовательного процесса**

Согласно п. 9 статьи 2 Федерального закона «Об образовании в Российской Федерации» от 29 декабря 2012 года № 273-ФЗ, основная профессиональная образовательная программа «Технология мясных и молочных продуктов» по направлению подготовки 19.03.03 «Продукты питания животного происхождения» (бакалавриат) представляет собой комплекс основных характеристик образования (объем, содержание, планируемые результаты), организационно-педагогических условий и в случаях, предусмотренных настоящим Федеральным законом, форм аттестации, который представлен в виде учебного плана, календарного учебного графика, рабочих программ учебных предметов, курсов, дисциплин (модулей), иных компонентов, а также оценочных и методических материалов.

#### **3.1 Учебный план**

Учебный план основной профессиональной образовательной программы «Технология мясных и молочных продуктов» по направлению подготовки 19.03.03 «Продукты питания животного происхождения» (уровень бакалавра) представляет собой структуру ОПОП как совокупность модулей, включающих связанные дисциплины, практики и другие виды образовательной деятельности.

Структура программы уровня образования включает обязательную (базовую) часть и вариативную часть, формируемую Университетом, исходя из накопленного вузом научно-педагогического опыта в реализации основных и дополнительных профессиональных образовательных программ в области области научного знания, сложившихся научных школ вуза и потребностей рынка труда.

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

В учебном плане выделяется объем работы обучающихся во взаимодействии с преподавателем (контактная работа обучающихся с преподавателем) по видам учебных занятий и самостоятельной работы обучающихся в академических часах. Для каждой дисциплины и практики указывается форма промежуточной аттестации обучающихся.

Учебные планы основной профессиональной образовательной программы «Технология мясных и молочных продуктов» по направлению подготовки 19.03.03 «Продукты питания животного происхождения» (уровень бакалавра) по формам обучения представлены в приложениях.

#### **3.2 Календарный учебный график**

Последовательность реализации основной профессиональной образовательной программы «Технология мясных и молочных продуктов» по направлению подготовки 19.03.03 «Продукты питания животного происхождения» (уровень бакалавриата) по годам (включая теоретическое обучение, практики, промежуточные и итоговую аттестации, каникулы) приводится в учебных планах, а также утверждается ежегодно приказом Ректора.

#### **3.3 Рабочие программы дисциплин**

Основная профессиональная образовательная программа «Технология мясных и молочных продуктов» по направлению подготовки 19.03.03 «Продукты питания животного происхождения» (уровень бакалавриата) обеспечена рабочими программами всех учебных дисциплин как базовой, так и вариативной частей учебного плана, включая дисциплины по выбору студента и элективные курсы.

Рабочие программы дисциплин учебного плана отражают планируемые результаты обучения – знания, умения, навыки и (или) опыт деятельности, характеризующие этапы формирования компетенций и обеспечивающие достижение планируемых результатов освоения образовательной программы.

Рабочие программы дисциплин учебного плана основной профессиональной образовательной программы «Технология мясных и молочных продуктов» по направлению подготовки 19.03.03 «Продукты питания животного происхождения» (уровень бакалавриата) хранятся на кафедрах.

### **3.4 Программы практик основной профессиональной образовательной программы**

В соответствии с ФГОС практика является обязательным разделом основной профессиональной образовательной программы «Технология мясных и молочных продуктов» по направлению подготовки 19.03.03 «Продукты питания животного происхождения» (уровень бакалавриат) 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 компетенций обучающихся, согласно ФГОС ВО.

Практика обучающихся по ОПОП «Технология мясных и молочных продуктов» по направлению подготовки 19.03.03 «Продукты питания животного происхождения» (уровень бакалавриат) организовывается и осуществляется в соответствии с Положением о практической подготовке обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы высшего образования-программы бакалавриата, программы специалитета, программы магистратуры, в ФГБОУ ВО Московский государственный университет технологий и управления им. К.Г. Разумовского (Первый казачий университет).

Практики проводятся на базе сторонней организации, на базе Института под руководством преподавателей кафедры технологий пищевых производств.

Программы практик основной профессиональной образовательной программы «Технология мясных и молочных продуктов» по направлению подготовки 19.03.03 «Продукты питания животного происхождения» (уровень бакалавриата) представлены в приложениях.

Базы практик:

1. ООО «Агрофирма «Липецк»
2. АОПК «Лимак»
3. ООО Липецкий пищевой комбинат

### **4. Планируемые результаты освоения образовательной программы**

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

Выпускник, освоивший программу, должен обладать следующими **общекультурными компетенциями (ОК):**

- способностью использовать основы философских знаний для формирования мировоззренческой позиции (ОК-1);
- способностью анализировать основные этапы и закономерности исторического развития общества для формирования гражданской позиции (ОК-2);
- способностью использовать основы экономических знаний в различных сферах деятельности (ОК-3);
- способностью использовать основы правовых знаний в различных сферах деятельности (ОК-4);
- способностью к коммуникации в устной и письменной формах на русском и иностранном языках для решения задач межличностного и межкультурного взаимодействия (ОК-5);
- способностью работать в коллективе, толерантно воспринимая социальные, этнические,

конфессиональные и культурные различия (ОК-6);  
способностью к самоорганизации и самообразованию (ОК-7);  
способностью использовать методы и средства физической культуры для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности (ОК-8);  
готовностью пользоваться основными методами защиты производственного персонала и населения от возможных последствий аварий, катастроф, стихийных бедствий (ОК-9).

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

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

Выпускник, освоивший программу, должен обладать **профессиональными компетенциями (ПК)**, соответствующими **виду/видам деятельности в соответствии с ФГОС**, на которые ориентирована ОПОП:

**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 ОПОП *«Технология мясных и молочных продуктов»* по направлению подготовки 19.03.03 *«Продукты питания животного происхождения»* (бакалавриат)



все общекультурные и общепрофессиональные компетенции, а также профессиональные компетенции, отнесенные к виду деятельности в соответствии с ФГОС и видам профессиональной деятельности, включены в набор **требуемых результатов освоения программы**.

## **5 Фактическое ресурсное обеспечение образовательной программы. Организационно-педагогические условия**

Ресурсное обеспечение основной профессиональной образовательной программы «*Технология мясных и молочных продуктов*» по направлению подготовки 19.03.03 «Продукты питания животного происхождения» (бакалавриат) формируется на основе требований к условиям реализации ОПОП, определяемых ФГОС с учетом рекомендаций соответствующей ОПОП.

### **5. 1 Сведения о педагогических работниках, отнесенных к профессорско-преподавательскому составу, необходимые для реализации образовательных программ**

Реализация программы бакалавриата обеспечивается руководящими и научно-педагогическими работниками организации, а также лицами, привлекаемыми к реализации программы бакалавриата на условиях гражданско-правового договора.

Доля научно-педагогических работников (в приведенных к целочисленным значениям ставок), имеющих образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины (модуля), в общем числе научно-педагогических работников, реализующих программу бакалавриата составляет более 70 процентов.

Доля научно-педагогических работников (в приведенных к целочисленным значениям ставок), имеющих ученую степень (в том числе ученую степень, присвоенную за рубежом и признаваемую в Российской Федерации) и (или) ученое звание (в том числе ученое звание, полученное за рубежом и признаваемое в Российской Федерации), в общем числе научно-педагогических работников, реализующих программу бакалавриата составляет более 70 процентов.

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

### **5.2 Материально-техническая база**

Каждый обучающийся в течение всего периода обучения обеспечен индивидуальным неограниченным доступом к электронно-библиотечной системе (электронным библиотекам) и к электронной информационно-образовательной среде Университета, к учебным планам, рабочим программам дисциплин (модулей), практик, к изданиям электронных библиотечных систем и электронным образовательным ресурсам, указанным в рабочих программах; к портфолио обучающегося, также может взаимодействовать между участниками образовательного процесса, в том числе синхронное и (или) асинхронное взаимодействие посредством сети «Интернет».

Аудитории для проведения занятий лекционного типа, занятий семинарского типа, курсового проектирования (выполнения курсовых работ), групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации, а также помещения для самостоятельной работы и помещения для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования. Занятия проводятся на базе аудиторий Института, оснащенных необходимым для организации образовательного процесса оборудованием: – видеопроекторы, интерактивные доски, лаборатория информационных технологий; лаборатория методов исследования свойств сырья и продуктов питания, контроля качества и безопасности пищевой продукции, лаборатория технологии пищевых производств, лаборатория химии и микробиологии.

### 5.3 Учебно-методическое и информационное обеспечение программы

Содержательная составляющая учебных модулей ОПОП отражена в рабочих программах, в которых отдельным блоком представлены учебно-методические (списки основной и дополнительной литературы из расчета не менее 50 экземпляров каждого из изданий основной литературы не менее 25 экземпляров дополнительной литературы на 100 обучающихся) и информационные материалы (<http://znanium.com/>, <https://rucont.ru/>, <http://biblioclub.ru/>), наборы демонстрационного оборудования и учебно-наглядных пособий, обеспечивающие тематические иллюстрации, соответствующие примерным программам дисциплин (модулей), рабочим учебным программам дисциплин (модулей).

Обучающимся обеспечен доступ к современным профессиональным базам данных и информационным справочным системам:

1. Научная электронная библиотека eLIBRARY.RU. – URL: <http://elibrary.ru>
2. Университетская библиотека онлайн: электронно-библиотечная система. - URL: <http://www.biblioclub.ru>
3. КнигаФонд : электронно-библиотечная система.- URL: <http://knigafund.ru>
4. Консультант студента. Технические науки: электронно-библиотечная система.- URL: <http://www.studentlibrary.ru>
5. Российская государственная библиотека. - URL: [www.rsl.ru](http://www.rsl.ru)
6. Российская национальная библиотека. URL: [www.nlr.ru](http://www.nlr.ru)
7. Президентская библиотека имени Б.Н. Ельцина- URL: <http://www.prlib.ru>
8. Научная электронная библиотека Российской академии естественных наук. - URL: [www.monographies.ru](http://www.monographies.ru)
9. Электронная библиотека РФФИ. - URL: [www.rfbr.ru/rffi/ru/library](http://www.rfbr.ru/rffi/ru/library)
10. Vivaldi: сеть электронных библиотек. -<http://www.vivaldi.ru/>

#### Специализированные порталы

1. [www.edu.ru](http://www.edu.ru) – Федеральный портал «Российское образование»
2. [www.ruslan.ru:8001](http://www.ruslan.ru:8001) – объединенный каталог гибридных библиотек России – Руслан.
3. <http://www.intuit.ru/> - Национальный Открытый Университет «ИНТУИТ»
4. <http://www.aselibrary.ru/index.html> - Российская ассоциация электронных библиотек
5. [www.infojournal.ru](http://www.infojournal.ru) - Издательство «Образование и Информатика»
6. <http://fcior.edu.ru/> - Федеральный центр информационно-образовательных ресурсов
7. <http://window.edu.ru/>- Портал «Единое окно доступа к образовательным ресурсам»
8. <http://school.edu.ru/>- Российский общеобразовательный портал
9. <http://informatics.mccme.ru/moodle/> – Дистанционная подготовка по информатике;
10. <http://acmp.ru/>– Школа программиста.
11. <http://znanium.com/>; <https://text.rucont.ru/>; [http://mgutm.ru/students-and-masters/library/elektronnaya\\_biblioteka.php](http://mgutm.ru/students-and-masters/library/elektronnaya_biblioteka.php)

## 6 Нормативно-методическое обеспечение системы качества освоения обучающимися образовательной программы

### 6.1 Оценочные средства

В соответствии с ФГОС ВО по направлению подготовки 19.03.03 «Продукты питания животного происхождения» (уровень бакалавриата) и рекомендациям ПрООП ВО оценка качества освоения обучающимися основных профессиональных образовательных программ включает: текущий контроль успеваемости, промежуточную аттестацию и итоговую аттестацию обучающихся. Нормативно-методическое обеспечение текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся по ОПОП осуществляется в соответствии с Положением

о периодичности и порядке текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся по программам высшего образования – программам бакалавриата, программам специалитета и программам магистратуры». Текущий контроль успеваемости и промежуточная аттестация обучающихся осуществляются в соответствии с Основными положениями балльно-рейтинговой системы. Для оценки уровня освоения основной профессиональной образовательной программы на уровне текущего контроля успеваемости, промежуточной и государственной итоговой аттестации обучающихся созданы оценочные средства основной профессиональной образовательной программы «Технология мясных и молочных продуктов» по направлению подготовки 19.03.03 «Продукты питания животного происхождения» (уровень бакалавриата).

## **6.2 Государственная итоговая аттестация**

Государственная итоговая аттестация включает защиту выпускной квалификационной работы, в том числе подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты, а также подготовку и сдачу государственного экзамена. Цель государственной итоговой аттестации заключается в установлении соответствия уровня профессиональной подготовленности выпускника к решению профессиональных задач, а также требованиям к результатам освоения ОПОП «Технология мясных и молочных продуктов» по направлению подготовки 19.03.03 «Продукты питания животного происхождения» (уровень бакалавриата), установленным ФГОС и разработанной на его основе настоящей основной профессиональной образовательной программы.

Выпускная квалификационная работа представляет собой самостоятельно выполненную выпускником письменную работу, содержащую решение задачи либо результаты анализа проблемы, имеющей значение для соответствующей области профессиональной деятельности. Выпускная квалификационная работа демонстрирует уровень сформированности следующих компетенций: ОК-1; ОК-2; ОК-3; ОК-4; ОК-5; ОК-6; ОК-7; ОК-8; ОК-9; ОПК-1; ОПК-2; ОПК-3; ОПК-4; 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-18; ПК-19; ПК-20; ПК-21; ПК-22; ПК-23; ПК-24; ПК-25; ПК-26; ПК-27; ПК-28; ПК-29; ПК-30; ПК-31.

Задание на выпускную квалификационную работу содержится в Программе государственной итоговой аттестации выпускников основной профессиональной образовательной программы «Технология мясных и молочных продуктов» по направлению подготовки **19.03.03 «Продукты питания животного происхождения»** (уровень бакалавриат).

Выпускник основной профессиональной образовательной программы «Технология мясных и молочных продуктов» по направлению подготовки 19.03.03 «Продукты питания животного происхождения» (уровень бакалавриат), подтвердивший в рамках государственной итоговой аттестации высокий уровень сформированности соответствующих компетенций, необходимых для решения профессиональных задач, оканчивает обучение по указанной программе уровня бакалавриата с получением диплома бакалавра.

## **7 Адаптация образовательной программы обучающимися с ограниченными возможностями здоровья**

Настоящая основная профессиональная образовательная программа является адаптированной для обучения инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья (далее – «обучающиеся с ОВЗ»). Организация образовательного процесса осуществляется в соответствии с учебными планами, графиками учебного процесса, расписанием занятий с учетом психофизического развития, индивидуальных возможностей, состояния здоровья, обучающихся с ОВЗ и Индивидуальной программой реабилитации инвалидов.

Образовательный процесс по образовательной программе для обучающихся с ОВЗ в ЛКИТиУ (филиале) ФГБОУ ВО «МГУТУ им. К. Г. Разумовского (ПКУ)» может быть реализован в следующих формах:

- в общих учебных группах (совместно с другими обучающимися) без или с применением специализированных методов обучения;

- в специализированных учебных группах (совместно с другими обучающимися с данной нозологией) с применением специализированных методов и технических средств обучения;
- по индивидуальному плану;
- с применением электронного обучения.

При обучении по индивидуальному плану в отдельных учебных группах численность обучающихся с ОВЗ устанавливается до 15 человек.

В случае обучения, обучающихся с ОВЗ в общих учебных группах с применением специализированных методов обучения, выбор конкретной методики обучения определяется исходя из рационально-необходимых процедур обеспечения доступности образовательной услуги обучающимся с ОВЗ с учетом содержания обучения, уровня профессиональной подготовки научно-педагогических работников, методического и материально-технического обеспечения, особенностей восприятия учебной информации обучающимися с ОВЗ и т.д.

В случае обучения по индивидуальному плану обучающихся с ОВЗ начальный этап обучения по образовательной программе подразумевает включение в факультативного специализированного адаптационного модуля, предназначенного для социальной адаптации обучающихся к образовательному учреждению и конкретной образовательной программе; направленного на организацию умственного труда обучающихся с ОВЗ, выработку необходимых социальных, коммуникативных и когнитивных компетенций, овладение техническими средствами (в зависимости от нозологии), дистанционными формами и информационными технологиями обучения. В зависимости от психофизического развития, индивидуальных возможностей, состояния здоровья обучающихся с ОВЗ и индивидуальным планом реабилитации инвалидов адаптационный модуль может быть трудоемкостью 10 зачетных единиц либо 30 зачетных единиц. Адаптационный модуль является неотъемлемой частью образовательной программы.

Порядок организации образовательного процесса для обучающихся с ОВЗ, в том числе требования, установленные к оснащенности образовательного процесса по образовательной программе определены утвержденным Положением об организации образовательного процесса для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья и инвалидностью в ФГБОУ ВО «МГУТУ им. К.Г. Разумовского (ПКУ)» и его филиалах.

## **8. Регламент по организации периодического обновления ОПОП в целом и составляющих её документов**

ОПОП в целом или составляющие ее документы обновляются один раз в год по решению Ученого совета Института. Обновление проводится с целью актуализации ОПОП и усовершенствования учебного плана с учетом развития науки, техники, культуры, экономики, технологий и социальной сферы. Порядок, форма и условия проведения обновления ОПОП ВО устанавливается ученым советом вуза. ОПОП ВО ежегодно обновляется в части состава дисциплин (модулей), установленных в учебном плане, и (или) содержания рабочих программ учебных курсов, предметов, дисциплин (модулей), программ учебной и производственной практик, методических материалов, обеспечивающих реализацию соответствующей образовательной технологии с учетом развития науки, техники, культуры, экономики, технологий и социальной сферы.

## 8.1. Лист регистрации изменений

| № п/п | Содержание изменения  | Реквизиты документа об утверждении изменения                    | Дата введения изменения |
|-------|---|---|-------------------------|
| 1     | Утверждена и введена в действие решением Ученого совета ФГБОУ ВО «МГУТУ им. К.Г. Разумовского (ПКУ)» на основании Федерального государственного образовательного стандарта высшего профессионального образования по направлению подготовки 19.03.03 «Продукты питания животного происхождения» (квалификация (степень) "бакалавр")" | Протокол заседания Ученого совета № 7 от «29» января 2015 года  | 29.01.2015              |
| 2     | Актуализирована в соответствии с вступлением в силу Федерального государственного образовательного стандарта высшего образования по направлению подготовки 19.03.03 «Продукты питания животного происхождения», уровень бакалавриата  | Протокол заседания Ученого совета № 6 от «19» февраля 2016 года | 19.02.2016              |
| 3     | Актуализирована с учетом развития науки, техники, культуры, экономики, техники, технологий и социально сферы  | Протокол заседания Ученого совета № 8 от «19» января 2017 года  | 19.01.2017              |
| 4     | Актуализирована с учетом развития науки, техники, культуры, экономики, техники, технологий и социально сферы  | Протокол заседания Ученого совета № 5 от «27» февраля 2018 года | 27.02.2018              |
| 5     | Актуализирована с учетом развития науки, техники, культуры, экономики, техники, технологий и социально сферы  | Протокол заседания Ученого совета № 5 от «27» февраля 2018 года | 27.02.2018              |
| 6     | Актуализирована с учетом развития науки, техники, культуры, экономики, техники, технологий и социально сферы  | Протокол заседания Ученого совета № 7 от «01» февраля 2019 года | 01.02.2019              |
| 7     | Актуализирована с учетом развития науки, техники, культуры, экономики, техники, технологий и социально сферы  | Протокол заседания Ученого совета № 8 от «02» марта 2020 года   | 02.03.2020              |
| 8     | Актуализирована с учетом развития науки, техники, культуры, экономики, техники, технологий и социально сферы  | Протокол заседания Ученого совета № 7 от «30» марта 2021 года   | 31.03.2021              |
| 9     | Актуализирована с учетом развития науки, техники, культуры, экономики, техники, технологий и социально сферы  | Протокол заседания Ученого совета № 10 от «30» июня 2022 года   | 30.06.2022              |