

Документ подписан простой электронной подписью  
Информация о владельце:  
ФИО: Хохлова Елена Васильевна  
Должность: Проректор по учебно-методической работе  
Дата подписания: 13.07.2023 12:53:45  
Уникальный программный идентификатор:  
3da23558815b077cfe6ff3f8b16654a78a77e0aa



МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ  
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ  
«РОССИЙСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ –  
МСХА имени К.А. ТИМИРЯЗЕВА»  
(ФГБОУ ВО РГАУ - МСХА имени К.А. Тимирязева)

УТВЕРЖДАЮ:

И.о. проректора по учебно-методической и воспитательной работе

  
\_\_\_\_\_ Б.В. Хохлова  
« 04 » октября 2021 г.



## ОСНОВНАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ

Направление подготовки

19.03.03 Продукты питания животного происхождения

Направленность

Технология молочных и мясных продуктов

Уровень бакалавриата

ФГОС ВО 3++

Квалификация бакалавр

Год начала подготовки 2021

Москва 2021

## ЛИСТ СОГЛАСОВАНИЯ ОПОП ВО

### СОГЛАСОВАНО:

Начальник учебно-методического управления \_\_\_\_\_ (А.С. Матвеев)  
подпись

Начальник отдела лицензирования  
и аккредитации УМУ \_\_\_\_\_ (Е.Д. Абрашкина)  
подпись

И.о. директора  
технологического института \_\_\_\_\_ (С.А. Бредихин)  
подпись

### ОСНОВНАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ

### ОДОБРЕНА:

Учёным советом технологического института, протокол № 2 от «30» 09 2021 г.  
Учёный секретарь совета \_\_\_\_\_ (Е.С. Волошина)  
подпись

Учебно-методической комиссией технологического института,  
протокол № 1 от «30» 08 2021 г.  
Председатель УМК \_\_\_\_\_ (Н.И. Дунченко)  
подпись

### РАЗРАБОТАНА:

Руководитель ОПОП,  
протокол № 1 от «30» августа 2021 г. \_\_\_\_\_ (С.А. Грикшас)  
подпись

## ОГЛАВЛЕНИЕ

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ.....	4
1.1 Понятие основной профессиональной образовательной программы высшего образования .....	4
1.2 Нормативные документы для разработки ОПОП бакалавриата / специалитета / магистратуры по направлению подготовки / специальности .....	4
2.ХАРАКТЕРИСТИКА ОСНОВНОЙ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ .....	5
2.1 Общая характеристика ОПОП ВО.....	5
2.2 Требования к уровню подготовки, необходимому для освоения.....	8
ОПОП ВО.....	8
2.3 Основные пользователи ОПОП ВО и стратегические партнеры образовательной программы (работодатели).....	8
3.ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ .....	9
3.1 Область профессиональной деятельности и сфера (сферы) профессиональной деятельности выпускника .....	9
3.2 Тип (типы) задач и задачи профессиональной деятельности выпускника.....	10
3.3 Объекты профессиональной деятельности выпускника.....	13
3.4 Описание трудовых функций в соответствии с профессиональным стандартом (карта профессиональной деятельности).....	13
4.ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ БАКАЛАВРИАТА /СПЕЦИАЛИТЕТА / МАГИСТРАТУРЫ .....	14
5. ДОКУМЕНТЫ, РЕГЛАМЕНТИРУЮЩИЕ СОДЕРЖАНИЕ И ОРГАНИЗАЦИЮ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ПРИ РЕАЛИЗАЦИИ ОПОП ВО.....	37
5.1 Годовой календарный учебный график.....	37
5.2 Учебный план.....	37
5.3 Рабочие программы учебных дисциплин (модулей).....	37
5.4 Рабочие программы практик.....	39
5.5 Программа итоговой (государственной итоговой) аттестации.....	40
5.6 Оценочные материалы по дисциплинам (модулям), практикам, итоговой (государственной итоговой) аттестации.....	40
5.7 Методические материалы по дисциплинам (модулям), практикам, курсовым работам/проектам, итоговой (государственной итоговой) аттестации .....	41
5.8 Рабочая программа воспитания .....	42
5.9 Календарный план воспитательной работы .....	42
6. РЕСУРСНОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ПРОГРАММЫ БАКАЛАВРИАТА /СПЕЦИАЛИТЕТА / МАГИСТРАТУРЫ .....	42
6.1 Кадровое обеспечение.....	42
6.2 Учебно-методическое и информационное обеспечение .....	43
6.3 Материально-техническое обеспечение ОПОП ВО.....	47
7. ХАРАКТЕРИСТИКА СОЦИОКУЛЬТУРНОЙ СРЕДЫ ВУЗА .....	47
8. ОСОБЕННОСТИ ОРГАНИЗАЦИИ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ДЛЯ ЛИЦ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ .....	50
9. РЕЗУЛЬТАТЫ ОЦЕНКИ КАЧЕСТВА ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ПО ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЕ .....	52

## **1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ**

### **1.1 Понятие основной профессиональной образовательной программы высшего образования**

Основная профессиональная образовательная программа высшего образования (далее – ОПОП ВО) (бакалавриата) реализуемая федеральным государственным бюджетным образовательным учреждением высшего образования «Российским государственным аграрным университетом – МСХА имени К.А. Тимирязева» (далее – Университет) 19.03.03 Продукты питания животного происхождения, направленность Технология молочных и мясных продуктов, представляет собой систему документов, разработанную и утверждённую университетом с учётом требований рынка труда и соответствующую современному уровню развития науки, техники, технологий, экономики.

ОПОП ВО разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта высшего образования (далее – ФГОС ВО) по направлению подготовки 19.03.03 Продукты питания животного происхождения.

ОПОП 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, календарный учебный график, рабочие программы учебных дисциплин (модулей), программы всех видов практик и государственной итоговой аттестации и другие материалы, обеспечивающие качество подготовки обучающихся, а также, методические материалы, обеспечивающие реализацию соответствующей образовательной технологии.

### **1.2 Нормативные документы для разработки ОПОП бакалавриата по направлению подготовки**

Нормативные документы для разработки ОПОП ВО:

- Федеральный закон Российской Федерации от 29.12.2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
- Федеральный закон от 02.12.2019 № 403-ФЗ «О внесении изменений в ФЗ "Об образовании в Российской Федерации" и отдельные законодательные акты РФ»;
- Приказ Минобрнауки России от 05.04.2017 г. № 301 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам высшего образования - программам бакалавриата, программам специалитета, программам магистратуры»;
- Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 29.06.2015 г. № 636 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам высшего образования - программам бакалавриата, программам специалитета и программам магистратуры»;

- Федеральный государственный образовательный стандарт высшего образования по направлению подготовки 19.03.03 Продукты питания животного происхождения (уровень бакалавриата), утверждённого приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от «11» августа 2020 года, № 936, зарегистрированного в Минюсте РФ «26» августа 2020 года, № 59460.

- Приказ Минобрнауки России «Об утверждении перечней специальностей и направлений подготовки высшего образования» (от 12.09.2013 г. № 1061).

- Профессиональный стандарт Специалист по технологии продуктов питания животного происхождения, № 602н, утвержден «30» августа 2019 г.

- Приказ Минобрнауки от 07.04.2021 г. №266 «О воспитательной работе в образовательных организациях высшего образования, подведомственных Министерству науки и высшего образования Российской Федерации».

- Устав ФГБОУ ВО РГАУ – МСХА имени К.А. Тимирязева.
- Правила внутреннего распорядка Университета.
- Положения и локальные акты ФГБОУ ВО РГАУ – МСХА имени К.А. Тимирязева в части, касающейся образовательной деятельности.

## **2.ХАРАКТЕРИСТИКА ОСНОВНОЙ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ**

### **2.1 Общая характеристика ОПОП ВО**

#### *2.1.1 Цель и задачи ОПОП ВО*

Основной целью ОПОП ВО бакалавриата является подготовка квалифицированных кадров в области технологии продуктов питания животного происхождения посредством формирования универсальных, общепрофессиональных и профессиональных компетенций (УК-1.1; УК-1.2; УК-1.3; УК-1.4; УК-1.5; УК-2.1; УК-2.2; УК-2.3; УК-2.4; УК-3.1; УК-3.2; УК-3.3; УК-3.4; УК-4.1; УК-4.2; УК-4.3; УК-4.4; УК-4.5; УК-5.1; УК-5.2; УК-5.3; УК-6.1; УК-6.2; УК-6.3; УК-6.4; УК-6.5; УК-7.1; УК-7.2; УК-8.1; УК-8.2; УК-8.3; УК-8.4; УК-9.1; УК-9.2; УК-9.3; УК-10.1; УК-10.2; УК-10.3; УК-11.1; УК-11.2; УК-11.3; ОПК-1.1; ОПК-1.2; ОПК-1.3; ОПК-2.1; ОПК-2.2; ОПК-2.3; ОПК-3.1; ОПК-3.2; ОПК-3.3; ОПК-4.1; ОПК-4.2; ОПК-4.3; ОПК-4.4; ОПК-5.1; ОПК-5.2; ОПК-5.3; ОПК-5.4; ПКос-1.1; ПКос-1.2; ПКос-1.3; ПКос-1.4; ПКос-2.1; ПКос-2.2; ПКос-2.3; ПКос-2.4; ПКос-2.5; ПКос-3.1; ПКос-3.2; ПКос-3.3; ПКос-7.1; ПКос-7.2; ПКос-8.1; ПКос-8.2; ПКос-8.3; ПКос-8.4), в соответствии с требованиями ФГОС ВО по направлению подготовки 19.03.03 Продукты питания животного происхождения, а также формирование и развитие у студентов социально-личностных качеств (ответственности, коммуникативности, целеустремленности, организованности, трудолюбия, общей культуры и др.), позволяющих реализовать сформированные компетенции в профессиональной деятельности.

ОПОП ВО основана на компетентностном подходе к ожидаемым результатам обучения и ориентирована на решение следующих задач:

- формирование готовности выпускников Университета к профессиональной и социальной деятельности;
- обеспечение проведения технологических процессов производства продукции животноводства в соответствии с санитарными и ветеринарными нормами и правилами;
- разработка норм выработки, технологических нормативов на расход материалов, заготовок, топлива и электроэнергии, выбор технологического оборудования предприятий;
- обеспечение проведения технологических процессов и выпуска продукции животного происхождения в соответствии с санитарными и ветеринарными нормами и правилами;
- разработка новых рецептур и новых видов продукции из сырья животного происхождения;
- обеспечение выпуска молочной, мясной и рыбной продукции высокого качества;
- исследование причин брака в производстве и разработка предложений по его предупреждению и устранению;
- разработка технических заданий на проектирование и изготовление нестандартного оборудования и средств технологического оснащения предприятий;
- выбор систем обеспечения экологической и биологической безопасности производства.

Структура образовательной программы предусматривает: обязательную часть и часть, формируемую участниками образовательных отношений.

Часть, формируемая участниками образовательных отношений, дает возможность расширения и (или) углубления знаний, умений, навыков и компетенций, определяемых содержанием обязательных дисциплин, позволяет обучающимся получить углубленные знания и навыки для успешной профессиональной деятельности и (или) продолжения профессионального образования на следующем уровне.

### *2.1.2 Направленность ОПОП ВО*

Направленность ОПОП ВО соответствует направлению подготовки в целом и конкретизирует содержание программы бакалавриата путем ориентации ее на: область (области) профессиональной деятельности и сферу (сферы) профессиональной деятельности выпускников; тип (типы) задач и задачи профессиональной деятельности выпускников.

Данная ОПОП ВО реализуется по направлению подготовки 19.03.03 Продукты питания животного происхождения и следующим направленности «Технология молочных и мясных продуктов».

### 2.1.3 Сроки освоения ОПОП ВО

4 года (по очной форме обучения).

### 2.1.4 Квалификация, присваиваемая выпускнику

При успешном освоении ОПОП ВО выпускнику присваивается квалификация бакалавр по направлению подготовки 19.03.03 Продукты питания животного происхождения.

### 2.1.5 Язык реализации ОПОП ВО

Образовательная программа реализуется на государственном языке Российской Федерации (русский язык).

### 2.1.6 Трудоёмкость ОПОП ВО

Трудоёмкость освоения обучающимся ОПОП составляет 240 зачетных единиц за весь период обучения в соответствии с ФГОС ВО по данному направлению подготовки и включает все виды контактной и самостоятельной работы, практики и время, отводимое на контроль качества освоения обучающимся ОПОП.

### 2.1.7 Структура ОПОП ВО

Программа бакалавриата состоит из следующих блоков:

Блок 1 «Дисциплины (модули)»

Блок 2 «Практика»

Блок 3 «Государственная итоговая аттестация»

Программа бакалавриата обеспечивает реализацию дисциплин (модулей) по философии, истории (истории России, всеобщей истории), иностранному языку, безопасности жизнедеятельности в рамках Блока 1 «Дисциплины (модули)».

Программа бакалавриата обеспечивает реализацию дисциплин (модулей) по физической культуре и спорту:

в объеме не менее 2 з.е. в рамках Блока 1 «Дисциплины (модули)»;

в объеме не менее 328 академических часов, которые являются обязательными для освоения, не переводятся в з.е. и не включаются в объем программы бакалавриата, в рамках элективных дисциплин (модулей) в очной форме обучения.

Реализация дисциплин (модулей) по физической культуре и спорту для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья определена положением «О порядке проведения учебных занятий по дисциплинам (модулям) по физической культуре и спорту в федеральном государственном бюджетном образовательном учреждении высшего образования «Российский государственный аграрный университет – МСХА имени К.А. Тимирязева».

В программе бакалавриата для обучающихся обеспечивается возможность освоения элективных дисциплин (модулей) и факультативных дисциплин (модулей).

В рамках программы бакалавриата выделяются обязательная часть и часть, формируемая участниками образовательных отношений.

Объем обязательной части, без учета объема государственной итоговой аттестации, составляет 66,7 процентов общего объема программы бакалавриата (что соответствует требованиям ФГОС ВО – не менее 50 процентов).

При проведении учебных занятий Университет обеспечивает развитие у обучающихся навыков командной работы, межличностной коммуникации, принятия решений, лидерских качеств.

Реализация компетентного подхода предусматривает широкое использование в учебном процессе активных и интерактивных форм проведения занятий (интерактивные лекции – лекция – беседа, лекция – дискуссия, лекция с разбором конкретных ситуаций, лекция – пресс-конференция, мини-лекция, творческие задания, работа в малых группах, деловые и ролевые игры, разбор конкретных ситуаций, выполнение практических задач и т.д.) в сочетании с внеаудиторной работой с целью формирования и развития профессиональных навыков обучающихся. В рамках учебных курсов предусмотрены встречи с представителями российских и зарубежных компаний, мастер-классы экспертов и специалистов.

Организация предоставляет инвалидам и лицам с ОВЗ (по их заявлению) возможность обучения по программе бакалавриата, учитывающей особенности их психофизического развития, индивидуальных возможностей и при необходимости, обеспечивающей коррекцию нарушений развития и социальную адаптацию указанных лиц.

## **2.2 Требования к уровню подготовки, необходимому для освоения ОПОП ВО**

Для освоения ОПОП ВО подготовки бакалавра абитуриент должен иметь документ государственного образца о среднем (полном) общем образовании или среднем профессиональном образовании / высшем образовании.

## **2.3 Основные пользователи ОПОП ВО и стратегические партнеры образовательной программы (работодатели)**

ОПОП ВО в обязательном порядке размещается в свободном доступе на сайте университета с целью предоставления абитуриентам, обучающимся, потенциальным работодателям и другим заинтересованным сторонам возможности ознакомления с ее содержанием, материально-техническим и информационно-библиотечным обеспечением, технологиями реализации, а также с целью реализации права обучающихся и работодателей участвовать в формировании содержания ОПОП ВО.

Основными пользователями ОПОП ВО являются:

- профессорско-преподавательские коллективы высших учебных заведений, ответственные за качественную разработку, эффективную реализацию и обновление ОПОП с учётом достижений науки, техники и социальной сферы по данному направлению и уровню подготовки;
- студенты, ответственные за эффективную реализацию своей учебной деятельности по освоению ОПОП по данному направлению подготовки;



- ректор учебного заведения и проректоры, отвечающие в пределах своей компетенции за качество подготовки выпускников;
- объединения специалистов и работодателей в соответствующей сфере профессиональной деятельности;
- организации, обеспечивающие разработку примерных ОПОП по поручению уполномоченного федерального органа исполнительной власти;
- органы, обеспечивающие финансирование высшего образования;
- уполномоченные государственные органы исполнительной власти, осуществляющие аттестацию, аккредитацию и контроль качества в сфере высшего профессионального образования;
- уполномоченные государственные органы исполнительной власти, обеспечивающие контроль над соблюдением законодательства в системе высшего образования;
- организации, с которыми у Университета заключены различные договоры:
  - ФГБНУ ФНЦ живых систем имени В.М. Горбатова РАН
  - ФГАНУ ВНИМИ
  - ФГБУН ФИЦ питания и биотехнологии
  - ООО «Микояновский мясокомбинат»
  - ООО «Лакталис Истра»
  - Мясоперерабатывающий завод «Мясницкий ряд»
  - АО "Черкизовский мясоперерабатывающий завод"

### **3.ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ**

#### **3.1 Область профессиональной деятельности и сфера (сферы) профессиональной деятельности выпускника**

Область профессиональной деятельности выпускников, освоивших программу бакалавриата по направлению 19.03.03 Продукты питания животного происхождения и направленности «Технология молочных и мясных продуктов» включает:

- Разработка планов размещения оборудования, технического оснащения и организации рабочих мест в рамках принятой в организации технологии производства продуктов питания животного происхождения;
- Расчет производственных мощностей и загрузки оборудования в рамках принятой в организации технологии производства продуктов питания животного происхождения;
- Разработка технологической и эксплуатационной документации по ведению технологического процесса и техническому обслуживанию оборудования для реализации принятой в организации технологии производства продуктов питания животного происхождения;

– Разработка технически обоснованных норм времени (выработки), линейных и сетевых графиков производства продуктов питания животного происхождения в целях оптимизации технологического процесса производства продуктов животного происхождения на автоматизированных технологических линиях;

– Расчет нормативов материальных затрат (нормы расхода сырья, полуфабрикатов, материалов, инструментов, технологического топлива, энергии) и экономической эффективности технологических процессов производства продуктов питания животного происхождения;

– Разработка технических заданий на проектирование и производство специальной оснастки, инструмента и приспособлений, нестандартного оборудования, средств автоматизации и механизации, предусмотренных технологией производства продуктов питания животного происхождения;

– Оформление изменений в технической и технологической документации при корректировке технологических процессов и режимов производства продуктов питания животного происхождения.

Выпускники могут осуществлять профессиональную деятельность в других областях профессиональной деятельности и (или) сферах профессиональной деятельности при условии соответствия уровня их образования и полученных компетенций требованиям к квалификации работника.

### 3.2 Тип (типы) задач и задачи профессиональной деятельности выпускника

Таблица 1

Профессиональные компетенции выпускников,  
разработанные университетом и индикаторы их достижения

Задачи ПД	Объект или область знания	Код и наименование профессиональной компетенции	Код и наименование индикатора достижения	Основание (ПС, анализ опыта)
<b>Тип задач профессиональной деятельности: <i>Научно-исследовательский</i></b>				
Участвовать в проведении научных исследований по общепринятым методикам, составлять их описание и формулировать выводы	пищевые предприятия, специализированные цеха, имеющие функции пищевого производства, сырье, полуфабрикаты и продукты животного происхождения и гидробιονты, 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; базы данных технологического, технического характера; данные мониторинга экологической и	ПКос-7 Способен использовать сетевые компьютерные технологии и базы данных в своей предметной области, пакеты прикладных программ для выполнения необходимых расчетов по математическому моделированию процессов и объектов на базе стандартных пакетов автоматизированного проектирования и исследований по технологии продуктов питания животного происхождения	ПКос-7.1 Изучает и осваивает современные информационные и компьютерные технологии и базы данных в своей предметной области ПКос-7.2 Изучает и осваивает пакеты прикладных программ для выполнения необходимых расчетов по моделированию процессов и объектов при производстве продуктов питания животного происхождения	Профессиональный стандарт «Специалист по технологии питания животного происхождения», утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 30 августа 2019 г. № 602н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 24 сентября 2019 г., регистрационный № 56040) и с учетом анализа требований к профессиональным компетенциям, предъявляемых к

	биологической безопасности продовольствия и окружающей среды.			выпускникам на рынке труда, обобщения отечественного и зарубежного опыта
		ПКос-8 Способен измерять, наблюдать и составлять описания проводимых исследований, проводить исследования по заданной методике и анализировать результаты, обобщать данные для составления обзоров, отчетов и научных публикаций, участвовать во внедрении результатов исследований и разработок по технологии продуктов питания животного происхождения	ПКос-8.1 Обладает знанием отечественных и зарубежных источников о научно-технической информации в области технологии продуктов питания животного происхождения	
			ПКос-8.2 Осваивает новые приборы и методы исследования сырья, вспомогательных материалов и готовой продукции животного происхождения	
			ПКос-8.3 Знает методики проведения исследований по оценке сырья и готовой продукции животного происхождения	
			ПКос-8.4 Анализирует и обобщает результаты исследований для составления обзоров, отчетов и научных публикаций по вопросам производства продуктов питания животного происхождения	
<b>Тип задач профессиональной деятельности: <i>Производственно-технологический</i></b>				
Реализовывать технологии хранения и переработки молока	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	ПКос-1 Способен организовывать контроль качества сырья и вспомогательных материалов, хода технологических процессов и качества готовой продукции	ПКос-1.1 Организует входной контроль качества сырья и вспомогательных материалов ПКос-1.2 Организует контроль параметров технологических процессов производства продуктов питания животного происхождения ПКос-1.3 Организует выходной контроль качества готовой	Профессиональный стандарт «Специалист по технологии питания животного происхождения», утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 30 августа 2019 г. № 602н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 24 сентября 2019 г.,

	<p>качества сырья, полуфабрикатов и готовых продуктов; базы данных технологического, технического характера; данные мониторинга экологической и биологической безопасности продовольствия и окружающей среды.</p>		<p>продукции</p> <p>ПКос-1.4 Обработывает, анализирует и использует текущую производственную информацию с целью управления качеством продукции</p>	<p>регистрационный № 56040) и с учетом анализа требований к профессиональным компетенциям, предъявляемых к выпускникам на рынке труда, обобщения и отечественного и зарубежного опыта</p>
<p>Реализовывать технологии хранения и переработки мяса и рыбы</p>		<p>ПКос-2 Способен использовать и разрабатывать нормативную документацию, технические регламенты и новые виды технологического оборудования при производстве продуктов питания животного происхождения</p>	<p>ПКос-2.1 Использует нормативную документацию, технические регламенты, ветеринарно-санитарные нормы и правила в производстве продуктов питания животного происхождения</p> <p>ПКос-2.2 Способен к внедрению новых схем технологических процессов производства продуктов питания животного происхождения</p> <p>ПКос-2.3 Использует знания о нормах расхода сырья и вспомогательных материалов при производстве готовой продукции</p> <p>ПКос-2.4 Принимает участие в разработке нормативной документации, технических регламентов, технологических инструкции и др. при производстве продуктов питания животного происхождения</p> <p>ПКос-2.5 Применяет метрологические принципы при оценке сырья, вспомогательных материалов и готовой продукции</p>	
		<p>ПКос-3 Способен осуществлять контроль безопасности сырья, вспомогательных материалов и готовой продукции животного происхождения</p>	<p>ПКос-3.1 Осуществляет производственный контроль пищевой безопасности сырья и вспомогательных материалов, используемых при производстве продуктов питания животного происхождения</p> <p>ПКос-3.2 Осуществляет производственный контроль пищевой</p>	

			безопасности готовой продукции животного происхождения	
			ПКос-3.3 Осуществляет контроль экологической безопасности сырья, вспомогательных материалов и готовой продукции животного происхождения	

### 3.3 Объекты профессиональной деятельности выпускника

Объектами профессиональной деятельности выпускников, освоивших программу бакалавриата по направлению подготовки 19.03.03 Продукты питания животного происхождения, направленность «Технология молочных и мясных продуктов» 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; базы данных технологического, технического характера; данные мониторинга экологической и биологической безопасности продовольствия и окружающей среды.

### 3.4 Описание трудовых функций в соответствии с профессиональным стандартом (карта профессиональной деятельности)

В соответствии с профессиональным стандартом Профессиональный стандарт «Специалист по технологии продуктов питания животного происхождения» (Приказ Минтруда № 602н, утвержден «30» августа 2019 г.) выпускник должен овладеть следующими трудовыми функциями:

Обобщенная трудовая функция: Оперативное управление производством продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях:

D/01.6 Организация ведения технологического процесса в рамках принятой в организации технологии производства продуктов питания животного происхождения

D/02.6 Управление качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях

D/03.6 Разработка системы мероприятий по повышению эффективности технологических процессов производства высококачественных безопасных продуктов питания животного происхождения

#### 4. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ БАКАЛАВРИАТА

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

В результате освоения программы бакалавриата по направлению подготовки 19.03.03 Продукты питания животного происхождения, направленность «Технология молочных и мясных продуктов» у выпускника формируются следующие компетенции: универсальные, общепрофессиональные и профессиональные компетенции (табл. 3).

Таблица 3

Компетенции выпускника в соответствии с ФГОС ВО 3++

Индекс компетенции	Содержание компетенции	Индикаторы достижения компетенций	Шифр и наименование дисциплин, практик, ГИА	Семестр	
<b>Универсальные компетенции</b>					
УК-1	Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач	УК – 1.1 - Анализирует задачу, выделяя ее базовые составляющие, осуществляет декомпозицию задачи	Б1.О.02 Философия	2	
			Б1.О.03 Информатика	1	
			Б1.О.06 Химия	12	
			Б1.О.07 Физика	1	
			Б1.О.11 Прикладная механика	2	
			Б1.О.18 Микробиология	3	
			Б1.О.33 Психология	1	
			Б1.В.01 Методы и средства измерений	3	
			Б1.В.03 Методы исследования состава и свойств сырья животного происхождения	4	
			Б1.В.05 Начертательная геометрия	1	
			Б1.В.ДВ.04.01 Управление качеством продуктов питания животного происхождения	5	
			Б1.В.ДВ.04.02 Новые методы анализа и контроля качества продуктов питания и сырья для их производства	5	
			Б2.В.01 Учебная практика	244	
			Б2.В.01.01(У) Ознакомительная практика	2	
			Б2.В.01.02(У) Технологическая практика (по процессам и аппаратам перерабатывающих производств)	4	
			Б2.В.01.03(У) Технологическая практика (по переработке продукции животноводства)	4	
			Б2.В.02 Производственная практика	678	
			УК - 1.2 - Находит и критически анализирует	Б1.О.02 Философия	2
				Б1.О.03 Информатика	1

	информацию, необходимую для решения поставленной задачи	Б1.О.18 Микробиология	3	
		Б1.О.33 Психология	1	
		Б1.В.03 Методы исследования состава и свойств сырья животного происхождения	4	
		Б1.В.16 Системы процессов и машин перерабатывающих и пищевых технологий	4	
		Б1.В.ДВ.02.01 Товароведение молока и молочных продуктов	6	
		Б1.В.ДВ.02.02 Товароведение мяса и мясных продуктов	6	
		Б2.В.01 Учебная практика	244	
		Б2.В.01.01(У) Ознакомительная практика	2	
		Б2.В.01.02(У) Технологическая практика (по процессам и аппаратам перерабатывающих производств)	4	
		Б2.В.01.03(У) Технологическая практика (по переработке продукции животноводства)	4	
		Б2.В.02 Производственная практика	678	
		Б2.В.02.01(П) Технологическая практика	6	
		Б2.В.02.02(П) Научно-исследовательская работа	7	
		Б2.В.02.03(П) Преддипломная практика	8	
		Б3.02(Д) Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	8	
		УК – 1.3 - Рассматривает возможные варианты решения задачи, оценивая их достоинства и недостатки	Б1.О.02 Философия	2
			Б1.О.03 Информатика	1
	Б1.О.05 Математика		12	
	Б1.О.06 Химия		12	
	Б1.О.07 Физика		1	
	Б1.О.11 Прикладная механика		2	
	Б1.О.24 Реология		7	
	Б1.О.33 Психология		1	
	Б1.В.01 Методы и средства измерений		3	
	Б1.В.03 Методы исследования состава и свойств сырья животного происхождения		4	
	Б1.В.05 Начертательная геометрия	1		
	Б1.В.ДВ.02.01 Товароведение молока и молочных продуктов	6		
Б1.В.ДВ.02.02 Товароведение мяса и мясных продуктов	6			
Б2.В.01 Учебная практика	244			
Б2.В.01.01(У) Ознакомительная практика	2			

		Б2.В.01.02(У) Технологическая практика (по процессам и аппаратам перерабатывающих производств)	4
		Б2.В.01.03(У) Технологическая практика (по переработке продукции животноводства)	4
		Б2.В.02 Производственная практика	678
		Б2.В.02.01(П) Технологическая практика	6
		Б2.В.02.02(П) Научно-исследовательская работа	7
		Б2.В.02.03(П) Преддипломная практика	8
		Б3.02(Д) Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	8
	УК – 1.4 - Грамотно, логично, аргументированно формирует собственные суждения и оценки. Отличает факты от мнений, интерпретаций, оценок и т. д. в рассуждениях других участников деятельности	Б1.О.02 Философия	2
		Б1.О.03 Информатика	1
		Б1.О.33 Психология	1
		Б1.В.03 Методы исследования состава и свойств сырья животного происхождения	4
		Б2.В.01 Учебная практика	244
		Б2.В.01.01(У) Ознакомительная практика	2
		Б2.В.01.02(У) Технологическая практика (по процессам и аппаратам перерабатывающих производств)	4
		Б2.В.01.03(У) Технологическая практика (по переработке продукции животноводства)	4
		Б2.В.02 Производственная практика	678
		Б2.В.02.01(П) Технологическая практика	6
		Б2.В.02.02(П) Научно-исследовательская работа	7
		Б2.В.02.03(П) Преддипломная практика	8
		Б3.02(Д) Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	8
		УК – 1.5 - Определяет и оценивает последствия возможных решений задачи	Б1.О.02 Философия
	Б1.О.03 Информатика		1
	Б1.О.33 Психология		1
	Б1.В.03 Методы исследования состава и свойств сырья животного происхождения		4
	Б2.В.01 Учебная практика		244
	Б2.В.01.01(У) Ознакомительная практика		2
	Б2.В.01.02(У) Технологическая практика (по процессам и аппаратам		4



			перерабатывающих производств)			
			Б2.В.01.03(У) Технологическая практика (по переработке продукции животноводства)	4		
			Б2.В.02 Производственная практика	678		
			Б2.В.02.01(П) Технологическая практика	6		
			Б2.В.02.02(П) Научно-исследовательская работа	7		
			Б2.В.02.03(П) Преддипломная практика	8		
			Б3.02(Д) Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	8		
УК-2	Способен определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений	УК – 2.1 - Формулирует в рамках поставленной цели проекта совокупность взаимосвязанных задач, обеспечивающих ее достижение. Определяет ожидаемые результаты решения выделенных задач	Б1.О.25 Правоведение	2		
			Б1.О.32 Физиология питания	5		
			Б1.О.33 Психология	1		
			Б1.О.35 Экономическая теория	2		
			Б2.В.01 Учебная практика	244		
			Б2.В.01.01(У) Ознакомительная практика	2		
			Б2.В.01.02(У) Технологическая практика (по процессам и аппаратам перерабатывающих производств)	4		
			Б2.В.01.03(У) Технологическая практика (по переработке продукции животноводства)	4		
			Б3.02(Д) Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	8		
			УК – 2.2 - Проектирует решение конкретной задачи проекта, выбирая оптимальный способ ее решения, исходя из действующих правовых норм и имеющихся ресурсов и ограничений		Б1.О.25 Правоведение	2
					Б1.О.30 Маркетинг	4
					Б1.О.32 Физиология питания	5
					Б1.О.33 Психология	1
	Б1.О.35 Экономическая теория	2				
	Б1.В.16 Системы процессов и машин перерабатывающих и пищевых технологий	4				
	Б2.В.01 Учебная практика	244				
	Б2.В.01.01(У) Ознакомительная практика	2				
	Б2.В.01.02(У) Технологическая практика (по процессам и аппаратам перерабатывающих производств)	4				
	Б2.В.01.03(У) Технологическая практика (по переработке продукции животноводства)	4				
	Б3.02(Д) Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	8				
	УК – 2.3 - Решает		Б1.О.25 Правоведение	2		

		конкретные задачи проекта заявленного качества и за установленное время	Б1.О.32 Физиология питания	5
			Б1.О.33 Психология	1
			Б1.О.35 Экономическая теория	2
			Б2.В.01 Учебная практика	244
			Б2.В.01.01(У) Ознакомительная практика	2
			Б2.В.01.02(У) Технологическая практика (по процессам и аппаратам перерабатывающих производств)	4
			Б2.В.01.03(У) Технологическая практика (по переработке продукции животноводства)	4
			Б3.02(Д) Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	8
		УК – 2.4 - Публично представляет результаты решения конкретной задачи проекта	Б1.О.25 Правоведение	2
			Б1.О.32 Физиология питания	5
			Б1.О.33 Психология	1
			Б1.О.35 Экономическая теория	2
			Б2.В.01 Учебная практика	244
			Б2.В.01.01(У) Ознакомительная практика	2
			Б2.В.01.02(У) Технологическая практика (по процессам и аппаратам перерабатывающих производств)	4
			Б2.В.01.03(У) Технологическая практика (по переработке продукции животноводства)	4
Б3.02(Д) Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	8			
УК-3	Способен осуществлять социальное взаимодействие и реализовывать свою роль в команде	УК – 3.1 - Понимает эффективность использования стратегии сотрудничества для достижения поставленной цели, определяет свою роль в команде	Б1.О.01 История (история России, всеобщая история)	2
			Б1.О.02 Философия	2
			Б1.О.03 Информатика	1
			Б1.О.15 Экономика и управление предприятием по производству продуктов питания животного происхождения	8
			Б1.О.15.02 Управление предприятием по производству продуктов питания животного происхождения	8
			Б1.О.20 Русский язык и культура речи	1
			Б1.О.29 Менеджмент	5
			Б1.О.33 Психология	1
			Б2.В.01 Учебная практика	244
			Б2.В.01.01(У) Ознакомительная практика	2
			Б2.В.02 Производственная практика	678
			Б2.В.02.01(П) Технологическая практика	6
			Б3.02(Д) Выполнение, подготовка к	8

		процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы			
УК – 3.2 - Понимает особенности поведения групп людей в сфере сельскохозяйственного производства и учитывает их в своей деятельности		Б1.О.01 История (история России, всеобщая история)	1		
		Б1.О.02 Философия	2		
		Б1.О.03 Информатика	1		
		Б1.О.15 Экономика и управление предприятием по производству продуктов питания животного происхождения	8		
		Б1.О.15.02 Управление предприятием по производству продуктов питания животного происхождения	8		
		Б1.О.20 Русский язык и культура речи	1		
		Б1.О.29 Менеджмент	4		
		Б1.О.30 Маркетинг	4		
		Б1.О.33 Психология	1		
		Б2.В.01 Учебная практика	244		
		Б2.В.01.01(У) Ознакомительная практика	2		
		Б2.В.02 Производственная практика	678		
		Б2.В.02.01(П) Технологическая практика	6		
		Б3.02(Д) Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	8		
УК – 3.3 - Предвидит результаты (последствия) личных действий и планирует последовательность шагов для достижения заданного результата		Б1.О.01 История (история России, всеобщая история)	2		
		Б1.О.02 Философия	2		
		Б1.О.03 Информатика	1		
		Б1.О.15 Экономика и управление предприятием по производству продуктов питания животного происхождения	8		
		Б1.О.15.02 Управление предприятием по производству продуктов питания животного происхождения	8		
		Б1.О.20 Русский язык и культура речи	1		
		Б1.О.33 Психология	1		
		Б2.В.01 Учебная практика	244		
		Б2.В.01.01(У) Ознакомительная практика	2		
		Б2.В.02 Производственная практика	678		
		Б2.В.02.01(П) Технологическая практика	6		
		Б3.02(Д) Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	8		
		УК – 3.4 - Эффективно взаимодействует с другими членами команды, в т. ч.		Б1.О.01 История (история России, всеобщая история)	2
				Б1.О.02 Философия	2
Б1.О.03 Информатика	1				

		участвует в обмене информацией, знаниями и опытом, и презентации результатов работы команды	Б1.О.15 Экономика и управление предприятием по производству продуктов питания животного происхождения	8
			Б1.О.15.02 Управление предприятием по производству продуктов питания животного происхождения	8
			Б1.О.20 Русский язык и культура речи	1
			Б1.О.29 Менеджмент	5
			Б1.О.33 Психология	1
			Б2.В.01 Учебная практика	244
			Б2.В.01.01(У) Ознакомительная практика	2
			Б2.В.02 Производственная практика	678
			Б2.В.02.01(П) Технологическая практика	6
			Б3.02(Д) Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	8
УК-4	Способен осуществлять деловую коммуникацию в устной и письменной формах на государственном языке Российской Федерации и иностранном (ых) языке (ах)	УК – 4.1 - Выбирает на государственном и иностранном (-ых) языках коммуникативно приемлемый стиль делового общения, вербальные и невербальные средства взаимодействия с партнерами	Б1.О.04 Иностранный язык	12
			Б1.О.20 Русский язык и культура речи	1
			Б1.О.33 Психология	1
			Б3.02(Д) Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	8
			Б1.О.03 Информатика	1
			Б1.О.04 Иностранный язык	12
			Б1.О.20 Русский язык и культура речи	1
			Б1.О.33 Психология	1
			Б3.02(Д) Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	8
		УК – 4.3 - Ведет деловую переписку, учитывая особенности стилистики официальных и неофициальных писем, социокультурные различия в формате корреспонденции на государственном и иностранном (-ых) языках	Б1.О.04 Иностранный язык	12
			Б1.О.20 Русский язык и культура речи	1
			Б1.О.31 Основы политологии и социологии	3
			Б1.О.33 Психология	1
			Б3.02(Д) Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	8
		УК – 4.4 - Демонстрирует интегративные умения	Б1.О.04 Иностранный язык	12
			Б1.О.20 Русский язык и культура речи	1

		использовать диалогическое общение для сотрудничества в академической коммуникации общения: · внимательно слушаю и пытаюсь понять суть идей других, даже если они противоречат собственным воззрениям; · уважая высказывания других, как в плане содержания, так и в плане формы; · критикуя аргументированно и конструктивно, не задевая чувств других; адаптируя речь и язык жестов к ситуациям взаимодействия	Б1.О.33 Психология Б3.02(Д) Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	8
		УК – 4.5- Демонстрирует умение выполнять перевод профессиональных текстов с иностранного - (ых) на государственный язык и обратно	Б1.О.04 Иностранный язык Б1.О.20 Русский язык и культура речи Б3.02(Д) Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	12 1 8
УК-5	Способен воспринимать межкультурное разнообразие общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах	УК – 5.1 - Находит и использует необходимую для саморазвития и взаимодействия с другими информацию о культурных особенностях и традициях различных социальных групп	Б1.О.01 История (история России, всеобщая история)	2
			Б1.О.02 Философия	2
			Б1.О.04 Иностранный язык	12
			Б1.О.20 Русский язык и культура речи	1
			Б1.О.33 Психология	1
			Б3.02(Д) Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	8
		УК – 5.2 - Демонстрирует уважительное отношение к историческому наследию и социокультурным традициям различных социальных групп, опирающееся на знание этапов исторического развития России (включая основные события, основных исторических деятелей) в контексте мировой истории	Б1.О.01 История (история России, всеобщая история)	2
			Б1.О.02 Философия	2
			Б1.О.04 Иностранный язык	12
			Б1.О.31 Основы политологии и социологии	3
			Б1.О.33 Психология	1
			Б3.02(Д) Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	8
		УК – 5.3 - Умеет недискриминационно и конструктивно взаимодействовать с людьми с учетом их социокультурных	Б1.О.01 История (история России, всеобщая история)	2
			Б1.О.02 Философия	2
Б1.О.04 Иностранный язык	12			
Б1.О.31 Основы политологии и	3			

		особенностей в целях успешного выполнения профессиональных задач и усиления социальной интеграции	социологии		
			Б1.О.33 Психология	1	
			Б3.02(Д) Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	8	
УК-6	Способен управлять своим временем, выстраивать и реализовывать траекторию саморазвития на основе принципов об образовании в течение всей жизни	УК – 6.1 - Применяет знание о своих ресурсах и их пределах (личностных, ситуативных, временных и т.д.), для успешного выполнения порученной работы	Б1.О.02 Философия	2	
			Б1.О.33 Психология	1	
			Б1.В.ДВ.12.01 Базовая физическая культура	1234 56	
			Б1.В.ДВ.12.02 Базовые виды спорта	1234 56	
			Б2.В.01 Учебная практика	244	
			Б2.В.01.01(У) Ознакомительная практика	2	
			Б2.В.02 Производственная практика	678	
			Б2.В.02.01(П) Технологическая практика	6	
			Б2.В.02.02(П) Научно-исследовательская работа	7	
			Б2.В.02.03(П) Преддипломная практика	8	
			Б3.02(Д) Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	8	
			УК – 6.2 - Понимает важность планирования перспективных целей собственной деятельности с учетом условий, средств, личностных возможностей, этапов карьерного роста, временной перспективы развития деятельности и требований рынка труда	Б1.О.02 Философия	2
				Б1.О.33 Психология	1
				Б1.В.ДВ.12.01 Базовая физическая культура	1234 56
				Б1.В.ДВ.12.02 Базовые виды спорта	1234 56
		Б2.В.01 Учебная практика		244	
		Б2.В.01.01(У) Ознакомительная практика		2	
		Б2.В.02 Производственная практика		678	
		Б2.В.02.01(П) Технологическая практика		6	
		Б2.В.02.02(П) Научно-исследовательская работа		7	
		Б2.В.02.03(П) Преддипломная практика		8	
		Б3.02(Д) Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы		8	
		УК – 6.3 - Реализует намеченные цели деятельности с учетом условий, средств, личностных возможностей, этапов карьерного роста, временной перспективы развития деятельности и требований рынка труда		Б1.О.02 Философия	2
			Б1.О.33 Психология	1	
			Б1.В.ДВ.12.01 Базовая физическая культура	1234 56	
			Б1.В.ДВ.12.02 Базовые виды спорта	1234 56	
			Б2.В.01 Учебная практика	244	
Б2.В.01.01(У) Ознакомительная практика	2				
Б2.В.02 Производственная практика	678				

			Б2.В.02.01(П) Технологическая практика	6	
			Б2.В.02.02(П) Научно-исследовательская работа	7	
			Б2.В.02.03(П) Преддипломная практика	8	
			Б3.02(Д) Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	8	
		УК – 6.4 - Критически оценивает эффективность использования времени и других ресурсов при решении поставленных задач, а также относительно полученного результата	Б1.О.02 Философия	2	
			Б1.О.30 Маркетинг	4	
			Б1.О.33 Психология	1	
			Б1.В.ДВ.12.01 Базовая физическая культура	1234 56	
			Б1.В.ДВ.12.02 Базовые виды спорта	1234 56	
			Б2.В.01 Учебная практика	244	
			Б2.В.01.01(У) Ознакомительная практика	2	
			Б2.В.02 Производственная практика	678	
			Б2.В.02.01(П) Технологическая практика	6	
			Б2.В.02.02(П) Научно-исследовательская работа	7	
			Б2.В.02.03(П) Преддипломная практика	8	
			Б3.02(Д) Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	8	
			УК – 6.5 - Демонстрирует интерес к учебе и использует предоставляемые возможности для приобретения новых знаний и навыков	Б1.О.02 Философия	2
		Б1.О.33 Психология		1	
		Б1.В.ДВ.12.01 Базовая физическая культура		1234 56	
		Б1.В.ДВ.12.02 Базовые виды спорта		1234 56	
		Б2.В.01 Учебная практика		244	
		Б2.В.01.01(У) Ознакомительная практика		2	
		Б2.В.02 Производственная практика		678	
		Б2.В.02.01(П) Технологическая практика		6	
		Б2.В.02.02(П) Научно-исследовательская работа		7	
		Б2.В.02.03(П) Преддипломная практика		8	
		Б3.02(Д) Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы		8	
УК-7	Способен поддерживать должный уровень физической подготовленности	УК – 7.1 - Поддерживает должный уровень физической подготовленности для обеспечения полноценной		Б1.О.28 Физическая культура и спорт	1234 56
				Б1.В.ДВ.12.01 Базовая физическая культура	1234 56
			Б1.В.ДВ.12.02 Базовые виды спорта	1234 56	

	ти для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности	социальной и профессиональной деятельности и соблюдает нормы здорового образа жизни	Б3.02(Д) Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	8
		УК – 7.2 - Использует основы физической культуры для осознанного выбора здоровьесберегающих технологий с учетом внутренних и внешних условий реализации конкретной профессиональной деятельности	Б1.О.28 Физическая культура и спорт	1234 56
			Б1.В.ДВ.12.01 Базовая физическая культура	1234 56
			Б1.В.ДВ.12.02 Базовые виды спорта	1234 56
			Б3.02(Д) Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	8
УК-8	Способен создавать и поддерживать в повседневной жизни и в профессиональной деятельности безопасные условия жизнедеятельности для сохранения природной среды, обеспечения устойчивого развития общества, в том числе при угрозах и возникновении чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов	УК – 8.1 - Обеспечивает безопасные и/или комфортные условия труда на рабочем месте, в т. ч. с помощью средств защиты	Б1.О.09 Безопасность жизнедеятельности	2
			Б2.В.02 Производственная практика	678
			Б2.В.02.01(П) Технологическая практика	6
			Б3.02(Д) Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	8
		УК – 8.2 - Выявляет и устраняет проблемы, связанные с нарушениями техники безопасности на рабочем месте	Б1.О.09 Безопасность жизнедеятельности	2
			Б2.В.02 Производственная практика	678
			Б2.В.02.01(П) Технологическая практика	6
			Б3.02(Д) Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	8
		УК – 8.3 - Осуществляет действия по предотвращению возникновения чрезвычайных ситуаций (природного и техногенного происхождения) на рабочем месте, в т.ч. с помощью средств защиты	Б1.О.09 Безопасность жизнедеятельности	2
			Б2.В.02 Производственная практика	678
			Б2.В.02.01(П) Технологическая практика	6
			Б3.02(Д) Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	8
		УК – 8.4 - Принимает участие в спасательных и неотложных аварийно-восстановительных мероприятиях в случае возникновения чрезвычайных ситуаций	Б1.О.09 Безопасность жизнедеятельности	2
			Б2.В.02 Производственная практика	678
Б2.В.02.01(П) Технологическая практика	6			
Б3.02(Д) Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	8			
УК-9	Способен использовать базовые дефектологические знания в социальной и	УК-9.1 Знать особенности применения базовых дефектологических знаний в социальной и профессиональной	Б1.О.33 Психология	1
			Б3.02(Д) Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	8



	профессиональн ой сферах	сферах		
		УК-9.2 Уметь планировать и осуществлять профессиональную деятельность на основе применения базовых дефектологических знаний с различным контингентом	Б1.О.33 Психология	1
			Б3.02(Д) Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	8
		УК-9.3 Владеть навыками взаимодействия в социальной и профессиональной сферах с лицами, имеющими различные психофизические особенности, психические и (или) физические недостатки, на основе применения базовых дефектологических знаний	Б1.О.33 Психология	1
Б3.02(Д) Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	8			
УК-10	Способен принимать обоснованные экономические решения в различных областях жизнедеятельности	УК-10.1 Обладает базовыми знаниями об основных законах и закономерностях функционирования экономики; основах экономической теории, необходимых для решения профессиональных и социальных задач	Б1.О.35 Экономическая теория	2
			Б1.В.17 Теория конъюнктуры агропродовольственного рынка	8
			Б2.В.02 Производственная практика	678
			Б2.В.02.03(П) Преддипломная практика	8
		УК-10.2 Применяет экономические знания при выполнении практических задач; принимает обоснованные экономические решения в различных областях жизнедеятельности	Б3.02(Д) Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	8
			Б1.О.15 Экономика и управление предприятием по производству продуктов питания животного происхождения	8
			Б1.О.15.01 Экономика предприятия по производству продуктов питания животного происхождения	8
			Б1.О.15.02 Управление предприятием по производству продуктов питания животного происхождения	8
			Б1.О.30 Маркетинг	4
			Б1.О.35 Экономическая теория	2
			Б2.В.02 Производственная практика	678
			Б2.В.02.03(П) Преддипломная практика	8
		УК-10.3 Использует основные положения и методы экономических наук при решении социальных и профессиональных задач	Б3.02(Д) Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	8
			Б1.О.15 Экономика и управление предприятием по производству продуктов питания животного происхождения	8
		Б1.О.15.01 Экономика предприятия	8	

			по производству продуктов питания животного происхождения	
			Б1.О.15.02 Управление предприятием по производству продуктов питания животного происхождения	8
			Б1.О.30 Маркетинг	4
			Б1.О.35 Экономическая теория	2
			Б2.В.02 Производственная практика	678
			Б2.В.02.03(П) Преддипломная практика	8
			Б3.02(Д) Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	8
УК-11	Способен формировать нетерпимое отношение к коррупционному поведению	УК-11.1 Обладает базовыми знаниями о действующих правовых нормах, обеспечивающих борьбу с коррупцией в различных областях жизнедеятельности	Б1.О.14 Основы законодательства и стандартизации в пищевой промышленности	6
			Б1.О.25 Правоведение	2
			Б3.02(Д) Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	8
			Б1.О.14 Основы законодательства и стандартизации в пищевой промышленности	6
			Б1.О.25 Правоведение	2
			Б3.02(Д) Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	8
		УК-11.2 Анализирует и правильно применяет правовые нормы о противодействии коррупционному поведению	Б1.О.14 Основы законодательства и стандартизации в пищевой промышленности	6
			Б1.О.25 Правоведение	2
			Б3.02(Д) Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	8
			Б1.О.14 Основы законодательства и стандартизации в пищевой промышленности	6
			Б1.О.21 Метрология и стандартизация	8
			Б1.О.25 Правоведение	2
УК-11.3 Применяет навыки работы с законодательными и другими нормативными правовыми актами	Б1.О.14 Основы законодательства и стандартизации в пищевой промышленности	6		
	Б1.О.21 Метрология и стандартизация	8		
	Б1.О.25 Правоведение	2		
	Б3.02(Д) Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	8		
<b>Общепрофессиональные компетенции</b>				
ОПК-1	Способен понимать принципы работы современных информационных технологий и использовать их для решения задач профессиональной деятельности	ОПК – 1.1 - Обладает базовыми знаниями о современных информационных технологиях и принципах их работы для решения задач профессиональной деятельности	Б1.О.03 Информатика	1
			Б1.О.08 Инженерная и компьютерная графика	2
			Б1.О.27 Автоматизированные системы управления	45
			Б3.02(Д) Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	8
		ОПК – 1.2 - Осуществляет поиск, анализ и отбор современных информационных технологий, с учетом принципов их работы, необходимых для решения задач	Б1.О.03 Информатика	1
			Б1.О.08 Инженерная и компьютерная графика	2
			Б1.О.27 Автоматизированные системы управления	45
			Б3.02(Д) Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	8

		профессиональной деятельности	выпускной квалификационной работы	
		ОПК – 1.3 - Применяет информационно-коммуникационные технологии в решении типовых задач профессиональной деятельности	Б1.О.03 Информатика	1
			Б1.О.08 Инженерная и компьютерная графика	2
			Б1.О.27 Автоматизированные системы управления	45
			Б3.02(Д) Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	8
ОПК-2	Способен использовать нормативные правовые акты и оформлять специальную документацию в профессиональной деятельности	ОПК – 2.1 - Демонстрирует знание основных законов математических и естественных наук, необходимых для решения типовых задач профессиональной деятельности	Б1.О.05 Математика	12
			Б1.О.06 Химия	12
			Б1.О.07 Физика	1
			Б1.О.10 Биохимия	6
			Б1.О.11 Прикладная механика	2
			Б1.О.16 Биология	3
			Б1.О.17 Анатомия и гистология сельскохозяйственных животных	2
			Б1.О.18 Микробиология	3
			Б1.О.24 Реология	7
			Б1.О.32 Физиология питания	5
			Б1.О.34 Экология	1
			Б3.02(Д) Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	8
			ОПК – 2.2 - Использует знания основных законов математических и естественных наук для решения стандартных задач технологии продуктов питания животного происхождения	Б1.О.05 Математика
		Б1.О.06 Химия		12
		Б1.О.07 Физика		1
		Б1.О.10 Биохимия		6
		Б1.О.16 Биология		3
		Б1.О.18 Микробиология		3
		Б3.02(Д) Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы		8
		ОПК – 2.3 - Владеет навыками теоретического и экспериментального исследования объектов профессиональной деятельности	Б1.О.06 Химия	12
Б1.О.07 Физика	1			
Б1.О.10 Биохимия	6			
Б1.О.16 Биология	3			
Б1.О.18 Микробиология	3			
Б1.О.34 Экология	1			
Б3.02(Д) Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	8			
ОПК-3	Способен использовать знания инженерных процессов при решении профессиональных задач и	ОПК – 3.1 - Способен осуществлять расчет, подбор, технологические компоновки и размещение технологического оборудования для производства продуктов	Б1.О.08 Инженерная и компьютерная графика	2
			Б1.О.12 Тепло- и хладотехника	34
			Б1.О.13 Электротехника и электроника	3
			Б1.О.19 Процессы и аппараты перерабатывающих производств	4

	эксплуатации современного технологического оборудования и приборов	питания животного происхождения	Б1.О.26 Процессы и аппараты перерабатывающих производств	4	
			Б1.О.26.01 Технологическое оборудование в молочной и мясной отрасли	5	
			Б3.02(Д) Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	8	
		ОПК – 3.2 - Способен вести и оптимизировать основные технологические процессы, определять эффективность производства продуктов питания животного происхождения	Б1.О.12 Тепло- и хладотехника	34	
			Б1.О.13 Электротехника и электроника	3	
			Б1.О.19 Процессы и аппараты перерабатывающих производств	4	
			Б1.О.23 Общая технология отрасли		
			Б1.О.26 Процессы и аппараты перерабатывающих производств	4	
			Б1.О.26.01 Технологическое оборудование в молочной и мясной отрасли	5	
			Б3.02(Д) Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	8	
		ОПК – 3.3 - Способен осуществлять контроль технологических параметров производства и эксплуатации оборудования на основе знаний требований к качеству выполнения технологических операций	Б1.О.12 Тепло- и хладотехника	34	
			Б1.О.13 Электротехника и электроника	3	
			Б1.О.19 Процессы и аппараты перерабатывающих производств	4	
			Б1.О.23 Общая технология отрасли	45	
			Б1.О.26.01 Технологическое оборудование в молочной и мясной отрасли	5	
	Б3.02(Д) Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы		8		
	ОПК-4	Способен осуществлять технологические процессы производства продуктов животного происхождения	ОПК – 4.1 - Использует теоретические знания и практические навыки в технологии продуктов питания животного происхождения	Б1.О.12 Тепло- и хладотехника	34
				Б1.О.13 Электротехника и электроника	3
				Б1.О.19 Процессы и аппараты перерабатывающих производств	4
				Б1.О.23 Общая технология отрасли	45
				Б1.О.26 Процессы и аппараты перерабатывающих производств	4
Б1.О.26.01 Технологическое оборудование в молочной и мясной отрасли				5	
Б3.02(Д) Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы				8	
Б1.О.12 Тепло- и хладотехника				34	
Б1.О.19 Процессы и аппараты перерабатывающих производств				4	
ОПК – 4.2 - Использует справочные материалы		Б1.О.19 Процессы и аппараты перерабатывающих производств	4		

		для осуществления технологических процессов производства продуктов питания животного происхождения	Б1.О.23 Общая технология отрасли	45
			Б3.02(Д) Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	8
		ОПК – 4.3 - Использует знания о физико-химических и биохимических параметрах сырья и вспомогательных материалов в технологии производства продуктов питания животного происхождения	Б1.О.10 Биохимия	6
			Б1.О.23 Общая технология отрасли	45
			Б1.О.24 Реология	7
			Б3.02(Д) Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	8
		ОПК-4.4 Контролирует качество и безопасность продуктов питания животного происхождения	Б1.О.22 Биологическая безопасность пищевых систем	5
			Б1.О.23 Общая технология отрасли	45
			Б3.02(Д) Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	8
ОПК-5	Способен организовывать и контролировать производство продукции из сырья животного происхождения	ОПК – 5.1 - Использует знания о биологических особенностях сельскохозяйственных животных в технологии молочных и мясных продуктов	Б1.О.16 Биология	3
			Б1.О.17 Анатомия и гистология сельскохозяйственных животных	2
			Б1.О.23 Общая технология отрасли	45
			Б3.02(Д) Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	8
		ОПК – 5.2 - Использует классические и современные методы исследования в профессиональной деятельности	Б1.О.12 Тепло- и хладотехника	34
			Б1.О.19 Процессы и аппараты перерабатывающих производств	4
			Б1.О.23 Общая технология отрасли	
			Б3.02(Д) Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	8
		ОПК-5.3 Владеет методами оценки качества молочных, мясных и рыбных продуктов	Б1.О.21 Метрология и стандартизация	8
			Б1.О.23 Общая технология отрасли	45
			Б3.02(Д) Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	8
			Б1.О.19 Процессы и аппараты перерабатывающих производств	4
		ОПК-5.4 Применяет ресурсосберегающие технологии в производстве продуктов питания животного происхождения	Б1.О.23 Общая технология отрасли	45
			Б1.О.26 Процессы и аппараты перерабатывающих производств	4
			Б1.О.26.01 Технологическое оборудование в молочной и мясной отрасли	5
			Б3.02(Д) Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	8
Тип задач проф. деятельности: научно-исследовательский				
ПКос-7	Способен	ПКос-7.1 Изучает и	Б1.О.03 Информатика	1

	использовать сетевые компьютерные технологии и базы данных в своей предметной области, пакеты прикладных программ для выполнения необходимых расчетов по математическому моделированию процессов и объектов на базе стандартных пакетов автоматизированного проектирования и исследований по технологии продуктов питания животного происхождения	осваивает современные информационные и компьютерные технологии и базы данных в своей предметной области	Б1.О.08 Инженерная и компьютерная графика	2			
			Б1.О.27 Автоматизированные системы управления	45			
			Б1.В.08 Проектирование предприятий отрасли	7			
			Б1.В.ДВ.11.01 Основы компьютерного моделирования рецептур молочных продуктов	8			
			Б1.В.ДВ.11.02 Основы компьютерного моделирования рецептур мясных и рыбных продуктов	8			
			Б3.02(Д) Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	8			
		ПКос-7.2 Изучает и осваивает пакеты прикладных программ для выполнения необходимых расчетов по моделированию процессов и объектов при производстве продуктов питания животного происхождения	Б1.В.08 Проектирование предприятий отрасли	7			
			Б1.В.ДВ.11.01 Основы компьютерного моделирования рецептур молочных продуктов	8			
			Б1.В.ДВ.11.02 Основы компьютерного моделирования рецептур мясных и рыбных продуктов	8			
			Б3.02(Д) Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	8			
			ПКос-8	Способен измерять, наблюдать и составлять описания проводимых исследований, проводить исследования по заданной методике и анализировать результаты, обобщать данные для составления обзоров, отчетов и научных публикаций, участвовать во внедрении результатов исследований и разработок по технологии продуктов питания животного	ПКос-8.1 Обладает знанием отечественных и зарубежных источников о научно-технической информации в области технологии продуктов питания животного происхождения	Б1.В.04 Биотехнология переработки сельскохозяйственной продукции	6
						Б1.В.06 Молоковедение	6
Б1.В.ДВ.02.01 Товароведение молока и молочных продуктов	6						
Б1.В.ДВ.02.02 Товароведение мяса и мясных продуктов	6						
Б1.В.ДВ.03.01 Научные основы производства молочных продуктов	4						
Б1.В.ДВ.03.02 Научные основы производства мясных и рыбных продуктов	4						
Б1.В.ДВ.05.01 Биоконверсия продукции животноводства	5						
Б1.В.ДВ.05.02 Ресурсосберегающие технологии в молочной и мясной промышленности	5						
Б1.В.ДВ.06.01 Инновационное развитие техники пищевых технологий	3						
Б1.В.ДВ.06.02 Организация технологического потока	3						
Б2.В.02 Производственная практика	678						

происхождения		Б2.В.02.02(П) Научно-исследовательская работа	7	
		Б3.01(Г) Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена	8	
		Б3.02(Д) Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	8	
	ПКос -8.2 Осваивает новые приборы и методы исследования сырья, вспомогательных материалов и готовой продукции животного происхождения		Б1.В.03 Методы исследования состава и свойств сырья животного происхождения	4
			Б2.В.01 Учебная практика	244
			Б2.В.01.01(У) Ознакомительная практика	2
			Б2.В.02 Производственная практика	4
			Б2.В.02.02(П) Научно-исследовательская работа	7
			Б3.02(Д) Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	8
	ПКос -8.3 Знает методики проведения исследований по оценке сырья и готовой продукции животного происхождения		Б1.В.03 Методы исследования состава и свойств сырья животного происхождения	4
			Б1.В.ДВ.01.01 Методика выполнения экспериментальных исследований	6
			Б1.В.ДВ.01.02 Статистическая обработка результатов исследований	6
			Б2.В.02 Производственная практика	6
			Б2.В.02.02(П) Научно-исследовательская работа	7
			Б3.02(Д) Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	8
	ПКос -8.4 Анализирует и обобщает результаты исследований для составления обзоров, отчетов и научных публикаций по вопросам производства продуктов питания животного происхождения		Б1.В.17 Теория конъюнктуры агропродовольственного рынка	8
			Б1.В.ДВ.01.01 Методика выполнения экспериментальных исследований	6
			Б1.В.ДВ.01.02 Статистическая обработка результатов исследований	6
			Б1.В.ДВ.03.01 Научные основы производства молочных продуктов	4
			Б1.В.ДВ.03.02 Научные основы производства мясных и рыбных продуктов	4
		Б2.В.02 Производственная практика	678	
		Б2.В.02.02(П) Научно-исследовательская работа	7	
		Б3.02(Д) Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита	8	

			выпускной квалификационной работы	
Тип задач проф. деятельности: производственно-технологический				
ПКос -1	Способен организовывать контроль качества сырья и вспомогательных материалов, хода технологических процессов и качества готовой продукции	ПКос -1.1 Организует входной контроль качества сырья и вспомогательных материалов	Б1.В.02 Биохимия молока и мяса	6
			Б1.В.03 Методы исследования состава и свойств сырья животного происхождения	4
			Б1.В.07 Производственный контроль продукции животноводства	7
			Б1.В.12 Производство продукции животноводства	4
			Б1.В.15 Системы качества	6
			Б1.В.ДВ.04.01 Управление качеством продуктов питания животного происхождения	5
			Б1.В.ДВ.04.02 Новые методы анализа и контроля качества продуктов питания и сырья для их производства	5
			Б2.В.02 Производственная практика	678
			Б2.В.02.01(П) Технологическая практика	6
			Б3.01(Г) Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена	8
			Б3.02(Д) Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	8
			ФТД.01 Переработка молока различных видов сельскохозяйственных животных	8
			ФТД.02 Переработка мяса диких животных	5
			ПКос -1.2 Организует контроль параметров технологических процессов производства продуктов питания животного происхождения	
	Б1.В.07 Производственный контроль продукции животноводства	7		
	Б1.В.11 Технология мяса и мясных продуктов	67		
	Б1.В.13 Технология молочных продуктов	7		
	Б1.В.14 Сооружения и оборудование для хранения сельскохозяйственной продукции	7		
	Б1.В.15 Системы качества	6		
	Б1.В.ДВ.07.01 Технология производства кисломолочных продуктов функционального назначения	8		
	Б1.В.ДВ.07.02 Технология производства мясных и рыбных продуктов функционального назначения	8		
	Б1.В.ДВ.08.01 Переработка вторичного молочного сырья	6		
	Б1.В.ДВ.08.02 Переработка	6		



		побочных продуктов мясной и рыбной промышленности	
		Б1.В.ДВ.09.01 Инновационные технологии переработки молока	8
		Б1.В.ДВ.09.02 Инновационные технологии переработки мяса и рыбы	8
		Б1.В.ДВ.10.01 Пищевые добавки и ингредиенты в молочной промышленности	6
		Б1.В.ДВ.10.02 Пищевые добавки и ингредиенты в мясной и рыбоперерабатывающей промышленности	6
		Б2.В.02 Производственная практика	678
		Б2.В.02.01(П) Технологическая практика	7
		Б3.01(Г) Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена	8
		Б3.02(Д) Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	8
		ФТД.01 Переработка молока различных видов сельскохозяйственных животных	8
		ФТД.02 Переработка мяса диких животных	5
	ПКос -1.3 Организует выходной контроль качества готовой продукции	Б1.В.02 Биохимия молока и мяса	6
		Б1.В.07 Производственный контроль продукции животноводства	7
		Б1.В.11 Технология мяса и мясных продуктов	67
		Б1.В.13 Технология молочных продуктов	7
		Б1.В.15 Системы качества	6
		Б1.В.ДВ.07.01 Технология производства кисломолочных продуктов функционального назначения	8
		Б1.В.ДВ.07.02 Технология производства мясных и рыбных продуктов функционального назначения	8
		Б1.В.ДВ.08.01 Переработка вторичного молочного сырья	6
		Б1.В.ДВ.08.02 Переработка побочных продуктов мясной и рыбной промышленности	6
		Б1.В.ДВ.09.01 Инновационные технологии переработки молока	8
		Б1.В.ДВ.09.02 Инновационные технологии переработки мяса и рыбы	8
		Б1.В.ДВ.10.01 Пищевые добавки и	6

			ингредиенты в молочной промышленности	
			Б1.В.ДВ.10.02 Пищевые добавки и ингредиенты в мясной и рыбоперерабатывающей промышленности	6
			Б3.01(Г) Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена	8
			Б3.02(Д) Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	8
			ФТД.01 Переработка молока различных видов сельскохозяйственных животных	8
			ФТД.02 Переработка мяса диких животных	5
		ПКос -1.4 Обрабатывает, анализирует и использует текущую производственную информацию с целью управления качеством продукции	Б1.В.07 Производственный контроль продукции животноводства	7
			Б1.В.09 Санитария и гигиена на молочных, мясо- и рыбоперерабатывающих предприятиях	7
			Б1.В.12 Производство продукции животноводства	4
			Б1.В.14 Сооружения и оборудование для хранения сельскохозяйственной продукции	7
			Б1.В.15 Системы качества	6
			Б1.В.ДВ.04.01 Управление качеством продуктов питания животного происхождения	5
			Б1.В.ДВ.04.02 Новые методы анализа и контроля качества продуктов питания и сырья для их производства	5
			Б3.01(Г) Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена	8
			Б3.02(Д) Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	8
ПКос -2	Способен использовать и разрабатывать нормативную документацию, технические регламенты и новые виды технологического оборудования при производстве продуктов питания животного		ПКос -2.1 Использует нормативную документацию, технические регламенты, ветеринарно-санитарные нормы и правила в производстве продуктов питания животного происхождения	Б1.О.14 Основы законодательства и стандартизации в пищевой промышленности
		Б1.В.09 Санитария и гигиена на молочных, мясо- и рыбоперерабатывающих предприятиях		7
		Б1.В.10 Стандартизация и подтверждение соответствия продукции животноводства		7
		Б1.В.12 Производство продукции животноводства		4
		Б3.02(Д) Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита		8

происхождени я	ПКос -2.2 Способен к внедрению новых схем технологических процессов производства продуктов питания животного происхождения	выпускной квалификационной работы	
		Б1.В.05 Начертательная геометрия	1
		Б1.В.16 Системы процессов и машин перерабатывающих и пищевых технологий	4
		Б1.В.ДВ.05.01 Биоконверсия продукции животноводства	5
		Б1.В.ДВ.05.02 Ресурсосберегающие технологии в молочной и мясной промышленности	5
		Б1.В.ДВ.06.01 Инновационное развитие техники пищевых технологий	3
		Б1.В.ДВ.06.02 Организация технологического потока	3
		Б3.02(Д) Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	8
	ПКос -2.3 Использует знания о нормах расхода сырья и вспомогательных материалов при производстве готовой продукции	Б1.О.23 Общая технология отрасли	45
		Б1.В.04 Биотехнология переработки сельскохозяйственной продукции	56
		Б1.В.06 Молоковедение	6
		Б1.В.11 Технология мяса и мясных продуктов	67
		Б1.В.13 Технология молочных продуктов	7
		Б1.В.ДВ.07.01 Технология производства кисломолочных продуктов функционального назначения	8
		Б1.В.ДВ.07.02 Технология производства мясных и рыбных продуктов функционального назначения	8
		Б1.В.ДВ.08.01 Переработка вторичного молочного сырья	6
		Б1.В.ДВ.08.02 Переработка побочных продуктов мясной и рыбной промышленности	6
		Б1.В.ДВ.09.01 Инновационные технологии переработки молока	8
		Б1.В.ДВ.09.02 Инновационные технологии переработки мяса и рыбы	8
		Б1.В.ДВ.10.01 Пищевые добавки и ингредиенты в молочной промышленности	6
Б1.В.ДВ.10.02 Пищевые добавки и ингредиенты в мясной и рыбоперерабатывающей промышленности	6		
Б1.В.ДВ.11.01 Основы компьютерного моделирования	8		

			рецептур молочных продуктов	
			Б1.В.ДВ.11.02 Основы компьютерного моделирования рецептур мясных и рыбных продуктов	8
			Б2.В.02 Производственная практика	678
			Б2.В.02.01(П) Технологическая практика	6
			Б3.01(Г) Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена	8
			Б3.02(Д) Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	8
			ФТД.01 Переработка молока различных видов сельскохозяйственных животных	8
			ФТД.02 Переработка мяса диких животных	5
		ПКос -2.4 Принимает участие в разработке нормативной документации, технических регламентов, технологических инструкции и др. при производстве продуктов питания животного происхождения	Б1.О.14 Основы законодательства и стандартизации в пищевой промышленности	6
			Б1.В.10 Стандартизация и подтверждение соответствия продукции животноводства	7
			Б3.02(Д) Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	8
		ПКос -2.5 Применяет метрологические принципы при оценке сырья, вспомогательных материалов и готовой продукции	Б1.О.21 Метрология и стандартизация	8
			Б1.В.01 Методы и средства измерений	3
			Б1.В.07 Производственный контроль продукции животноводства	7
			Б1.В.ДВ.02.01 Товароведение молока и молочных продуктов	6
			Б1.В.ДВ.02.02 Товароведение мяса и мясных продуктов	6
			Б3.01(Г) Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена	8
			Б3.02(Д) Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	8
ПКос -3	Способен осуществлять контроль безопасности сырья, вспомогательных материалов и готовой продукции животного происхождения	ПКос -3.1 Осуществляет производственный контроль пищевой безопасности сырья и вспомогательных материалов, используемых при производстве продуктов питания животного происхождения	Б1.О.22 Биологическая безопасность пищевых систем	5
			Б1.В.07 Производственный контроль продукции животноводства	7
			Б1.В.12 Производство продукции животноводства	4
			Б3.01(Г) Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена	8
			Б3.02(Д) Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	8
		ПКос -3.2 Осуществляет	Б1.О.22 Биологическая безопасность	5

		производственный контроль пищевой безопасности готовой продукции животного происхождения	пищевых систем	
			Б1.В.07 Производственный контроль продукции животноводства	7
			Б3.01(Г) Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена	8
		ПКос -3.3 Осуществляет контроль экологической безопасности сырья, вспомогательных материалов и готовой продукции животного происхождения	Б3.02(Д) Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	8
			Б1.О.22 Биологическая безопасность пищевых систем	5
			Б1.В.07 Производственный контроль продукции животноводства	7
			Б1.В.12 Производство продукции животноводства	4
			Б3.01(Г) Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена	8
			Б3.02(Д) Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	8

## **5. ДОКУМЕНТЫ, РЕГЛАМЕНТИРУЮЩИЕ СОДЕРЖАНИЕ И ОРГАНИЗАЦИЮ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ПРИ РЕАЛИЗАЦИИ ОПОП ВО**

В соответствии с ФГОС ВО по направлению подготовки 19.03.03 Продукты питания животного происхождения, содержание и организация образовательного процесса при реализации данной ОПОП регламентируется учебным планом подготовки бакалавра с учётом его направленности «Технология молочных и мясных продуктов»; рабочими программами учебных дисциплин (модулей); материалами, обеспечивающими качество подготовки и воспитания обучающихся; программами учебных и производственных практик; программой государственной итоговой аттестации; годовым календарным учебным графиком, а также методическими материалами, обеспечивающими реализацию соответствующих образовательных технологий.

Электронная информационно-образовательная среда Университета обеспечивает локальный доступ к вышеуказанным документам.

### **5.1 Годовой календарный учебный график**

В календарном учебном графике указана последовательность реализации ОПОП ВО по годам, включая теоретическое обучение, практики, промежуточную и итоговую аттестацию, каникулы. График представлен в составе Учебного плана (приложение А).

### **5.2 Учебный план**

Структура программы бакалавриата включает обязательную часть и часть, формируемую участниками образовательных отношений.

В учебном плане указывается перечень дисциплин (модулей), практик, аттестационных испытаний итоговой (государственной итоговой) аттестации обучающихся, других видов учебной деятельности (далее вместе – виды учебной деятельности) с указанием их объёма в зачётных единицах,

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

В учебном плане отображена логическая последовательность освоения циклов дисциплин (модулей, практик) базовой части, обеспечивающая формирование компетенций, их трудоёмкость в зачётных единицах, соотношение аудиторной и самостоятельной работы, форм аттестации. Учебный план представлен в приложении А.

### **5.3 Рабочие программы учебных дисциплин (модулей)**

Рабочие программы дисциплин (модулей) разрабатываются в соответствии с Положением о порядке разработки и требованиях к структуре, содержанию и оформлению рабочей программы дисциплины.

В рабочей программе каждой дисциплины (модуля) сформулированы конечные результаты обучения в органичной увязке с осваиваемыми знаниями, умениями и приобретаемыми компетенциями в целом по ОПОП ВО с учетом направленности.

Рабочая программа дисциплины (модуля) включает в себя:

- наименование дисциплины;
- аннотацию;
- цель освоения дисциплины;
- место дисциплины в учебном процессе;
- перечень планируемых результатов обучения по дисциплине (модулю), соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы;
- структуру и содержание дисциплины;
- образовательные технологии;
- оценочные средства для проведения текущей и промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине (модулю);
- учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины;
- перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимых для освоения дисциплины (модуля);
- перечень программного обеспечения и информационных справочных систем (при необходимости);
- описание материально-технической базы, необходимой для осуществления образовательного процесса по дисциплине (модулю);
- методические рекомендации обучающимся по освоению дисциплины;
- методические рекомендации преподавателям по организации обучения по дисциплине;
- иные сведения и (или) материалы.

Рабочие программы дисциплин прилагаются к ОПОП ВО.

#### **5.4 Рабочие программы практик**

Рабочие программы практик и *программы научно-исследовательской работы обучающихся* (далее – НИР) разрабатываются в соответствии с Положением о порядке разработки и требованиях к структуре, содержанию и оформлению рабочей программы практики, Положением о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы высшего образования в федеральном государственном бюджетном образовательном учреждении высшего образования «Российский государственный аграрный университет – МСХА имени К.А. Тимирязева».

В соответствии с ФГОС ВО подготовки бакалавра по направлению подготовки 19.03.03 Продукты питания животного происхождения, направленность «Технология молочных и мясных продуктов» Блок 2 «Практики» включает такие виды практики как учебная и производственная.

Практика – вид учебной деятельности, непосредственно ориентированный на профессиональную подготовку обучающихся; закрепляет знания и умения, приобретаемые обучающимися в результате освоения теоретических курсов, вырабатывает практические навыки и способствует комплексному формированию универсальных, общепрофессиональных, и профессиональных компетенций выпускников (в соответствии с ФГОС ВО 3+ и профессиональными стандартами).

Практики проводятся в сторонних организациях или на кафедрах университета, обладающих необходимым кадровым и научно-техническим потенциалом.

Для лиц с ограниченными возможностями здоровья выбор мест прохождения практик учитывает состояние здоровья и требования по доступности.

Рабочие программы практики и НИР включают в себя:

- аннотацию;
- указание вида, типа практики, способа и формы (форм) её проведения;
- цель практики;
- задачи практики;
- компетенции обучающихся, формируемые в результате прохождения практики;
- место практики в структуре ОПОП ВО;
- содержание и структуру практики;
- организация и руководство практикой;
- методические указания по выполнению программы практики;
- Учебно-методическое обеспечение и информационное обеспечение практики;
- материально-техническое обеспечение практики;
- критерии оценки умений, навыков (в том числе и заявленных компетенций);
- иные сведения и (или) материалы.

Рабочие программы практик прилагаются к ОПОП ВО.

### **5.5 Программа итоговой (государственной итоговой) аттестации**

Программа итоговой (государственной итоговой) аттестации разрабатывается в соответствии с Порядком проведения государственной итоговой аттестации обучающихся в федеральном государственном бюджетном образовательном учреждении высшего образования «Российский государственный аграрный университет – МСХА имени К.А. Тимирязева».

Итоговая (государственная итоговая) аттестация направлена на установление соответствия уровня профессиональной подготовки выпускников требованиям ФГОС ВО по направлению подготовки 19.03.03 Продукты питания животного происхождения, направленность «Технология молочных и мясных продуктов».

В соответствии с ФГОС ВО подготовки бакалавра 19.03.03 Продукты питания животного происхождения, направленность «Технология молочных и мясных продуктов» и решением Учёного совета Университета Блок 3 «Государственная итоговая аттестация» включает подготовку к сдаче и сдачу государственного экзамена, а также защиту выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты.

Программа итоговой (государственной итоговой) аттестации прилагается к ОПОП ВО.

### **5.6 Оценочные материалы по дисциплинам (модулям), практикам, итоговой (государственной итоговой) аттестации**

В соответствии с требованиями ФГОС ВО, Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по программам высшего образования – программам бакалавриата, программам специалитета, программам магистратуры, утвержденным приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № 301 от 05.04.2017 года для аттестации обучающихся на соответствие их персональных достижений поэтапным требованиям соответствующей ОПОП университет создает оценочные материалы для проведения текущего контроля успеваемости, промежуточной и итоговой (государственной итоговой) аттестации.

Оценочные материалы разрабатываются в соответствии с Положением об оценочных материалах для текущей, промежуточной и итоговой (государственной итоговой) аттестации обучающихся.

Оценочные материалы позволяют оценить степень сформированности компетенций у обучающихся по видам деятельности и степень общей готовности выпускников к профессиональной деятельности.

Оценочные материалы могут включать: контрольные вопросы и типовые задания для практических занятий, лабораторных и контрольных работ, коллоквиумов, зачетов и экзаменов; тесты и компьютерные тестирующие программы; примерную тематику курсовых работ / проектов, рефератов и т.п., а также иные формы контроля.



Оценочные материалы для текущей и промежуточной аттестации (по дисциплине (модулю) и практике), а также итоговой (государственной итоговой) аттестации, включают в себя:

- перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения образовательной программы;
- наименование оценочных средств и критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования, описание шкал оценивания;
- типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы;
- методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций.

Оценочные материалы по каждой дисциплине (модулю), практике, итоговой (государственной итоговой) аттестации прилагаются к рабочим программам дисциплин и практик, программе итоговой (государственной итоговой) аттестации, приведены в составе ОПОП ВО.

### **5.7 Методические материалы по дисциплинам (модулям), практикам, курсовым работам/проектам, итоговой (государственной итоговой) аттестации**

Методические материалы представляют комплект методических материалов по дисциплине (модулю), практике, ГИА, сформированный в соответствии со структурой и содержанием дисциплины (модуля), практики, курсовой работой/проектом, используемыми образовательными технологиями и формами организации образовательного процесса.

Организационно-методические материалы (методические указания, рекомендации) позволяют обучающемуся оптимальным образом спланировать и организовать процесс освоения учебного материала и касаются планирования и организации:

- времени, необходимого для освоения учебного материала, выполнения курсовой работы (проекта), выпускной квалификационной работы;
- использования учебно-методического материала;
- работы с литературой, электронными ресурсами;
- работы с материалами для подготовки к текущему, промежуточному и итоговому (государственному итоговому) контролю.

Учебно-методические материалы направлены на усвоение обучающимися содержания дисциплины (модуля), практики, ГИА, а также направлены на проверку и соответствующую оценку сформированности компетенций обучающихся на различных этапах освоения учебного материала.

Методические материалы размещены на официальном сайте ВУЗа и /или прилагаются к ОПОП.

### **5.8 Рабочая программа воспитания**

Основные разделы РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ:

1. Общие положения
  - 1.1. Основания и принципы организации воспитательного процесса по ОПОП
  - 1.2. Цели и задачи воспитательной работы со студентами по ОПОП
2. Содержание и условия реализации воспитательной работы по ОПОП
  - 2.1. Воспитательная (воспитывающая) среда
  - 2.2. Направления воспитательной работы со студентами, обучающимися по ОПОП
  - 2.3. Содержание воспитательной работы со студентами, обучающимися по ОПОП
  - 2.4. Формы, виды и методы воспитательной работы со студентами, обучающимися по ОПОП
  - 2.5. Примерный тематический план воспитательной работы со студентами, обучающимися по ОПОП
  - 2.6. Аттестация и поощрение студентов
  - 2.7. ресурсное обеспечение воспитательной работы со студентами, обучающимися по ОПОП
  - 2.7. Управление и координация воспитательной работы со студентами, обучающимися по ОПОП
3. Инфраструктура образовательной организации, обеспечивающая воспитательную работу со студентами, обучающимися по ОПОП
4. Мониторинг и отчётность по воспитательной работе со студентами, обучающимися по ОПОП

Рабочие программы воспитания прилагаются к ОПОП ВО.

### **5.9 Календарный план воспитательной работы**

Календарный план воспитательной работы прилагается к ОПОП ВО (Приложение Ж).

## **6. РЕСУРСНОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ПРОГРАММЫ БАКАЛАВРИАТА**

Общесистемные требования к реализации программы бакалавриата включают в себя требования к кадровому, учебно-методическому и информационному обеспечению, материально-технической базе, воспитательной среде, к обеспечению образовательного процесса социально-бытовыми условиями.

### **6.1 Кадровое обеспечение**

Реализация ОПОП ВО по направлению подготовки 19.03.03 Продукты питания животного происхождения, направленность «Технология молочных и

мясных продуктов» обеспечивается научно-педагогическими кадрами в соответствии с требованиями ФГОС ВО по данному направлению.

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

Квалификация руководящих и научно-педагогических работников Университета соответствует квалификационным характеристикам, установленным в Едином квалификационном справочнике должностей руководителей, специалистов и служащих, разделе «Квалификационные характеристики должностей руководителей и специалистов высшего профессионального и дополнительного профессионального образования», утвержденном приказом Министерства здравоохранения и социального развития Российской Федерации от 11 января 2011 г. № 1н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 23 марта 2011 г., регистрационный № 20237) и профессиональным стандартам.

Доля штатных научно-педагогических работников (в приведенных к целочисленным значениям ставок) составляет не менее 65 процентов от общего количества научно-педагогических работников университета.

Доля научно-педагогических работников (в приведенных к целочисленным значениям ставок), имеющих образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины (модуля), в общем числе научно-педагогических работников, реализующих программу, составляет не менее 89,1 процентов.

Доля научно-педагогических работников (в приведенных к целочисленным значениям ставок), имеющих ученую степень (в том числе ученую степень, присвоенную за рубежом и признаваемую в Российской Федерации) и (или) учёное звание (в том числе учёное звание, полученное за рубежом и признаваемое в Российской Федерации), в общем числе научно-педагогических работников, реализующих программу, составляет не менее 58,9 процентов.

Доля работников (в приведенных к целочисленным значениям ставок) из числа руководителей и работников организаций, деятельность которых связана с направленностью (профилем) реализуемой программы (имеющих стаж работы в данной профессиональной области не менее 3 лет), в общем числе работников, реализующих программу, составляет не менее 10 процентов.

Характеристика педагогических кадров, привлекаемых к обучению студентов представлена в приложении Б – «Сведения о педагогических работниках по ОПОП ВО».

Реализация ОПОП 19.03.03 Продукты питания животного происхождения, направленность «Технология молочных и мясных продуктов» обеспечена необходимыми учебно-методическими и информационными ресурсами.

### 6.2.1 Центральная научная библиотека имени Н.И. Железнова

В Университете действует Центральная научная библиотека имени Н.И. Железнова (далее – Библиотека). Общая площадь помещений библиотеки – 13 290 кв.м, в том числе актовые залы на 490 посадочных мест (кинозал – 90 мест). Действуют всего 10 читальных залов, организованных по принципу открытого доступа и оснащенных Wi-Fi, Интернет-доступом, в том числе 5 компьютеризированных читальных залов на 865 посадочных мест, в том числе 115 с доступом в сети Интернет.

Сайт ЦНБ [www.library.timacad.ru](http://www.library.timacad.ru).

Библиотека оснащена современной автоматизированной библиотечно-информационной системой АБИС "ИРБИС-64" и АБИС «Absotheque». Автоматизированы все основные библиотечно-информационные процессы.

Реализация образовательной программы обеспечивается свободным доступом каждого студента к следующим ресурсам:

- библиотечный фонд учебно-методических и научных материалов библиотеки вуза и других библиотек,
- электронные каталоги;
- обмен информацией с отечественными и зарубежными ВУЗами, научными учреждениями, включая обмен информацией с учебно-научными и иными подразделениями вуза, ЦНСХБ, партнёрских ВУЗов, НИИ;
- Интернет-ресурсы.

Обучающиеся из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья обеспечены печатными и (или) электронными образовательными ресурсами в формах, адаптированных к ограничениям их здоровья.

Книжный фонд и электронные информационные ресурсы Библиотеки формируются в соответствии с Тематико-типологическим планом комплектования (ТТПК) Университета (утвержден ректором 24 февраля 2014 года).

Объём фонда основной и дополнительной учебной литературы по данной ОПОП соответствуют Минимальным нормативам обеспеченности ВУЗов библиотечно-информационными ресурсами.

Общий фонд университетской библиотеки составляет 3 914 573 единиц хранения (табл. 2).

Таблица 2

#### Общий фонд университетской библиотеки

№ п/п	Наименование показателей	Кол-во
1	Фонд (всего), единиц хранения, в т. ч.:	3352791
1.1	научная литература	1484866
1.2	периодические издания	568302
1.3	учебная литература	1626894
1.4	художественная литература	122515
1.5	редкая книга	47410
1.6	обменный фонд	1007

1.7	мультимедийные издания	2186
2	Электронные ресурсы (БД)	4.0 гигабайта
3	Кол-во удаленных зарегистрированных пользователей	25858
4	Количество документов/выдач	686902
	Количество документов/выдач в Электронно-библиотечной системе Университета	572350

**Создана Электронно-библиотечная система Российского Государственного Аграрного Университета – МСХА имени К.А. Тимирязева (далее ЭБС).**

ЭБС на 1 июня 2021 года включает более 19600 полных текстов учебно-методической и научной литературы, правообладателем которых является Университет:

На 1 июня 2021 г.

Учебная и учебно-методическая литература – 1236 книг

Монографии – 94 книг

Статьи из журналов, входящих в перечень ВАК, которые издает Университет:

- Журнал «Известия ТСХА» – 4989 статей;

- Журнал «Вестник ФГБОУ ВО «МГАУ имени В.П. Горячкина» – 882 статей.

- Журнал «Природообустройство» – 1337 статей

- Журнал «Овцы, козы, шерстяное дело» – 642 статей

Выпускные квалификационные работы студентов – 9786 ед.

Рабочие тетради – 213 тетр.

Биобиблиографические и библиографические указатели – 114 ед.

Редкие книги и рукописи – 49 книг

Видеозаписи и презентации – 15

Материалы конференций, статьи преподавателей и студентов, доклады ТСХА – 282 ед.

Вестник научно-методического совета по природообустройству и водопользованию – 57

Университет в рамках национальной подписки подключен международным наукометрическим базам данных Web of Science и Scopus, полнотекстовым базам данных ProQuest Agricultural, Freedom collection e Book collection.

Организован доступ к ресурсам партнерских организаций:

Национальная электронная библиотека (НЭБ) – 4 627 626 ед.

Научная электронная библиотека (система РИНЦ, E-library).

ЭБС Лань – 118222 книг

ЭБС Юрайт – 98 книг.

Авторефераты диссертаций РГАУ-МСХА имени К.А. Тимирязева на платформе ЭБС Руконт – 24627.

Библиотечный фонд содержит необходимую учебно-методическую литературу по направлению подготовки 19.03.03 Продукты питания животного происхождения, направленность «Технология молочных и мясных продуктов»,

соответственно установленным квалификационным требованиям, предъявляемым к образовательной деятельности.

Фактическое учебно-методическое, информационное обеспечение учебного процесса представлено в приложении В – «Сведения об учебно-методическом и информационном обеспечении образовательного процесса по ОПОП ВО».

Уровень обеспечения учебно-методической литературой по направлению 19.03.03 Продукты питания животного происхождения, направленность «Технология молочных и мясных продуктов» составляет более 0,5 экземпляра на одного студента.

Обучающиеся из числа инвалидов и лиц с ОВЗ обеспечены печатными и (или) электронными образовательными ресурсами в формах, адаптированных к ограничениям их здоровья.

### *6.2.2 Электронная информационно-образовательная среда Университета*

При реализации образовательной программы применяется электронное обучение, дистанционные образовательные технологии.

Для реализации ОПОП, в соответствии с учебным планом, в Университете используется электронная информационно-образовательная среда.

Каждый обучающийся в течение всего периода обучения обеспечен индивидуальным неограниченным доступом к учебно-методическому порталу Университета (<https://sdo.timacad.ru/>) из любой точки, в которой имеется доступ к информационно-телекоммуникационной сети «Интернет» (далее – сеть «Интернет»), как на территории Университета, так и вне её.

Электронная информационно-образовательная среда Университета обеспечивает:

– доступ к учебным планам, рабочим программам дисциплин / модулей, рабочим программам практик, электронным учебным изданиям и электронным образовательным ресурсам, указанным в рабочих программах дисциплин / модулей;

– формирование электронного портфолио обучающегося, в том числе сохранение его работ и оценок за эти работы;

{если программа реализуется с применением электронного обучения, дистанционных образовательных технологий указывается:}

При реализации карантинных мероприятий и в случае введения режима самоизоляции, преподавание учебной дисциплины реализуется на учебно-методическом портале по адресу <https://sdo.timacad.ru/>.

Характеристика учебно-методического и информационного обеспечения представлена в приложении В – «Сведения об учебно-методическом и

информационном обеспечении образовательного процесса основной образовательной программы высшего образования – программы бакалавриата»

### **6.3 Материально-техническое обеспечение ОПОП ВО**

Университет располагает материально-технической базой, соответствующей действующим противопожарным правилам и нормам и обеспечивающей проведение всех видов дисциплинарной и междисциплинарной подготовки, практической и научно-исследовательской работ обучающихся, предусмотренных учебным планом.

Перечень материально-технического обеспечения, необходимого для реализации программы, включает в себя лаборатории, оснащенные лабораторным оборудованием, в зависимости от степени сложности.

Специальные помещения представляют собой учебные аудитории для проведения занятий лекционного типа, занятий семинарского типа, курсового проектирования (выполнения курсовых работ), групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации, а также помещения для самостоятельной работы и помещения для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования. Специальные помещения укомплектованы специализированной мебелью и техническими средствами обучения, служащими для представления учебной информации большой аудитории. Для проведения занятий лекционного типа предлагаются наборы демонстрационного оборудования и учебно-наглядных пособий, обеспечивающие тематические иллюстрации, соответствующие примерным программам дисциплин (модулей), рабочим учебным программам дисциплин (модулей).

Помещения для самостоятельной работы обучающихся оснащены компьютерной техникой с возможностью подключения к сети «Интернет» и обеспечивают доступ в электронную информационно-образовательную среду Университета.

Образовательный процесс обеспечен необходимым комплектом лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения, состав которого определяется рабочими программами дисциплин (модулей), рабочими программами практик и подлежит обновлению в соответствии с требованиями, изложенными в ФГОС ВО.

Характеристика материально-технического обеспечения учебного процесса представлена в приложении Г – «Сведения об обеспеченности образовательного процесса специализированными лабораториями».

## **7. ХАРАКТЕРИСТИКА СОЦИОКУЛЬТУРНОЙ СРЕДЫ ВУЗА**

В Университете создана социокультурная среда и благоприятные условия для развития личности и регулирования социально-культурных процессов, способствующих укреплению культурно-нравственных, гражданско-политических, общекультурных качеств обучающихся.

Социокультурная среда университета представляет собой совокупность концептуальных, содержательных, кадровых, организационных и методических

ресурсов, направленных на создание гуманитарной среды в учебном заведении, которая обеспечивает развитие общекультурных компетенций обучающихся.

Воспитательная работа, в Университете, является важной составляющей всего образовательного процесса, осуществляемого непрерывно в учебное и внеучебное время. Все мероприятия, проводимые в Университете, освещаются в средствах массовой информации, в частности, на сайте Университета и наиболее значимые – на сайте Министерства сельского хозяйства Российской Федерации, ежемесячно выходят газета «Тимирязевка». В 2015 году в Университете было создано студенческое интернет-издание «Team Today», которое ведет фото- и видеосъемку всех мероприятий, которые проходят в РГАУ-МСХА имени К. А. Тимирязева, так и за его пределами.

Основными направлениями воспитательной работы в РГАУ – МСХА имени К.А. Тимирязева являются:

- проведение культурно-массовых, физкультурно-спортивных, научно-просветительных мероприятий, организация досуга студентов;
- организация гражданского и патриотического воспитания студентов;
- организация работы по профилактике правонарушений, наркомании и ВИЧ-инфекции среди студентов;
- изучение проблем студенчества и организация психологической поддержки;
- содействие работе студенческим общественным организациям, клубам и объединениям;
- работа в общежитиях;
- создание системы морального и материального стимулирования преподавателей и студентов, активно участвующих в организации воспитательной работы;
- информационное обеспечение студентов, поддержка и развитие студенческих средств массовой информации.

Внеучебную деятельность в Университете курирует профильный проректор.

В РГАУ-МСХА имени К.А. Тимирязева действует Управление по воспитательной работе и молодежной политике, которое осуществляет свою деятельность на основании Положения РГАУ-МСХА имени К.А. Тимирязева, утвержденного ректором Университета. Организацию воспитательной работы с обучающимися в институтах обеспечивают директора институтов, и их заместители по воспитательной работе; на кафедрах – кураторы и наставники студенческих групп.

Так же в Университете работают 14 музеев, крупнейшая научная сельскохозяйственная библиотека имени Н.И. Железнова, спортивно-оздоровительный комплекс, конный манеж, крытый теннисный корт, база для занятия автоспортом, Центр творчества, Совет ветеранов.

Управление по воспитательной работе и молодежной политике курирует работу общественных объединений вуза, а именно совет обучающихся, профсоюзный комитет студентов, волонтерский центр, штаб студенческих отрядов Тимирязевки, студенческий парламентский клуб, студенческий



спортивный клуб «Тимирязевские зубры», языковой клуб TimStudy, туристический клуб «Ветер», студенческое интернет-издание Team Today, студенческая организация TimFilm, представительство Российского союза сельской молодежи, добровольная пожарная дружина, институт наставничества, студенческий бытовое совет.

Управление по воспитательной работе и молодежной политике организует мероприятия на основании ежегодного плана воспитательной работы.

Большое место в воспитательной работе с обучающимися занимает культурно-творческая работа с обучающимися. Эту работу активно ведет Центр творчества – один из старейших в Москве, был основан в 1927 году, и всегда был центром культурной, художественной, творческой жизни студенческой молодежи.

И сегодня наши студенты могут стать участниками коллективов – лауреатов многочисленных всероссийских и международных конкурсов: ансамбля народного танца «Каблучок» имени Киры Черданцевой, фольклорного ансамбля «Беседы», театра-студии «Арт-Аллея», студии эстрадного вокала «Sound Family», ансамбля кавказского танца «Ирмула», студии изобразительного искусства «Палитра», студии современного танца «7Dance», команды КВН Университета.

Важное место в воспитательной работе уделяется пропаганде и внедрению физической культуры и здорового образа жизни, проводимой с участием институтов и кафедры физического воспитания. Студенты имеют возможность заниматься легкой атлетикой, плаванием, волейболом, баскетболом, футболом, мини-футболом, настольным теннисом, мини-гольфом, бадминтоном, пауэрлифтингом, армспортом, вольной и греко-римской борьбой, самбо, дзюдо, универсальным боем, лыжными гонками, спортивным ориентированием, дартс, шахматами, шашками, подводным плаванием, аэробикой, атлетической гимнастикой, каланетик, стрейтчинг, бодифлекс, пилатес в рамках факультативного курса «Физическая культура» (курс спортивного совершенствования).

В Университете организовываются лекции, беседы с врачами, работниками центров по профилактике асоциальных явлений (наркомании, ВИЧ-инфекции, табакокурения и т. д.) в молодежной среде.

Необходимые условия совершенствования вузовского воспитания является интеграция воспитательной и научной работы. Особое место в деятельности кафедр, деканатов отводится работе по привлечению к научным исследованиям талантливых и способных студентов. Научная работа не только поднимает творческий потенциал, но и создает особую рабочую обстановку в коллективе.

Под руководством совета молодых ученых и студенческого научного общества ежегодно проводятся международные, региональные, вузовские конференции, выставки творчества, олимпиады и конкурсы, в которых студенты Университета активно участвуют и награждаются медалями, дипломами и грамотами.

Система поощрения студентов за успешное освоение дисциплин учебного плана дополняется поощрением по итогам научно-исследовательской работы в форме участия в студенческих научных конференциях, публикаций докладов в трудах РГАУ-МСХА имени К.А. Тимирязева и другими способами.

Студенты, активно участвующие в спортивной, культурной и общественной жизни института участвуют в конкурсе на получение государственной академической стипендии в повышенном размере за особые достижения в учебной, научной, общественной, культурной и спортивно-массовой работы, а также в конкурсах на получение стипендий Президента РФ, Правительства РФ, Мэрии г. Москвы, именных стипендий.

## **8. ОСОБЕННОСТИ ОРГАНИЗАЦИИ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ДЛЯ ЛИЦ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ**

В Университете созданы специальные условия для получения высшего образования по образовательным программам обучающихся с ограниченными возможностями здоровья (ОВЗ). Информация о специальных условиях, созданных для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья, размещена на сайте Университета:  
(<https://www.timacad.ru/about/sveden/document/lokalnye-normativnye-akty>).

Под специальными условиями для получения высшего образования по образовательным программам обучающимися с ограниченными возможностями здоровья понимаются условия обучения, включающие использование специальных образовательных программ и методов обучения и воспитания, специальных учебников, учебных пособий и дидактических материалов, специальных технических средств обучения коллективного и индивидуального пользования, предоставление услуг тьютора, оказывающего обучающимся необходимую техническую помощь, проведение групповых и индивидуальных коррекционных занятий, обеспечение доступа в здания организаций и другие условия, без которых невозможно или затруднено освоение образовательных программ обучающимися с ОВЗ.

Разработка адаптированных образовательных программ и создание особых условий организации образовательного и воспитательного процессов осуществляется по письменному заявлению от данных категорий лиц о создании таких условий.

Обучающиеся с ОВЗ могут обучаться по индивидуальному учебному плану в установленные сроки с учетом особенностей и образовательных потребностей конкретного обучающегося. Индивидуальный график обучения предусматривает различные варианты проведения занятий в Университете, как в академической группе, так и индивидуально.

Получение доступного и качественного высшего образования лицами с ограниченными возможностями здоровья обеспечено путем создания в университете комплекса необходимых условий обучения для данной категории обучающихся.

В Университете для оказания обучающимся с ограниченными возможностями здоровья необходимой помощи, из числа ППС назначены сотрудники, ответственные за координацию деятельности обучающихся.

Материально-техническое обеспечение образовательного процесса:

1. Для лиц с ограниченными возможностями здоровья по слуху:

- наличие звукоусиливающей аппаратуры, мультимедийных средств и других технических средств приема-передачи информации в доступных формах;

- учебная аудитория, в которой обучаются студенты с нарушением слуха, будет оборудована компьютерной техникой, аудиотехникой (акустический усилитель и колонки), видеотехникой (мультимедийный проектор, телевизор), электронной доской, мультимедийной системой; особую роль в обучении слабослышащих также играют видеоматериалы.

2. Для лиц с ограниченными возможностями здоровья по зрению:

- наличие электронных луп, видеоувеличителей, программ невидимого доступа к информации, программ-синтезаторов речи и других технических средств приема-передачи учебной информации в доступных для данной категории обучающихся формах;

- в учебных аудиториях необходимо предусмотреть возможность просмотра удаленных объектов (текст на доске, слайд на экране) при помощи видеоувеличителей для удаленного просмотра.

3. Для лиц с ограниченными возможностями здоровья, имеющих нарушениями

опорно-двигательного аппарата:

- наличие компьютерной техники со специальным программным обеспечением, адаптированным для обучающихся с ОВЗ, альтернативных устройств ввода информации и других технических средств приема-передачи учебной информации в доступных для обучающихся формах;

- использование специальных возможностей операционной системы Windows, таких, как экранная клавиатура, с помощью которой можно вводить текст, настройка действий Windows при вводе с помощью клавиатуры или мыши.

Для прохождения практик для лиц с ОВЗ при необходимости создаются специальные рабочие места в соответствии с характером нарушений и с учетом профессионального вида деятельности.

Для текущего контроля успеваемости, промежуточной и итоговой (государственной итоговой) аттестации создаются оценочные материалы, адаптированные для лиц с ОВЗ и позволяющие оценить уровень сформированности всех компетенций, заявленных в образовательной программе.

Форма проведения текущей и промежуточной аттестации для обучающихся с ОВЗ определяется преподавателем в соответствии с Положением о текущем контроле и промежуточной аттестации обучающихся. При необходимости обучающемуся с ОВЗ с учетом его индивидуальных психофизических особенностей дается возможность пройти промежуточную аттестацию устно, письменно на бумаге, письменно на компьютере, в форме

тестирования и т. п., либо предоставляется дополнительное время для подготовки ответа.

Для обучающихся из числа инвалидов государственная итоговая аттестация проводится организацией с учетом особенностей их психофизического развития, их индивидуальных возможностей и состояния здоровья.

## **9. РЕЗУЛЬТАТЫ ОЦЕНКИ КАЧЕСТВА ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ПО ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЕ**

Для оценки качества образовательной деятельности по ОПОП ВО привлекаются обучающиеся, педагогические работники, участвующие в реализации ОПОП, работодатели и (или) их объединения, внешние экспертные организации, осуществляющие независимую оценку качества высшего образования.

Для оценки качества образовательной деятельности обучающимся по ОПОП предоставляется возможность оценивания условий, содержания, организации и качества образовательного процесса в целом и отдельных дисциплин (модулей) и практик.

Анкетирование обучающихся по ОПОП проводится не менее одного раза в год. Анкетирование педагогических работников и работодателей и (или) их объединений проводится не менее одного раза за период реализации ОПОП ВО.

В ОПОП должны быть отражены результаты внутренней и внешней оценки качества образовательной деятельности.

В рамках механизмов внутренней оценки качества образовательной деятельности по образовательной программе в состав ОПОП ВО должны входить следующие приложения:

- рецензия работодателя на ОПОП ВО (подписывается у работодателя до начала реализации ОПОП);

- анализ анкетирования представителей предприятий – баз практик по каждому виду практики, предусмотренной образовательной программой (с последующими корректирующими действиями);

- анализ анкетирования обучающихся (с последующими корректирующими действиями);

- анализ анкетирования педагогических работников, участвующих в реализации ОПОП (с последующими корректирующими действиями).

В рамках механизмов внешней оценки качества образовательной деятельности по образовательной программе в состав ОПОП ВО могут входить документы, подтверждающие прохождение процедур профессионально-общественной аккредитации, проводимой работодателями, их объединениями, а также уполномоченными ими организациями, в том числе иностранными организациями, либо авторизованными национальными профессионально-общественными организациями, входящими в международные структуры.

К другим нормативным, методическим документам и материалам, обеспечивающим качество подготовки обучающихся, могут быть отнесены документы и материалы, не нашедшие отражения ранее, например:

- описание механизмов функционирования системы обеспечения качества подготовки, созданной в университете, в том числе: регулярного проведения процедуры самообследования; системы внешней оценки качества реализации ОПОП (учета и анализа мнений обучающихся, работодателей, выпускников вуза и других субъектов образовательного процесса, аккредитации общественно-профессиональными сообществами);

- соглашения о порядке реализации совместной с зарубежными партнерами образовательной программы и мобильности обучающихся, преподавателей и т. д. (при их наличии);

- договоры о сетевом взаимодействии с образовательными организациями, предприятиями, осуществляющими обучение, а также базовыми предприятиями.

### **РАЗРАБОТЧИК ОПОП ВО:**

профессор, доктор с.-х. наук, С.А. Грикшас \_\_\_\_\_

доцент, кандидат с.-х. наук, О.Н. Пастух \_\_\_\_\_

**доцент, кандидат биол. наук, П.А. Корневская** \_\_\_\_\_

## **ЗАКЛЮЧЕНИЕ**

### **на основную профессиональную образовательную программу высшего образования**

Кудряшовым Леонидом Сергеевичем, главным научным сотрудником Федерального научного центра пищевых систем имени В.М. Горбатова Российской Академии наук (ФГБНУ «Федеральный научный центр пищевых систем имени В.М. Горбатова» РАН), доктором технических наук, профессором проведена экспертиза основной профессиональной образовательной программы высшего образования (ОПОП ВО) бакалавра по направлению 19.03.03 Продукты питания животного происхождения, разработанной и. о. зав. кафедрой технологии хранения и переработки продуктов животноводства, доктором сельскохозяйственных наук Грикшасом Стяпасом Антановичем; доцентом кафедры технологии хранения и переработки продуктов животноводства, кандидатом сельскохозяйственных наук Пастух Ольгой Николаевной; доцентом кафедры технологии хранения и переработки продуктов животноводства, кандидатом биологических наук Корневской Полиной Александровной ФГБОУ ВО «Российский государственный аграрный университет – МСХА имени К.А. Тимирязева».

По заявленной ОПОП ВО разработчиками представлен комплект, включающий:

- общие положения с характеристикой основной профессиональной образовательной программы и компетентностно-квалификационной характеристикой выпускника;
- график учебного процесса, учебный план;
- приложения об обеспечении образовательного процесса учебной литературой, информационном обеспечении, материально-техническом оснащении, кадровом обеспечении образовательного процесса.

Рассмотрев представленные на экспертизу материалы, эксперт пришел к следующим выводам:

#### **1. Характеристика основной профессиональной образовательной программы.**

Характеристика ОПОП бакалавра соответствует требованиям к ОПОП ВО. А именно:

1.1 Наименование ОПОП бакалавра, установленное разработчиками, отражает профессиональную значимость подготовки выпускника в рамках данного направления, учитывает особенности сложившегося рынка труда и основные направления научных исследований выпускающих кафедр.

1.2 Цель ОПОП, квалификация выпускника и срок освоения ОПОП соответствуют ФГОС ВО.

1.3 Трудоёмкость ОПОП бакалавра установлена и представлена в зачётных единицах, включая все виды аудиторной и самостоятельной работы студента, практики и время, отводимое на контроль качества, за весь период обучения в соответствии с ФГОС.

#### **2. Компетентностно-квалификационная характеристика выпускника.**

Компетентностно-квалификационная характеристика ОПОП ВО соответствует требованиям к результатам освоения выпускником ОПОП ВО бакалавра.

А именно:

2.1 Представленная разработчиками область профессиональной деятельности выпускника – бакалавра (специфика профессиональной деятельности выпускника, в которых может осуществлять профессиональную деятельность выпускник по данному направлению и подготовки ВО) соответствуют приоритетным направлениям развития производства и переработки сельскохозяйственной продукции и требованиям рынка труда.

2.2. Представленные объекты профессиональной деятельности и компетенции выпускника-бакалавра соответствуют данному направлению.

2.3. Представленные виды и задачи профессиональной деятельности выпускника-бакалавра соответствуют ФГОС.

**3. Структура и содержание учебного плана.** Структура и содержание учебного плана по блокам (базовой и вариативной части) по направлению отвечают требованиям ФГОС.

Дисциплины, представленные в учебном плане, соответствуют заявленным компетенциям.

Максимальный объём учебной нагрузки студента устанавливается 45,6 часа в неделю, включая все виды его аудиторной и внеаудиторной (самостоятельной) учебной работы.

Объём аудиторных занятий студентов при очной форме обучения в среднем составляет 34,9 часа в неделю.

Таким образом, структура и содержание учебного плана бакалавра по направлению 19.03.03 Продукты питания животного происхождения отвечают предъявляемым требованиям.

**4. Профессорско-преподавательский состав.** Реализация основной профессиональной образовательной программы подготовки бакалавра обеспечивается квалифицированными педагогически-ми кадрами, имеющими базовое образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины, и занимающимися научной и научно-методической деятельностью.

**5. Обеспеченность учебной литературой.** Собственная библиотека вуза соответствует требованиям «Примерного положения о формировании фондов библиотеки высшего учебного заведения», утвержденного приказом Минобрнауки России от 27.04.2000 № 1246.

Имеющиеся в вузе основные учебники и учебные пособия по дисциплинам учебного плана, а также монографические, периодические научные издания по профилю образовательной программы соответствуют требованиям ФГОС.

**6. Обеспеченность образовательного процесса специальным и лабораторным оборудованием.** Имеющиеся в университете и на выпускающих кафедрах технологического факультета лаборатории и научные центры (испытательная лаборатория по оценке качества молока. Центр молекулярной биотехнологии, лаборатория процессов и аппаратов пищевых производств, зоостанция, молочный мини-завод, учебный мини-цех по производству мясной продукции), а также лаборатории и производственные базы перерабатывающих предприятий, где бакалавры проходят практики, обеспечивают выполнение требований ФГОС и соответствуют заявленному перечню компетенций, дисциплин, практик.

**7. База практик.** Основные базы практик студентов – ЗАО «Лакталис Истра», фабрика мороженого – ЗАО «Баскин Роббинс», ОАО «Черкизовский мясоперерабатывающий завод», ОАО «Останкинский молочный комбинат, ОАО «Вимм-Биль-Данн», Всероссийский научно-исследовательский институт молочной промышленности. Всероссийский научно-исследовательский институт мясоперерабатывающей промышленности имени В.М. Горбатова, НИИ детского питания, НИИ холодильной промышленности, соответствуют задачам практик.

#### ОБЩИЕ ВЫВОДЫ

На основании проведенной экспертизы можно сделать заключение, что характер, структура и содержание ОПОП ВО, бакалавра по направлению 19.03.03 Продукты питания животного происхождения, разработанной и. о. зав. кафедрой технологии хранения и переработки продуктов животноводства, доктором сельскохозяйственных наук Грикшасом Стяпасом Антановичем; доцентом кафедры технологии хранения и переработки продуктов животноводства, кандидатом сельскохозяйственных наук Пастух Ольгой Николаевной; доцентом кафедры технологии хранения и переработки продуктов животноводства, кандидатом биологических наук Кореневской Полиной Александровной ФГБОУ ВО «Российский государственный аграрный университет - МСХА имени К.А. Тимирязева», соответствует требованиям образовательного стандарта, современным требованиям рынка труда и позволит подготовить бакалавров, ориентированных на производство и переработку сельскохозяйственной продукции.

#### Рецензент:

Кудряшов Леонид Сергеевич,  
главный научный сотрудник  
Всероссийского научно-исследовательского  
института мясной промышленности  
имени В.М. Горбатова (ФГБНУ «ВНИИМП  
имени В.М. Горбатова»),  
доктор технических наук, профессор

і ПОДПИСЬ РУКИ  
ЗАВЕРЯЮ



Ведут управление  
О.В. Усманов