



**УТВЕРЖДАЮ**

**Ректор**

**Ф.И. Василевич**

**...апреля 2015 г.**

**ОСНОВНАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА  
ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ**

**НАПРАВЛЕНИЕ ПОДГОТОВКИ: 19.03.03 «Продукты питания  
животного происхождения»**

**ПРОФИЛЬ ПОДГОТОВКИ: «Технология производства  
продукции животноводства»**

**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 ДАННОЙ ООП ВО.....	8
4. ДОКУМЕНТЫ, РЕГЛАМЕНТИРУЮЩИЕ СОДЕРЖАНИЕ И ОРГАНИЗАЦИЮ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ПРИ РЕАЛИЗАЦИИ ООП ВО БАКАЛАВРИАТА ПО НАПРАВЛЕНИЮ ПОДГОТОВКИ .....	10
5. ФАКТИЧЕСКОЕ РЕСУРСНОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ООП ВО БАКАЛАВРИАТА ПО НАПРАВЛЕНИЮ ПОДГОТОВКИ .....	12
6. ХАРАКТЕРИСТИКИ СРЕДЫ ВУЗА, ОБЕСПЕЧИВАЮЩИЕ РАЗВИТИЕ ОБЩЕКУЛЬТУРНЫХ И СОЦИАЛЬНО–ЛИЧНОСТНЫХ КОМПЕТЕНЦИЙ ОБУЧАЮЩИХСЯ .....	14
7. НОРМАТИВНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ СИСТЕМЫ ОЦЕНКИ КАЧЕСТВА ОСВОЕНИЯ СТУДЕНТАМИ ООП ВО.....	15
8. ДРУГИЕ НОРМАТИВНО-МЕТОДИЧЕСКИЕ ДОКУМЕНТЫ И МАТЕРИАЛЫ, ОБЕСПЕЧИВАЮЩИЕ КАЧЕСТВО ПОДГОТОВКИ ОБУЧАЮЩИХСЯ .....	17

## **1 ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ**

### **1.1 Основная образовательная программа высшего профессионального образования (ООП ВО) бакалавриата, реализуемая ФГБОУ ВО МГАВМиБ по направлению подготовки 19.03.03 «Продукты питания животного происхождения» и профилю подготовки «Технология производства продукции животноводства»**

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 образования подготовки бакалавра по направлению 19.03.03 «Продукты питания животного происхождения», утвержденным приказом Министра образования и науки Российской Федерации от 12 марта 2015 г. N 199.

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 имеющих 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,

Необходимость формирования у студентов широкого сектора знаний в области производства сельскохозяйственной продукции животного происхождения, ее хранения и переработки; разработки новых видов продукции и технологий их производства, нормативной и технической документации в соответствии с государственной политикой РФ, получения широкого ассортимента продукции высокого качества и высокой пищевой ценности с гарантированной безопасностью для общего и лечебно - профилактического питания; организации производственного контроля качества сырья, пищевых добавок и готовой продукции; в соответствии с требованиями санитарных норм и правил; эксплуатации технологического оборудования в процессе производства; контроля 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: 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 рецептов, технологий и нормативной документации производства новых продуктов питания; организацию производства и обслуживания на пищевых предприятиях.

### **2.2 Объекты профессиональной деятельности выпускника**

Объектами профессиональной деятельности бакалавров являются: пищевые предприятия, специализированные цеха, имеющие функции пищевого производства, сырье, полуфабрикаты и продукты животного происхождения и гидробионты, продукты переработки (вторичное) и отходы, пищевые ингредиенты и добавки, 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 следующие:**

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

### **2.4 Задачи профессиональной деятельности выпускника**

Выпускник, освоивший программу бакалавриата, в соответствии с видом (видами) профессиональной деятельности, на который (которые) ориентирована программа бакалавриата, должен быть готов решать следующие *профессиональные задачи*:

*производственно-технологическая деятельность:*

- участие в разработке и осуществлении технологических процессов;
- участие в работах по доводке и освоению технологических процессов в ходе подготовки производства 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;

*организационно-управленческая деятельность:*

- составление технической документации (графиков работ, инструкций, планов, смет, заявок на материалы, оборудование), а также установленной отчетности по утвержденным формам;
- выполнение работ по стандартизации и подготовке к сертификации технических средств, систем, процессов, оборудования и материалов;
- подготовка исходных данных для выбора и обоснования научно-технических и организационных решений на основе экономических решений;
- подготовка документации для создания системы менеджмента качества предприятия;
- проведение организационно-плановых расчетов по созданию (реорганизации) производственных участков;
- разработка оперативных планов работы первичных производственных подразделений;
- организация работ по применению передовых технологий для производства продуктов питания из сырья животного происхождения;
- управление работой коллективов исполнителей и обеспечение безопасности труда;
- участие в разработке оперативных планов работы производственных коллективов;
- мотивация сотрудников производства;
- организация профессионального обучения и аттестации сотрудников производства;

*научно-исследовательская деятельность:*

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

*проектная деятельность:*

- формирование целей проекта (программы), решения задач, критериев и показателей достижения целей, построение структуры их взаимосвязей;
- выявление приоритетов решения задач с учетом нравственных аспектов деятельности;
- разработка обобщенных вариантов решения проблемы, анализ этих вариантов, прогнозирование последствий, нахождение компромиссных решений в условиях многокритериальности и неопределенности, планирование реализации проекта;
- выполнение работ в области научно-технической деятельности по проектированию;
- разработка порядка выполнения работ, планов размещения оборудования, технического оснащения и организации рабочих мест, расчет производственных мощностей и загрузки оборудования;

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

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

В результате освоения ООП ВО бакалавриата по направлению подготовки 19.03.03 «Продукты питания животного происхождения» и профилю подготовки «Технология производства продукции животноводства» выпускник 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 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 должен обладать следующими *профессиональными компетенциями (ПК)*:

*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);

*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);

*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).

#### **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 23 недели, из них: теоретическое обучение - 14 недель; экзаменационная сессия - 3 недели; производственная практика - 4 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 – 6-8 недель; весенний семестр на 4 курсе длится 29 недель: период теоретического обучения - 6 недель, сессия - 3 недели, преддипломная практика - 6 недель, подготовка и защита выпускной

- (дипломной) работы - 6 недель, последипломный отпуск - 8 недель.
- трудоемкость учебного года - 60 зачетных единиц, осенних и весенних семестров, как правило, 30 зачетных единиц.
  - 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 19.03.03.

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 19.03.03.

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 компетентностного 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 имеют 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
- Технология пищевых производств
- Биология. Экология

В библиотеке 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), инженерная графика (первый курс), процессы и аппараты (второй курс), теплоэнергоснабжение предприятий (второй курс), холодильная техника (третий курс), проектирование предприятий мясной промышленности (третий курс), технологическое оборудование пищевой отрасли (третий курс), основы промстроительства (четвертый курс), проектирование предприятий пищевой промышленности (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 64 %. 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 ТНYS2; термостат MLW; сушильный шкаф СУП4; центрифуга Т23 (24); автоклав; мешалка магнитная ММ-5; весы аналитические.

Учебно-исследовательская лаборатория кафедры товароведения, технологии сырья и продуктов животного и растительного происхождения: 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); 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); сепаратор; маслобойка; лактан 1-4М; йогуртница; центрифуга; вытяжной шкаф; овоскоп; люминоскоп; редуказник; дистиллятор; скороварка; преобразователь ионометрический И-500 (иономер); Одноканальная пипетка переменного объема – 2 шт.;

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 здоровья сберегающего 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 (ГЭК).

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.