

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

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



Утверждено решением Ученого совета

Протокол № _____ от _____

Проректор по учебной работе

 А.Д. Проскурин

« _____ » _____ 20__ г.

Образовательная программа высшего образования

Уровень высшего образования

бакалавриат

Направление подготовки

19.03.03 Продукты питания животного происхождения
(код и наименование направления подготовки (специальности))

Направленность (профиль)

Общий профиль

Квалификация

бакалавр

Тип образовательной программы

Академический бакалавриат

Форма обучения

очная, заочная

(очная, очно-заочная, заочная)

Оренбург 2015

СОДЕРЖАНИЕ

1 Нормативные документы для разработки ОП ВО.....	3
2 Общая характеристика ОП ВО.....	3
2.1 Цель ОП ВО.....	3
2.2 Срок освоения ОП ВО.....	4
2.3 Объем ОП ВО.....	4
2.4 Требования к уровню подготовки, необходимому для освоения ОП ВО.....	4
3 Характеристика профессиональной деятельности выпускника.....	4
3.1 Область профессиональной деятельности выпускника.....	4
3.2 Объекты профессиональной деятельности выпускника.....	5
3.3 Виды профессиональной деятельности выпускника.....	5
3.4 Задачи профессиональной деятельности выпускника.....	5
4 Планируемые результаты освоения ОП ВО.....	5
5 Фактическое ресурсное обеспечение ОП ВО.....	7
5.1 Обеспечение научно-педагогическими кадрами.....	8
5.2 Финансовое обеспечение.....	8
5.3 Развитие компетенций обучающихся в социокультурной среде университета....	9
Приложение 1 Матрица соответствия планируемых результатов освоения образовательной программы и составных частей ОП ВО.....	11
Приложение 2 Учебный план с календарным учебным графиком.....	15
Приложение 3 Рабочие программы дисциплин (модулей)	
Приложение 4 Программы практик	
Приложение 5 Программа государственной итоговой аттестации	
Приложение 6 Изменения и дополнения к ОП ВО	

1 Нормативные документы для разработки ОП ВО

Нормативную правовую базу разработки ОП ВО составляют:

- Федеральный закон от 29 декабря 2012 года № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
- Федеральный государственный образовательный стандарт высшего образования (ФГОС ВО) по направлению подготовки 19.03.03 Продукты питания животного происхождения (уровень бакалавриата), утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от «12» марта 2015 г. № 199;
- Приказ Минобрнауки России от 12 сентября 2013 г. № 1061 «Об утверждении перечня специальностей и направлений подготовки высшего образования»;
- Приказ Минобрнауки России от 19 декабря 2013 г. № 1367 «Об утверждении порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам высшего образования – программам бакалавриата, программам специалитета, программам магистратуры»;
- Приказ Минздравсоцразвития РФ от 11.01.2011 г. № 1н "Об утверждении Единого квалификационного справочника должностей руководителей, специалистов и служащих", раздел "Квалификационные характеристики должностей руководителей и специалистов высшего профессионального и дополнительного профессионального образования";
- Устав и локальные нормативные правовые акты Оренбургского государственного университета.

2 Общая характеристика ОП ВО

Для разработки ОП ВО используется Федеральный государственный образовательный стандарт высшего образования (ФГОС ВО) по направлению подготовки 19.03.03 Продукты питания животного происхождения (уровень *бакалавриата*), утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от «12» марта 2015 г. № 199.

В настоящее время пищевая промышленность страны представляет собой одну из стратегических отраслей экономики, которая призвана обеспечить население России необходимыми по количеству и качеству продуктами питания. Наблюдается рост производства продукции мясной и молочной отраслей. В настоящее время для пищевой промышленности характерно интенсивное развитие основных ее подотраслей, к которым относятся мясная, молочная.

Стратегия развития пищевой промышленности определена в Концепции государственной политики в области здорового питания населения РФ. Роль государства в решении вопросов качества продуктов питания все больше возрастает. Так, рост производства продукции в мясной и молочной промышленности будет обусловлен, в первую очередь, развитием отечественной сырьевой базы, увеличением товарности мяса и молока. Ускоренное развитие получит птицеводство, увеличится доля производства мяса птицы в общих ресурсах мяса, что соответствует мировым тенденциям развития мясного рынка. Вместе с тем, прогнозируемые изменения на рынке мяса связаны с введением квотирования импорта мяса.

Как показывает практика, дефицит кадров на предприятиях пищевой промышленности обусловлен, главным образом, недостаточным объемом подготовки их в системе высшего образования. Основной причиной дефицита специалистов является нехватка их на местном рынке труда. Это, прежде всего, касается специалистов, занятых разработкой стратегии развития предприятия, занятых на основных технологических процессах, разработчиков новых видов продукции и внедрения новых технологий, а также руководителей.

2.1 Цель ОП ВО

Целью ООП является обеспечение комплексной и качественной подготовки квалифицированных, конкурентоспособных профессионалов в области производства и разработки продуктов питания из сырья животного происхождения (мясного и молочного).

В области воспитания целью ФГОС ВО по направлению подготовки 19.03.03 «Продукты питания животного происхождения» является: развитие у студентов личностных качеств, способствующих их творческой активности, общекультурному росту и социальной мобильности, целеустремленности, организованности, трудолюбия, ответственности, самостоятельности, гражданственности, приверженности этическим ценностям, толерантности, настойчивости в достижении цели, выносливости.

В области обучения целью ФГОС ВО по направлению подготовки 19.03.03 «Продукты питания животного происхождения» является формирование общекультурных, общепрофессиональных и профессиональных компетенций, позволяющих выпускнику успешно работать в избранной сфере деятельности и быть устойчивым на рынке труда.

2.2 Срок освоения ОП ВО

Срок освоения ОП ВО по очной форме обучения составляет – 4 года.

Срок освоения ОП ВО по заочной форме обучения составляет – 5 лет.

2.3 Объем ОП ВО

Объем образовательной программы (трудоемкость учебной нагрузки обучающегося при освоении образовательной программы), включающий в себя все виды учебной деятельности, предусмотренные учебным планом для достижения планируемых результатов обучения, составляет 240 зачетных единиц.

2.4 Требования к уровню подготовки, необходимому для освоения ОП ВО

К освоению программ бакалавриата допускаются лица, имеющие среднее общее образование.

3 Характеристика профессиональной деятельности выпускника

3.1 Область профессиональной деятельности выпускника

Область профессиональной деятельности выпускников, освоивших программу (*бакалавриата*), включает:

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

3.2 Объекты профессиональной деятельности выпускника

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

3.3 Виды профессиональной деятельности выпускника

3.3.1 Основной(ые) вид(ы) профессиональной деятельности:

- организационно-управленческая;
- научно-исследовательская.

3.4 Задачи профессиональной деятельности выпускника

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

- организационно-управленческая деятельность:

составление технической документации (графиков работ, инструкций, планов, смет, заявок на материалы, оборудование), а также установленной отчетности по утвержденным формам;

выполнение работ по стандартизации и подготовке к сертификации технических средств, систем, процессов, оборудования и материалов;

подготовка исходных данных для выбора и обоснования научно-технических и организационных решений на основе экономических решений;

подготовка документации для создания системы менеджмента качества предприятия;

проведение организационно-плановых расчетов по созданию (реорганизации) производственных участков;

разработка оперативных планов работы первичных производственных подразделений;

организация работ по применению передовых технологий для производства продуктов питания из сырья животного происхождения;

управление работой коллективов исполнителей и обеспечение безопасности труда;

участие в разработке оперативных планов работы производственных коллективов;

мотивация сотрудников производства;

организация профессионального обучения и аттестации сотрудников производства;

- научно-исследовательская деятельность:

изучение и анализ научно-технической информации, отечественного и зарубежного опыта по тематике исследования;

постановка и выполнение экспериментов по заданной методике, анализ результатов;

проведение измерений и наблюдений, составление описания проводимых исследований, подготовка данных для составления обзоров, отчетов и научных публикаций;

составление отчета по выполненному заданию, участие во внедрении результатов исследований и разработок.

4 Планируемые результаты освоения ОП ВО

В результате освоения программы (*бакалавриата*) у выпускника должны быть сформированы по выбранным видам профессиональной деятельности компетенции:

- общекультурные компетенции (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;

- общепрофессиональные компетенции (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;

- профессиональные компетенции по видам деятельности (ПК):

организационно-управленческая деятельность

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

ПК-15 - способностью организовывать работу небольшого коллектива исполнителей, планировать работу персонала и фондов оплаты труда, проводить анализ затрат и результатов деятельности производственных подразделений;

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

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

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

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

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

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

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

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

ПК-24 - способностью организовывать работу структурного подразделения;

научно-исследовательская деятельность

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

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

ПК-27 - способностью измерять, наблюдать и составлять описания проводимых исследований, обобщать данные для составления обзоров, отчетов и научных публикаций, участвовать во внедрении результатов исследований и разработок;

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

Матрица соответствия планируемых результатов освоения образовательной программы и составных частей ОП ВО приведена в Приложении 1.

4.1 Модульная структура ОП ВО

Структура программы бакалавриата включает обязательную часть (базовую) и часть, формируемую участниками образовательных отношений (вариативную). Программа бакалавриата состоит из следующих блоков:

Блок 1 "Дисциплины (модули)", который включает дисциплины (модули), относящиеся к базовой части программы, и дисциплины (модули), относящиеся к ее вариативной части.

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

Блок 3 "Государственная итоговая аттестация", который в полном объеме относится к базовой части программы и завершается присвоением квалификации, указанной в перечне специальностей и направлений подготовки высшего образования, утверждаемом Министерством образования и науки Российской Федерации.

Таблица 1 - Структура программы бакалавриата

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

5 Фактическое ресурсное обеспечение ОП ВО

Оренбургский государственный 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.

Каждый обучающийся в течение всего периода обучения обеспечен индивидуальным неограниченным доступом к электронно-библиотечным системам: сводный электронный каталог библиотек Оренбурга и Оренбургской области (<http://svek56.ru>); региональный портал

образовательного сообщества Оренбуржья ([http:// www.orenport.ru](http://www.orenport.ru)); университетская библиотека он-лайн (<http://biblioclub.ru>).

Электронная информационно-образовательная среда ОГУ обеспечивает:

доступ к учебным планам, рабочим программам дисциплин (модулей), практик, к изданиям электронных библиотечных систем и электронным образовательным ресурсам, указанным в рабочих программах;

фиксацию хода образовательного процесса, результатов промежуточной аттестации и результатов освоения программы бакалавриата;

взаимодействие между участниками образовательного процесса посредством сети "Интернет".

Функционирование электронной информационно-образовательной среды ОГУ обеспечивается соответствующими средствами информационно-коммуникационных технологий и квалификацией работников, ее использующих и поддерживающих.

Внешние электронные ресурсы: полная электронная библиотека ГОСТов; справочная правовая система КонсультантПлюс; база данных справочно-правовой системы «Гарант»; информационно-правовая система "Законодательство России"; электронные периодические издания на ресурсе ELIBRARY.ru; ассоциация «Производители и переработчики молока» (<http://molokorus.ru>); информационно-аналитическое агентство «Имит» (<http://emeat.ru>); портал «MEATINFO» (<http://meatinfo.ru>); радиочастотная идентификация (<http://www.rfid-ru.ru/ob7.html>); ЗАО «Продконтракт» (<http://www.pkfood.ru>).

Материально-техническая база соответствует требованиям ФГОС. Кафедра «Биотехнология животного сырья и аквакультура» имеет в своем распоряжении специализированные лаборатории, все необходимое оборудование.

При подготовке бакалавров по направлению 19.03.03 Продукты питания животного происхождения используются специально оборудованные аудитории и центры, такие как компьютерный класс с выходом в Интернет, учебно-производственные лаборатории на базе профильных предприятий и ВНИИМС.

5.1 Обеспечение научно-педагогическими кадрами

Доля штатных научно-педагогических работников (в приведенных к целочисленным значениям ставок) от общего количества научно-педагогических работников, участвующих в реализации образовательной программы составляет 93 %.

Доля научно-педагогических работников (в приведенных к целочисленным значениям ставок), имеющих образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины (модуля), в общем числе научно-педагогических работников, реализующих образовательную программу, составляет 93,5 %.

Доля научно-педагогических работников, имеющих ученую степень и (или) ученое звание, в общем числе научно-педагогических работников, реализующих образовательную программу, составляет 95,5 %.

Привлекаются к образовательной деятельности работники и руководители организаций, деятельность которых связана с направленностью реализуемой образовательной программы и имеющих большой стаж работы в данной профессиональной области.

На кафедре «Биотехнология животного сырья и аквакультура» ведется научная работа по следующим тематикам:

- «Разработка высококачественных пищевых продуктов функционального назначения с использованием физико-химических методов» № гос. рег. 01201458407 код ГРНТИ 65.13.23;
- «Технологии комбинированных продуктов нового поколения на основе сырья животного происхождения (молоко, мясо) № гос. рег. 01201350569 код ГРНТИ 65.09.30.

5.2 Финансовое обеспечение

Финансовое обеспечение реализации программы бакалавриата осуществляется в объеме не ниже установленных Министерством образования и науки Российской Федерации базовых

нормативных затрат на оказание государственной услуги в сфере образования для данного уровня образования и направления подготовки с учетом корректирующих коэффициентов, учитывающих специфику образовательных программ в соответствии с Методикой определения нормативных затрат на оказание государственных услуг по реализации имеющих государственную аккредитацию образовательных программ высшего образования по специальностям и направлениям подготовки, утвержденной приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 2 августа 2013 г. N 638 (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 16 сентября 2013 г., регистрационный N 29967).

5.3 Развитие компетенций обучающихся в социокультурной среде университета

Обучающимся, осваивающим образовательную программу, доступна социокультурная среда университета, призванная обеспечить потребности студентов в развитии их интеллектуального, художественно-эстетического, спортивно-оздоровительного, лидерского потенциалов и развивающая их компетенции.

Воспитательная работа в университете организуется на основе Стратегии развития ОГУ до 2020 г., Концепции и Программы развития системы воспитания социально-активной личности студента в Оренбургском государственном университете и реализуется на следующих уровнях: университета, факультета, кафедры, академической группы, органов студенческого самоуправления. Ежегодно разрабатываются календарные планы и программы по отдельным направлениям воспитательной работы вуза.

Использование стимулирующего воздействия социокультурной среды вуза на развитие социально-личностных компетенций студентов основано на принципе: образование выполняет свои функции через социокультурную среду учебного заведения.

Для обеспечения развития и функционирования социокультурной среды в университете создана организационная структура, которая включает:

- управление по социальной и воспитательной работе;
- институт кураторства;
- профсоюзная организация студентов и аспирантов;
- органы студенческого самоуправления (студенческие советы) в общежитиях студенческого городка.
- студенческие клубы и творческие коллективы

Основным коллегиальным руководящим органом по социально-воспитательной деятельности является Совет по социально-воспитательной работе.

Организацией работы со студентами на факультетах руководят заместители деканов по социально-воспитательной работе.

Важным участком воспитательной работы в университете является функционирование института кураторов, обеспечивающего решение ряда индивидуальных образовательных проблем и способствующего скорейшей адаптации студентов младших курсов в университете.

Ведущей организацией в системе студенческого самоуправления является профсоюзная организация студентов и аспирантов, которая принимает активное участие в управлении университетом: разработке нормативных документов, определяющих организацию учебно-воспитательного процесса; социальной поддержке досуга, быта в студенческом городке; питания, спорта, просветительско-культурных мероприятий.

Социокультурная среда университета включает структурные подразделения, призванные обеспечить разнонаправленное ее насыщение для удовлетворения потребностей студентов в развитии их интеллектуального, художественно-эстетического, спортивно-оздоровительного, лидерского потенциалов. К ним относятся:

- студенческий центр – ДК «Россия»;
- учебно-спортивный комплекс «Пингвин»;
- кафедра физического воспитания;
- центр детско-юношеского творчества, дворец юных техников «Прогресс»;
- музей истории университета;
- студенческая поликлиника;

- научная библиотека;
- отдел по продвижению образовательных услуг и работе с выпускниками.

НБ университета осуществляет формирование социально-личностных компетенций путем использования разнообразных форм и методов библиотечной работы:

- книжных выставок;
- бесед и обзоров;
- тематических просмотров литературы;
- презентаций книг;
- занятий по экологическому просвещению;
- проведения литературных гостиных и других комплексных мероприятий культурно-просветительского характера.

Отдел по продвижению образовательных услуг и работе с выпускниками формирует такие компетенции у студентов, как умение и готовность работать в команде, способность быстро адаптироваться к новым ситуациям и др., чему способствуют мероприятия, проводимые отделом.

Для решения проблемы трудоустройства студентам и выпускникам оказывается помощь в информировании о положении на рынке труда, местах прохождения различных видов практик, подборе вакансий временной и постоянной занятости.

Вопросы состояния и развития воспитательной работы в образовательной деятельности и формирования социально-личностных компетенций систематически обсуждаются на заседаниях: Ученого совета университета, совета по социально-воспитательной работе университета, Ученых и научно-методических советах факультетов, заседаниях кафедр. Проводятся ежегодные научно-практические конференции по вопросам нравственно-эстетического и гражданско-патриотического воспитания молодежи, направленные на разработку новых форм и методов воспитательной деятельности. В работе конференций принимают участие не только ученые, преподаватели, учителя Оренбургской области, но и их коллеги из других регионов России.

Проблемы учащейся молодежи, а также достижения в учебе, спорте, творчестве освещаются на сайте университета и в газете «Оренбургский университет».

РАЗРАБОТЧИКИ ОП ВО:

от университета:

зав. каф., д.с.-х.н., профессор

профессор, д.б.н.

доцент, к.с.-х.н.

доцент, к.с.-х.н.

ст. преподаватель, к.б.н.

преподаватель, к.б.н.

от работодателей:

зам. директора по производству
ООО «Мясная душа»

главный технолог
ООО «ОРЕНБУРГМОЛОКО»

ОП ВО СОГЛАСОВАНА:

Проректор по научной работе

Начальник учебно-методического
управления

Богатова

Мирошникова

Догарева

Стадникова

Клычкова

Кичко



Богатова О.В.

Мирошникова Е.П.

Догарева Н.Г.

Стадникова С.В.

Клычкова М.В.

Кичко Ю.С.

Головащенко А.П.

Крутенко Н.К.

Летуа С.Н.

Карпова Г.В.

Таблица 2 - Общепрофессиональных компетенций

Код Наименование дисциплины (модуля), структурного элемента ОП ВО	Семестры	ОПК-1	ОПК-2	ОПК-3	ОПК-4
Б.1.Б.10 Математика	1-3	+			
Б.1.Б.11 Информатика	1	+			
Б.1.Б.13 Неорганическая химия	1	+			
Б.1.Б.14 Органическая химия	2	+			
Б.1.Б.15 Аналитическая химия	3	+			
Б.1.Б.16 Экология	1		+		
Б.1.Б.19 Экспертиза и биологическая безопасность пищевых систем	7		+	+	
Б.1.Б.20 Процессы и аппараты пищевых производств	3				+
Б.1.Б.23 Гигиенические основы производства продуктов питания животного происхождения	4		+		
Б.1.Б.24 Микробиология мясных и молочных продуктов	2-3		+	+	+
Б.1.Б.26 Безотходная технология переработки сырья животного происхождения	8	+		+	
Б.1.В.ОД.1 Химия и физика мясных и молочных продуктов	4-5		+		
Б.1.В.ОД.2 Технология мяса и мясных продуктов	5-8			+	+
Б.1.В.ОД.3 Технология молока и молочных продуктов	5-8			+	+
Б.1.В.ОД.4 Технохимический контроль мясных и молочных продуктов	6-7			+	
Б.1.В.ОД.5 Технологическое оборудование предприятий отрасли	4				+
Б.1.В.ОД.8 Колбасное производство и полуфабрикаты	5				+
Б.1.В.ОД.9 Технология цельномолочной продукции	7			+	
Б.1.В.ДВ.1.1 Технология мясных и молочных продуктов функционального назначения	5			+	
Б.1.В.ДВ.1.2 Тара и упаковка в мясной и молочной промышленности	5			+	
Б.1.В.ДВ.2.1 Прикладная механика	5				+
Б.1.В.ДВ.3.1 Переработка птицы и технология производства птицепродуктов	5-6		+	+	
Б.1.В.ДВ.3.2 Технология производства полуфабрикатов	5-6		+	+	

Продолжение таблицы 2

Код Наименование дисциплины (модуля), структурного элемента ОП ВО	Семестры	ОПК-1	ОПК-2	ОПК-3	ОПК-4
Б.1.В.ДВ.5.1 Учебно-исследовательская работа	6			+	
Б.1.В.ДВ.5.2 Технология комбинированных молочных продуктов	6			+	
Б.1.В.ДВ.6.1 Технология сыра	7		+	+	
Б.1.В.ДВ.6.2 Основы производства высококачественного молока	7		+	+	
Б.2.В.У Учебная практика	4		+	+	
Б.3.Б.1 Государственный экзамен	8	+	+	+	+
Б.3.Б.2 Выпускная квалификационная работа	8	+	+	+	+

Таблица 3 - Профессиональных компетенций

Код Наименование дисциплины (модуля), структурного элемента ОП ВО	Семестры	ПК -14	ПК -15	ПК -16	ПК -17	ПК -18	ПК -19	ПК -20	ПК -21	ПК -22	ПК -23	ПК -24	ПК -25	ПК -26	ПК -27	ПК -28
Б.1.Б.16 Экология	1							+	+						+	
Б.1.Б.17 Экономика и организация производства	4	+	+	+		+					+		+			
Б.1.Б.18 Анатомия и гистология сельскохозяйственных животных	1				+											
Б.1.Б.19 Экспертиза и биологическая безопасность пищевых систем	7							+							+	
Б.1.Б.21 Автоматизированные системы управления	4											+				
Б.1.Б.22 Введение в профессию	1							+								
Б.1.Б.23 Гигиенические основы производства продуктов питания животного происхождения	4	+						+								
Б.1.Б.24 Микробиология мясных и молочных продуктов	2-3							+								
Б.1.Б.25 Отраслевая стандартизация и сертификация	2				+			+							+	
Б.1.Б.26 Безотходная технология переработки сырья животного происхождения	8		+												+	
Б.1.В.ОД.1 Химия и физика мясных и молочных продуктов	4-5				+			+							+	

Продолжение таблицы 3

Код Наименование дисциплины (модуля), структурного элемента ОП ВО	Семест- ры	ПК -14	ПК -15	ПК -16	ПК -17	ПК -18	ПК -19	ПК -20	ПК -21	ПК -22	ПК -23	ПК -24	ПК -25	ПК -26	ПК -27	ПК -28
Б.1.В.ОД.2 Технология мяса и мясных продуктов	5-8	+			+			+					+		+	+
Б.1.В.ОД.3 Технология молока и молочных продуктов	5-8	+			+			+					+		+	+
Б.1.В.ОД.4 Технохимический контроль мясных и молочных продуктов	6-7				+					+				+	+	
Б.1.В.ОД.6 Проектирование предприятий молочной промышленности	6					+	+	+	+			+	+			
Б.1.В.ОД.7 Методы исследования свойств сырья	3							+							+	
Б.1.В.ОД.8 Колбасное производство и полуфабрикаты	5	+						+					+			
Б.1.В.ОД.9 Технология цельномолочной продукции	7				+			+					+			
Б.1.В.ОД.9 Проектирование предприятий мясной промышленности	7					+	+	+	+			+	+			
Б.1.В.ДВ.1.1 Технология мясных и молочных продуктов функционального назначения	5	+		+	+		+	+				+		+	+	
Б.1.В.ДВ.1.2 Тара и упаковка в мясной и молочной промышленности	5	+			+			+					+			
Б.1.В.ДВ.3.1 Переработка птицы и технология производства птицепродуктов	5-6	+	+	+	+			+								
Б.1.В.ДВ.3.2 Технология производства полуфабрикатов	5-6	+			+								+	+		
Б.1.В.ДВ.4.1 Технология продуктов убоя и ветеринарно-санитарная экспертиза	2-3							+					+			
Б.1.В.ДВ.4.2 Производственный учет и отчетность	2-3		+	+		+	+	+					+	+		
Б.1.В.ДВ.5.1 Учебно-исследовательская работа	6	+		+				+	+				+	+	+	+
Б.1.В.ДВ.5.2 Технология комбинированных молочных продуктов	6	+						+					+			
Б.1.В.ДВ.6.1 Технология сыра	7	+						+					+			
Б.1.В.ДВ.6.2 Основы производства высококачественного молока	7	+			+			+							+	
Б.2.В.П.1 Производственная практика	6							+	+	+			+	+	+	
Б.2.В.П.2 Преддипломная практика	8							+	+	+			+	+	+	+
Б.3.Б.1 Государственный экзамен	8	+			+	+		+					+		+	
Б.3.Б.2 Выпускная квалификационная работа	8	+			+	+		+					+	+	+	+

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

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

Утверждено решением Ученого совета
Протокол № _____ от
Ректор (проректор)

« ____ » _____ 20__ г.

Изменения и дополнения к образовательной программе высшего образования

Уровень высшего образования

Направление подготовки (специальность)

(код и наименование направления подготовки (специальности))

Направленность (профиль)

Квалификация

Тип образовательной программы

Форма обучения

(очная, очно-заочная, заочная)

Оренбург 20...