

Минобрнауки России

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Оренбургский государственный университет»



Утверждено решением Ученого совета
Протокол № 33 от 26.02.2019 г.

Проректор по учебной работе
Т.А. Ольховая

Образовательная программа высшего образования

Уровень высшего образования

БАКАЛАВРИАТ

Направление подготовки

19.03.03 ПРОДУКТЫ ПИТАНИЯ ЖИВОТНОГО ПРОИСХОЖДЕНИЯ

Направленность (профиль)

Общий профиль

Квалификация

бакалавр

Тип образовательной программы

Программа академического бакалавриата

Форма обучения

очная

Год набора 2019

Образовательная программа высшего образования разработана в соответствии с требованиями ФГОС ВО по направлению подготовки 19.03.03 Продукты питания животного происхождения (уровень бакалавриата), утвержденного приказом Минобрнауки России от 12.03.2015 г. № 199.

РАЗРАБОТЧИКИ ОП ВО:

от университета:

зав. каф. БЖСиА, д.б.н., профессор

доцент каф. БЖСиА, к.с.-х.н.

доцент каф. БЖСиА, к.б.н.

Е.П. Мирошникова

Н.Г. Догарева

М.В. Клычкова

от работодателей:

ФГБНУ «ФНЦ Биологических систем
и агротехнологий РАН»,
директор, д.б.н., профессор,
член-корреспондент РАН

ООО «АБСОЛЮТ»,
директор

ОП ВО СОГЛАСОВАНА:
Начальник учебно-методического
управления



С.А. Мирошников

А.В. Арбузов

Н.А. Зинюхина

1 Краткое описание образовательной программы

Направление подготовки - 19.03.03 ПРОДУКТЫ ПИТАНИЯ ЖИВОТНОГО ПРОИСХОЖДЕНИЯ.

Направленность (профиль) - «Общий профиль».

Квалификация, присваиваемая выпускникам - бакалавр.

Области профессиональной деятельности:

- 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.

Объекты профессиональной деятельности: 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.

Виды профессиональной деятельности, к которым готовятся выпускники:

научно-исследовательская деятельность - **основной вид профессиональной деятельности;**
производственно-технологическая деятельность.

Выпускник, освоивший *образовательную программу*, в соответствии с видами профессиональной деятельности, на которые ориентирована программа, должен быть готов решать следующие профессиональные задачи:

производственно-технологическая деятельность:

- участие в разработке и осуществлении технологических процессов;
- участие в работах по доводке и освоению технологических процессов в ходе подготовки производства новой продукции;
- выполнение мероприятий по обеспечению качества продукции;
- организация метрологического обеспечения технологических процессов, использование типовых методов контроля качества выпускаемой продукции;
- организация рабочих мест, их техническое оснащение, подбор и размещение технологического оборудования;
- оформление документов для получения разрешительной документации для функционирования пищевых предприятий;
- участие в работах по внедрению новых видов сырья, современных технологий и производств продуктов питания, нового технологического оборудования;
- контроль соблюдения технологической дисциплины;
- подбор и размещение технологического оборудования;

- оценка влияния новых технологий, новых видов сырья и технологического оборудования на конкурентоспособность продукции производства и рентабельность предприятия;
- оценка инновационного потенциала новой продукции;
- подготовка документации по менеджменту качества технологических процессов на производственных участках;
- контроль соблюдения экологической безопасности производства.

научно-исследовательская деятельность:

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

Планируемые результаты освоения образовательной программы:

Выпускник, освоивший программу бакалавриата, должен обладать следующими компетенциями:

Код	Наименование
общекультурными компетенциями (ОК):	
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
общепрофессиональными компетенциями (ОПК):	
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
профессиональными компетенциями по видам деятельности (ПК):	
производственно-технологическая деятельность	
ПК-1	способностью использовать нормативную и техническую документацию, регламенты, ветеринарные нормы и правила в производственном процессе
ПК-2	способностью осуществлять элементарные меры безопасности при возникновении

Код	Наименование
	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 с своей предметной области, пакеты прикладных программ для выполнения необходимых расчетов
научно-исследовательская деятельность	
ПК-25	готовностью использовать математическое моделирование процессов и объектов на базе стандартных пакетов автоматизированного проектирования и исследований
ПК-26	способностью проводить эксперименты по заданной методике и анализировать результаты
ПК-27	способностью измерять, наблюдать и составлять описания проводимых исследований, обобщать данные для составления обзоров, отчетов и научных публикаций, участвовать во внедрении результатов исследований и разработок
ПК-28	способностью организовывать защиту объектов интеллектуальной собственности, результатов исследований и разработок как коммерческой тайны предприятия

Форма обучения – очная.

Срок получения образования по программе в очной форме обучения, включая каникулы, предоставляемые после прохождения государственной итоговой аттестации составляет 4 года.

Трудоемкость образовательной программы - 240 зачетных единиц.

Обучение ведется на русском языке.

Сведения о профессорско-преподавательском составе, реализующего образовательную программу.

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

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 бакалавриата, составляет не менее 70 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) ученое звание (в том числе ученое звание, полученное за рубежом и признаваемое в Российской Федерации), в общем числе научно-педагогических работников, реализующих программу бакалавриата, составляет не менее 70 процентов.

Доля работников (в приведенных к целочисленным значениям ставок) из числа руководителей и работников организаций, деятельность которых связана с направленностью (профилем) реализуемой программы бакалавриата (имеющих стаж работы в данной профессиональной области не менее 3 лет), в общем числе работников, реализующих программу бакалавриата, составляет не менее 5 процентов.

Особенности реализации образовательного процесса для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья.

Образовательный процесс для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья осуществляется с учетом особенностей их психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья.

Университет создает необходимые условия, направленные на обеспечение образовательного процесса для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья:

- альтернативная версия официального сайта университета в сети «Интернет» для слабовидящих;
- специальные средства обучения (обеспечение выпуска альтернативных форматов печатных материалов крупным шрифтом или в виде аудиофайлов; обеспечение надлежащими звуковыми средствами воспроизведения информации; обеспечение специальными учебниками и учебными пособиями и др.);
- пандусы, поручни, расширенные дверные проёмы и др. приспособления;
- специально оборудованные санитарно-гигиенические помещения;
- электронная информационно-образовательная среда, включающая электронное обучение и дистанционные образовательные технологии.

Содержание образования и условия организации обучения для инвалидов определяются в том числе в соответствии с индивидуальной программой реабилитации инвалида (при наличии), для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья (при необходимости) – на основе адаптированной образовательной программы, разрабатываемой с учетом локальных нормативных актов:

- Положения об адаптированной образовательной программе высшего образования;
- Положения об организации образовательного процесса для обучающихся-инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья.

Выбор мест прохождения практик осуществляется с учётом состояния здоровья инвалидов и лиц ограниченными возможностями здоровья и при условии выполнения требований доступности социальной среды. Текущий контроль успеваемости, промежуточная и государственная итоговая аттестации обучающихся проводятся с учётом особенностей их психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья.

**Матрица соответствия планируемых результатов освоения образовательной программы и составных частей ОП ВО
19.03.03 Продукты питания животного происхождения Общий профиль**

	Наименование дисциплин (модулей) в соответствии с учебным планом	Семестры	Общекультурные компетенции											
			ОК-1	ОК-2	ОК-3	ОК-4	ОК-5	ОК-6	ОК-7	ОК-8	ОК-9			
Блок 1	Базовая часть													
	Философия	3	+											
	История	2	+	+										
	Иностранный язык	1-4						+						
	Безопасность жизнедеятельности	7												+
	Физическая культура	6										+		
	Экономическая теория	4			+									
	Право	2				+								
	Русский язык и культура речи	1					+							
	Социокультурная коммуникация	3							+	+				
	Математика	1, 2									+			
	Информатика	1												
	Физика	1									+			
	Органическая химия	1									+			
	Биохимия	2									+			
	Экология	1												
	Экономика и организация производства	7			+									
	Анатомия и гистология сельскохозяйственных животных	1									+			
	Биологическая безопасность сырья и продуктов животного происхождения	2												
Гигиенические основы производства продуктов питания животного происхождения	1													
Микробиология мясных и молочных продуктов	2, 3													
Безотходная технология переработки сырья животного происхождения	6													

Наименование дисциплин (модулей) в соответствии с учебным планом	Семестры	Общекультурные компетенции								
		ОК-1	ОК-2	ОК-3	ОК-4	ОК-5	ОК-6	ОК-7	ОК-8	ОК-9
Методы исследования свойств сырья	3, 4									
Химия и физика мясных и молочных продуктов	3, 4									
Вариативная часть										
Технология мяса и мясных продуктов	4-7									
Технология молока и молочных продуктов	4-7									
Технохимический контроль мясных и молочных продуктов	6, 7									
Проектирование предприятий молочной промышленности	8									
Проектирование предприятий мясной промышленности	8									
Колбасное производство и полуфабрикаты	5									
Технология цельномолочной продукции	7									
Отраслевая стандартизация и сертификация	2									
Инженерная графика	4							+		
Технологическое оборудование предприятий отрасли	5									
Основы исследовательской деятельности в сфере биотехнологии	7									
Технология мясных и молочных продуктов функционального назначения	3									
Переработка рыбы	3									
Тара и упаковка в мясной и молочной промышленности	5									
Ветеринарно-санитарная экспертиза	5									
Переработка птицы и технология производства птицепродуктов	5, 6									
Технология производства полуфабрикатов	5, 6									
Технология продуктов убоя	2, 3									

	Наименование дисциплин (модулей) в соответствии с учебным планом	Семестры	Общекультурные компетенции										
			ОК-1	ОК-2	ОК-3	ОК-4	ОК-5	ОК-6	ОК-7	ОК-8	ОК-9		
	Производственный учет и отчетность	2, 3											
	Экспертиза пищевых продуктов	7											
	Технология комбинированных молочных продуктов	7											
	Технология сыра	6											
	Основы производства высококачественного молока	6											
	Общефизическая культура	1-5										+	
	Легкая атлетика	1-5										+	
	Тяжелая атлетика	1-5										+	
	Волейбол	1-5										+	
	Плавание	1-5										+	
	Настольный теннис	1-5										+	
	Аэробика	1-5										+	
Блок 2	Вариативная часть												
	Практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности	4											
	Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности, технологическая практика	6											
	Научно-исследовательская работа	8											
	Преддипломная практика	8											

	Наименование дисциплин (модулей) в соответствии с учебным планом	Семестры	Общепрофессиональные компетенции			
			ОПК-1	ОПК-2	ОПК-3	ОПК-4
Блок 1	Базовая часть					
	Философия	3				
	История	2				
	Иностранный язык	1-4				
	Безопасность жизнедеятельности	7				

Наименование дисциплин (модулей) в соответствии с учебным планом	Семестры	Общепрофессиональные компетенции			
		ОПК-1	ОПК-2	ОПК-3	ОПК-4
Физическая культура	6				
Экономическая теория	4				
Право	2				
Русский язык и культура речи	1				
Социокультурная коммуникация	3				
Математика	1, 2	+			
Информатика	1	+			
Физика	1				
Органическая химия	1	+			
Биохимия	2				
Экология	1		+		
Экономика и организация производства	7				
Анатомия и гистология сельскохозяйственных животных	1				
Биологическая безопасность сырья и продуктов животного происхождения	2		+		
Гигиенические основы производства продуктов питания животного происхождения	1		+		
Микробиология мясных и молочных продуктов	2, 3		+	+	+
Безотходная технология переработки сырья животного происхождения	6			+	
Методы исследования свойств сырья	3, 4			+	
Химия и физика мясных и молочных продуктов	3, 4		+		
Вариативная часть					
Технология мяса и мясных продуктов	4-7			+	+
Технология молока и молочных продуктов	4-7			+	+
Технохимический контроль мясных и молочных продуктов	6, 7			+	
Проектирование предприятий	8				

Наименование дисциплин (модулей) в соответствии с учебным планом	Семестры	Общепрофессиональные компетенции			
		ОПК-1	ОПК-2	ОПК-3	ОПК-4
молочной промышленности					
Проектирование предприятий мясной промышленности	8				
Колбасное производство и полуфабрикаты	5				+
Технология цельномолочной продукции	7			+	
Отраслевая стандартизация и сертификация	2				
Инженерная графика	4				
Технологическое оборудование предприятий отрасли	5				+
Основы исследовательской деятельности в сфере биотехнологии	7				
Технология мясных и молочных продуктов функционального назначения	3			+	
Переработка рыбы	3			+	
Тара и упаковка в мясной и молочной промышленности	5				
Ветеринарно-санитарная экспертиза	5				
Переработка птицы и технология производства птицепродуктов	5, 6		+		
Технология производства полуфабрикатов	5, 6		+		
Технология продуктов убоя	2, 3				
Производственный учет и отчетность	2, 3				
Экспертиза пищевых продуктов	7				
Технология комбинированных молочных продуктов	7			+	
Технология сыра	6		+	+	
Основы производства высококачественного молока	6		+	+	
Общефизическая культура	1-5				
Легкая атлетика	1-5				
Тяжелая атлетика	1-5				

	Наименование дисциплин (модулей) в соответствии с учебным планом	Семестры	Общепрофессиональные компетенции			
			ОПК-1	ОПК-2	ОПК-3	ОПК-4
	Волейбол	1-5				
	Плавание	1-5				
	Настольный теннис	1-5				
	Аэробика	1-5				
Блок 2	Вариативная часть					
	Практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности	4		+	+	
	Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности, технологическая практика	6				
	Научно-исследовательская работа	8				
	Преддипломная практика	8				

	Наименование дисциплин (модулей) в соответствии с учебным планом	Семестры	Профессиональные компетенции																
			ПК-1	ПК-2	ПК-3	ПК-4	ПК-5	ПК-6	ПК-7	ПК-8	ПК-9	ПК-10	ПК-11	ПК-12	ПК-13	ПК-25	ПК-26	ПК-27	ПК-28
Блок 1	Базовая часть																		
	Философия	3																	
	История	2																	
	Иностранный язык	1-4																	
	Безопасность жизнедеятельности	7		+															
	Физическая культура	6																	
	Экономическая теория	4																	
	Право	2																	
	Русский язык и культура речи	1																	
	Социокультурная коммуникация	3																	
	Математика	1, 2																	
	Информатика	1													+				
	Физика	1																	
	Органическая химия	1																	
	Биохимия	2																	
Экология	1																	+	

Наименование дисциплин (модулей) в соответствии с учебным планом	Семестры	Профессиональные компетенции																
		ПК-1	ПК-2	ПК-3	ПК-4	ПК-5	ПК-6	ПК-7	ПК-8	ПК-9	ПК-10	ПК-11	ПК-12	ПК-13	ПК-25	ПК-26	ПК-27	ПК-28
Экономика и организация производства	7											+			+			
Анатомия и гистология сельскохозяйственных животных	1									+								
Биологическая безопасность сырья и продуктов животного происхождения	2									+								
Гигиенические основы производства продуктов питания животного происхождения	1									+								
Микробиология мясных и молочных продуктов	2, 3									+								
Безотходная технология переработки сырья животного происхождения	6											+						
Методы исследования свойств сырья	3, 4				+						+							
Химия и физика мясных и молочных продуктов	3, 4									+								
Вариативная часть																		
Технология мяса и мясных продуктов	4-7	+		+		+	+			+								
Технология молока и молочных продуктов	4-7	+		+		+	+			+								
Технохимический контроль мясных и молочных продуктов	6, 7					+	+			+								
Проектирование предприятий молочной промышленности	8														+			
Проектирование предприятий мясной промышленности	8		+											+				
Колбасное производство и полуфабрикаты	5								+			+	+					
Технология цельномолочной продукции	7								+			+						
Отраслевая стандартизация и сертификация	2	+								+							+	+
Инженерная графика	4												+					
Технологическое оборудование предприятий отрасли	5				+						+				+			

	Наименование дисциплин (модулей) в соответствии с учебным планом	Семестры	Профессиональные компетенции																
			ПК-1	ПК-2	ПК-3	ПК-4	ПК-5	ПК-6	ПК-7	ПК-8	ПК-9	ПК-10	ПК-11	ПК-12	ПК-13	ПК-25	ПК-26	ПК-27	ПК-28
	Основы исследовательской деятельности в сфере биотехнологии	7															+	+	
	Технология мясных и молочных продуктов функционального назначения	3								+									
	Переработка рыбы	3											+						
	Тара и упаковка в мясной и молочной промышленности	5								+									
	Ветеринарно-санитарная экспертиза	5	+																
	Переработка птицы и технология производства птицепродуктов	5, 6											+						
	Технология производства полуфабрикатов	5, 6								+			+						
	Технология продуктов убоя	2, 3	+																
	Производственный учет и отчетность	2, 3								+									
	Экспертиза пищевых продуктов	7			+												+		
	Технология комбинированных молочных продуктов	7											+						
	Технология сыра	6								+			+						
	Основы производства высококачественного молока	6																	+
	Общефизическая культура	1-5																	
	Легкая атлетика	1-5																	
	Тяжелая атлетика	1-5																	
	Волейбол	1-5																	
	Плавание	1-5																	
	Настольный теннис	1-5																	
	Аэробика	1-5																	
Блок 2	Вариативная часть																		
	Практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности	4	+	+		+								+		+	+		
	Практика по получению	6	+	+			+	+						+		+	+	+	

	Наименование дисциплин (модулей) в соответствии с учебным планом	Семестры	Профессиональные компетенции																
			ПК-1	ПК-2	ПК-3	ПК-4	ПК-5	ПК-6	ПК-7	ПК-8	ПК-9	ПК-10	ПК-11	ПК-12	ПК-13	ПК-25	ПК-26	ПК-27	ПК-28
	профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности, технологическая практика																		
	Научно-исследовательская работа	8	+	+	+					+		+					+		
	Преддипломная практика	8	+	+						+		+		+		+	+	+	+