

Документ подписан простой электронной подписью  
Информация о владельце:  
ФИО: Емельянов Сергей Геннадьевич  
Должность: ректор  
Дата подписания: 05.07.2023 14:38:29  
Уникальный программный ключ:  
9ba7d3e34c012eba476ffd2d064cf2781953be730df2374d16f3c0ce536f0fcb

Министерство образования и науки  
Российской Федерации

Юго-Западный государственный университет

Утверждаю  
Ректор университета



(подпись)

«05» июля 2023 г.

**Образовательная программа высшего образования –  
программа бакалавриата**

Направления подготовки

19.03.03 Продукты питания животного происхождения  
(указывается код и наименование)

Направленность (профиль)

Технология производства мясных и молочных продуктов  
(указывается наименование)

Квалификация

Бакалавр



Форма обучения

Очная

(очная, очно-заочная или заочная)

Курск 2023 г.



Образовательная программа составлена в соответствии с требованиями федерального государственного образовательного стандарта высшего образования (ФГОС ВО) по направлению 19.03.03 Продукты питания животного происхождения, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от « 12 » марта г. №199 и одобрена Ученым советом университета протокол № 8 «27» апреля 2015г.

|              |   |   |                                   |
|--------------|---|---|-----------------------------------|
| Разработчик  | <u>Зав. кафедрой ТТиЭТ</u><br>(должность, дата) |  | <u>Пьяникова Э.А.</u><br>(Ф.И.О)  |
| Согласовано: | <u>Проректор по УР</u><br>(должность, дата)     |   | <u>Локтионова О.Г.</u><br>(Ф.И.О) |
|              | <u>Начальник УМУ</u><br>(должность, дата)       |   | <u>Солошенко С.В.</u><br>(Ф.И.О)  |
|              | <u>Декан ФГУиМО</u><br>(должность, дата)        |   | <u>Минакова И.В.</u><br>(Ф.И.О)   |


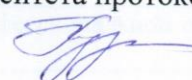
Образовательная программа пересмотрена, обсуждена для реализации в 2016/2017 уч.г. на заседании кафедры «ТТиЭТ» от «27» 05 2016г., протокол № 17 и одобрена Ученым советом университета протокол № 11 «27» 06 2016г.

 Секретарь Ученого совета  
(должность, дата)  Курмеева Т.А.  
(Ф.И.О)


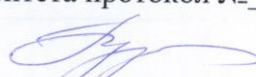
Образовательная программа пересмотрена, обсуждена для реализации в 2017/2018 уч.г. на заседании кафедры «ТТиЭТ» от «14» 06 2017г., протокол № 10 и одобрена Ученым советом университета протокол № 10 «28» 06 2017г.

 Секретарь Ученого совета  
(должность, дата)  Курмеева Т.А.  
(Ф.И.О)

Образовательная программа пересмотрена, обсуждена для реализации в 2018/2019 уч.г. на заседании кафедры «ТТиЭТ» от «25» 06 2018г., протокол № 11 и одобрена Ученым советом университета протокол № 12 «27» 06 2018г.

 Секретарь Ученого совета  
(должность, дата)  Курмеева Т.А.  
(Ф.И.О)

Образовательная программа пересмотрена, обсуждена для реализации в 2019/2020 уч.г. на заседании кафедры «ТТиЭТ» от «19» 06 2019г., протокол № 11 и одобрена Ученым советом университета протокол № 9 «24» 06 2019г.

 Секретарь Ученого совета  
(должность, дата)  Курмеева Т.А.  
(Ф.И.О)

Образовательная программа пересмотрена, обсуждена для реализации в 2020/2021 уч.г. на заседании кафедры «ТТчЭТ» от «19» 06 2020г., протокол № 17 и одобрена Ученым советом университета протокол № 11 «29» 06 2020г.

Уч. Секретарь Ученого совета  
(должность, дата)



Кузнецова Т.А.  
(Ф.И.О)

Образовательная программа пересмотрена, обсуждена для реализации в 2021/2022 уч.г. на заседании кафедры «ТТчЭТ» от «25» 06 2021г., протокол № 19 и одобрена Ученым советом университета протокол № 9 «25» 06 2021г.

Уч. Секретарь Ученого совета  
(должность, дата)



Кузнецова Т.А.  
(Ф.И.О)

Образовательная программа пересмотрена, обсуждена для реализации в 2022/2023 уч.г. на заседании кафедры «ТТчЭТ» от «21» 06 2022г., протокол №    и одобрена Ученым советом университета протокол № 11 «27» 06 2022г.

Уч. Секретарь Ученого совета  
(должность, дата)



Кузнецова Т.А.  
(Ф.И.О)

Образовательная программа пересмотрена, обсуждена для реализации в 2023/2024 уч.г. на заседании кафедры «ТТчЭТ» от «24» 06 2023г., протокол № 18 и одобрена Ученым советом университета протокол № 11 «29» 04 2023г.

Секретарь Ученого совета  
(должность, дата)



Степанов А.Н.  
(Ф.И.О)

Образовательная программа пересмотрена, обсуждена для реализации в 20  /20   уч.г. на заседании кафедры «  » от «  »    20  г., протокол №    и одобрена Ученым советом университета протокол №    «  »    20  г.

Секретарь Ученого совета  
(должность, дата)

\_\_\_\_\_ (Ф.И.О)

Образовательная программа пересмотрена, обсуждена для реализации в 20  /20   уч.г. на заседании кафедры «  » от «  »    20  г., протокол №    и одобрена Ученым советом университета протокол №    «  »    20  г.

Секретарь Ученого совета  
(должность, дата)

\_\_\_\_\_ (Ф.И.О)

## Содержание

|   |    |
|---|----|
| 1 Общая характеристика образовательной программы  | 4  |
| 1.1 Образовательная программа высшего образования, реализуемая университетом по направлению подготовки 19.03.03 Продукты питания животного происхождения и направленность «Технология производства мясных и молочных продуктов» | 4  |
| 1.1.1 Цель (миссия) ОП ВО - программа бакалавриата  | 4  |
| 1.1.2 Требования к уровню образования   | 5  |
| 1.1.3 Срок получения образования  | 5  |
| 1.1.4 Объем ОП ВО - программа бакалавриата  | 5  |
| 1.1.5 Квалификация, присваиваемая выпускникам   | 5  |
| 1.2 Нормативные документы для разработки ОП ВО по направлению подготовки 19.03.03 Продукты питания животного происхождения  | 5  |
| 1.3 Характеристика профессиональной деятельности выпускника   | 7  |
| 1.3.1 Область профессиональной деятельности выпускника  | 7  |
| 1.3.2 Объекты профессиональной деятельности выпускника  | 7  |
| 1.3.3 Виды профессиональной деятельности выпускника   | 7  |
| 1.3.4 Задачи профессиональной деятельности выпускника   | 8  |
| 1.4 Планируемые результаты освоения образовательной программы   | 9  |
| 1.5 Практическая подготовка обучающихся, осваивающих ОП ВО  | 12 |
| 1.6 Сведения о профессорско-преподавательском составе   | 13 |
| 2 Документы, регламентирующие содержание и организацию образовательного процесса при реализации ОП ВО   | 13 |
| 2.1 Учебный план  | 13 |
| 2.2 Календарный учебный график  | 14 |
| 2.3 Рабочие программы дисциплин (модулей)   | 14 |
| 2.4 Рабочие программы практик   | 15 |
| 2.5 Рабочая программа воспитания  | 16 |
| 2.6 Календарный план воспитательной работы  | 16 |
| 3 Фактическое ресурсное обеспечение ОП ВО   | 16 |
| 4 Характеристики среды вуза, обеспечивающие развитие общекультурных компетенций выпускников   | 19 |
| 5 Нормативно-методическое обеспечение системы оценки качества освоения обучающимися ОП ВО. Формы аттестации   | 21 |
| 5.1 Оценочные и методические материалы для проведения текущего контроля успеваемости. Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине (модулю), практике                               | 22 |
| 5.2 Программа государственной итоговой аттестации. Фонд оценочных средств для ГИА   | 24 |
| 6 Другие нормативно-методические документы и материалы, обеспечивающие качество подготовки обучающихся  | 24 |
| Приложения:   |    |
| 1 Сведения о реализации основной образовательной программы  |    |
| 2 Паспорта компетенций  |    |
| 3 Учебный план  |    |
| 4 Рабочие программы дисциплин (модулей), практик  |    |
| 5 Рабочая программа воспитания и календарный план воспитательной работы   |    |
| 6 Перечень учебно-методических материалов для обеспечения образовательного процесса   |    |

# 1 Общая характеристика образовательной программы

## 1.1 Образовательная программа высшего образования, реализуемая университетом по направлению подготовки 19.03.03 Продукты питания животного происхождения и направленность Технология производства мясных и молочных продуктов

Образовательная программа высшего образования – программа бакалавриата, реализуемая университетом по направлению подготовки 19.03.03 Продукты питания животного происхождения и направленности «Технология производства мясных и молочных продуктов» представляет собой систему документов, разработанную и утвержденную университетом с учетом требований рынка труда на основе федерального государственного образовательного стандарта высшего образования по данному направлению подготовки.

ОП ВО представляет собой комплекс основных характеристик образования (объем, содержание, планируемые результаты) и организационно-педагогических условий, который представлен в виде учебного плана, календарного учебного графика, рабочих программ дисциплин (модулей), рабочих программ практик, программы государственной итоговой аттестации, оценочных и методических материалов, а также в виде рабочей программы воспитания, календарного плана воспитательной работы, форм аттестации.

Сведения о реализации основной образовательной программы представлены в приложении 1.

### 1.1.1 Цель (миссия) ОП ВО – программы бакалавриата

ОП ВО – программа бакалавриата имеет своей целью развитие у студентов личностных качеств, а также формирование общекультурных, общепрофессиональных и профессиональных компетенций в соответствии с требованиями ФГОС ВО по данному направлению подготовки.

ОП ВО по направлению подготовки имеет своей целью подготовку высококвалифицированных специалистов в области организации производственного контроля качества сырья, с использованием пищевых добавок, полуфабрикатов и готовой продукции животного происхождения в соответствии с требованиями санитарных норм и правил, контроль параметров технологического процесса с целью управления качеством готовой продукции, разработка новых видов продукции и технологий их производства в соответствии с государственной политикой РФ в области здорового питания.

В области воспитания целью ОП ВО по направлению подготовки является формирование социально-личностных качеств студентов: целеустремленности, организованности, трудолюбия, ответственности, гражданственности, коммуникативной толерантности.

В области обучения целью ОП ВО по направлению подготовки является подготовка в области гуманитарных, социальных, экономических, математических и естественнонаучных дисциплин, получение высшего образования, позволяющего

выпускнику успешно работать в избранной сфере деятельности, обладать общекультурными, общепрофессиональными и профессиональными компетенциями, способствующими его социальной мобильности и конкурентоспособности и позволяющие выпускнику успешно работать в избранной сфере деятельности, быть востребованным и устойчивым на рынке труда.

### **1.1.2 Требования к уровню образования**

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

### **1.1.3 Срок получения образования**

Нормативный срок освоения ОП ВО подготовки бакалавра в рамках направления подготовки при очной форме обучения - 4 года.

Срок обучения инвалидов и лиц с ОВЗ, по их заявлению может быть продлен до 1 года.

### **1.1.4 Объем ОП ВО - программы бакалавриата**

Объем ОП ВО оставляет 240 зачетных единиц (з.е.) за весь период образования в соответствии с ФГОС ВО по данному направлению подготовки и включает все виды аудиторной и самостоятельной работы студента, практики и время, отводимое на контроль качества освоения студентом ОП ВО.

### **1.1.5 Квалификация, присваиваемая выпускникам**

Выпускникам присваивается квалификация бакалавр согласно приказу Министерства образования и науки Российской Федерации от 12 сентября 2013 г. № 1061 «Об утверждении перечней специальностей и направлений подготовки высшего образования».

## **1.2 Нормативные документы для разработки ОП ВО по направлению подготовки 19.03.03 Продукты питания животного происхождения**

Нормативно - правовую базу разработки ОП ВО - программы бакалавриата (специальности) составляют:

- Федеральный закон от 29 декабря 2012 г. №273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;

- федеральный государственный образовательный стандарт высшего образования по направлению подготовки 19.03.03 Продукты питания животного происхождения, утвержденными приказом Минобрнауки России от 12.03.2015 г. № 199.

- приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 6 апреля

2021 г. № 245 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам высшего образования – программам бакалавриата, программам специалитета, программам магистратуры»;

10

— приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 29 июня 2015 г. №636 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам высшего образования – программам бакалавриата, программам специалитета и программам магистратуры»;

— приказ Министерства науки и высшего образования Российской Федерации № 885, Министерства просвещения Российской Федерации № 390 от 5 августа 2020 г. «О практической подготовке обучающихся»;

— приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 9 ноября 2015 г. № 1309 «Об утверждении Порядка обеспечения условий доступности для инвалидов объектов и предоставляемых услуг в сфере образования, а также оказания им при этом необходимой помощи»;

9

6

— приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 12 сентября 2013г. № 1061 «Об утверждении перечней специальностей и направлений подготовки высшего образования»;

— приказ Министерства здравоохранения и социального развития Российской Федерации от 11 января 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»;

— письмо Министерства науки и высшего образования Российской Федерации от 8 апреля 2021 г. № МН-11/311-ЕД «О направлении методических материалов» (примерная рабочая программа воспитания в образовательной организации высшего образования; примерный календарный план воспитательной работы образовательной организации высшего образования; методические рекомендации по разработке рабочей программы воспитания и календарный план воспитательной работы образовательной организации высшего образования);

8

— Устав университета.

### **1.3 Характеристика профессиональной деятельности выпускника**

#### **1.3.1 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.

### **1.3.2 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.

### **1.3.3 Виды профессиональной деятельности выпускника**

Виды профессиональной деятельности, к которым готовятся выпускники, освоившие программу бакалавриата:

- научно-исследовательская (основной вид профессиональной деятельности);
- организационно-управленческая;
- производственно-технологическая.

ОП является программой академического бакалавриата.

### **1.3.4 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:

#### **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 в во внедрении результатов исследований и разработок;

**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;

**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.

#### **1.4 Планируемые результаты освоения образовательной программы**

Результаты освоения ОП ВО определяются приобретаемыми выпускником компетенциями (его способностью применять знания, умения, навыки и личные качества в соответствии с задачами профессиональной деятельности).

В результате освоения данной ОП ВО выпускник должен обладать следующими компетенциями:

##### **общекультурными компетенциями:**

- 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:**

- 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:**

*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);
- научно-исследовательская деятельность:*
- готовностью использовать математическое моделирование процессов и объектов на базе стандартных пакетов автоматизированного проектирования и исследований (ПК-25);
  - способностью проводить эксперименты по заданной методике и анализировать результаты (ПК-26);
  - 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-27);
  - способностью организовывать защиту объектов интеллектуальной собственности, результатов исследований и разработок как коммерческой тайны предприятия (ПК-28).

Паспорта компетенций представлены в приложении 2.

## 1.5 Практическая подготовка обучающихся, осваивающих ОП ВО

Образовательная деятельность в форме практической подготовки организуется при реализации дисциплин (модулей) и практик, указанных в таблице 1.5.1.

Практическая подготовка при реализации дисциплин (модулей) организуется путем проведения практических занятий, предусматривающих участие обучающихся в выполнении отдельных элементов работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью и направленных на формирование, закрепление, развитие практических навыков и компетенций по направленности (профилю, специализации) ОП ВО.

Практическая подготовка при проведении практики организуется путем непосредственного выполнения обучающимися определенных видов работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью.

Практическая подготовка обучающихся, осваивающих ОП ВО, осуществляется в соответствии с положением П 02.181.

Таблица 1.5.1 – Сведения о практической подготовке обучающихся, осваивающих ОП ВО

| Наименования дисциплин (модулей)  | Всего часов практической подготовки |        |      |
|---|-------------------------------------|--------|------|
|   | лекц.                               | практ. | лаб. |
| Введение в технологию пищевого производства   |                                     | 4      |      |
| Технологические расчеты в производстве продуктов животного происхождения  |                                     | 4      |      |
| Технологические расчеты при производстве молочных и мясных продуктов  |                                     | 4      |      |
| Наименования практик ( <i>вид, тип</i> )  | Всего часов практической подготовки |        |      |
| Учебная практика. Практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности | 108                                 |        |      |
| Производственная практика. Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (в том числе технологическая практика)             | 108                                 |        |      |
| Производственная практика. Научно-исследовательская работа  | 54                                  |        |      |
| Производственная практика. Преддипломная практика   | 54                                  |        |      |

## 1.6 Сведения о профессорско-преподавательском составе

Сведения о кадровом обеспечении образовательной программы представлены в разделе 2 приложения 1.

## 2 Документы, регламентирующие содержание и организацию образовательного процесса при реализации ОП ВО

В соответствии с ФГОС ВО по направлению подготовки 19.03.03 Продукты питания животного происхождения содержание и организация образовательного процесса при реализации данной ОП ВО регламентируются учебным планом; календарным учебным графиком; рабочими программами дисциплин (модулей); материалами, обеспечивающими качество подготовки и воспитания обучающихся; программами учебных и производственных практик, а также методическими материалами, обеспечивающими реализацию соответствующих образовательных технологий.

### 2.1 Учебный план

В учебном плане представлен перечень дисциплин (модулей), практик, аттестационных испытаний итоговой (государственной итоговой) аттестации обучающихся, других видов учебной деятельности с указанием их объема в зачетных единицах и академических часах, последовательности и распределения по периодам обучения (курсам и семестрам). В учебном плане выделен объем контактной работы обучающихся с педагогическими работниками университета и (или) лицами, привлекаемыми университетом к реализации образовательных программ на иных условиях и самостоятельной работы обучающихся в академических часах. Для каждой дисциплины (модуля) и практики указана форма промежуточной аттестации обучающихся. Учебный план представлен в приложении 3.

Структура учебного плана соответствует структуре образовательной программы, которая включает обязательную (базовую) часть и часть, формируемую университетом (вариативную), и состоит из следующих блоков: блок 1 «Дисциплины (модули)», блок 2 «Практики», блок 3 «Государственная итоговая аттестация».

Базовая часть образовательной программы является обязательной, обеспечивает формирование компетенций, установленных ФГОС ВО, и включает в себя:

- дисциплины (модули) и практики, установленные ФГОС ВО по данному направлению подготовки (специальности);
- дисциплины (модули) и практики, установленные университетом;
- государственную итоговую аттестацию.

Вариативная часть образовательной программы направлена на расширение и углубление компетенций, установленных ФГОС ВО, и включает в себя дисциплины (модули) и практики, установленные университетом в соответствии с направленностью «Технология производства мясных и молочных продуктов».

Учебный план обеспечивает обучающимся возможность освоения факультативных (необязательных для изучения при освоении образовательной программы) и элективных (избираемых в обязательном порядке) дисциплин (модулей). Избранные обучающимися элективные дисциплины (модули) являются обязательными для освоения. Факультативные и элективные дисциплины (модули) входят в вариативную часть образовательной программы.

При необходимости по образовательной программе разрабатываются индивидуальные учебные планы (в случае ускоренного обучения и др.).

При обеспечении инклюзивного образования по заявлению обучающегося, являющегося инвалидом или лицом с ОВЗ, разрабатывается индивидуальный учебный план, в котором в вариативную выборную часть включаются специализированные адаптационные дисциплины (модули). Элективные дисциплины по физической культуре и спорту, установленные ФГОС ВО, включаются в индивидуальный учебный план в форме специализированных адаптационных дисциплин, учитывающих состояние здоровья обучающегося.

## **2.2 Календарный учебный график**

В календарном учебном графике указаны периоды осуществления видов учебной деятельности и периоды каникул. Последовательность реализации ОП ВО по направлению подготовки 19.03.03 Продукты питания животного происхождения по годам (включая теоретическое обучение, практики, промежуточную и государственную итоговую аттестацию, каникулы) приведена в приложении 3.

## **2.3 Рабочие программы дисциплин (модулей)**

Рабочая программа дисциплины – регламентирующий документ, определяющий содержание и объем дисциплины. Рабочая программа дисциплины (модуля) включает в себя:

- наименование дисциплины (модуля);
- перечень планируемых результатов обучения по дисциплине (модулю), соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы;
- указание места дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы;
- объем дисциплины (модуля) в зачетных единицах с указанием количества академических часов, выделенных на контактную работу обучающихся с преподавателем (по видам учебных занятий) и на самостоятельную работу обучающихся;
- содержание дисциплины (модуля), структурированное по темам (разделам) с указанием отведенного на них количества академических часов и видов учебных занятий;
- перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся по дисциплине (модулю);

- фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине (модулю);
- перечень основной и дополнительной учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины (модуля);
- перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимых для освоения дисциплины (модуля);
- методические указания для обучающихся по освоению дисциплины (модуля);
- перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине (модулю), включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем;
- описание материально-технической базы, необходимой для осуществления образовательного процесса по дисциплине (модулю).

В рабочие программы дисциплин (модулей), формирующих профессиональные компетенции и входящих в часть ОП ВО, формируемую участниками образовательных отношений (вариативную), при реализации которых осуществляется практическая подготовка обучающихся, (перечень дисциплин приведен в подразделе 1.5) включена информация о практической подготовке обучающихся.

Рабочие программы дисциплин приведены в приложении 4.

При наличии контингента обучающихся с ОВЗ для реализации их индивидуальных учебных планов разрабатываются рабочие программы включенных в него специализированных адаптационных дисциплин.

## 2.4 Рабочие программы практик

5,8

В соответствии с ФГОС ВО по направлению подготовки 19.03.03 Продукты питания животного происхождения практика является обязательным разделом образовательной программы высшего образования. Она представляет собой вид учебных занятий, непосредственно ориентированных на профессионально-практическую подготовку обучающихся.

При реализации данной ОП ВО предусматриваются следующие виды практик: учебная и производственная, в том числе преддипломная практики. Типы практик определены в программах практик.

Рабочая программа практики включает в себя:

- указание вида практики, способа и формы (форм) ее проведения;
- перечень планируемых результатов обучения при прохождении практики, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы;
- указание места практики в структуре образовательной программы;
- указание объема практики в зачетных единицах и ее продолжительности в неделях либо в академических часах;
- содержание практики;
- указание форм отчетности по практике;
- фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающихся по практике;



– перечень учебной литературы и ресурсов сети «Интернет», необходимых для проведения практики;

– перечень информационных технологий, используемых при проведении практики, включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем (при необходимости);

– описание материально-технической базы, необходимой для проведения практики.

В рабочие программы практик, формирующих профессиональные компетенции и входящих в часть ОП ВО, формируемую участниками образовательных отношений (вариативную), (перечень практик приведен в подразделе 1.5) включена информация о практической подготовке обучающихся.

Рабочие программы практик даны в приложении 4.

При наличии контингента обучающихся с ОВЗ для реализации их индивидуальных учебных планов разрабатываются адаптационные программы включенных в него практик. Определение мест прохождения практик для инвалидов и лиц с ОВЗ осуществляется с учетом их физического состояния и доступности для данной категории обучающихся.

## **2.5 Рабочая программа воспитания**

Рабочая программа воспитания разработана на период реализации ОП ВО.

В рабочей программе воспитания определен комплекс основных характеристик воспитательной работы по ОП ВО:

- цель и задачи воспитательной работы;
- направления воспитательной работы;
- формы и методы воспитательной работы;
- ресурсное обеспечение реализации рабочей программы воспитания;
- инфраструктура университета, обеспечивающая реализацию рабочей программы воспитания.

Рабочая программа воспитания представлена в приложении 5.

## **2.6 Календарный план воспитательной работы**

Календарный план воспитательной работы содержит конкретный перечень событий и мероприятий воспитательной направленности, организуемых и проводимых университетом, в которых принимают участие обучающиеся по ОП ВО в соответствии с направлениями и темами воспитательной работы, указанными в рабочей программе воспитания.

Календарный план воспитательной работы приведен в приложении 5.

## **3 Фактическое ресурсное обеспечение ОП ВО**

Фактическое ресурсное обеспечение данной ОП ВО формируется на основе требований к условиям реализации образовательных программ, определяемых

ФГОС ВО по направлению подготовки 19.03.03 Продукты питания животного происхождения.

Материально-техническое обеспечение образовательного процесса предусматривает проведение всех видов лабораторной, дисциплинарной и междисциплинарной подготовки, практической и научно-исследовательской работы студентов в соответствии с утвержденным учебным планом и включает в себя:

- учебные аудитории для проведения занятий лекционного типа;
- учебные аудитории для проведения занятий семинарского типа, курсового проектирования, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации;
- компьютерные классы, оснащенные компьютерной техникой с возможностью подключения к сети «Интернет» и доступа в электронную информационно-образовательную среду университета;
- лаборатории оборудованные учебно- и (или) научно-лабораторным оборудованием.

Используемый при реализации образовательной программы аудиторный фонд обеспечивает возможность проведения занятий с использованием преимущественно активных и интерактивных форм обучения (проблемных, игровых, имитационных, проектировочных, исследовательских и др.).

Для проведения занятий используются демонстрационное оборудование и учебно-наглядные пособия, обеспечивающие тематические иллюстрации, соответствующие РПД.

Используются технические средства обучения (мультимедийные проекторы).

Для каждого студента обеспечен индивидуальный неограниченный доступ к специализированным базам данных и библиотечному фонду университета, включающим новейшие монографии, ведущие отечественные и зарубежные научные журналы по основным разделам дисциплин.

Обучающиеся имеют неограниченный доступ к электронной информационно-образовательной среде университета, которая обеспечивает:

- доступ к учебным планам, рабочим программам дисциплин (модулей), практик, к изданиям ЭБС и электронным образовательным ресурсам, указанным в РПД;
- фиксацию хода образовательного процесса, результатов промежуточной аттестации и результатов освоения настоящей программы бакалавриата (специалитета);
- проведение всех видов занятий, процедур оценки результатов обучения, реализация которых предусмотрена с применением электронного обучения, дистанционных образовательных технологий;
- формирование электронных портфолио обучающихся;
- взаимодействие участников образовательного процесса, в том числе синхронное и (или) асинхронное взаимодействие посредством сети «Интернет».

Электронная информационно-образовательная среда университета используется для организации инклюзивного обучения инвалидов и лиц с ОВЗ.

Студенты имеют возможность оперативно обмениваться информацией с отечественными и зарубежными вузами, предприятиями и организациями, в том числе участвующими в образовательном процессе по освоению данной ОП ВО.

В университете созданы условия для инклюзивного обучения инвалидов и лиц с ОВЗ, необходимые для освоения данной категорией обучающихся настоящей программы. Территория университета приспособлена для беспрепятственного, безопасного и удобного передвижения маломобильных студентов. Оборудованы широкие пешеходные дорожки, по территории университета ограничено передвижение автотранспортных средств.

Перед главным учебным корпусом имеется автомобильная стоянка, на которой отведены места для парковки автомобилей инвалидов и лиц с ОВЗ.

В зданиях и помещениях университета созданы условия для инклюзивного обучения. В стандартных учебных аудиториях на первых рядах и в читальных залах оборудованы рабочие места для инвалидов и лиц с ОВЗ: у окна, в среднем ряду и (или) ряду возле дверного проема вместо двухместных столов установлены одноместные, увеличен размер зоны на одно место с учетом подъезда и разворота кресла коляски, увеличена ширина прохода между рядами столов.

Для обеспечения комфортного доступа к образовательным услугам инвалидов и лиц с ОВЗ имеются следующая техника и мебель:

- для слабослышащих – переносная аудиотехника (микрофоны, акустические усилители, колонки), которые при необходимости доставляются в любую аудиторию всех учебных корпусов; мультимедийное оборудование (мультимедийные проекторы, экраны, ноутбуки, телевизоры);

- для слабовидящих – лупы, персональные компьютеры, в том числе ноутбуки;

- для лиц с ограничением двигательных функций – столы, к которым устанавливается инвалидная коляска;

- для инвалидов и лиц с ОВЗ по соматическим заболеваниям – кондиционеры, мягкая мебель.

Созданы условия для применения адаптивных технологий проведения контактных занятий. Контактные занятия могут проводиться не только в аудиториях университета, но и на дому с применением дистанционных образовательных технологий. Применяются on-line и off-line технологии. Сайт университета в сети «Интернет» имеет версию с дружественным интерфейсом для слабовидящих. Разрешается доступ в здания университета на время учебных занятий, промежуточной аттестации и ГИА сопровождающих лиц, выполняющих роль ассистента обучающегося с инвалидностью или ОВЗ (родителям, родственникам и др.).

При необходимости (по заявлению обучающегося с ОВЗ) могут быть обеспечены услуги сурдопереводчика, тифлопереводчика, перевод расписания учебных занятий, учебно-методических материалов на язык Брайля.

Во всех корпусах оборудованы рекреационные зоны, предназначенные для отдыха и восстановления работоспособности инвалидов и лиц с ОВЗ.

В общежитиях при необходимости (по личному заявлению) на первых этажах выделяется зона для проживания инвалидов и лиц с ОВЗ, обеспеченная хорошей взаимосвязью с входной зоной, кухней и санитарно-гигиеническими помещениями.

#### **4. Характеристики среды вуза, обеспечивающие развитие общекультурных компетенций выпускников**

Социально-культурная среда формируется в соответствии с концепцией воспитательной работы в университете, программой по оздоровлению участников образовательного процесса и пропаганде здорового образа жизни в ЮЗГУ.

Цель социально-культурной среды – подготовка разносторонне развитой и профессионально ориентированной личности, способной конкурировать на рынке труда, обладающей высокой культурой, социальной активностью, мировоззренческим потенциалом, интеллигентностью, качествами гражданина, способностями к профессиональному, интеллектуальному и социальному творчеству, владеющей устойчивыми профессиональными умениями и навыками.

Задачи социально-культурной среды:

- создание оптимальных социокультурных и образовательных условий для социального и профессионального становления личности социально активного, жизнеспособного, гуманистически ориентированного, высококвалифицированного специалиста;

- формирование и развитие личностных качеств, необходимых для эффективной профессиональной деятельности;

- формирование гражданской позиции и патриотического сознания, правовой и политической культуры;

- формирование ориентации на общечеловеческие ценности и высокие гуманистические идеалы культуры;

- воспитание нравственных качеств, интеллигентности;

- формирование и развитие умений и навыков управления коллективом в различных формах студенческого самоуправления;

- формирование и развитие чувства университетского корпоративизма и солидарности, стремления к здоровому образу жизни, воспитание нетерпимого отношения к антиобщественному поведению.

*Профессионально-творческая и трудовая составляющая среды* – организованный и контролируемый образовательный процесс приобщения студентов к профессиональному труду в ходе их становления как субъектов трудовой деятельности, увязанный с овладением квалификацией и воспитанием профессиональной этики.

Основные формы реализации:

- организация научно-исследовательской работы студентов;

- проведение выставок научно-исследовательских работ;

- проведение университетских, межвузовских и международных конкурсов на лучшие научно-исследовательские и дипломные работы;

- проведение конкурсов на получение грантов на уровнях университета и региона на лучшие научно-исследовательские, инновационные проекты;

- проведение конкурсов на лучшую группу, лучшего студента;

– привлечение студентов к деятельности научно-образовательных центров, технопарка;

- прочие формы.

*Духовно-нравственная составляющая среды* – формирование нравственного сознания и моральных качеств личности, умений и навыков соответствующего поведения в различных жизненных ситуациях, ответственности человека не только перед самим собой, но и перед другими людьми.

Основные формы реализации:

- вовлечение студентов в деятельность творческих коллективов, досуговых мероприятий, кружков, секций, поддержание и инициирование их деятельности;

- организация выставок творческих достижений студентов, сотрудников, ППС;

- развитие досуговой, клубной деятельности, поддержка молодежной творческой субкультуры;

- организация и проведение культурно-массовых мероприятий («Посвящение в студенты», «Две звезды», «Мисс и Мини-мисс ЮЗГУ», «Юго-Западная лига КВН», «Звездопад талантов» и т.п.);

- участие в спортивных мероприятиях университета;

- проведение в общежитиях культурно-воспитательных мероприятий, повышающих уровень психологической комфортности;

- анализ социально-психологических проблем студенчества и организация психологической поддержки;

- другие формы.

*Патриотическая составляющая среды* – воспитание любви к Родине и преданности Отечеству, стремления и желания служить его интересам и готовность к его защите.

Основные формы реализации:

– изучение проблем отечественной истории, российской культуры и философии, литературы и искусства, достижений российской науки и техники;

– научно-исследовательская деятельность по историко-патриотической тематике, итоги которой находят отражение в научных статьях и докладах на научных конференциях различного уровня;

– организация субботников и других мероприятий для воспитания бережливости и чувства причастности к университету, факультету, общежитию;

– курирование студенческих групп младших курсов старшекурсниками;

– проведение общеуниверситетских конкурсов, формирующих у молодых людей интерес к истории университета, города области (конкурсы сочинений, конкурс патриотической направленности и др.);

– проведение профориентационной работы в школах и других имиджевых мероприятиях силами студентов,

– читательские конференции, обзоры литературы, организация выставок, проведение мероприятий со студенческим активом;

– организация встреч с ветеранами Великой Отечественной войны;

– публикация материалов, раскрывающих проблемы духовно-нравственных ориентиров студентов, отражающие историю нашей страны, города и университета, место и роль коллектива в этом процессе.

*Правовая составляющая среды* – воспитание уважения к Конституции Российской Федерации и другим российским законам. Воспитание уважения к суду и государственным институтам России.

Основные формы реализации:

- развитие студенческого самоуправления;
- организация и проведение университетских, городских, региональных семинаров по гражданско-правовому и патриотическому образованию и воспитанию;
- участие в программах государственной молодежной политики всех уровней;
- развитие волонтерской деятельности;
- прочие формы.

*Эстетическая составляющая среды* – развитие творческих способностей, личное формирование умений творчески мыслить и творчески подходить к решению любых практических задач, а также формирование установок на положительное восприятие ценностей отечественного, национального искусства.

Основные формы реализации:

- развитие системы творческих студенческих клубов и коллективов;
- другие формы.

*Физическая составляющая среды* – формирование физической культуры личности и способности направленного использования разнообразных средств физической культуры, спорта и туризма для сохранения здоровья, психофизической подготовки и самоподготовки к будущей профессиональной деятельности.

Основные формы реализации:

- физическое воспитание и валеологическое образование студентов;
- организация летнего отдыха студентов и оздоровления в санатории-профилактории;
- организация работы спортивных секций, спартакиад;
- проведение социологических исследований жизнедеятельности студентов;
- профилактика наркомании, алкоголизма и других вредных привычек;
- профилактика правонарушений;
- пропаганда здорового образа жизни, занятий спортом, проведение конкурсов, их стимулирующих.

*Экологическая составляющая среды* – формирование мировоззрения, основанного на объективном единстве человека с природой, представлении о целостной картине мира; накопление опыта, приобретение ценностных ориентиров, инженерных навыков в сфере сохранения природы и окружающей среды, обеспечение экологической безопасности человека.

Основные формы реализации:

- развитие и совершенствование деятельности студенческого экологического общества;
- участие университета в традиционных городских акциях;
- прочие формы.

В университете созданы социально-психологические условия для инклюзивного образования инвалидов и лиц с ОВЗ. Кураторы академических групп обеспечивают инвалидам и лицам с ОВЗ индивидуальную педагогическую помощь, организуют их персональное сопровождение в образовательном пространстве. Куратор выполняет посреднические функции между студентом-инвалидом и преподавателями с целью организации консультаций или дополнительной помощи преподавателей в освоении учебных дисциплин. Куратор осуществляет контроль соблюдения прав инвалидов и лиц с ОВЗ в университете.

Для создания комфортного психологического климата в студенческой группе проводятся воспитательные мероприятия, направленные на сплочение студенческого коллектива, организацию сотрудничества студентов, формирование толерантной социокультурной среды, организацию волонтерской помощи инвалидам и лицам с ОВЗ.

При необходимости (по личному заявлению) инвалидам и лицам с ОВЗ может быть предоставлена помощь психолога. Работа психолога направлена на изучение, развитие и коррекцию личности студентов-инвалидов, ее профессиональное становление с помощью психодиагностических процедур, психопрофилактики и коррекции личностных искажений.

## **5. Нормативно-методическое обеспечение системы оценки качества освоения обучающимися ОП ВО. Формы аттестации**

Система оценки качества освоения обучающимися образовательной программы высшего образования включает:

- текущий контроль успеваемости; формы текущего контроля успеваемости установлены в рабочих программах дисциплин (модулей) и рабочих программах практик;
- промежуточную аттестацию обучающихся по дисциплинам (модулям) и практикам; учебным планом установлены следующие формы промежуточной аттестации: зачет, зачет с оценкой, защита курсовой работы (проекта), экзамен;
- государственную итоговую аттестацию, которая проводится в форме защиты выпускной квалификационной работы.

### **5.1 Оценочные и методические материалы для проведения текущего контроля успеваемости. Фонды оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающихся по дисциплинам (модулям), практикам**

Нормативно-методическое обеспечение текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся по ОП ВО осуществляется в соответствии с Уставом университета, приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 6 апреля 2021 г. № 245 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам высшего образования – программам бакалавриата, программам специалитета, программам магистратуры», положением П 02.016 «О балльно-рейтинговой системе

оценивания результатов обучения по дисциплинам (модулям) и практикам при освоении обучающимися образовательных программ», положением П 02.034 «О порядке организации и проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся по образовательным программам высшего образования – программам бакалавриата, программам специалитета и программам магистратуры».

Оценочные и методические материалы, типовые оценочные средства для проведения текущего контроля успеваемости приведены в рабочих программах дисциплин (модулей) и рабочих программах практик; в полном объеме оценочные и методические материалы, оценочные средства представлены в УММ по дисциплинам (модулям).

Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине (модулю) и практике входит в состав соответственно рабочей программы дисциплины (модуля) или рабочей программы практики и включает в себя:

- перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения образовательной программы;
- описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования, описание шкал оценивания;
- типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы;
- методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующие этапы формирования компетенций.

Для каждого результата обучения по дисциплине (модулю) или практике соответственно в рабочей программе дисциплины (модуля) или практики определены показатели и критерии оценивания сформированности компетенций на различных этапах их формирования, шкалы и процедуры оценивания.

Оценочные и методические материалы, типовые оценочные средства для проведения промежуточной аттестации обучающихся приведены в рабочих программах дисциплин (модулей) и рабочих программах практик; в полном объеме оценочные и методические материалы, оценочные средства представлены в УММ по дисциплинам (модулям).

В рамках реализации индивидуальных учебных планов инвалидов и лиц с ОВЗ для проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации по дисциплинам и практикам создаются фонды оценочных средств, учитывающие индивидуальные особенности этой категории лиц. Текущий контроль успеваемости и промежуточная аттестация проводятся в выбранной обучающимся форме: устной, устно-письменной, письменной. На зачетах, экзаменах и ГИА данной категории обучающихся предоставляется дополнительное время на подготовку к ответу и ответ.

## **5.2 Программа государственной итоговой аттестации. Фонд оценочных средств для государственной итоговой аттестации**



Государственная итоговая аттестация включает защиту выпускной квалификационной работы.

Программа ГИА включает в себя требования к ВКР и порядку их выполнения, критерии оценки результатов защиты ВКР.

Фонд оценочных средств для ГИА представлен в программе ГИА и включает в себя:

- перечень компетенций, которыми должны овладеть обучающиеся в результате освоения образовательной программы;
- описание показателей и критериев оценивания компетенций, а также шкал оценивания;
- типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки результатов освоения образовательной программы;
- методические материалы, определяющие процедуры оценивания результатов освоения образовательной программы.

Требования к содержанию, объему и структуре выпускных квалификационных работ, а также требования к содержанию и процедуре проведения государственного экзамена и защиты выпускной квалификационной работы представлены в положении П 02.032.

## **6 Другие нормативно-методические документы и материалы** 5 **обеспечивающие качество подготовки обучающихся**

- стандарт университета СТУ 02.02.005–2021 «Учебно-методические материалы по учебным предметам, курсам, дисциплинам (модулям)»; 10
- положение П 02.012–2022 «О бакалавриате»; 10
- положение П 02.016–2018 «О балльно-рейтинговой системе оценивания результатов обучения по дисциплинам (модулям) и практикам при освоении обучающимися образовательных программ»;
- положение П 02.033–2019 «Порядок организации и осуществления образовательной деятельности обучающихся по индивидуальным учебным планам в пределах осваиваемых образовательных программ»;
- положение П 02.034–2017 «О порядке организации и проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся по образовательным программам высшего образования – программам бакалавриата, программам специалитета и программам магистратуры»;
- положение П 02.181-2020 «О практической подготовке обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы высшего образования – программы бакалавриата, программы специалитета, программы магистратуры»; 8
- положение П 02.051–2016 «О рабочей программе дисциплины»;
- положение П 02.081-2018 «Учебный план и календарный учебный график».

**Лист дополнений и изменений, внесенных в образовательную программу**

| Номер изменения | Номера страниц      |            |                |       | Всего страниц | Дата       | Основание для изменения и подпись лица, проводившего изменения |
|-----------------|---------------------|------------|----------------|-------|---------------|------------|--|
|                 | изменённых          | заменённых | аннулированных | новых |               |            |  |
| 1               | 5,12,13,14,20,22,23 | -          | -              | -     | 7             | 14.12.2017 | Приказ от 14.12.2017 №972 <i>Пьяникова Э.А.</i>                |
| 2               | 22,23               | -          | -              | -     | 2             | 22.12.2017 | Приказ от 22.12.2017 №1012 <i>Пьяникова Э.А.</i>               |
| 3               | 23                  | -          | -              | -     | 1             | 30.07.2018 | Приказ от 30.07.2018г. №452 <i>Пьяникова Э.А.</i>              |
| 4               | 20,22               | -          | -              | -     | 2             | 31.08.2018 | Приказ от 24.08.2018г. №489 <i>Пьяникова Э.А.</i>              |
| 5               | 14                  | 21,22      | -              | -     | 3             | 11.10.2019 | Приказ от 9.10.2019г. №823 <i>Пьяникова Э.А.</i>               |
| 6               | 6                   | 7-22       | -              | -     | 17            | 7.02.2020  | Приказ от 06.02.2020г. №89 <i>Пьяникова Э.А.</i>               |
| 7               | 6                   | 6          | -              | -     | 1             | 31.08.2020 | Приказ от 05.08.2020г. №885/390 <i>Пьяникова Э.А.</i>          |
| 8               | 3-25                | 3-25       | -              | -     | 23            | 23.09.2020 | Приказ от 23.09.2020г. №691 <i>Пьяникова Э.А.</i>              |
| 9               | 7                   | 7          | -              | -     | 1             | 01.04.2022 | Приказ от 01.04.2022г. №353 <i>Неведрова В.С.</i>              |
| 10              | 7,23,25             | 7,23,25    | -              | -     | 3             | 05.09.2022 | Приказ от 26.08.2022г. №1050 <i>Неведрова В.С.</i>             |
|                 |                     |            |                |       |               |            |  |
|                 |                     |            |                |       |               |            |  |