



**УТВЕРЖДАЮ**

**Ректор**

**Ф.И. Василевич**

**16 января 2015 г.**

## **ОСНОВНАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ**

**НАПРАВЛЕНИЕ ПОДГОТОВКИ: 19.03.02 «Продукты питания из  
растительного сырья»**

**ПРОФИЛЬ ПОДГОТОВКИ: «Технология хранения и  
переработки зерна»**

**КВАЛИФИКАЦИЯ ВЫПУСКНИКА (СТЕПЕНЬ) БАКАЛАВР**

**ФОРМА ОБУЧЕНИЯ: ОЧНАЯ**

**Москва 2015**

ООП ВО рассмотрена, обсуждена и одобрена Ученым советом ФГБОУ ВО МГАВМиБ – МВА имени К.И. Скрябина Протокол № \_\_\_\_\_ «    »                    2015 г.

Ректор \_\_\_\_\_

Утверждение изменений в ООП для реализации в 2015/2016 учебном году ООП рассмотрена, обсуждена и одобрена Ученым советом ФГБОУ ВО МГАВМиБ – МВА имени К.И. Скрябина Протокол № \_\_\_\_ «    » \_ \_\_\_\_\_ 2015 г.

Ректор \_\_\_\_\_

## СОДЕРЖАНИЕ

1. Общие положения.....	4
2. Характеристика профессиональной деятельности выпускника ООП ВО бакалавриата по направлению подготовки.....	6
3. Компетенции выпускника вуза, формируемые в результате освоения дано ООП ВО.....	8
4. Документы, регламентирующие содержание и организацию образовательного процесса при реализации бакалавриата по направлению подготовки.....	11
5. Фактическое ресурсное обеспечение ООП ВО бакалавриата по направлению подготовки.....	12
6. Характеристики среды вуза, обеспечивающие развитие общекультурных и социально-личностных компетенций обучающихся.....	15
7. Нормативно-методическое обеспечение системы оценки качества освоения студентами ООП ВО.....	16
8. Другие нормативно-методические документы и материалы, обеспечивающие качество подготовки обучающихся.....	18

## 1 ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

**1.1 Основная образовательная программа высшего образования (ООП ВО) бакалавриата, реализуемая ФГБОУ ВО МГАВМиБ – МВА имени К.И. Скрябина по направлению подготовки 19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья» и профилю подготовки «Технология хранения и переработки зерна»**

Данная ООП ВО представляет собой систему документов, разработанную и утвержденную высшим учебным заведением с учетом требований рынка труда на основе Федерального государственного образовательного стандарта по соответствующему направлению подготовки высшего профессионального образования (ФГОС ВО), а также с

учетом рекомендованной примерной образовательной программы.

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

## **1.2 Нормативные документы для разработки ООП ВО по направлению подготовки**

ООП ВО разработана в соответствии с федеральным государственным образовательным стандартом высшего профессионального образования подготовки бакалавра по направлению 19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья», утвержденным приказом Министра образования и науки Российской Федерации от 12 марта 2015 г. N 211.

Нормативную правовую базу разработки ООП ВО составляют следующие нормативно-правовые акты и федеральные законы:

- Федеральный закон Российской Федерации от 29 декабря 2012 г. N 273-ФЗ "Об образовании в Российской Федерации";
- Федеральный закон Российской Федерации от 22 августа 1996 года № 125-ФЗ «О высшем и послевузовском профессиональном образовании» (в действующей редакции);
- Постановления Правительства Российской Федерации от 14 февраля 2008 г. № 71 «Об утверждении типового положения об образовательном учреждении высшего профессионального образования» (в действующей редакции);
- Федеральный закон от 16 ноября 2011 № 318-ФЗ "О внесении изменений в отдельные законодательные акты Российской Федерации в части установления имеющим государственную аккредитацию образовательным учреждениям среднего профессионального и высшего профессионального образования контрольных цифр приема граждан для обучения за счет средств соответствующих бюджетов бюджетной системы Российской Федерации" (в действующей редакции);
- Приказ Минобрнауки РФ от 17 сентября 2009 г. № 337 «Об утверждении перечней направлений подготовки высшего профессионального образования»;
- Приказ Минобрнауки от 09 марта 2010 г. № 168 «О внесении изменений в перечни направлений подготовки высшего профессионального образования, утвержденные Приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 17 сентября 2009 г. № 337»;
- Приказ Минобрнауки от 12 августа 2010 г. № 856 «О внесении изменений в перечни направлений подготовки высшего профессионального образования, утвержденные Приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 17 сентября 2009 г. № 337, с изменениями, внесенными Приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 9 марта 2010 г. № 168»;
- Приказ Минобрнауки от 11 марта 2011 г. № 1352 «О внесении изменений в перечни направлений подготовки высшего профессионального образования, утвержденные Приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 17 сентября 2009 г. № 337, с изменениями, внесенными Приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 9 марта 2010 г. № 168 и от 12 августа 2010 г. № 856»;
- Приказ Минобрнауки от 11 марта 2011 г. № 1352 «О внесении изменений в перечни направлений подготовки высшего профессионального образования, утвержденные Приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 17 сентября 2009 г. № 337, с изменениями, внесенными Приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 9 марта 2010 г. № 168 и от 12 августа 2010 г. № 856 и от 11 марта 2011 г. № 1352»;

- Приказ Минобрнауки РФ от 12 сентября 2013 г. № 1061 «Об утверждении перечней специальностей и направлений подготовки высшего профессионального образования»;
- Приказ Минобрнауки РФ от 19 декабря 2013 г. № 1367 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам высшего образования – программам бакалавриата, программам специалитета, программам магистратуры»;
- Письмо Минобрнауки от 13 мая 2010 г. №03-956 «О разработке вузами основных образовательных программ»;
- Устав ФГБОУ ВО МГАВМиБ – МВА имени К.И. Скрябина.

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

Целью данной основной образовательной программы является развитие у студентов личностных качеств (социальной адаптации, коммуникабельности, мобильности и устойчивости на рынке труда), а также формирование высокого уровня совокупности общекультурных и профессиональных компетенций, в соответствии с требованиями ФГОС ВО по данному направлению подготовки, а так же реализация полученных навыков и знаний в организации агропромышленного комплекса, отрасли сельскохозяйственной, перерабатывающей и пищевой промышленности,

Задачами программы является подготовка квалифицированных кадров, для:

- организации производственного контроля качества сырья, пищевых добавок и готовой продукции; в соответствии с требованиями санитарных норм и правил;
- разработки новых видов продукции и технологий их производства, нормативной и технической документации в соответствии с государственной политикой РФ;
- эксплуатации технологического оборудования в процессе производства;
- контроль параметров технологического процесса с целью управления качеством готовой продукции.

Нормативный срок освоения ООП ВО составляет четыре года.

Общая трудоемкость освоения ООП ВО определена в соответствии с ФГОС ВО по данному направлению в 240 зачетных единиц трудоемкости за весь период обучения.

### **1.4 Требования к абитуриенту**

Абитуриент должен иметь документ государственного образца о среднем (полном) общем образовании или среднем профессиональном образовании, свидетельствующий об освоении содержания образования полной средней школы и наличия сформированных компетенций, включая, в том числе, знание базовых ценностей мировой культуры; владение государственным языком общения, понимание законов развития природы и общества; способность занимать активную гражданскую позицию и навыки самооценки.

## **2 ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ВЫПУСКНИКА ООП ВО БАКАЛАВРИАТА ПО НАПРАВЛЕНИЮ ПОДГОТОВКИ**

### **2.1 Область профессиональной деятельности выпускника**

Область профессиональной деятельности бакалавров включает: организацию входного контроля качества сырья растительного происхождения, пищевых добавок и улучшителей; производственный контроль качества полуфабрикатов и параметров технологического процесса; управление качеством готовой продукции; разработку новых видов продукции и технологий их производства и хранения в соответствии с государственной политикой Российской Федерации в области здорового питания населения; разработку нормативной и технической документации, технических регламентов; контроль качества продукции в соответствии с требованиями санитарных норм и правил; эксплуатацию технологического оборудования в процессе производства; обеспечение контроля над соблюдением экологической чистоты производственных

процессов; участие в подготовке проектной документации для строительства новых, реконструкции и модернизации действующих предприятий.

## **2.2 Объекты профессиональной деятельности выпускника**

**2.3** Объектами профессиональной деятельности выпускников, освоивших программу бакалавриата, являются продовольственное сырье растительного и животного происхождения, пищевые добавки и улучшители, пищевые продукты, пищевые предприятия, технологическое оборудование пищевых предприятий, специализированные цеха, имеющие функции пищевого производства, нормативная и техническая документация, методы и средства контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, система производственного контроля.

## **2.4 Виды профессиональной деятельности выпускника следующие:**

- производственно-технологическая;
- экспериментально-исследовательская;
- организационно-управленческая;
- расчетно-проектная.

## **2.5 Задачи профессиональной деятельности выпускника**

*Производственно-технологическая деятельность готовит бакалавров к решению следующих профессиональных задач:*

- обеспечение входного контроля качества свойств сырья и полуфабрикатов;
- управление технологическими процессами производства продуктов питания из растительного сырья на предприятии;
- обеспечение выпуска высококачественной продукции: муки, крупы, крупяных продуктов, комбикормов;
- хлеба, кондитерских и макаронных изделий; сахара и сахаристых продуктов; жировых продуктов, эфирных масел и парфюмерно-косметических продуктов;
- продукции бродильной и винодельческой промышленности;
- субтропических и пищевкусовых продуктов;
- продуктов общественного питания;
- продуктов детского и функционального питания;
- консервов и пищевоконцентратов;
- субтропических и пищевкусовых продуктов;
- реализация мероприятий по повышению эффективности производства, направленных на рациональное использование и сокращение расходов сырья, материалов, снижение трудоемкости производства продукции, повышение производительности труда, экономное расходование энергоресурсов;
- организация рационального ведения технологического процесса и осуществление контроля над соблюдением технологических параметров процесса производства продуктов питания из растительного сырья;
- участие в разработке новых технологий и технологических схем производства продуктов питания из растительного сырья;
- участие в мероприятиях по организации эффективной системы контроля и качества сырья, учет сырья и готовой продукции на базе стандартных и сертификационных испытаний;
- осуществление анализа проблемных производственных ситуаций и задач;

*экспериментально-исследовательская деятельность:*

- изучение и анализ научно-технической информации, отечественного и зарубежного опыта применительно к сфере своей профессиональной деятельности; применение современных методов исследования и моделирования для повышения эффективности использования сырьевых ресурсов, внедрения безотходных и малоотходных технологий переработки растительного и других видов сырья;
- участие в исследовании технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья;

- проведение измерений;
- анализ и математическая обработка экспериментальных данных;
- использование результатов исследований;
- подготовка материалов для составления научных обзоров, отчетов и публикаций; использование методов математического моделирования и оптимизации технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья на базе стандартных пакетов прикладных программ;

*организационно-управленческая деятельность:*

- организация производства и эффективной работы коллектива исполнителей, принятие управленческих решений;
- управление работой коллектива исполнителей на производственных участках и в цехах на предприятии;
- мотивация работников производства;
- организация профессионального обучения и аттестации работников производства, участие в разработке и совершенствовании системы управления качеством на предприятии;
- оценка производственных и непроизводственных затрат для обеспечения высокого качества готовой продукции;
- участие в составлении технологической и отчетной документации;
- осуществление технического контроля и управления качеством продуктов питания из растительного сырья;
- осуществление связи с поставщиками сырья и менеджерами по реализации готовой продукции;
- организация работ по применению передовых технологий для производства продуктов питания из растительного сырья;

*расчетно-проектная деятельность:*

- участие в разработке нормативно-технической и проектной документации для проектирования производства продуктов питания из растительного сырья;
- участие в оценке эффективности производства и технико-экономическом обосновании строительства новых производств, реконструкции и модернизации технологических линий и участков;
- проведение расчетов для проектирования пищевых производств, технологических линий, цехов;
- отдельных участков предприятий;
- использование систем автоматизированного проектирования и программного обеспечения, информационных технологий при создании проектов вновь строящихся и реконструкции действующих предприятий.

### 3 КОМПЕТЕНЦИИ ВЫПУСКНИКА ВУЗА, ФОРМИРУЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДАННОЙ ООП ВО

В результате освоения ООП ВО бакалавриата по направлению подготовки 19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья» и профилю подготовки «Технология хранения и переработки зерна» выпускник должен *обладать следующими общекультурными компетенциями (ОК)*:

- способностью использовать основы философских знаний, анализировать главные этапы и закономерности исторического развития для осознания социальной значимости своей деятельности (ОК-1);
- способностью использовать основы экономических знаний при оценке эффективности результатов деятельности в различных сферах (ОК-2);
- способностью к коммуникации в устной и письменной формах на русском и иностранном языках для решения задач межличностного и межкультурного взаимодействия (ОК-3);
- способностью работать в команде, толерантно воспринимая социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия (ОК-4);
- способностью к самоорганизации и самообразованию (ОК-5);
- способностью использовать общеправовые знания в различных сферах деятельности (ОК-6);
- способностью поддерживать должный уровень физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности (ОК-7);
- способностью использовать приемы первой помощи, методы защиты в условиях чрезвычайных ситуаций (ОК-8);
- способностью к коммуникации в устной и письменной формах на русском и иностранном языках для решения задач межличностного и межкультурного взаимодействия (ОК-9).

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

- способностью осуществлять поиск, хранение, обработку и анализ информации из различных источников и баз данных, представлять ее в требуемом формате с использованием информационных, компьютерных и сетевых технологий (ОПК-1);
- способностью разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья (ОПК-2).

Выпускник должен обладать следующими *профессиональными компетенциями (ПК)*:

*производственно-технологическая деятельность:*

- способностью определять и анализировать свойства сырья и полуфабрикатов, влияющие на оптимизацию технологического процесса и качество готовой продукции, ресурсосбережение, эффективность и надежность процессов производства (ПК-1);
- способностью владеть прогрессивными методами подбора и эксплуатации технологического оборудования при производстве продуктов питания из растительного сырья (ПК-2);
- способностью владеть методами технокимического контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовых изделий (ПК-3);
- способностью применить специализированные знания в области технологии производства продуктов питания из растительного сырья для освоения профильных технологических дисциплин (ПК-4);
- способностью использовать в практической деятельности специализированные знания фундаментальных разделов физики, химии, биохимии, математики для освоения физических, химических, биохимических, биотехнологических, микробиологических, теплофизических процессов, происходящих при производстве продуктов питания из



- растительного сырья (ПК-5);
- способностью использовать информационные технологии для решения технологических задач по производству продуктов питания из растительного сырья (ПК-6);
- способностью осуществлять управление действующими технологическими линиями (процессами) и выявлять объекты для улучшения технологии пищевых производств из растительного сырья (ПК-7);
- готовностью обеспечивать качество продуктов питания из растительного сырья в соответствии с требованиями нормативной документации и потребностями рынка (ПК-8);
- способностью работать с публикациями в профессиональной периодике; готовностью посещать тематические выставки и передовые предприятия отрасли (ПК-9);
- способностью организовать технологический процесс производства продуктов питания из растительного сырья и работу структурного подразделения (ПК-10);
- готовностью выполнить работы по рабочим профессиям (ПК-11);
- способностью владеть правилами техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда (ПК-12);

*экспериментально-исследовательская деятельность:*

- способностью изучать и анализировать научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по тематике исследования (ПК-13);
- готовностью проводить измерения и наблюдения, составлять описания проводимых исследований, анализировать результаты исследований и использовать их при написании отчетов и научных публикаций (ПК-14);
- готовностью участвовать в производственных испытаниях и внедрении результатов исследований и разработок в промышленное производство (ПК-15);
- готовностью применять методы математического моделирования и оптимизации технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья на базе стандартных пакетов прикладных программ (ПК-16);
- способностью владеть статистическими методами обработки экспериментальных данных для анализа технологических процессов при производстве продуктов питания из растительного сырья (ПК-17);

*организационно-управленческая деятельность:*

- способностью оценивать современные достижения науки в технологии производства продуктов питания из растительного сырья и предлагать новые конкурентоспособные продукты (ПК-18);
- способностью владеть методиками расчета технико-экономической эффективности при выборе оптимальных технических и организационных решений; способами организации производства и эффективной работы трудового коллектива на основе современных методов управления (ПК-19);
- способностью понимать принципы составления технологических расчетов при проектировании новых или модернизации существующих производств и производственных участков (ПК-20);
- способностью владеть принципами выбора рациональных способов защиты и порядка действий коллектива предприятия (цеха, отдела, лаборатории) в чрезвычайных ситуациях (ПК-21);
- способностью использовать принципы системы менеджмента качества и организационно-правовые основы управленческой и предпринимательской деятельности (ПК-22);

*расчетно-проектная деятельность:*

- способностью участвовать в разработке проектов вновь строящихся предприятий по

выпуску продуктов питания из растительного сырья, реконструкции и техническому переоснащению существующих производств (ПК-23);

- способностью пользоваться нормативными документами, определяющими требования при проектировании пищевых предприятий; участвовать в сборе исходных данных и разработке проектов предприятий по выпуску продуктов питания из растительного сырья (ПК-24);
- готовностью к работе по технико-экономическому обоснованию и защите принимаемых проектных решений (ПК-25);
- способностью использовать стандартные программные средства при разработке технологической части проектов пищевых предприятий, подготовке заданий на разработку смежных частей проектов (ПК-26);
- способностью обосновывать и осуществлять технологические компоновки, подбор оборудования для технологических линий и участков производства продуктов питания из растительного сырья (ПК-27).

## 4 ДОКУМЕНТЫ, РЕГЛАМЕНТИРУЮЩИЕ СОДЕРЖАНИЕ И ОРГАНИЗАЦИЮ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ПРИ РЕАЛИЗАЦИИ ООП ВО БАКАЛАВРИАТА ПО НАПРАВЛЕНИЮ ПОДГОТОВКИ

### 4.1 Календарный учебный график

График учебного процесса устанавливает последовательность и продолжительность теоретического обучения, экзаменационных сессий, практик, итоговой государственной аттестации и каникул студентов. В соответствии с действующими законодательными нормами и уставом ФГБОУ ВО МГАВМиБ – МВА имени К.И. Скрябина устанавливаются основные параметры учебного графика:

- учебный год длится с 1 сентября по 31 августа (включая каникулы) и делится на два семестра;
- осенний семестр с 1 по 3 курсы длится 23 недели, из них: на 1-3 курсах теоретическое обучение - 18 недель; экзаменационная сессия - 3 недели; каникулы - 2 недели; осенний семестр на 4 курсе длится 19 недель, из них: теоретическое обучение - 12 недель; экзаменационная сессия - 3 недели; производственная практика - 2 недели; каникулы - 2 недели.
- весенний семестр длится 29 недель, из них: на 1-3 курсах теоретическое обучение - 18 недель, учебная практика - 2 недели, экзаменационная сессия - 3 недели, производственные практики - 2 недели, летние каникулы - 7 недель; весенний семестр на 4 курсе длится 33 недели: период теоретического обучения - 10 недель, сессия - 3 недели, производственные и преддипломная практики - 4 недели, подготовка и защита выпускной (дипломной) работы - 8 недель, последипломный отпуск - 8 недель.
- трудоемкость учебного года - 60 зачетных единиц, осенних семестров, как правило, 30 зачетных единиц, весенних - 30;
- периоды экзаменационных сессий учитываются как время самостоятельной работы студентов;

Календарный учебный график представлен в *Приложении 1*.

### 4.2 Учебный план

Учебный план направления подготовки является основным документом, регламентирующим учебный процесс.

Учебный план составлен с учетом общих требований к условиям реализации основных образовательных программ, сформулированных в разделе 7 ФГОС ВО по направлению подготовки 19.03.02.

В учебном плане приведена логическая последовательность освоения циклов и разделов ООП ВО (дисциплин, практик), обеспечивающих формирование компетенций, указана общая трудоемкость дисциплин, модулей, практик в зачетных единицах, а также их общая и аудиторная трудоемкость в часах.

В базовых частях учебных циклов указан перечень базовых дисциплин в соответствии с требованиями ФГОС ВО по направлению подготовки 19.03.02.

Перечень и последовательность дисциплин в вариативных частях учебных циклов сформирована разработчиками ООП.

Для каждой дисциплины и практики указаны формы промежуточной аттестации.

ООП содержит дисциплины по выбору студентов в объеме не менее одной трети вариативной части суммарно по всем трем учебным циклам ООП.

При разработке базовых учебных планов выполнены следующие требования: зачетная единица - равна 36 академическим часам, соотношение лекции: практические занятия (включая лабораторные работы), как правило, 1:2; соотношение аудиторной работы к самостоятельной, как правило, 1:1, трудоемкость учебных дисциплин: без экзамена - как правило, 3-5 зачетных единиц, экзамен по дисциплине - 1 зачетная единица. Часы теоретического обучения равномерно распределены по семестрам аудиторная нагрузка для студентов очного обучения не превышает 27 академических часов в неделю (без учета физической культуры); количество обязательных экзаменов в учебный год

составляет не более 10, обязательных зачетов - не более 12.

Реализация компетентного подхода в данной ООП предусматривает широкое использование в учебном процессе активных и интерактивных форм проведения занятий.

Кроме того, в РУП указываются сведения, необходимые для расчета учебной нагрузки и штата ППС кафедр.

Рабочие учебные планы разрабатываются с применением специальных программных пакетов GosInsp и УП ВО (для GosInsp).

Рабочий учебный план представлен в *Приложении 2*.

### **4.3 Дисциплинарные программные документы ООП ВО**

Основное содержание и структурно-логические связи содержания учебных курсов, дисциплин, практик, научно-исследовательской работы и итоговой государственной аттестации, представлены в *Приложении 3* в виде аннотаций к рабочим программам элементов, входящих в настоящее ООП ВО.

ООП ВО по данному направлению подготовки носит практико-ориентированный характер обучения студентов, для ориентирования обучающихся на профессионально-практическую подготовку в сфере сельского хозяйства. Практическая компонента подготовки студентов представлена различными формами, включающими все виды практик предусмотренных ФГОС ВО, и включает в себя как учебную, так и производственные практики необходимые для объединения теоретического обучения с практической деятельностью.

Все виды практики проводятся в соответствии с действующими учебными планами. Заранее ведется подготовительная работа: составляются программы практики, подбираются базы практики, оформляется необходимая документация по организации и проведению практики.

## **5 ФАКТИЧЕСКОЕ РЕСУРСНОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ООП ВО БАКАЛАВРИАТА ПО НАПРАВЛЕНИЮ ПОДГОТОВКИ**

### **5.1 Учебно-методическое и информационное обеспечение ООП**

Настоящая основная образовательная программа обеспечена учебно-методической литературой по всем учебным курсам, дисциплинам (модулям), рекомендованной в качестве обязательной и основной в программах дисциплин, предусмотренных рабочими учебными планами специальностей.

Обеспечение учебно-методической литературой осуществляется через библиотечный фонд академии. Рекомендуемая учебно-методическая литература имеется в достаточном количестве в соответствии с требованиями ФГОС ВО.

Вся литература доступна для студентов в библиотеке ФГБОУ ВО МГАВМиБ – МВА имени К.И. Скрябина.

Студентам обеспечена возможность свободного доступа к фондам учебно-методической документации, изданий и Интернет-ресурсам. Все студенты имеет возможность неограниченного доступа:

- к электронным учебно-методическим фондам библиотеки;
- к электронному каталогу библиотеки;
- к электронно-библиотечным системам.

Библиотека располагает четырьмя электронно-библиотечными системами:

- Коллекции издательства «Лань»
- Ветеринария и сельское хозяйство
- Технологии пищевых производств
- Биология. Экология

В библиотеки академии создана:

- ЭЛЕКТРОННАЯ БИБЛИОТЕКА «Издания ФГБОУ ВО МГАВМиБ – МВА имени К.И. Скрябина» на платформе издательства «Лань». Электронный

информационный ресурс собственной генерации дает возможность повысить уровень информационного обеспечения учебного процесса, подготовки и написания научных трудов, а также повысить индекс цитирования.

- Национальный цифровой ресурс РУКОНТ - коллекция по ветеринарии и сельскому хозяйству.
- Издательство «ИНФРА-М» - социально-гуманитарным и профессиональным циклам.
- Издательство КноРус - по социально-гуманитарным и естественнонаучным циклам.
- Все электронные системы имеют свидетельства о государственной регистрации и в Средствах массовой информации, технические показатели ЭБС соответствуют лицензионным требованиям. Электронное пространство библиотеки также включает и фонд электронных изданий – 1104 документа.

Все сетевые ресурсы, Электронные базы данных и электронные носители доступны для читателей библиотеки.

Материально-техническая база библиотеки:

Общая площадь библиотеки 1342,4 м<sup>2</sup>., в т.ч. для хранения фондов - 784.1 м<sup>2</sup>.

- Для обслуживания читателей - 459,8 кв.м.
- Количество посадочных мест в читальных залах -270
- Количество абонементов - 5
- Количество читальных залов - 4

Наличие технических средств в библиотеке:

- Число персональных компьютеров - 32 ед. Из них:
- Подключено к Интернету - 27 ед.
- Локальная вычислительная сеть - 32 ед.
- Число копировально-множительной техники (принтеров, ксероксов и др.) -11 ед.

На кафедрах товароведения, технологии сырья и продуктов животного и растительного происхождения; информационных технологий, математики и физики; практика постоянного использования электронно-вычислительной техники при подготовке студентов. Особенно на таких дисциплинах, как информатика (первый курс), компьютерные технологии (второй курс), инженерная и компьютерная графика (первый курс), тепло- и хладотехника (второй курс), процессы и аппараты пищевых производств (второй курс), системы управления технологическими процессами (второй курс), технология производства продукции растениеводства (третий курс), технологическое оборудование зерноперерабатывающих предприятий (четвертый курс), технология производства комбикормов (четвертый курс), технико-химический контроль и учет на зерноперерабатывающих предприятиях (четвертый курс) широко используются следующие программные продукты: MS Office, MS Word, Excel, Access, Statistica, MathCAD.

На четвертом курсе для выполнения курсового и дипломного проекта студенты используют программы MS Office, MS Word, Excel, Access, MathCAD, Statistica, AutoCAD.

При выполнении научных исследовательских работ студенты используют различные виды программного обеспечения.

При оформлении презентации результатов дипломных работ студенты используют программу PowerPoint.

## **5.2 Кадровое обеспечение ООП**

Реализация ООП бакалавриата обеспечивается научно-педагогическими кадрами, имеющими, как правило, базовое образование, соответствующее профилю преподаваемых дисциплин, и систематически занимающимися научной и научно-методической деятельностью.

Доля преподавателей, имеющих ученую степень или ученое звание, в общем числе преподавателей, обеспечивающих образовательный процесс по данной основной

образовательной программе, составляет не менее 58 %. Доля преподавателей с ученой степенью доктора наук (ученым званием профессора) не менее 15%.

Не менее 20% преподавателей, осуществляющие подготовку по данному направлению ежегодно повышают квалификацию в среднем не менее 20% преподавателей.

### **5.3 Материально-техническая база ООП**

Кафедры, проводящие реализацию образовательного процесса в соответствии с ООП ВО, располагают комплексом учебно-исследовательских лабораторий, которые достаточно оснащены оборудованием, приборами и вычислительной техникой.

Занятия по циклам ГСЭ и ЕН оснащены компьютерными классами, учебными стендами, мультимедиа проекторами, компьютерами с процессорами Pentium 4 и выше.

Учебно-лабораторная база большинства кафедр оснащена типовым учебным и научным оборудованием заводского изготовления. Выпускающие кафедры и научно-исследовательские лаборатории имеют оборудование, позволяющее на должном уровне организовывать учебный процесс и научные исследования.

Микробиологическая и биохимическая учебно-исследовательские лаборатории оснащены следующим оборудованием: электронный микроскоп JEM 100С; ножеделатель LKB 7801 В; ультратом LKB 2128; спектрофотометр «Спекол – 11»; оборудование ИФА «Дайнотек»; прибор для электрофореза «Миллипор»; аппараты-культиваторы (биореакторы); приборы для микро- и ультрафильтрации; роллерная установка для культивирования вирусов; сушильный шкаф – сублиматор KBC G-100/250; колориметр фотоэлектрический концентрационный КФК-2 МП; ламинарный бокс; инкубатор CO<sub>2</sub> «Хераус»; инвертированный микроскоп ИД 01, иономер универсальный ЗВ-74; встряхиватель THYS2; термостат MLW; сушильный шкаф СУП4; центрифуга T23 (24); автоклав; мешалка магнитная ММ-5; весы аналитические.

Учебно-исследовательская лаборатория кафедры кормления и кормопроизводства: анализатор клетчатки АНКОН 2000 № А2000220153 (США); автономная система подачи воды; мельница лабораторная ЛМ-202, мельница лабораторная ЛМТ-1; автоматический анализатор азота К1100 (КНР); экстрактор жира АНКОН ХТ10 № ХТ 10220184 (США); микроволновая муфельная печь М-01 (Россия); печь лабораторная для подготовки проб ПЛП-01 М (Россия); биохимический анализатор крови (США); спектрометр КВАНТ-З.ЭТА-Т (Россия); аппарат для определения органических кислот в силосе; аппарат Сокслета; весы аналитические; встряхиватель (шейкер) ЛАБ-ПУ-01; газожидкостный хроматограф «Хром» (Чехия); генератор водорода; гомогенизатор; компрессор; рН метр; стол для титрования; термостат; фотоколориметр КФК - 3-01 ; холодильник ЗИЛ-1; хроматограф ГЖХ ХРОМ-5; центрифуга ОПН - 8; шкаф вытяжной; шкаф лабораторный; электропечь Снол; Автоматические дозаторы; автоматические пипетки - дозаторы; аппарат Сереньева для определения азота; баня водяная ЛАБ-ТБ-6/24; баня песочная МИМП-ПБ; весы ВЛАО-200; весы лабораторные ВЛР- 200; весы гастрономические; встряхиватель (шейкер) ЛАБ-ПУ-01; колбонагреватель LAV-FH-500-3; лабораторный рН-метр/иономер Анион 4100; Мельница лабораторная; печь муфельная; портативный рН-метр-410; рефрактометр ИРФ-22; роторный испаритель; система для определения сырой клетчатки SBS-24; стол островной лабораторный; стол технологический ЛФЦ-0,1; устройство для измельчения грубых кормов; устройство мокрого сжигания УМС-12М с комплектом пробирок и воронок; шкаф вытяжной ЛФ-116; шкаф сушильный ЛП-309; эксикатор (ГОСТ 6371-73).

Учебно-исследовательская лаборатория кафедры товароведения, технологии сырья и продуктов животного и растительного происхождения: печь муфельная ЭКПС-10; весы электронные CAS MWP-150; термостат ТW-2 (водяная баня); шкаф сушильный ШС-80; устройство нагревательное для сушки УСП-1; весы аналитические электронные EP 114С (110/0,1мг); весы лабораторные ВЛТЭ-500; термостат ТСО-1/80 СПУ; рН-метр «Мультитест» ИПЛ; экран на штативе 160\*160 (03); мультимедиа проект EB-X02 Epson;

нетбук ASUS X200 CA; компьютерный класс; нетбук ASUS X200 CA; печь муфельная ЭКПС-10; весы электронные CAS MWP-150; термостат TW-2 (водяная баня); шкаф сушильный ШС-80; устройство нагревательное для сушки УСП-1; весы аналитические электронные EP 114C (110/0,1мг); весы лабораторные ВЛТЭ-500; термостат ТСО-1/80 СПУ; рН-метр «Мультитест» ИПЛ; экран на штативе 160\*160 (03).

Таким образом, можно сделать вывод, что материально-техническая база кафедр, проводящих реализацию образовательного процесса в соответствии с ООП ВО достаточна для обеспечения требований ФГОС к уровню качества подготовки.

## **6 ХАРАКТЕРИСТИКИ СРЕДЫ ВУЗА, ОБЕСПЕЧИВАЮЩИЕ РАЗВИТИЕ ОБЩЕКУЛЬТУРНЫХ И СОЦИАЛЬНО-ЛИЧНОСТНЫХ КОМПЕТЕНЦИЙ ОБУЧАЮЩИХСЯ**

Формирование общекультурных (социально-личностных) компетенций выпускников академии является одной из центральных в деятельности ректората ФГБОУ ВО МГАВМиБ – МВА имени К.И. Скрябина, носит комплексный, системный характер.

В академии создана оптимальная социокультурная среда по следующим направлениям саморазвития и самореализации личности: пропаганда здорового образа жизни и профилактика наркомании; организация гражданско-патриотического воспитания студентов; обеспечение вторичной занятости студентов; организация научно-исследовательской работы студентов во внеучебное время; содействие работе научного студенческого общества; организация культурно-массовых, спортивных, научных мероприятий; организация консультативной помощи студентам; поддержка и развитие студенческих объединений; организация работы органов студенческого самоуправления, студенческого актива.

В вузе сложились традиции по проведению праздников: «День первокурсника»; смотр-конкурс художественной самодеятельности; концертные программы для ветеранов ВОВ, посвященные дню Защитника Отечества и Международному Женскому Дню; фестиваль КВН ФГБОУ ВО МГАВМиБ – МВА имени К.И. Скрябина и др.

Воспитательная деятельность в академии координируется советом под председательством проректора по учебно-воспитательной работе. Система управления воспитательной деятельностью, включает в себя: деканов и их заместителей, совет кураторов, заведующих кафедрами, преподавателей, студенческое общество, советы старост академии, студенческий клуб, студенческие общественные объединения, студенческий спортивный клуб.

В академии активно функционируют совет молодых ученых и студенческое научное общество в задачи, которых входит привлечение студентов и аспирантов к научно-исследовательской деятельности, участие в научно-практических конференциях, вовлечение студентов в общественную, культурно-массовую и творческую деятельность, подготовка к своей будущей профессии.

Структура управления воспитательной деятельностью в академии предусматривает наличие учебно-воспитательной комиссии, которая обеспечивает адаптацию студентов к обучению в высшей школе, а также оказывают систематическое воспитательное воздействие. В состав учебно-воспитательной комиссии входят кураторы учебных групп и курсов. Кураторы организуют посещение первокурсниками музеев, культурно-массовых и спортивных мероприятий, встречи с ветеранами, контролируют учебно-воспитательный процесс обучающихся, регулярно посещают академическое общежитие и контролируют жилищно-бытовые условия студентов. По итогам ежегодного конкурса «Лучший куратор года» объявляется благодарность и награждение ценными подарками лучших кураторов за их активное участие в реализации направлений воспитательной работы со студентами. Кураторами назначаются опытные педагоги, которые обладают адекватным уровнем социальной компетенции для управления социализацией развивающейся личности студента.

Формирование общекультурных компетенций выпускников в академии реализуется так же за счет воспитательной работы в общежитии. Студенческий городок Академии имеет следующую инфраструктуру: 7 общежитий, здравпункт, спортивный комплекс. Основная цель, которую преследует академия в организации работы с общежитиями - создание хороших бытовых условий для студентов путём объединения главных направлений деятельности: финансовой, хозяйственной и воспитательной.

Организацией досуга студентов и пропагандой здорового образа жизни занимается спортивный сектор академии, основные направления работы, которого включают: массовое вовлечение студентов, преподавателей и сотрудников к занятиям физической культурой и спортом; адаптация студентов к учебной и спортивной деятельности; выявление перспективных спортсменов; укрепление здоровья. Академия располагает эффективной материально-технической базой: стадион и спортивные залы позволяют проводить учебные и учебно-тренировочные занятия, а также занятия секций. Одним из направлений здоровьесберегающего воспитания является работа спортивных секций, где занимаются не только члены сборных команд, но и студенты Академии. Студенческие команды активно участвуют в областных, городских, межвузовских соревнованиях, занимая призовые места. Регулярно среди студенческих команд проводятся соревнования по волейболу, настольному теннису, баскетболу, мини-футболу, пауэрлифтингу. Ежегодно сборные команды академии принимают участие в спартакиаде сельскохозяйственных вузов РФ.

## **7 НОРМАТИВНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ СИСТЕМЫ ОЦЕНКИ КАЧЕСТВА ОСВОЕНИЯ СТУДЕНТАМИ ООП ВО**

### **7.1 Текущий контроль успеваемости и промежуточная аттестация.**

Контроль знаний учащихся является одним из основных элементов оценки качества образования. В соответствии с ФГОС ВО по направлению подготовки 19.03.02 и Типовым положением о вузе оценка качества освоения обучающимися основных образовательных программ включает текущий контроль успеваемости, промежуточную и итоговую государственную аттестацию обучающихся.

Для проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации студентов на соответствие их персональных достижений поэтапным требованиям ООП в части освоения компетенций в ФГБОУ ВО МГАВМиБ – МВА имени К.И. Скрябина имеются фонды оценочных средств:

- контрольные вопросы и типовые задания для практических занятий, лабораторных и контрольных работ, коллоквиумов, зачетов и экзаменов;
- отчеты по курсовым работам / проектам, рефератов и т.п.;
- тесты и компьютерные тестирующие программы;
- рубежная аттестация;
- текущая аттестация;
- итоговая аттестация.

Контроль учебного процесса в данном ООП ВО осуществляются в рамках бально-рейтинговой системы оценки знаний. Бально-рейтинговая система оценки знаний используется с целью лично - ориентированного обучения, стимулирования систематической работы студентов, раскрытия их творческих способностей, дифференциации оценки знаний, и предназначена для повышения объективности и достоверности оценки уровня подготовки студентов и используется в качестве одного из элементов управления учебным процессом в вузе. Благодаря ее применению обучающийся понимает систему формирования оценок по дисциплинам и другим видам занятости с целью получения итоговых оценок; осознать необходимость систематической работы по выполнению учебного плана на основании знания своей текущей рейтинговой оценки по каждой дисциплине и ее изменение из-за несвоевременного освоения материала; своевременно оценить состояние своей работы по изучению дисциплины,



выполнению всех видов учебной нагрузки до начала экзаменационной сессии; в течении семестра вносить коррективы по организации текущей самостоятельной работы. Бально-рейтинговая система должна расписана по каждой дисциплине и доведена до сведения каждого студента в начале занятий, как составляющая программы изучения дисциплины, которая входит в учебно-методический комплекс (УМК).

## **7.2 Итоговая государственная аттестация студентов-выпускников**

На основе Положения об итоговой государственной аттестации выпускников высших учебных заведений Российской Федерации, утвержденного Министерством образования и науки Российской Федерации, на факультете разработаны и утверждены нормативные документы, включающие требования к содержанию, объему и структуре выпускных квалификационных работ, а также требования к содержанию и процедуре проведения государственного экзамена.

Целью итоговой государственной аттестации является выявление подготовленности выпускника к продолжению образования по образовательно-профессиональной программе следующей ступени и выполнению профессиональных задач на уровне требований государственного образовательного стандарта в части, касающейся минимума содержания и качества подготовки.

ИГА состоит из:

- защиты выпускной квалификационной работы (ВКР);
- государственного экзамена.

Для оценки качества освоения ООП на этапе аттестации студентов-выпускников формируются и утверждается государственная экзаменационная комиссия (ГЭК) и государственная аттестационная комиссия (ГАК).

Целью проведения итогового государственного экзамена является проверка знаний, умений, навыков и личностных компетенций, приобретенных выпускником при изучении учебных циклов ООП по направлению подготовки.

ВКР выполняется на четвёртом году освоения ООП в 8 семестре. ВКР выполняется по результатам преддипломной практики по тематике, согласованной с руководителем и утверждённой выпускающей кафедрой «Товароведения, технологии сырья и продуктов животного и растительного происхождения им. С.А. Каспарьянца».

В ФГБОУ ВО МГАВМиБ – МВА имени К.И. Скрябина действует Положение об итоговой государственной аттестации выпускников.

Темы выпускных квалификационных работ определяются выпускающей кафедрой: как правило, тему работы предлагает научный руководитель студента, тема работы может быть рекомендована организацией, в которой студент проходил практику. Студент может самостоятельно предложить тему работы, обосновав целесообразность выбора и актуальность разработки.

Темы ВКР утверждаются приказом ректора вуза.

Выпускающая кафедра назначает для руководства ВКР руководителей из числа ППС кафедр. По отдельным разделам работы назначаются консультанты из числа профильных сотрудников других кафедр академии.

ВКР в обязательном порядке проходит внешнюю экспертизу. Она проводится рецензентами, в роли которых выступают руководящие инженерно-технические работники отраслевых предприятий и ППС (профессоры и доценты) кафедр вуза.

Защита ВКР происходит в виде публичных слушаний Государственной аттестационной комиссией доклада студента и ответов на задаваемые вопросы. Во время защиты зачитывается внешняя рецензия и отзыв научного руководителя на выпускника.

В соответствии с Положением об итоговой государственной аттестации выпускников ФГБОУ ВО МГАВМиБ – МВА имени К.И. Скрябина составляется отчет ГАК. В отчете анализируются результаты качества подготовки выпускников.

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

Качество подготовки по ООП регламентируется и обеспечивается следующими внутривузовскими нормативно-методическими документами и материалами:

- Положение о балльно-рейтинговой системе оценки знаний ФГБОУ ВО МГАВМиБ – МВА имени К.И. Скрябина;
- Положение об итоговой государственной аттестации ФГБОУ ВО МГАВМиБ – МВА имени К.И. Скрябина;
- Положение о выпускающей кафедре;
- Положение о ежемесячной аттестации студентов;
- Положение о промежуточной аттестации
- Положение о кураторах групп;
- Положение об учебной и производственной практике;
- Положение о научно-исследовательской работе студентов;
- СМК ФГБОУ ВО МГАВМиБ – МВА имени К.И. Скрябина. Учебно-методический комплекс дисциплины.