

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

Рассмотрена и утверждена
на заседании Ученого Совета
протокол № 9 от «21» 05 2019



**Образовательная программа
высшего профессионального образования**

Направление подготовки

2.19.03.03 «Продукты питания животного происхождения»

Профиль подготовки

Технология молока и мясных продуктов

Присваиваемая квалификация (степень)

бакалавр

Форма обучения:

заочная

Тирасполь, 2019 г.

Содержание

I. ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА	3
1.1 Общие положения	3
1.2 Характеристика профессиональной деятельности выпускника ОП ВПО по направлению подготовки	5
1.3 Компетенции выпускника ОП ВПО бакалавриата.....	7
II ДОКУМЕНТЫ, РЕГЛАМЕНТИРУЮЩИЕ СОДЕРЖАНИЕ И ОРГАНИЗАЦИЮ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ПРИ РЕАЛИЗАЦИИ ОП ВПО ПО НАПРАВЛЕНИЮ ПОДГОТОВКИ 19.03.03 «ПРОДУКТЫ ПИТАНИЯ ЖИВОТНОГО ПРОИСХОЖДЕНИЯ».....	10
2.1 График учебного процесса	10
2.2 Сводные данные по бюджету времени (в неделях)	10
2.3 Учебный план подготовки бакалавра	10
2.4 Рабочие программы дисциплин	12
2.5 Программы учебной и производственной практик.....	12
III ТРЕБОВАНИЯ К РЕСУРСНОМУ ОБЕСПЕЧЕНИЮ ОП ВПО ПО НАПРАВЛЕНИЮ ПОДГОТОВКИ 19.03.03 «ПРОДУКТЫ ПИТАНИЯ ЖИВОТНОГО ПРОИСХОЖДЕНИЯ» В НУОВПО «ТМУ»	13
3.1 Кадровое обеспечение реализации ОП ВПО.....	13
3.2 Учебно-методическое и информационное обеспечение учебного процесса. 13	
3.3 Материально-техническое обеспечение учебного процесса	14
IV ХАРАКТЕРИСТИКИ СРЕДЫ ВУЗА, ОБЕСПЕЧИВАЮЩИЕ РАЗВИТИЕ ОБЩЕКУЛЬТУРНЫХ И СОЦИАЛЬНО-ЛИЧНОСТНЫХ КОМПЕТЕНЦИЙ ВЫПУСКНИКОВ	14
V НОРМАТИВНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ СИСТЕМЫ ОЦЕНКИ КАЧЕСТВА ОСВОЕНИЯ ОБУЧАЮЩИМИСЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ ПО НАПРАВЛЕНИЮ ПОДГОТОВКИ 19.03.03 «ПРОДУКТЫ ПИТАНИЯ ЖИВОТНОГО ПРОИСХОЖДЕНИЯ».....	15
5.1 Текущий контроль успеваемости и промежуточная аттестация.	15
5.2 Итоговая государственная аттестация выпускников ОП по направлению подготовки	17
ПРИЛОЖЕНИЯ.....	18

I. ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

1.1 Общие положения

1.1.1 Образовательная программа высшего образования, реализуемая (далее – ОП ВПО) в НУОВППО «ТМУ» по направлению подготовки 19.03.03 «Продукты питания животного происхождения» профиль «Технология молока и мясных продуктов», представляет собой систему документов, разработанную и утвержденную Ученым Советом, на основе государственного образовательного стандарта высшего профессионального образования (далее – ГОС ВПО) по соответствующему направлению подготовки.

ОП ВПО 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 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 28.10.2015г № 1250 «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 НУОВППО «ТМУ»;

– Положение о выборе студентами учебных дисциплин при освоении основных образовательных программ высшего профессионального образования в НУОВППО «ТМУ».

1.1.3 Общая характеристика ОП ВПО по направлению подготовки.

1.1.3.1 Цель (миссия) ОП ВПО по направлению подготовки

ОП ВПО по направлению подготовки 19.03.03 «Продукты питания животного происхождения» ОП ВПО является программой первого уровня высшего образования и имеет своей целью развитие у студентов личностных качеств и формирование в соответствии с ГОС ВПО по данному направлению подготовки:

- общекультурных 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:

- производственно-технологическая;
- организационно-управленческая;
- научно-исследовательская;
- проектная.

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

1.1.3.2 Срок освоения ОП ВПО по направлению подготовки

Срок освоения ОП ВПО в соответствии с ГОС ВПО по данному направлению подготовки при очной форме обучения составляет 4 года, при заочной форме – 5 лет, включая каникулы, предоставляемые после прохождения итоговой государственной аттестации.

1.1.3.3 Трудоемкость ОП ВПО по направлению подготовки

Объем освоения ОП ВПО по направлению подготовки в соответствии с ГОС ВПО 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 и время, отводимое на контроль качества освоения студентом ОП ВПО. Объем ОП ВПО по заочной форме обучения, реализуемый за один учебный год, составляет не более 75 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 ВПО по направлению подготовки

1.2.1 Область профессиональной деятельности выпускника

Область профессиональной деятельности выпускников, освоивших ОП ВПО, 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.

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;
- 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.

1.2.3 Виды профессиональной деятельности выпускника

Бакалавр по направлению подготовки 19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья» готовится к следующим видам профессиональной деятельности:

- производственно-технологической;
- организационно-управленческой;
- расчётно-проектной.

1.2.4 Задачи профессиональной деятельности выпускника *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;

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;

проектная деятельность:

- формирование целей проекта (программы), решения задач, критериев и показателей достижения целей, построение структуры их взаимосвязей;
- выявление приоритетов решения задач с учетом нравственных аспектов деятельности;
- разработка обобщенных вариантов решения проблемы, анализ этих вариантов, прогнозирование последствий, нахождение компромиссных решений в условиях многокритериальности и неопределенности, планирование реализации проекта;
- выполнение работ в области научно-технической деятельности по проектированию;
- разработка порядка выполнения работ, планов размещения оборудования, технического оснащения и организации рабочих мест, расчет производственных мощностей и загрузки оборудования;
- участие в разработке технически обоснованных норм времени (выработки), расчет нормативов материальных затрат (технические нормы расхода сырья, полуфабрикатов, материалов).

1.3 Компетенции выпускника ОП ВПО 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 ВПО выпускник должен обладать следующими компетенциями:

общекультурными компетенциями (ОК):

- способностью использовать основы философских знаний для формирования мировоззренческой позиции (ОК-1);
- способностью анализировать основные этапы и закономерности исторического развития общества для формирования гражданской позиции (ОК-2);
- способностью использовать основы экономических знаний в различных сферах деятельности (ОК-3);
- способностью использовать основы правовых знаний в различных сферах деятельности (ОК-4);

– способностью к коммуникации в устной и письменной формах на русском и иностранном языках для решения задач межличностного и межкультурного взаимодействия (ОК-5);

– способностью работать в коллективе, толерантно воспринимая социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия (ОК-6);

– способностью к самоорганизации и самообразованию (ОК-7);

– способностью использовать методы и средства физической культуры для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности (ОК-8); готовностью пользоваться основными методами защиты производственного персонала и населения от возможных последствий аварий, катастроф, стихийных бедствий (ОК-9).

общепрофессиональными компетенциями (ОПК):

– 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-1);

– способностью разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения (ОПК-2);

– способностью осуществлять технологический контроль качества готовой продукции (ОПК-3);

– готовностью эксплуатировать различные виды технологического оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности на пищевых предприятиях (ОПК-4).

профессиональными компетенциями (ПК), соответствующие виду профессиональной деятельности, на которые ориентирована программа бакалавриата:

производственно-технологическая деятельность:

– способностью использовать нормативную и техническую документацию, регламенты, ветеринарные нормы и правила в производственном процессе (ПК-1);

– способностью осуществлять элементарные меры безопасности при возникновении экстренных ситуаций на тепло-, энергооборудовании и других объектах жизнеобеспечения предприятия (ПК-2);

– способностью изучать научно-техническую информацию отечественного и зарубежного опыта по тематике исследования (ПК-3);

– способностью применять метрологические принципы инструментальных измерений, характерных для конкретной предметной области (ПК-4);

– способностью организовывать входной контроль качества сырья и вспомогательных материалов, производственный контроль полуфабрикатов, параметров технологических процессов и контроль качества готовой продукции (ПК-5);

– способностью обрабатывать текущую производственную информацию, анализировать полученные данные и использовать их в управлении качеством продукции (ПК-6);

- способностью обосновывать нормы расхода сырья и вспомогательных материалов при производстве продукции (ПК-7);
- способностью разрабатывать нормативную и техническую документацию, технические регламенты (ПК-8);
- готовностью осуществлять контроль соблюдения экологической и биологической безопасности сырья и готовой продукции (ПК-9);
- готовностью осваивать новые виды технологического оборудования при изменении схем технологических процессов, осваивать новые приборные техники и новые методы исследования (ПК-10);
- способностью организовывать технологический процесс производства продуктов питания животного происхождения (ПК-11);
- готовностью выполнять работы по рабочим профессиям (ПК-12);
- владением современными информационными технологиями, готовностью использовать сетевые компьютерные технологии и базы данных в своей предметной области, пакеты прикладных программ для выполнения необходимых расчетов (ПК-13);

организационно-управленческая деятельность:

- готовностью давать оценку достижениям глобального пищевого рынка, проводить маркетинговые исследования и предлагать новые конкурентоспособные продукты к освоению производителем (ПК-14);
- способностью организовывать работу небольшого коллектива исполнителей, планировать работу персонала и фондов оплаты труда, проводить анализ затрат и результатов деятельности производственных подразделений (ПК-15);
- способностью составлять производственную документацию (графики работ, инструкции, заявки на материалы, оборудование), а также установленную отчетность по утвержденным формам (ПК-16);
- готовностью выполнять работы по стандартизации и подготовке продукции к проведению процедуры подтверждения соответствия (ПК-17);
- способностью проводить организационно-плановые расчеты по созданию (реорганизации) производственных участков (ПК-18);
- способностью разрабатывать оперативные планы работы первичных производственных подразделений (ПК-19);
- способностью осуществлять поиск, выбор и использование новейших достижений техники и технологии в области производства продуктов питания животного происхождения (ПК-20);
- готовностью принимать необходимые меры безопасности при возникновении чрезвычайных ситуаций на объектах жизнеобеспечения предприятия (ПК-21);
- способностью принимать управленческие решения с учетом производственных условий (ПК-22);
- владением принципами разработки бизнес-планов производства и основами маркетинга (ПК-23);
- способностью организовывать работу структурного подразделения (ПК-24);

проектная деятельность:

– способностью формулировать цели проекта (программы), решать задачи, определять критерии и показатели достижения целей, структурировать их взаимосвязь, определять приоритетные решения задач с учетом нравственных аспектов деятельности (ПК-29);

– готовностью выполнять работу в области научно-технической деятельности по проектированию (ПК-30);

– способностью разрабатывать порядок выполнения работ, планы размещения оборудования, технического оснащения и организации рабочих мест, рассчитывать производственные мощности и загрузку оборудования, участвовать в разработке технически обоснованных норм времени (выработки), рассчитывать нормативы материальных затрат (технические нормы расхода сырья, полуфабрикатов, материалов) (ПК-31).

II ДОКУМЕНТЫ, РЕГЛАМЕНТИРУЮЩИЕ СОДЕРЖАНИЕ И ОРГАНИЗАЦИЮ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ПРИ РЕАЛИЗАЦИИ ОП ВПО ПО НАПРАВЛЕНИЮ ПОДГОТОВКИ 19.03.03 «ПРОДУКТЫ ПИТАНИЯ ЖИВОТНОГО ПРОИСХОЖДЕНИЯ»

2.1 График учебного процесса

График учебного процесса по направлению подготовки 19.03.03 «Продукты питания животного происхождения» составлен в соответствии с требованиями ГОС ВПО 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 1.

2.2 Сводные данные по бюджету времени (в неделях)

Сводные данные по бюджету времени представлены в Приложении 1.

2.3 Учебный план подготовки бакалавра

Учебный план по направлению подготовки 19.03.03 «Продукты питания животного происхождения» представлен в Приложении 2.

Учебный план включает базовую и вариативную часть, 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.

Структура программы бакалавриата		Объем программы академического бакалавриата в з.е.	
		Стандарт	Фактический
Блок 1	Дисциплины (модули)	207 - 213	210
	Базовая часть	90 - 120	111
	Вариативная часть	93 - 117	99
Блок 2	Практики	18 - 27	21
	Вариативная часть	18 - 27	21
Блок 3	Государственная итоговая аттестация	6 - 9	9
	Базовая часть	6 - 9	9
Объем программы бакалавриата		240	240

В блоке 1 указан перечень базовых дисциплин в соответствии с требованиями ГОС ВПО. Вариативная часть дает возможность расширения и углубления знаний, учений и навыков, определяемых содержанием базовых дисциплин.

Порядок формирования дисциплин по выбору обучающихся установлен «Положением о выборе студентами учебных дисциплин при освоении основных образовательных программ высшего профессионального образования».

Для каждой дисциплины указаны формы промежуточной аттестации.

Количество часов, отведенных на аудиторные занятия по заочной форме обучения составляет около 10 % от максимальной нагрузки, отведенных на реализацию учебных дисциплин.

В блок 2 «Практики» входят учебная, производственная и преддипломная практики.

Типы учебной практики:

- практика по получению первичных профессиональных умений и навыков.

Типы производственной практики:

- практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности;

- преддипломная практика проводится для выполнения выпускной квалификационной работы и является обязательной.

В блок 3 «Государственная итоговая аттестация» входит защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты.

2.4 Рабочие программы дисциплин

В основной образовательной программе по направлению подготовки 19.03.03 «Продукты питания животного происхождения» приведены, рабочие программы всех дисциплин, как базовой, так и вариативной части учебного плана, включая дисциплины по выбору студента (Приложение 3).

2.5 Программы учебной и производственной практик

Учебная, производственная и преддипломная практики входят в блок 2 и являются обязательным для освоения обучающимся.

В ОП ВПО реализуются практики:

- Учебная (практика по получению первичных профессиональных умений и навыков);
- Производственная (практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности);
- Преддипломная (проводится в соответствии с тематикой ВКР).

Учебная, производственная и преддипломная практики проводятся на базе профильных предприятий ЗАО «Тираспольский Молочный Комбинат», действующие предприятия и учреждения ПМР.

Программы практик представлены в Приложении 4;5.

III ТРЕБОВАНИЯ К РЕСУРСНОМУ ОБЕСПЕЧЕНИЮ ОП ВПО ПО НАПРАВЛЕНИЮ ПОДГОТОВКИ 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 ВПО по данному направлению подготовки.

3.1 Кадровое обеспечение реализации ОП ВПО

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, должна составлять 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 (или) ученое звание (в том числе ученое звание, полученное за рубежом), в общем числе научно-педагогических работников, реализующих программу бакалавриата, должна быть 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, должна быть не менее 5 процентов.

3.2 Учебно-методическое и информационное обеспечение учебного процесса

Основная образовательная программа по направлению подготовки 19.03.03 «Продукты питания животного происхождения» обеспечена необходимой учебно-методической документацией и материалами по всем учебным дисциплинам основной образовательной программы. Университет пользуется услугами электронной библиотечной системы IrgBook.

Реализация образовательной 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 ВПО 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:

на государственном уровне:

– Закон от 21 апреля 2004 г. № 408-3-П «О государственной молодежной политике» (САЗ 04-17).

– Указ Президента Приднестровской Молдавской Республики от 12 мая 2003 года № 201 «Об утверждении Концепции воспитания детей и молодежи в ПМР» (САЗ 03-20).

– Постановление Правительства ПМР от 8 октября 2013 года № 228 «Об утверждении Стратегии государственной молодежной политики в Приднестровской Молдавской Республике на 2014 - 2020 годы».

– Приказ Министерства просвещения Приднестровской Молдавской Республики от 15 февраля 2002 года № 21 «Об утверждении Положения «Об ученическом (студенческом) самоуправлении образовательного учреждения» (САЗ 02-13).

– Приказ Министерства просвещения Приднестровской Молдавской Республики от 4 апреля 2012 года № 278 «Об утверждении инструктивно-методического письма по гражданско-патриотическому воспитанию детей и молодёжи».

уровня Университета:

- 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 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 ВПО, 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 ВПО 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 ВПО 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 завершенную 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 ВПО по направлению подготовки «Продукты питания животного происхождения».

ПРИЛОЖЕНИЯ

Приложение 1 – График учебного процесса и сводные данные по бюджету времени

Приложение 2 – Учебный план

Приложение 3 – Рабочие программы дисциплин

Приложение 4 – Программа учебной практики

Приложение 5 – Программа производственной практики

Приложение 6 – Программа итоговой государственной аттестации

Приложение 7 – Фонд оценочных средств