


**МИНИСТЕРСТВО ПРОСВЕЩЕНИЕ ПМР
НЕГОСУДАРСТВЕННОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ-ОРГАНИЗАЦИЯ ВЫСШЕГО И
ПОСЛЕВУЗОВСКОГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ
«ТИРАСПОЛЬСКИЙ МЕЖРЕГИОНАЛЬНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»**

Рассмотрена и утверждена
на заседании Ученого Совета
протокол № 10 от «27» мая 2022 г.

Утверждаю 
Ректор _____
к.э.н. Ястребова В.В.
«31» мая 2022 г.

**ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА
ВЫСШЕГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ**

Направление подготовки

2.19.03.03 «Продукты питания животного происхождения»

Профиль подготовки

Технология производства продуктов из мясного и молочного сырья

Присваиваемая квалификация (степень)

бакалавр

Форма обучения:

заочная

Тирасполь, 2022г.

Лист согласования

Основная образовательная программа составлена с учетом требований государственного образовательного стандарта по направлению подготовки 2.19.03.03 «Продукты питания животного происхождения» от 11 августа 2020г. №936 (ФГОС ВО), рассмотрена на заседании кафедры технологии пищевых производств «11» мая 2022г., протокол № 5.

Утверждена решением Ученого совета протокол № 10 от «27» мая 2022г.

Разработчики:

Заведующая кафедрой Немазенко Т.Н.

должность, кафедра подпись Ф.И.О.

Представитель работодателя:

Спасова Ольга Ивановна - технолог агропромышленного холдинга «Фиальт-Агро», Парканский мясомолочный комбинат

место работы, подпись, печать Ф.И.О.

СОДЕРЖАНИЕ

I. ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА	4
1.1 Общие положения	4
1.2 Характеристика профессиональной деятельности выпускника ОП ВО по направлению подготовки	5
1.3 Компетенции выпускника ОП ВО бакалавриата	7
II ДОКУМЕНТЫ, РЕГЛАМЕНТИРУЮЩИЕ СОДЕРЖАНИЕ И ОРГАНИЗАЦИЮ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ПРИ РЕАЛИЗАЦИИ ОП ВО ПО НАПРАВЛЕНИЮ ПОДГОТОВКИ 2.19.03.03 «ПРОДУКТЫ ПИТАНИЯ ЖИВОТНОГО ПРОИСХОЖДЕНИЯ»	14
2.1 График учебного процесса	14
2.2 Сводные данные по бюджету времени (в неделях)	14
2.3 Учебный план подготовки бакалавра	14
2.4 Рабочие программы дисциплин	15
2.5 Программы учебной и производственной практик	15
III ТРЕБОВАНИЯ К РЕСУРСНОМУ ОБЕСПЕЧЕНИЮ ОП ВО ПО НАПРАВЛЕНИЮ ПОДГОТОВКИ 2.19.03.03 «ПРОДУКТЫ ПИТАНИЯ ЖИВОТНОГО ПРОИСХОЖДЕНИЯ» В НУОВППО «ТМУ»	16
3.1 Кадровое обеспечение реализации ОП ВО	16
3.2 Учебно-методическое и информационное обеспечение учебного процесса.	16
3.3 Материально-техническое обеспечение учебного процесса	17
IV ХАРАКТЕРИСТИКИ СРЕДЫ ВУЗА, ОБЕСПЕЧИВАЮЩИЕ РАЗВИТИЕ ОБЩЕКУЛЬТУРНЫХ И СОЦИАЛЬНО-ЛИЧНОСТНЫХ КОМПЕТЕНЦИЙ ВЫПУСКНИКОВ	17
V НОРМАТИВНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ СИСТЕМЫ ОЦЕНКИ КАЧЕСТВА ОСВОЕНИЯ ОБУЧАЮЩИМИСЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ ПО НАПРАВЛЕНИЮ ПОДГОТОВКИ 2.19.03.03 «ПРОДУКТЫ ПИТАНИЯ ЖИВОТНОГО ПРОИСХОЖДЕНИЯ»	18
5.1 Текущий контроль успеваемости и промежуточная аттестация.	18
5.2 Итоговая государственная аттестация выпускников ОП по направлению подготовки.....	19
ПРИЛОЖЕНИЯ.....	21

I. ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

1.1 Общие положения

1.1.1 Основная образовательная программа высшего образования, реализуемая (далее – ОП ВО) в НУОВППО «ТМУ» по направлению подготовки 2.19.03.03 «Продукты питания животного происхождения» профиль «Технология производства продуктов из мясного и молочного сырья», представляет собой систему документов, разработанную и утвержденную Ученым Советом, на основе государственного образовательного стандарта высшего профессионального образования (далее – ГОС ВО) по соответствующему направлению подготовки.

ОП ВО регламентирует цели, ожидаемые результаты, содержание, условия и технологии реализации образовательного процесса, оценку качества подготовки выпускника по данному направлению и включает в себя: график учебного процесса, учебный план, рабочие программы дисциплин и фонд оценочных средств (далее – ФОС), программы практик, программы ИГА.

1.1.2. Нормативные документы для разработки образовательной программы по направлению подготовки 2.19.03.03 «Продукты питания животного происхождения»

– Законом «Об образовании в ПМР» от 27 июня 2003г. №294-З.-III в текущей редакции;

– Приказом Министерства просвещения ПМР от 15 мая 2018 №458 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам высшего профессионального образования-программам бакалавриата, программам специалитета, программам магистратуры»

– Приказом Министерства просвещения ПМР от 9 апреля 2013 г. № 456 «О введении в действие государственных образовательных стандартов высшего профессионального образования»;

– Государственными образовательными стандартами высшего образования (далее – ГОС).

– Уставом НУОВППО «ТМУ».

и другие локально-нормативные акты:

– Положение об организации учебного процесса НУОВППО «ТМУ»;

– Положение об организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам высшего профессионального образования - программам бакалавриата, программам специалитета, программам магистратуры в НУОВППО «ТМУ»;

– Положение о текущем контроле успеваемости и промежуточной аттестации;

– Положение о практике студентов НУОВППО «ТМУ»;

– Положение об организации и проведении итоговой государственной аттестации по образовательным программам высшего профессионального

образования: программам бакалавриата, программам специалитета и программам магистратуры в НУОВПО «ТМУ».

1.1.3 Общая характеристика ОП ВО по направлению подготовки.

1.1.3.1 Цель (миссия) ОП ВО по направлению подготовки

ОП ВО по направлению подготовки 2.19.03.03 «Продукты питания животного происхождения» ОП ВО является программой первого уровня высшего образования и имеет своей целью развитие у студентов личностных качеств и формирование в соответствии с ГОС ВО по данному направлению подготовки:

- универсальных компетенций, основанных на общенаучных знаниях, позволяющих ему успешно трудиться в избранной сфере деятельности, способствующих его социальной мобильности и устойчивости на рынке труда;
- общепрофессиональных компетенций, основанных на естественнонаучных знаниях, позволяющих ему успешно формировать профессиональные компетенции и быть востребованным на рынке труда;
- профессиональных компетенций для видов деятельности: проектный, монтажный, эксплуатационный; организационно-управленческая, наладочный.

Актуальность ОП ВО основывается на потребностях в специалистах данного направления для работы на молокозаводах, цехах и других предприятий.

1.1.3.2 Срок освоения ОП ВО по направлению подготовки

Срок освоения ОП ВО в соответствии с ГОС ВО по данному направлению подготовки при очной форме обучения составляет 4 года, при заочной форме – 5 лет.

1.1.3.3 Трудоемкость ОП ВО по направлению подготовки

Объем освоения ОП ВО по направлению подготовки в соответствии с ГОС ВО по данному направлению подготовки по заочной форме обучения составляет 240 зачетных единиц за весь период обучения и включает все виды аудиторной и самостоятельной работы студента, практики, отводимое на контроль качества освоения студентом ОП ВО. Объем ОП ВО по заочной форме обучения, реализуемый за один учебный год, составляет не более 70 зачетных единиц, при ускоренном обучении – не более 80 зачетных единиц.

1.1.3.4 Требования к абитуриенту

Абитуриент должен иметь документ государственного образца о среднем (полном) общем образовании или среднем профессиональном образовании.

1.2 Характеристика профессиональной деятельности выпускника ОП ВО по направлению подготовки

1.2.1 Область профессиональной деятельности выпускника

Области профессиональной деятельности и сферы профессиональной деятельности, в которых выпускники, освоившие ОП ВО бакалавриата по направлению подготовки 2.19.03.03 «Продукты питания животного происхождения» могут осуществлять профессиональную деятельность:

22 Пищевая промышленность, включая производство напитков и табака (в сфере технологий комплексной переработки мясного и молочного сырья).

1.2.2 Объекты профессиональной деятельности выпускника

Объектами профессиональной деятельности бакалавров являются:

- сырье, полуфабрикаты и продукты животного происхождения и гидробионты, продукты переработки (вторичное) и отходы, пищевые ингредиенты и добавки;
- пищевые продукты;
- технологическое оборудование пищевых предприятий;
- нормативная и техническая документация;
- методы и средства контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции;
- система производственного контроля.
- данные мониторинга экологической и биологической безопасности продовольствия и окружающей среды.

1.2.3 Типы профессиональной деятельности выпускника

Типы профессиональной деятельности ОПВО, к которым готовятся выпускники являются:

- производственно-технологический;
- организационно-управленческий;
- проектный.

1.2.4 Задачи профессиональной деятельности выпускника

Выпускник, освоивший программу бакалавриата, в соответствии с видами профессиональной деятельности, на которые ориентирована ОПВО по направлению подготовки, должен быть готов решать следующие профессиональные задачи:

Область профессиональной деятельности (по Реестру Минтруда)	Типы задач профессиональной деятельности	Задачи профессиональной деятельности
22 Пищевая промышленность, включая производство напитков и табака (в сфере технологий комплексной переработки мясного и	производственно-технологический	организация входного контроля качества сырья животного происхождения, пищевых добавок и улучшителей; производственный контроль качества полуфабрикатов и параметров технологического процесса; управление качеством готовой продукции;

молочного сырья)		разработку новых видов продукции и технологий их производства; эксплуатация технологического оборудования в процессе производства.
	организационно-управленческой	разработка нормативной и технической документации, технических регламентов; контроль качества продукции в соответствии с требованиями санитарных норм и правил; обеспечение контроля над соблюдением экологической чистоты производственных процессов.
	проектный	подготовка проектной документации для строительства новых, реконструкции и модернизации действующих предприятий.

1.3 Компетенции выпускника ОП ВО бакалавриата

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

В результате освоения ОП ВО по направлению подготовки 2.19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья», выпускник должен обладать следующими компетенциями:

Универсальные компетенции выпускников и индикаторы их достижения:

Категория универсальной компетенции	Код и наименование универсальной компетенции	Код и наименование индикатора достижения универсальной компетенции
Системное и критическое мышление	УК-1. Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач	УК-1.1. Выполняет поиск необходимой информации, ее критический анализ и обобщает результаты анализа для решения поставленной задачи. УК-1.2. Использует системный подход для решения поставленных задач.
Разработка и реализация проектов	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 задач, обеспечивающих ее достижение. УК-2.2. Выбирает оптимальный способ решения задач, учитывая действующие правовые нормы и имеющиеся условия, ресурсы и ограничения.
Командная работа и лидерство	УК-3. Способен осуществлять социальное взаимодействие и реализовывать свою роль в команде	УК-3.1. Определяет стратегию сотрудничества для достижения поставленной цели. УК-3.2. Взаимодействует с другими членами команды для достижения поставленной задачи.
Коммуникация	УК-4. Способен	УК-4.1. Демонстрирует умение вести обмен

	осуществлять деловую коммуникацию в устной и письменной формах на государственном языке Российской Федерации и иностранном(ых) языке(ах)	деловой информацией в устной и письменной формах на государственном языке. УК-4.2. Демонстрирует умение вести обмен деловой информацией в устной и письменной формах не менее чем на одном иностранном языке. УК-4.3. Использует современные информационно-коммуникативные средства для коммуникации.
Межкультурное взаимодействие	УК-5. Способен воспринимать межкультурное разнообразие общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах	УК-5.1. Анализирует современное состояние общества на основе знания истории. УК-5.2. Интерпретирует проблемы современности с позиций этики и философских знаний. УК-5.3. Демонстрирует понимание общего и особенного в развитии цивилизаций, религиозно-культурных отличий и ценностей локальных цивилизаций.
Самоорганизация и саморазвитие (в том числе здоровье сбережение)	УК-6. Способен управлять своим временем, выстраивать и реализовывать траекторию саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни	УК-6.1. Эффективно планирует собственное время. УК-6.2. Планирует траекторию своего профессионального развития и предпринимает шаги по ее реализации.
	УК-7. Способен поддерживать должный уровень физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности	УК-7.1. Понимает влияние оздоровительных систем физического воспитания на укрепление здоровья, профилактику профессиональных заболеваний. УК-7.2. Выполняет индивидуально подобранные комплексы оздоровительной или адаптивной физической культуры.
Безопасность жизнедеятельности	УК-8. Способен создавать и поддерживать в повседневной жизни и профессиональной деятельности безопасные условия жизнедеятельности для сохранения природной среды, обеспечения устойчивого развития общества, в том числе при угрозе возникновения чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов	УК-8.1. Выявляет возможные угрозы для жизни и здоровья человека, в том числе при возникновении чрезвычайных ситуаций. УК-8.2. Понимает, как создавать и поддерживать безопасные условия жизнедеятельности, том числе при возникновении чрезвычайных ситуаций. УК-8.3. Демонстрирует приемы оказания первой помощи пострадавшему.
Инклюзивная компетентность	УК-9. Способен использовать базовые дефектологические знания в социальной и профессиональной сферах	УК-9.1. Знает понятие инклюзивной компетентности, ее компоненты и структуру; особенности применения базовых дефектологических знаний в социальной и профессиональной сферах.

		<p>УК-9.2. Умеет планировать и осуществлять профессиональную деятельность с лицами с ограниченными возможностями здоровья и инвалидами.</p> <p>УК-9.3. Владеет навыками взаимодействия в социальной и профессиональной сферах с лицами с ограниченными возможностями здоровья и инвалидами.</p>
Экономическая культура, в том числе финансовая грамотность	УК-10. Способен принимать обоснованные экономические решения в различных областях жизнедеятельности	<p>УК-10.1. Знать: основные законы и закономерности функционирования экономики; основы экономической теории, необходимые для решения профессиональных и социальных задач.</p> <p>УК. -10.2. применять экономические знания при выполнении практических задач; принимать обоснованные экономические решения в различных областях жизнедеятельности.</p> <p>УК. -10.3. способностью использовать основные положения и методы экономических наук при решении социальных и профессиональных задач.</p>
Гражданская позиция	УК-11. Способен формировать нетерпимое отношение к коррупционному поведению	<p>УК-11.1. Знать: сущность коррупционного поведения и его взаимосвязь с социальными, экономическими, политическими и иными условиями.</p> <p>УК-11.2. Уметь: анализировать, толковать и правильно применять правовые нормы о противодействии коррупционному поведению.</p> <p>УК-11.3. Владеть (иметь опыт): навыками работы с законодательными и другими нормативными правовыми актами.</p>

Общепрофессиональные компетенции выпускников и индикаторы их достижения:

Категория общепрофессиональных компетенций	Код и наименование общепрофессиональной компетенции	Код и наименование индикатора достижения общепрофессиональной компетенции
Информационно-коммуникационные технологии	ОПК-1. Способен применять информационную и коммуникационную культуру и технологии в области профессиональной деятельности с учетом основных требований информационной безопасности	<p>ОПК-1.1 Использует информационные технологии в профессиональной деятельности</p> <p>ОПК-1.2 Использует прикладное программное обеспечение для решения профессиональных задач с учетом основных требований информационной безопасности</p>

Естественнонаучные принципы и методы	ОПК-2. Способен применять основные законы и методы исследований естественных наук для решения задач профессиональной деятельности	ОПК-2.1 Осуществляет расчеты, анализирует полученные результаты и составляет заключение по проведенным анализам, испытаниям и исследованиям ОПК-2.2 Решение профессиональных задач с помощью математического аппарата ОПК-2.3 Использует знания в области микробиологии для ведения и совершенствования технологического процесса и обеспечения безопасности продукции ОПК-2.4 Применяет знания химии при проведении исследований и решении профессиональных задач ОПК-2.5 Выявление и классификация физических процессов, протекающих на объекте профессиональной деятельности
Инженерные процессы	ОПК-3. Способен использовать знания инженерных процессов при решении профессиональных задач и эксплуатации современного технологического оборудования и приборов	ОПК-3.1 Использует знания графического моделирования инженерных задач для выполнения и чтения технических чертежей в профессиональной деятельности ОПК-3.2 Осуществляет эксплуатацию различных видов технологического оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности на пищевых предприятиях
Технологические процессы	ОПК-4. Способен осуществлять технологические процессы производства продуктов животного происхождения	ОПК-4.1 Знает технологические процессы производства продуктов животного происхождения ОПК-4.2 Осуществляет технологические процессы производства продуктов животного происхождения
Организация и контроль производства	ОПК-5. Способен организовать и контролировать производство продукции из сырья животного происхождения	ОПК-5.1 Организует производство продукции из сырья животного происхождения ОПК-5.2 Выполняет контроль производства продукции из сырья животного происхождения

Обязательные профессиональные компетенции выпускников и индикаторы их достижения.

Не применяется в связи с отсутствием утвержденной Примерной основной образовательной программы.

Рекомендуемые профессиональные компетенции выпускников и индикаторы их достижения

Не применяется в связи с отсутствием утвержденной Примерной основной образовательной программы.

Профессиональные компетенции, установленные самостоятельно в соответствии с выбранными профессиональными стандартами согласно Приложению 2 (22.002 «Специалист по технологии продуктов питания животного происхождения»).

Категория (группа) Профессиональных компетенций	Код и наименование профессиональной компетенции	Код и наименование индикатора достижения профессиональной компетенции
Тип задач профессиональной деятельности: производственно-технологический		
производственно-технологический	ПК-1 Технологическое обеспечение производства продуктов питания из молочного сырья	ПК-1.1 Определение технологических параметров, подлежащих контролю и регулированию, в том числе автоматическому, для обеспечения режимов производства продуктов питания из молочного сырья в соответствии с технологическими инструкциями ПК-1.2 Вести технологические процессы приемки, первичной переработки сырья и производства продуктов питания из молочного сырья на автоматизированных технологических линиях ПК-1.3 Рассчитывать производственные рецептуры продуктов питания из молочного сырья ПК-1.4 Контролировать качество сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из молочного сырья по всем этапам производства, в том числе по микробиологическим, биохимическим и органолептическим показателям ПК-1.5 Основные технологические процессы производства продуктов питания из молочного сырья
	ПК-2 Технологическое обеспечение производства продуктов питания из мясного сырья	ПК-2.1 Оперативный контроль качества сырья, полуфабрикатов, готовой продукции и нормативов выхода готовой продукции в процессе выполнения технологических операций производства продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях ПК-2.2 Вести процессы приемки и первичной переработки мясного сырья ПК-2.3 Рассчитывать производственные рецептуры продуктов питания из мясного

		сырья ПК-2.4 Контролировать качество сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из мясного сырья по всем этапам производства, в том числе по микробиологическим, биохимическим и органолептическим показателям ПК-2.5 Основные технологические процессы производства продуктов питания из мясного сырья
	ПК-3 Управление качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях	ПК-3.1 Входной и технологический контроль качества сырья, полуфабрикатов и продуктов питания животного происхождения для организации рационального ведения технологического процесса производства в целях разработки мероприятий по повышению эффективности производства ПК-3.2 Выявлять брак продукции на основе данных технологического и лабораторного контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания животного происхождения ПК-3.3 Методы теххимического и лабораторного контроля качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовых продуктов питания животного происхождения ПК-3.4 Физические, химические, биохимические, биотехнологические, микробиологические, теплофизические процессы, происходящих при производстве продуктов питания животного происхождения
Тип задач профессиональной деятельности: организационно-управленческая		
организационно-управленческая	ПК-4 Организационное обеспечение производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях	ПК-4.1 Организация выполнения технологических операций по приемке, первичной переработке и обработке сырья животного происхождения, включая контроль качества сырья и полуфабрикатов ПК-4.2 Рассчитывать плановые показатели выполнения технологических операций производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных линиях
Тип задач профессиональной деятельности: проектный		
проектный	ПК-5 Организация ведения технологического	ПК-5.1 Разработка планов размещения оборудования, технического оснащения и

	<p>процесса в рамках принятой в организации технологии производства продуктов питания животного происхождения</p>	<p>организации рабочих мест в рамках принятой в организации технологии производства продуктов питания животного происхождения ПК-5.2 Расчет производственных мощностей и загрузки оборудования в рамках принятой в организации технологии производства продуктов питания животного происхождения ПК-5.3 Применять методы математического моделирования и оптимизации технологических процессов производства продуктов питания животного происхождения на базе стандартных пакетов прикладных программ ПК-5.4 Применять методики расчета технико-экономической эффективности производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях при выборе оптимальных технических и организационных решений</p>
	<p>ПК-6 Разработка системы мероприятий по повышению эффективности технологических процессов производства высококачественных безопасных продуктов питания животного происхождения</p>	<p>ПК-6.1 Проведение расчетов для проектирования пищевых производств, технологических линий, цехов, отдельных участков организации с использованием систем автоматизированного проектирования и программного обеспечения, информационных технологий при создании проектов вновь строящихся и реконструкции действующих организаций ПК-6.2 Применять методы математического моделирования и оптимизации технологических процессов производства продуктов питания животного происхождения на базе стандартных пакетов прикладных программ ПК-6.3 Назначения, принципы действия и устройство оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях по производству продуктов питания животного происхождения</p>

II ДОКУМЕНТЫ, РЕГЛАМЕНТИРУЮЩИЕ СОДЕРЖАНИЕ И ОРГАНИЗАЦИЮ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ПРИ РЕАЛИЗАЦИИ ОП ВО ПО НАПРАВЛЕНИЮ ПОДГОТОВКИ 2.19.03.03 «ПРОДУКТЫ ПИТАНИЯ ЖИВОТНОГО ПРОИСХОЖДЕНИЯ»

2.1 График учебного процесса

График учебного процесса по направлению подготовки 2.19.03.03 «Продукты питания животного происхождения» составлен в соответствии с требованиями ГОС ВО на весь срок освоения ОП, включая каникулы, предоставляемые после прохождения итоговой государственной аттестации.

Общий объем каникулярного времени в год соответствует требованиям (7-10 недель в год).

График учебного процесса и сводные данные по бюджету времени представлен в Приложении 3.

2.2 Сводные данные по бюджету времени (в неделях)

Сводные данные по бюджету времени представлены в Приложении 3.

2.3 Учебный план подготовки бакалавра

Учебный план по направлению подготовки 2.19.03.03 «Продукты питания животного происхождения» представлен в Приложении 4.

Учебный план включает обязательную часть и часть, формируемую участниками образовательных отношений самостоятельно:

Блок 1 «Дисциплины (модули)»,

Блок 2 «Практика»,

Блок 3 «Государственная итоговая аттестация».

Структура программы бакалавриата		Объем программы бакалавриата и ее боков в з.е.	Объем программы бакалавриата в з.е. фактически
Блок 1	Дисциплины (модули)	не менее 162	207
Блок 2	Практики	не менее 24	24
Блок 3	Государственная итоговая аттестация	не менее 9	9
Объем программы бакалавриата		240	240

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

К обязательной части программы бакалавриата относятся дисциплины (модули) и практики, обеспечивающие формирование общепрофессиональных компетенций, а также профессиональных компетенций.

В обязательную часть программы бакалавриата включаются, в том числе:

- дисциплины (модули) по философии, истории, иностранному языку, безопасности жизнедеятельности;
- дисциплины (модули) по физической культуре и спорту, реализуемые в рамках Блока 1 «Дисциплины (модули)».

Дисциплины (модули) и практики, обеспечивающие формирование универсальных компетенций, могут включаться в обязательную часть программы бакалавриата и в часть, формируемую участниками образовательных отношений.

Объем обязательной части, без учета объема государственной итоговой аттестации, составляет не менее 40 процентов общего объема программы бакалавриата.

Типы учебной практики:

- учебно-ознакомительная (4 недели – 216 часов (6 з.е.).

Типы производственной практики:

- производственно-технологическая (4 недели – 216 часов (6 з.е.);
- преддипломная, в том числе научно-исследовательская работа (8 недель – 432 часа (12 з.е.).

В блок 3 «Государственная итоговая аттестация» входит подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы.

2.4 Рабочие программы дисциплин

В основной образовательной программе по направлению подготовки 2.19.03.03 «Продукты питания животного происхождения» приведены, рабочие программы всех дисциплин блока 1 (Приложение 5).

2.5 Программы учебной и производственной практик

Типы учебной и производственной практики входят в блок 2 и являются обязательным для освоения обучающимся.

В ОП ВО реализуются практики:

- учебно-ознакомительная
- производственно-технологическая
- преддипломная, в том числе научно-исследовательская работа

Практики проводятся на базе профильных предприятий ЗАО «Тираспольский молочный комбинат», ЗАО «Бендерский мясокомбинат», действующие предприятия и учреждения ПМР.

Программы практик представлены в Приложении 6;7.

III ТРЕБОВАНИЯ К РЕСУРСНОМУ ОБЕСПЕЧЕНИЮ ОП ВО ПО НАПРАВЛЕНИЮ ПОДГОТОВКИ 2.19.03.03 «ПРОДУКТЫ ПИТАНИЯ ЖИВОТНОГО ПРОИСХОЖДЕНИЯ» В НУОВПО «ТМУ»

Ресурсное обеспечение ОП вуза формируется на основе требований к условиям реализации основных образовательных программ бакалавриата, определяемых ГОС ВО по данному направлению подготовки.

3.1 Кадровое обеспечение реализации ОП ВО

Реализация программы бакалавриата обеспечивается педагогическими работниками вуза, а также лицами, привлекаемыми вузом к реализации программы бакалавриата на иных условиях.

Квалификация педагогических работников отвечает квалификационным требованиям, указанным в квалификационных справочниках и профессиональных стандартах (при наличии).

Не менее 70 процентов численности педагогических работников вуза, участвующих в реализации программы бакалавриата, и лиц, привлекаемых вузом к реализации программы бакалавриата на иных условиях (исходя из количества замещаемых ставок, приведенного к целочисленным значениям), должны вести научную, учебно-методическую и (или) практическую работу, соответствующую профилю преподаваемой дисциплины (модуля).

Не менее 5 процентов численности педагогических работников вуза, участвующих в реализации программы бакалавриата, и лиц, привлекаемых вузом к реализации программы бакалавриата на иных условиях (исходя из количества замещаемых ставок, приведенного к целочисленным значениям), должны являться руководителями и (или) работниками иных организаций, осуществляющими трудовую деятельность в профессиональной сфере, соответствующей профессиональной деятельности, к которой готовятся выпускники (иметь стаж работы в данной профессиональной сфере не менее 3 лет).

Не менее 60 процентов численности педагогических работников вуза и лиц, привлекаемых к образовательной деятельности вуза на иных условиях (исходя из количества замещаемых ставок, приведенного к целочисленным значениям), должны иметь ученую степень (в том числе ученую степень, полученную в иностранном государстве) и (или) ученое звание (в том числе ученое звание, полученное в иностранном государстве).

3.2 Учебно-методическое и информационное обеспечение учебного процесса

Основная образовательная программа по направлению подготовки 2.19.03.03 «Продукты питания животного происхождения» обеспечена необходимой учебно-методической документацией и материалами по всем

учебным дисциплинам основной программы. Университет пользуется услугами электронной библиотечной системы IrgBook.

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

- Интернет-ресурсы,
- Электронные каталоги и библиотечный фонд учебно-методических и научных материалов библиотеки вуза.

3.3 Материально-техническое обеспечение учебного процесса

Для реализации ОП бакалавриата перечень материально-технического обеспечения включает в себя следующие лаборатории и оборудование:

1) кабинеты-аудитории, оснащенные обычной доской и переносным мультимедийным устройством (проектор, экран, ноутбук), партами – для проведения лекционных и практических занятий;

2) лаборатории физики, химии, безопасности жизнедеятельности, экологии, электротехники и электроники, метрологии и технических измерений, механических испытаний, физико-химических и высокотемпературных измерений, установки и приборы для исследования состава и структуры различных материалов;

3) медиатека вузовских электронных материалов, где всем участникам образовательного процесса предоставляется свободный доступ к образовательным ресурсам Интернета;

4) класс с открытым доступом в сеть Интернет;

5) образовательный сайт, на котором находится информация о вузе, образовательной программе, расписание и графика учебного процесса, нормативно-правовые документы;

6) спортивный зал, стадион для занятий физической культурой;

При реализации ОП ВО Университет использует материально-техническую базу передовых предприятий республики для проведения всех видов лабораторной, практической работы студентов, предусмотренных учебным планом.

При использовании электронных изданий каждый обучающийся во время самостоятельной подготовки обеспечен рабочим местом в компьютерном классе с выходом в Интернет в соответствии с объемом изучаемых дисциплин.

IV ХАРАКТЕРИСТИКИ СРЕДЫ ВУЗА, ОБЕСПЕЧИВАЮЩИЕ РАЗВИТИЕ ОБЩЕКУЛЬТУРНЫХ И СОЦИАЛЬНО-ЛИЧНОСТНЫХ КОМПЕТЕНЦИЙ ВЫПУСКНИКОВ

Формирование общекультурных (социально-личностных) компетенций выпускников обеспечивается за счет создания социокультурной среды и проведения планомерной воспитательной работы.

Характерными чертами социокультурной среды НУОВПО «ТМУ» являются:

- целостность учебного и воспитательного процессов;
- наличие нормативной базы для организации социальной и воспитательной деятельности;
- активная спортивная и физкультурно-оздоровительная работа;
- эффективное взаимодействие органов студенческого самоуправления.

Концепция формирования среды вуза, обеспечивающей развитие социально-личностных компетенций обучающихся, поддерживается следующими документами:

- Устав НУОВППО «ТМУ»;
- Концепция развития НУОВППО «ТМУ»;
- План воспитательной работы;
- План работы студенческого совета;
- Положение о студенческом совете.

V НОРМАТИВНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ СИСТЕМЫ ОЦЕНКИ КАЧЕСТВА ОСВОЕНИЯ ОБУЧАЮЩИМИСЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ ПО НАПРАВЛЕНИЮ ПОДГОТОВКИ 2.19.03.03 «ПРОДУКТЫ ПИТАНИЯ ЖИВОТНОГО ПРОИСХОЖДЕНИЯ»

Нормативно-методическое обеспечение текущего контроля успеваемости, промежуточной и итоговой государственной аттестации обучающихся по ОП бакалавриата осуществляется в соответствии с ГОС ВО, положениями «Об организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам высшего профессионального образования - программам бакалавриата, программам специалитета, программам магистратуры НУОВППО «ТМУ», «О текущем контроле успеваемости и промежуточной аттестации», «Об организации и проведении итоговой государственной аттестации по образовательным программам высшего профессионального образования: программам бакалавриата, программам специалитета и программам магистратуры», «О фондах оценочных средств НУОВППО «ТМУ», «Об организации учебного процесса НУОВППО «ТМУ».

5.1 Текущий контроль успеваемости и промежуточная аттестация.

В соответствии с требованиями ГОС ВО для аттестации обучающихся на соответствие их персональных достижений поэтапным требованиям соответствующей ОП вуз создает и утверждает фонды оценочных средств для проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации. Эти фонды включают: контрольные вопросы и типовые задания для практических занятий, лабораторных и контрольных работ, зачетов и экзаменов; примерную тематику курсовых работ, рефератов.

Отраженные в РП требования к оценке успеваемости студента в обязательном порядке исполняются преподавателями по закрепленным за ними

дисциплинам. Если по учебной дисциплине предусмотрена курсовая работа (КР), то трудоемкость ее выполнения выделяется из общей трудоемкости учебной дисциплины и по ней выставляется отдельная оценка.

Фонды оценочных средств являются полным и адекватным отображением требований ГОС ВО по направлению подготовки «Продукты питания животного происхождения», соответствуют целям и задачам профиля подготовки. Они призваны обеспечивать оценку качества общекультурных и профессиональных компетенций, приобретаемых выпускником.

При разработке оценочных средств для контроля качества изучения дисциплин, практик учитываются все виды связей между включенными в них знаниями, умениями, навыками, позволяющие установить качество сформированных у обучающихся компетенций по видам деятельности и степень общей готовности выпускников к профессиональной деятельности.

При проектировании оценочных средств необходимо предусматривать оценку способности обучающихся к творческой деятельности, их готовности вести поиск решения новых задач, связанных с недостаточностью конкретных специальных знаний и отсутствием общепринятых алгоритмов профессионального поведения.

Написание курсовых работ является обязательной частью обучения образовательной программы «Продукты питания животного происхождения».

Тематика курсовых работ отражает основные аспекты содержания изучаемых дисциплин и позволяет обучающимся трансформировать полученные знания в навыки решения управленческих задач. Обучающимся также предоставляется возможность, по согласованию с руководителем, самостоятельно сформулировать тему курсовой работы. Практическая направленность курсовых работ обеспечивается решением прикладных управленческих задач, теоретическая - работой с соответствующей литературой.

Студенты, обучающиеся в высших учебных заведениях по образовательным программам высшего профессионального образования, при промежуточной аттестации сдают в течение учебного года не более 10 экзаменов и 12 зачетов.

Студенты, обучающиеся в сокращенные сроки, по ускоренным образовательным программам и в форме экстерната, при промежуточной аттестации сдают в течение учебного года не более 20 экзаменов. Фонды оценочных средств по дисциплинам и практикам прилагаются к рабочим программам дисциплин и практик, фонд оценочных средств итоговой аттестации по направлению подготовки прилагается к программе ИГА.

5.2 Итоговая государственная аттестация выпускников ОП по направлению подготовки

Согласно Положению «Об организации и проведении итоговой государственной аттестации по образовательным программам высшего профессионального образования: программам бакалавриата, программам

специалитета и программам магистратуры» итоговая государственная аттестация является обязательной и осуществляется после освоения образовательной программы в полном объеме.

Итоговая государственная аттестация включает защиту выпускной квалификационной работы (ВКР), которая выполняется в период прохождения преддипломной практики и представляет собой самостоятельную и логически завершённую ВКР, связанную с решением задач того вида (видов) деятельности, к которым готовится бакалавр (производственно-технологическая; организационно-управленческая; проектная). Целью проведения ИГА является проверка соответствия знаний, умений и навыков выпускников совокупным ожидаемым результатам образования в компетентностном формате в соответствии с требованиями ГОС ВО по направлению подготовки «Продукты питания животного происхождения».

ПРИЛОЖЕНИЯ

- Приложение 1 – Перечень профессиональных стандартов, соотнесенных с федеральным государственным образовательным стандартом по направлению подготовки 2.19.03.03 «Продукты питания животного происхождения»
- Приложение 2 – Перечень обобщённых трудовых функций и трудовых функций, имеющих отношение к профессиональной деятельности выпускника ОП ВО 2.19.03.03 «Продукты питания животного происхождения»
- Приложение 3 – График учебного процесса и сводные данные по бюджету времени
- Приложение 4 – Учебный план
- Приложение 5 – Рабочие программы дисциплин
- Приложение 6 – Программа учебной практики
- Приложение 7 – Программа производственной практики
- Приложение 8 – Программа итоговой государственной аттестации
- Приложение 9 – Фонд оценочных средств

**Перечень профессиональных стандартов, соотнесенных с
федеральным государственным образовательным стандартом по
направлению подготовки 2.19.03.03 «Продукты питания животного
происхождения»**

№ п/п	Код профессионального стандарта	Наименование профессионального стандарта
22 Пищевая промышленность, включая производство напитков и табака (в сфере технологий комплексной переработки мясного и молочного сырья)		
1	22.002	Профессиональный стандарт «Специалист по технологии продуктов 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. N 56040)

Перечень обобщённых трудовых функций и трудовых функций, имеющих отношение к профессиональной деятельности выпускника

**ОП ВО 2.19.03.03 «Продукты питания животного происхождения»,
профиль «Технология производства продуктов из мясного и молочного сырья»**

Обобщенные трудовые функции			Трудовые функции			Код и наименование компетенции
Код	Наименование	Уровень квалификации	Код	Наименование	Уровень (подуровень) квалификации	
22.002 «Специалист по технологии продуктов питания животного происхождения»						
А	Ведение технологического процесса производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях	4	А/01.4	Техническое обслуживание технологического оборудования производства продуктов питания животного происхождения в соответствии с эксплуатационной документацией	4	
			А/02.4	Выполнение технологических операций производства продуктов питания из молочного сырья в соответствии с технологическими инструкциями	4	
			А/03.4	Выполнение технологических операций производства продуктов питания из мясного сырья в соответствии с технологическими инструкциями	4	
В	Лабораторный контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания животного происхождения	4	В/01.4	Проведение организационно-технических мероприятий для обеспечения лабораторного контроля качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания животного происхождения	4	
			В/02.4	Проведение лабораторных исследований качества и безопасности сырья,	4	

				полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания животного происхождения		
С	Организационно-технологическое обеспечение производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях	5	С/01.5	Организационное обеспечение производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях	5	
			С/02.5	Технологическое обеспечение производства продуктов питания из молочного сырья	5	
			С/03.5	Технологическое обеспечение производства продуктов питания из мясного сырья	5	
D	Оперативное управление производством продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях	6	D/01.6	Организация ведения технологического процесса в рамках принятой в организации технологии производства продуктов питания животного происхождения	6	
			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	6	
Е	Стратегическое управление развитием производства продуктов питания животного	7	Е/01.7	Разработка новых технологий производства новых продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях	7	

	происхождения на автоматизированных технологических линиях		Е/02.7	Управление испытаниями и внедрением новых технологий производства новых продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях	7	
--	--	--	--------	--	---	--