



Министерство сельского хозяйства Российской Федерации
федеральное государственное бюджетное образовательное
учреждение высшего образования
«Уральский государственный аграрный университет»

ФГБОУ ВО Уральский ГАУ

Образовательная программа высшего образования – программа бакалавриата
19.03.03 Продукты питания животного происхождения

2016

Технологический факультет

УТВЕРЖДЕНО

Решением Ученого совета университета
ФГБОУ ВО Уральский ГАУ
протокол № 10 от 25 апреля 2016 г.
председатель совета

И.М. Донник

Образовательная программа
высшего образования – программа бакалавриата
Направление подготовки
**19.03.03 ПРОДУКТЫ ПИТАНИЯ ЖИВОТНОГО
ПРОИСХОЖДЕНИЯ**

Уровень высшего образования – бакалавриат
Форма обучения: очная
Екатеринбург, 2016

	Должность	Фамилия/ Подпись	Дата
Разработал:	Зам.заведующего кафедрой технологии производства и переработки сельскохозяйственной продукции, канд.с.-наук, доцент	<i>Н.В. Белыева</i>	22.04.16
	Заместитель декана технологического факультета по учебной работе, канд. биол. наук	<i>О.В. Чепуштанова</i>	22.04.16
Проверил:	Декан технологического факультета, канд. биол. наук, доцент	<i>О.П. Неверова</i>	22.04.16
Работодатели:	Генеральный директор ООО «Молочный кит»	<i>И.Ю. Пехотин</i>	22.04.16
	Исполнительный директор НП «Союз животноводов Урала»	<i>Е.П. Стефеева</i>	22.04.16
Версия: 1.0		КЭ:1 УЭ №	



Образовательная программа по направлению подготовки **19.03.03 «Продукты питания животного происхождения»**, направленность (профиль) **Продукты питания животного происхождения**, разработанная в ФГБОУ ВО Уральский ГАУ в соответствии с п.13 Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам высшего образования – программам бакалавриата, программам специалитета, программам магистратуры, утвержденного приказом министерства образования и науки Российской Федерации №1367 от 19.12.2013 «...представляет собой комплекс основных характеристик образования (объем, содержание, планируемые результаты), организационно-педагогических условий, форм аттестации, который представлен в виде:

- общей характеристики программы,
- учебного плана,
- календарного учебного графика;
- рабочих программ дисциплин (модулей);
- программ практик;
- оценочных средств;
- методических материалов.



ФГБОУ ВО Уральский ГАУ

Образовательная программа высшего образования – программа бакалавриата
19.03.03 Продукты питания животного происхождения

ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА

**образовательной программы высшего образования – программы
бакалавриата**

Направление подготовки
19.03.03 «Продукты питания животного происхождения»

Направленность (профиль) программы
Продукты питания животного происхождения

Квалификация – **бакалавр**

Форма обучения: очная

Екатеринбург, 2016



СОДЕРЖАНИЕ

1. Квалификация, присваиваемая выпускникам	3
2. Виды профессиональной деятельности, к которым готовятся выпускники	4
3. Направленность образовательной программы	5
4. Планируемые результаты освоения образовательной программы	5
5. Сведения о профессорско-преподавательском составе, необходимом для реализации образовательной программы	8
Приложение	



1. Квалификация, присваиваемая выпускникам

В соответствии с приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 12 сентября 2013 г. №1025 «Об утверждении перечней специальностей и направлений подготовки высшего образования» (в действующей редакции) выпускникам, освоившим образовательную программу по направлению подготовки 19.03.03 «Продукты питания животного происхождения» (уровень бакалавриат), присваивается квалификация «бакалавр».

Обучение по данной образовательной программе в ФГБОУ ВО Уральский ГАУ осуществляется в очной форме обучения.

Объем программы составляет 240 зачетных единиц вне зависимости от формы обучения.

Срок получения образования по программе в очной форме обучения, включая каникулы, предоставляемые после прохождения государственной итоговой аттестации, составляет 4 года, при этом объем программы, реализуемый за один учебный год, составляет 60 зачетных единиц.

Структура образовательной программы представлена в таблице 1.

Таблица 1

Структура образовательной программы по направлению подготовки
19.03.03 «Продукты питания животного происхождения»

Структура программы бакалавриата		Объем программы академического бакалавриата в з.е по ФГОС	Объем программы бакалавриата в з.е. фактический
Блок 1	Дисциплины (модули)	207 - 213	207
	Базовая часть	90 - 120	92
	Вариативная часть	93 - 117	115
Блок 2	Практики	18 - 27	24
	Вариативная часть	18 - 27	24
Блок 3	Государственная итоговая аттестация	6 - 9	9
	Базовая часть	6 - 9	9
Объем программы бакалавриата		240	240

Образовательная деятельность по данной образовательной программе осуществляется на государственном языке Российской Федерации.



2. Виды профессиональной деятельности выпускника

Выпускник, осваивающий программу бакалавриата по направлению **19.03.03 «Продукты питания животного происхождения»**, готовится к следующим видам профессиональной деятельности, в соответствии с пунктом 4.3 Федерального государственного образовательного стандарта высшего образования по направлению подготовки 19.03.03 Продукты питания животного происхождения, утвержденного Министерством образования и науки Российской Федерации от 12.03.2015 г. №199:

производственно-технологическая;

организационно-управленческая;

научно-исследовательская.

Программа бакалавриата по направлению 19.03.03 «Продукты питания животного происхождения» ориентирована на научно-исследовательский вид профессиональной деятельности как основной (программа академического бакалавриата).

Выпускник 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 новой продукции;
- выполнение мероприятий по обеспечению качества продукции;
- организация метрологического обеспечения технологических процессов, использование типовых методов контроля качества выпускаемой продукции;
- организация рабочих мест, их техническое оснащение, подбор и размещение технологического оборудования;
- оформление документов для получения разрешительной документации для функционирования пищевых предприятий;
- участие в работах по внедрению новых видов сырья, современных технологий и производств продуктов питания, нового технологического оборудования;
- контроль соблюдения технологической дисциплины;
- подбор и размещение технологического оборудования;
- оценка влияния новых технологий, новых видов сырья и технологического оборудования на конкурентоспособность продукции производства и рентабельность предприятия;
- оценка инновационного потенциала новой продукции;
- подготовка документации по менеджменту качества технологических процессов на производственных участках;
- контроль соблюдения экологической безопасности производства.

**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.

3. Направленность образовательной программы

В соответствии с областью знаний и выбранными видами деятельности направленность образовательной программы определяется профилем. Для данной образовательной программы выбран профиль – «Продукты питания животного происхождения».



4. Планируемые результаты освоения образовательной программы

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

В результате освоения образовательной программы у выпускника формируются следующие компетенции:

общекультурными компетенциями:

ОК-1: способностью использовать основы философских знаний для формирования мировоззренческой позиции

ОК-2: способностью анализировать основные этапы и закономерности исторического развития общества для формирования гражданской позиции

ОК-3: способностью использовать основы экономических знаний в различных сферах деятельности;

ОК-4: способностью использовать основы правовых знаний в различных сферах деятельности;

ОК-5: способностью к коммуникации в устной и письменной формах на русском и иностранном языках для решения задач межличностного и межкультурного взаимодействия;

ОК-6: способностью работать в коллективе, толерантно воспринимая социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия;

ОК-7: способностью к самоорганизации и самообразованию;

ОК-8: способность использовать методы и средства физической культуры для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности;

ОК-9: готовностью пользоваться основными методами защиты производственного персонала и населения от возможных последствий аварий, катастроф, стихийных бедствий;

общепрофессиональными компетенциями:

ОПК-1: 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-2: способностью разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения;

ОПК-3: способностью осуществлять технологический контроль качества готовой продукции;

ОПК-4: готовность распознавать основные типы и виды животных согласно современной систематике, оценивать их роль в сельском хозяйстве и определять физиологическое состояние животных по морфологическим признакам ;



В соответствии с видами профессиональной деятельности формируются следующие **профессиональные компетенции:**

производственно-технологическая деятельность:

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

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

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

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

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

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

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

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

ПК-9: готовностью осуществлять контроль соблюдения экологической и биологической безопасности сырья и готовой продукции;

ПК-10: готовностью осваивать новые виды технологического оборудования при изменении схем технологических процессов, осваивать новые приборные техники и новые методы исследования;

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

ПК-12: готовностью выполнять работы по рабочим профессиям;

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

организационно-управленческая деятельность:

ПК-14: готовностью давать оценку достижениям глобального пищевого рынка, проводить маркетинговые исследования и предлагать новые конкурентоспособные продукты к освоению производителем;

ПК-15: способностью организовывать работу небольшого коллектива



исполнителей, планировать работу персонала и фондов оплаты труда, проводить анализ затрат и результатов деятельности производственных подразделений;

ПК-16: способностью составлять производственную документацию (графики работ, инструкции, заявки на материалы, оборудование), а также установленную отчетность по утвержденным формам;

ПК-17: готовностью выполнять работы по стандартизации и подготовке продукции к проведению процедуры подтверждения соответствия;

ПК-18: способностью проводить организационно-плановые расчеты по созданию (реорганизации) производственных участков;

ПК-19: способностью разрабатывать оперативные планы работы первичных производственных подразделений;

ПК-20: способностью осуществлять поиск, выбор и использование новейших достижений техники и технологии в области производства продуктов питания животного происхождения;

ПК-21: готовностью принимать необходимые меры безопасности при возникновении чрезвычайных ситуаций на объектах жизнеобеспечения предприятия;

ПК-22: способностью принимать управленческие решения с учетом производственных условий;

ПК-23: владением принципами разработки бизнес-планов производства и основами маркетинга;

ПК-24: способностью организовывать работу структурного подразделения.

научно-исследовательская деятельность:

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

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

ПК-27: 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-28: способностью организовывать защиту объектов интеллектуальной собственности, результатов исследований и разработок как коммерческой тайны предприятия.

Соответствие составных частей ОП и компетенций, формируемых в результате освоения ОП по направлению подготовки 19.03.03 Продукты питания животного происхождения, представлено в матрице компетенций.



5. Сведения о профессорско-преподавательском составе, необходимом для реализации образовательной программы

Реализация данной образовательной программы бакалавриата обеспечивается научно-педагогическими кадрами, а также лицами, привлекаемыми к реализации программы бакалавриата на условиях гражданско-правового договора, имеющими базовое образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины, и систематически занимающимися научно-методической деятельностью.

В настоящее время профессорско-преподавательский состав представляют высококвалифицированные специалисты с необходимым для педагогической деятельности уровнем образования.

Уровень квалификации профессорско-преподавательского состава соответствует требованиям стандарта по направлению 19.03.03 Продукты питания животного происхождения

Для реализации образовательной программы преподавание отдельных дисциплин осуществляется руководящими и научно-педагогическими работниками организации.

Не менее 70% научно-педагогических работников, обеспечивающих реализацию образовательной программы, имеет образование в соответствии с профилем преподаваемой дисциплины.

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 по анализируемой основной образовательной программе составляет не менее 70%.

К образовательному процессу привлекаются руководители и работники организаций, деятельность которых связана с направленностью (профилем) образовательной программы, имеющие стаж работы в данной профессиональной области не менее 3 лет, в количестве не менее 5% от общего числа работников, реализующих программу (приложение).

В целом образовательная программа по направлению 19.03.03 «Продукты питания животного происхождения», направленность «Продукты питания животного происхождения» в полной мере обеспечена высококвалифицированными научно-педагогическими работниками, которые ведут активную научную, научно-методическую деятельность, повышают свое профессиональное мастерство за счет повышения квалификации на различных курсах и программах.



ФГБОУ ВО Уральский ГАУ

Образовательная программа высшего образования – программа бакалавриата
19.03.03 Продукты питания животного происхождения

УТВЕРЖДЕНО

Решением Ученого совета университета
ФГБОУ ВО Уральский ГАУ
протокол № 10 от 25 апреля 2016 г.

Председатель совета

И.М. Донник

ЛИСТ ИЗМЕНЕНИЙ И ДОПОЛНЕНИЙ НА 2017-2018 УЧЕБНЫЙ ГОД
в образовательную программу высшего образования – программу
бакалавриата направления подготовки
19.03.03 ПРОДУКТЫ ПИТАНИЯ ЖИВОТНОГО
ПРОИСХОЖДЕНИЯ

В образовательную программу вносятся следующие изменения и дополнения:

1. В рабочие программы учебных дисциплин и программы практик внесены изменения и дополнения с учетом материально-технического, учебно-методического и информационного обеспечения образовательного процесса.
2. В рабочие программы учебных дисциплин и программы практик внесены дополнения с учетом особенностей организации образовательной деятельности для лиц с ограниченными возможностями здоровья.
3. Внесены корректировки в «Сведения о профессорско-преподавательском составе, необходимом для реализации образовательной программы» на 2017 учебный год.
4. Образовательная программа проверена на соответствие профессиональному стандарту «Специалист по техническому контролю качества продукции» Утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 04 марта 2014 г № 123н)

Дополнения и изменения внесли:

Руководитель образовательной программы, доцент кафедры технологии производства и переработки сельскохозяйственной продукции доктор сельскохозяйственных наук

О.А. Быкова

Образовательная программа рассмотрена и утверждена на Ученом совете технологического факультета от 16.03.2017, протокол №7

О.П. Неверова