



Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Башкирский государственный аграрный университет»

ООП ВО
2.19.04.03
Продукты питания животного происхождения



СОГЛАСОВАНО

Министерство сельского хозяйства
Республики Башкортостан
Заместитель министра
Лысов Ю.А.
29 августа 2017 г.

УТВЕРЖДАЮ

Ректор ФГБОУ ВО Башкирский ГАУ
Габитов И.И.
29 августа 2017 г.



СОГЛАСОВАНО

ООО «Уфагормолзавод»
Генеральный директор
Файзуллин И.М.
29 августа 2017 г.

Рассмотрена и одобрена Ученым советом
ФГБОУ ВО Башкирский ГАУ
29 августа 2017 г. Протокол №1

ОСНОВНАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ

Направление подготовки

2.19.03.03 Продукты питания животного происхождения

Направленность подготовки

Технология молока и молочных продуктов

Квалификация (степень)

Бакалавр (академический)

Уфа 2017

ОГЛАВЛЕНИЕ

1 Общие положения.....	3
2 Объем основной образовательной программы высшего образования.....	4
3 Характеристика содержания основной образовательной программы высшего образования.....	5
3.1 Структура ООП ВО.....	5
3.2 Содержание ООП ВО.....	7
3.3 Формы аттестации обучающихся при реализации ООП ВО.....	7
3.4 Характеристика профессиональной деятельности выпускника ООП ВО.....	8
4 Планируемые результаты освоения основной образовательной программы высшего образования.....	9
5 Организационно-педагогические условия реализации основной образовательной программы высшего образования.....	12
5.1 Образовательные технологии, применяемые при реализации ООП ВО.....	12
5.2 Кадровое обеспечение реализации ООП ВО.....	12
5.3 Материально-техническое, учебно-методическое и информационное обеспечение ООП ВО.....	13
Приложения	

1 ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1.1 Основная образовательная программа высшего образования - программа бакалавриата по направлению подготовки 2.19.03.03 Продукты питания животного происхождения (профиль подготовки Технология молока и молочных продуктов) (далее – ООП ВО), реализуемая ФГБОУ ВО Башкирский ГАУ (далее - Университет), представляет собой комплекс основных характеристик образования (объем, содержание, планируемые результаты), организационно-педагогических условий, форм аттестации, который представлен в виде учебного плана (Приложение 1), календарного учебного графика (Приложение 2), рабочих программ дисциплин (Приложение 3), программ практик (Приложение 4), программы государственной итоговой аттестации (Приложение 5), а также оценочных и методических материалов, необходимых для реализации образовательной программы (Приложение 6).

1.2 Настоящая ООП ВО разработана на основе следующих правовых и нормативных документов:

- Федеральный закон «Об образовании в Российской Федерации» от 29.12.2012 г. № 273-ФЗ;
 - Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 05.04.2017 г. № 301 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам высшего образования – программам бакалавриата, программам магистратуры»;
 - ФГОС ВО по направлению подготовки 19.03.03 Продукты питания животного происхождения, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации 12.03.2015 г. № 199, зарегистрированный в Министерстве юстиции Российской Федерации 01.04.2015 г N 36667;
 - Положение «О порядке разработки и утверждения основной образовательной программы высшего образования» (Рассмотрено и одобрено Ученым советом ФГБОУ ВО Башкирский ГАУ);
 - Положение о порядке проведения практик обучающихся, осваивающих образовательные программы высшего образования (Рассмотрено и одобрено Ученым советом ФГБОУ ВО Башкирский ГАУ);
 - Положение о проведении государственной итоговой аттестации по образовательным программам высшего образования (Рассмотрено и одобрено Ученым советом ФГБОУ ВО Башкирский ГАУ);
- Положение о текущем контроле успеваемости и промежуточной аттестации

обучающихся по программам высшего образования (Рассмотрено и одобрено Ученым советом ФГБОУ ВО Башкирский ГАУ);

- Положение об электронной информационно-образовательной среде (Рассмотрено и одобрено Ученым советом ФГБОУ ВО Башкирский ГАУ);
- Положение о контактной работе обучающихся с преподавателем (Рассмотрено и одобрено Ученым советом ФГБОУ ВО Башкирский ГАУ);
- Устав федерального государственного бюджетного образовательного учреждения высшего образования «Башкирский государственный аграрный университет» а также иные локальные нормативные, регламентирующие в Университете организацию и обеспечение образовательного процесса.

13 Образовательная деятельность в рамках реализации настоящей ООП ВО осуществляется на русском языке.

14 При реализации программы бакалавриата применяется электронное обучение, дистанционные образовательные технологии.

15 Перечень сокращений, используемых в настоящей ООП ВО: ООП ВО – основная образовательная программа высшего образования»;

ФГОС ВО – федеральный государственный образовательный стандарт высшего образования;

ОК – общекультурная компетенция;

ОПК – общепрофессиональная компетенция; ПК – профессиональная компетенция.

2 ОБЪЕМ ОСНОВНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ

2.1 Трудоемкость основной образовательной программы в зачетных единицах характеризует объем программы.

2.2 Объем настоящей ООП ВО составляет 240 зачетных единиц (далее - з.е.) вне зависимости от формы обучения, реализации программы бакалавриата по индивидуальному учебному плану, в том числе ускоренного обучения.

Объем настоящей ООП ВО, реализуемый за один учебный год, составляет:

- в очной форме обучения - 60 з.е.;
- в заочной форме обучения - не более 75 з.е.;
- при обучении по индивидуальному плану вне зависимости от формы обучения - не более 75 з.е.

В годовой объем ООП ВО не включаются факультативные дисциплины.

2.3 Одна зачетная единица эквивалента 36 академическим часам

(при продолжительности академического часа 45 минут) или 27 астрономическим часам.

2.4 Срок получения образования по настоящей ООП ВО, включая каникулы, предоставляемые после прохождения государственной итоговой аттестации, составляет:

- в очной форме обучения - 4 года;
- в заочной форме обучения - 4 года 6 месяцев и 3 года 6 месяцев (при обучении по индивидуальному учебному плану).

2.5 В случае успешного прохождения государственной итоговой аттестации обучающемуся присваивается квалификация «бакалавр».

3 ХАРАКТЕРИСТИКА СОДЕРЖАНИЯ ОСНОВНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ

3.1 Структура ООП ВО

3.1.1 Структура настоящей ООП ВО включает обязательную часть (базовую) и часть, формируемую участниками образовательных отношений (вариативную).

3.1.2 Программа бакалавриата состоит из следующих блоков:

Блок 1 «Дисциплины», который включает дисциплины, относящиеся к базовой части программы, и дисциплины, относящиеся к её вариативной части. Дисциплины Блока 1, являются обязательными для освоения обучающимся. При реализации программы бакалавриата обучающимся обеспечивается возможность освоения дисциплин по выбору согласно учебному плану.

Блок 2 «Практики», который в полном объеме относится к вариативной части программы.

В Блок 2 «Практики» входят учебная и производственная, в том числе преддипломная, а также научно-исследовательская работа.

Типы учебной практики:

практика по получению первичных профессиональных умений и навыков.

Способы проведения учебной практики:

стационарная.

Тип производственной практики: практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности; научно-исследовательская работа; преддипломная практика

Способы проведения производственной практики:

стационарная;

выездная.

Преддипломная практика проводится для выполнения выпускной квалификационной работы и является обязательной.

Учебная и (или) производственная практики могут проводиться в структурных подразделениях Университета.

Блок 3 «Государственная итоговая аттестация», которая в полном объеме относится к базовой части программы. В Блок 3 «Государственная итоговая аттестация» входит защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты.

3.1.3 Объем контактной работы в рамках настоящей ООП ВО составляет не менее 40%. Объем и содержание каждого вида контактной работы при реализации настоящей ООП ВО определяются в соответствии с Положением о системе нормирования труда педагогических работников.

3.2 Содержание ООП ВО

3.2.1 Содержание настоящей ООП ВО определены: учебным планом, календарным учебным графиком, рабочими программами дисциплин, программами практик, программой государственной итоговой аттестации, оценочными и методическими материалами.

3.2.2 Для реализации настоящей ООП ВО разработан Учебный план (Приложение 1), который соответствует по перечню и объему дисциплин требованиям ФГОС ВО.

Учебный план отображает логическую последовательность освоения блоков ООП ВО, обеспечивающих формирование компетенций. Учебный план составлен в соответствии с общими требованиями к условиям реализации образовательных программ высшего образования – программ бакалавриата.

3.2.3 Календарный учебный график устанавливает последовательность и продолжительность теоретического обучения, экзаменационных сессий, практик, государственной итоговой аттестации, каникул. Календарный график учебного процесса представлен в Приложении 2.

3.2.4 В ООП ВО приведены рабочие программы всех дисциплин как базовой, так и вариативной частей учебного плана, включая дисциплины по выбору обучающегося, программы практик, программу государственной итоговой аттестации (Приложение 3, 4, 5).

При разработке рабочих программ дисциплин учтен компетентностный подход и указаны общекультурные, общепрофессиональные и профессиональные компетенции.

3.3 Формы аттестации обучающихся при реализации ООП ВО

3.3.1 Оценка качества освоения обучающимися ООП ВО включает в себя текущий контроль успеваемости, промежуточную и государственную итоговую аттестацию обучающихся, проводимые в соответствии с локальными нормативными актами Университета.

3.3.2 Текущий контроль успеваемости обеспечивает оценивание хода освоения дисциплин и прохождения практик, промежуточная аттестация обучающихся – оценивание промежуточных и окончательных результатов обучения по дисциплинам, прохождения практик.

3.3.3 Формы промежуточной аттестации обучающихся, её периодичность и порядок ее проведения, а также порядок и сроки ликвидации академической задолженности устанавливаются локальными нормативными и распорядительными актами Университета.

3.3.4 Государственная итоговая аттестация является обязательной и осуществляется после освоения настоящей ООП ВО в полном объеме.

3.4 Характеристика профессиональной деятельности выпускника ООП ВО

3.4.1 Область профессиональной деятельности выпускника:

- участие в организации и проведении технологических процессов;
- проведение входного контроля качества сырья и вспомогательных материалов, производственный контроль полуфабрикатов;
- участие в разработке технической документации, осуществление контроля качества продукции в соответствии с требованиями санитарных, ветеринарных норм и правил;
- осуществление контроля соблюдения экологической чистоты производственных процессов;
- участие в разработке новых видов продукции и технологий в области здорового питания населения на основе научных исследований;
- участие в подготовке проектно-технологической документации с учетом международного опыта;
- переработку и хранение продовольственного сырья животного происхождения на пищевых предприятиях;
- эксплуатацию технологического оборудования пищевых предприятий;

- разработку рецептур, технологий и нормативной документации производства новых продуктов питания;
- организацию производства и обслуживания на пищевых предприятиях.

3.4.2 Объекты профессиональной деятельности выпускника: пищевые предприятия, специализированные цеха, имеющие функции пищевого производства, сырье, полуфабрикаты и продукты животного происхождения и гидробионты, продукты переработки (вторичное) и отходы, пищевые ингредиенты и добавки, технологическое оборудование, приборы, нормативная, проектно-технологическая документация, санитарные, ветеринарные и строительные нормы и правила, международные стандарты, методы и средства контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовых продуктов, простые инструменты качества, системы качества, базы данных технологического, технического характера, данные мониторинга экологической и биологической безопасности продовольствия и окружающей среды.

3.4.3 Виды профессиональной деятельности выпускника:

– производственно-технологическая деятельность.

3.4.4 Задачи профессиональной деятельности выпускника:

научно-исследовательская:

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

проектная:

- формирование целей проекта (программы), решения задач, критериев и показателей достижения целей, построение структуры их взаимосвязей;
- выявление приоритетов решения задач с учетом нравственных аспектов деятельности;
- разработка обобщенных вариантов решения проблемы, анализ этих вариантов, прогнозирование последствий, нахождение компромиссных решений в условиях многокритериальности и неопределенности, планирование реализации проекта;

- выполнение работ в области научно-технической деятельности по проектированию;
- разработка порядка выполнения работ, планов размещения оборудования, технического оснащения и организации рабочих мест, расчет производственных мощностей и загрузки оборудования;
- участие в разработке технически обоснованных норм времени (выработки), расчет нормативов материальных затрат (технические нормы расхода сырья, полуфабрикатов, материалов).

4 ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ОСНОВНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ

4.1 Бакалавр в соответствии с целями настоящей основной образовательной программы и задачами профессиональной деятельности, указанными в ФГОС ВО, должен обладать следующими компетенциями общекультурными, общепрофессиональными и профессиональными компетенциями:

а) общекультурными (ОК):

Код компетенции	Содержание компетенции
ОК-1	способностью использовать основы философских знаний для формирования мировоззренческой позиции
ОК-2	способностью анализировать основные этапы и закономерности исторического развития общества для формирования гражданской позиции
ОК-3	способностью использовать основы экономических знаний в различных сферах деятельности
ОК-4	способностью использовать основы правовых знаний в различных сферах деятельности
ОК-5	способностью к коммуникации в устной и письменной формах на русском и иностранном языках для решения задач межличностного и межкультурного взаимодействия
ОК-6	способностью работать в коллективе, толерантно воспринимая социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия
ОК-7	способностью к самоорганизации и самообразованию
ОК-8	способностью использовать методы и средства физической культуры для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности
ОК-9	готовностью пользоваться основными методами защиты производственного персонала и населения от возможных последствий аварий, катастроф, стихийных бедствий

б) общепрофессиональными (ОПК):

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

в) профессиональными (ПК):

Код компетенции	Содержание компетенции
ПК-1	способностью использовать нормативную и техническую документацию, регламенты, ветеринарные нормы и правила в производственном процессе
ПК-2	способностью осуществлять элементарные меры безопасности при возникновении экстренных ситуаций на тепло-, энергооборудовании и других объектах жизнеобеспечения предприятия
ПК-3	способностью изучать научно-техническую информацию отечественного и зарубежного опыта по тематике исследования
ПК-4	способностью применять метрологические принципы инструментальных измерений, характерных для конкретной предметной области
ПК-5	способностью организовывать входной контроль качества сырья и вспомогательных материалов, производственный контроль полуфабрикатов, параметров технологических процессов и контроль качества готовой продукции
ПК-6	способностью обрабатывать текущую производственную информацию, анализировать полученные данные и использовать их в управлении качеством продукции
ПК-7	способностью обосновывать нормы расхода сырья и вспомогательных материалов при производстве продукции
ПК-8	способностью разрабатывать нормативную и техническую документацию, технические регламенты
ПК-9	готовностью осуществлять контроль соблюдения экологической и биологической безопасности сырья и готовой продукции
ПК-10	готовностью осваивать новые виды технологического оборудования при

	изменении схем технологических процессов, осваивать новые приборные техники и новые методы исследования
ПК-11	способностью организовывать технологический процесс производства продуктов питания животного происхождения
ПК-12	готовностью выполнять работы по рабочим профессиям
ПК-13	владением современными информационными технологиями, готовностью использовать сетевые компьютерные технологии и базы данных в своей предметной области, пакеты прикладных программ для выполнения необходимых расчетов
ПК-14	организационно-управленческая деятельность: готовностью давать оценку достижениям глобального пищевого рынка, проводить маркетинговые исследования и предлагать новые конкурентоспособные продукты к освоению производителем
ПК-15	способностью организовывать работу небольшого коллектива исполнителей, планировать работу персонала и фондов оплаты труда, проводить анализ затрат и результатов деятельности производственных подразделений
ПК-16	способностью составлять производственную документацию (графики работ, инструкции, заявки на материалы, оборудование), а также установленную отчетность по утвержденным формам
ПК-17	готовностью выполнять работы по стандартизации и подготовке продукции к проведению процедуры подтверждения соответств
ПК-18	способностью проводить организационно-плановые расчеты по созданию (реорганизации) производственных участков
ПК-19	способностью разрабатывать оперативные планы работы первичных производственных подразделений
ПК-20	способностью осуществлять поиск, выбор и использование новейших достижений техники и технологии в области производства продуктов питания животного происхождения
ПК-21	готовностью принимать необходимые меры безопасности при возникновении чрезвычайных ситуаций на объектах жизнеобеспечения предприятия
ПК-22	способностью принимать управленческие решения с учетом производственных условий
ПК-23	владением принципами разработки бизнес-планов производства и основами маркетинга
ПК-24	способностью организовывать работу структурного подразделения

4.2 Планируемые результаты обучения по каждой дисциплине и практике, обеспечивающие достижение планируемых результатов ООП ВО, приведены в матрице компетенций (Приложение 7).

5 ОРГАНИЗАЦИОННО-ПЕДАГОГИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ОСНОВНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ

5.1 Образовательные технологии, применяемые при реализации ООП ВО

Преподаватели кафедр при ведении учебного процесса сочетают как традиционные, так и инновационные методы обучения при изучении обучающимися дисциплин. Инновационные методы обучения разнообразны и включают: деловые игры; ситуационные задачи; творческие задания; научные дискуссии; тестирование; защиту рефератов; дискуссии; презентации; мультимедийные лекции и практические занятия; электронные учебные издания (приложение 8). В качестве учебно-методического материала, используется регулярно обновляющиеся наглядные пособия, применяются мультимедийное оборудование, необходимое для проведения занятий.

Для улучшения связи преемственности профессии и с целью ознакомления с основами производства проводятся круглые столы, диспуты с приглашением специалистов – практиков, руководителей хозяйств, организуются экскурсии на производство.

На всех кафедрах используются методы проблемного и индивидуального обучения, исследовательские методы, тренинговые формы.

5.2 Кадровое обеспечение реализации ООП ВО

5.2.1 Реализация настоящей ООП ВО обеспечена руководящими и научно-педагогическими работниками организации, а также лицами, привлекаемыми к реализации программы бакалавриата на условиях договора гражданско-правового характера.

5.2.2 Квалификация руководящих и научно-педагогических работников Университета, реализующих настоящую ООП ВО, 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 РФ от 11 января 2011 г. №1н, и профессиональному стандарту «Педагог профессионального обучения, профессионального образования и дополнительного профессионального образования», утвержденному приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 8 сентября

2015 г. № 608н.

523 Доля штатных научно-педагогических работников составляет не менее 50% от общего количества научно-педагогических работников Университета.

524 Доля научно-педагогических работников, имеющих образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины, в общем числе научно-педагогических работников, реализующих настоящую ООП ВО, составляет не менее 70%.

525 Доля научно-педагогических работников, имеющих ученую степень (в том числе ученую степень, присвоенную за рубежом и признаваемую в РФ) и (или) ученое звание (в том числе ученое звание, полученное за рубежом и признаваемое в РФ), в общем числе научно-педагогических работников, реализующих настоящую ООП ВО, составляет не менее 70%.

526 Доля работников из числа руководителей и работников организаций, деятельность которых связана с направленностью (профилем) настоящей ООП ВО (имеющих стаж работы в данной профессиональной области не менее 3 лет) в общем числе работников, реализующих настоящую ООП ВО, составляет не менее 5%.

5.3 Материально-техническое, учебно-методическое и информационное обеспечение ООП ВО

5.3.1 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.

5.3.2 Для проведения занятий лекционного типа предлагаются наборы демонстрационного оборудования и учебно-наглядных пособий, обеспечивающие тематические иллюстрации.

5.3.3 Перечень материально-технического обеспечения, необходимого для реализации настоящей ООП ВО, включает в себя лаборатории, оснащенные лабораторным оборудованием, в зависимости от степени его сложности.

5.3.4 Помещения для самостоятельной работы обучающихся оснащены компьютерной техникой с возможностью подключения к сети «Интернет» и обеспечением

доступа в электронную информационно-образовательную среду Университета.

5.3.5 Университет обеспечен необходимым комплектом лицензионного программного обеспечения согласно рабочим программам дисциплин и ежегодно обновляется.

5.3.6 Настоящая ООП ВО обеспечена печатными и электронными учебными изданиями (включая учебники и учебные пособия), методическими документами и периодическими изданиями по всем дисциплинам.

Обучающиеся обеспечены доступом, в том числе удаленным, к профессиональным базам данных, информационным справочным и поисковым системам, а также иным информационным и образовательным ресурсам, состав которых определяется в рабочих программах дисциплин и ежегодно обновляется. Состояние обеспеченности дисциплин информационно-образовательными ресурсами представлено в электронной картотеке книгообеспеченности (<http://biblio.bsau.ru/>).


5.3.7 Каждый обучающийся обеспечен индивидуальным неограниченным доступом к полнотекстовым ресурсам Электронной библиотеки университета, которая содержит актуальные учебно-методические документы и электронные учебники, а также организованы доступы к Электронно-библиотечным системам (ЭБС) российских издательств с контентом учебной и научной литературы по дисциплинам настоящей ООПВО.

5.3.8 Обучающиеся имеют возможность пользоваться мировыми информационными ресурсами, в том числе отечественными и зарубежными базами данных научных публикаций.

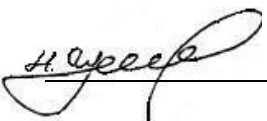
5.3.9 Оперативный обмен информацией с отечественными и зарубежными вузами и организациями осуществляется с соблюдением требований законодательства РФ об интеллектуальной собственности и международных договоров в области интеллектуальной собственности.

Программу составили:

Руководитель ООП ВО

 Ф.А.Гафаров

Декан факультета пищевых технологий

 Н.М.

Губайдуллин