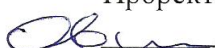


Министерство образования и науки Российской Федерации
Федеральное государственное бюджетное образовательное
учреждение высшего образования
«Алтайский государственный технический университет им. И. И. Ползунова»

СОГЛАСОВАНО
Проректор по учебной работе
 Я.Л. Овчинников

«21» сентября 2016 г.



УТВЕРЖДАЮ
Ректор  А.А. Ситников

«21» сентября 2016 г.

Регистрационный номер ОПОП 19.03.03-2015
взамен ООП 260200.62-2014

**ОСНОВНАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ
ПРОГРАММА
ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ**

Направление подготовки (специальность) 19.03.03 Продукты питания
животного происхождения

Квалификация (степень) бакалавр

Форма (ы) обучения: очная

Руководитель УГНС Беушев А.А., директор ИнБиоХим, к.х.н., доцент.

Руководитель ООП Щетинин М.П, зав.кафедрой ТПП, д.т.н., профессор

Барнаул 2015 г.

Содержание

1 Общие положения	3
1.1 Определение ООП.....	3
1.2 Нормативные документы для разработки ООП	3
1.3 Общая характеристика ООП	3
1.4 Требования к уровню подготовки абитуриентов	5
1.5 Профили ООП	5
1.6 Возможности продолжения образования	5
2 Характеристика профессиональной деятельности выпускника.....	5
2.1 Область, объекты и виды профессиональной деятельности выпускника	5
2.2 Задачи профессиональной деятельности выпускника	6
3 Результаты освоения ООП	8
4 Документы, регламентирующие содержание и организацию образовательного процесса при реализации ООП	8
4.1 Рабочий учебный план	8
4.2 Образовательные стандарты учебных дисциплин.....	8
4.3 Программы практик.....	8
5 Ресурсное обеспечение ООП	9
5.1 Кадровое обеспечение реализации ООП	9
5.2 Учебно-методическое и информационное обеспечение образовательного процесса.....	9
5.3 Материально-технические условия для реализации ООП.....	9
6 Характеристика социально-культурной среды вуза, обеспечивающей развитие у обучающихся общекультурных компетенций	11
7 Нормативно-методическое обеспечение оценки качества освоения обучающимися ООП	11
7.1 Фонды оценочных средств для контроля текущей успеваемости и промежуточной аттестации	11
7.2 Государственная итоговая аттестация обучающихся	12
8 Организация образовательного процесса для обучения инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья.....	12
9 Дополнительные нормативно-методические документы и материалы, обеспечивающие качество подготовки обучающихся	14
Приложения	15
Приложение А Копия ФГОС ВО	
Приложение Б Матрицы соответствия компетенций формирующим их составным частям (знаниям, умениям, владениям)	
Приложение В Рабочий учебный план	
Приложение Г Перечень образовательных стандартов учебных дисциплин	
Приложение Д Программы практик	
Приложение Е Кадровое обеспечение учебного процесса ООП	
Приложение И Материально-техническое обеспечение образовательного процесса	
Приложение К Характеристика социально-культурной среды вуза, обеспечивающей развитие у обучающихся общекультурных компетенций	
Приложение Л Программа государственной итоговой аттестации	

1 Общие положения

1.1 Определение основной образовательной программы

Основная образовательная программа бакалавриата, реализуемая ФГБОУ ВО «Алтайский государственный технический университет им. И. И. Ползунова» по направлению подготовки 19.03.03 Продукты питания животного происхождения, представляет собой систему учебно-методических документов, разработанную и утвержденную АлтГТУ с учетом потребностей рынка труда на основе ФГОС ВО.

ООП регламентирует цели, ожидаемые результаты, содержание, условия и технологии реализации образовательного процесса, оценку качества подготовки выпускника по данному направлению и профилю подготовки и включает в себя: учебный план с календарным учебным графиком, образовательные стандарты учебных дисциплин, программы всех видов практики, программу научно-исследовательской работы обучающихся, методические материалы по реализации соответствующей образовательной технологии и другие материалы, обеспечивающие качество подготовки обучающихся.

1.2 Нормативные ссылки

При разработке ООП использовали следующие нормативные документы:

– Федеральный закон «Об образовании в Российской Федерации» от 29.12.2012 г. № 273-ФЗ

– Порядок организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам высшего образования- программ бакалавриата, программ специалитета, программ магистратуры, утвержденный приказом Министерства образования и науки РФ от 19 декабря 2013 г. №1367

– Федеральный государственный образовательный стандарт высшего профессионального образования (ФГОС ВО) по направлению подготовки 19.03.03 «Продукты питания животного происхождения» (бакалавриат), утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 12 марта 2015 г. № 199;

– Нормативно-методические документы Минобрнауки России

– Примерная основная образовательная программа (по данному направлению подготовки)

– Устав федерального государственного бюджетного образовательного учреждения высшего профессионального образования «Алтайский государственный технический университет им. И. И. Ползунова»

– СТО АлтГТУ 12 320-2013 Система качества. Образовательный стандарт высшего образования АлтГТУ. Основная образовательная программа высшего образования

– Другие нормативно-методические документы АлтГТУ им. И. И. Ползунова.

1.3 Общая характеристика ООП

1.3.1 Миссия, цели и задачи ООП

Миссия ООП бакалавриата по направлению «Продукты питания животного происхождения» – подготовка компетентных специалистов в соответствии с запросами общества, готовых к продолжению образования и инновационной деятельности в области пищевой технологии и смежных областях, воспитание творческой и социально-активной личности, развитие её профессиональной

культуры путем формирования общекультурных и профессиональных компетенций в соответствии с требованиями ФГОС ВО по данному направлению.

Основной целью образовательной программы «Продукты питания животного происхождения» в целом является получение высшего образования, позволяющего выпускнику успешно работать в определённой сфере деятельности в России и за рубежом, формирование общекультурных и профессиональных компетенций, способствующих его социальной мобильности, востребованности на рынке труда, успешной карьере.

Целью ООП 19.03.03 является профессиональная подготовка выпускника в соответствии с уровнем развития техники в области переработки продуктов животного происхождения, формирование технически грамотной, социально ответственной личности.

Основными целями программы бакалавриата по направлению «Продукты питания животного происхождения» являются:

- подготовка в области основ гуманитарных, социальных, экономических, математических и естественнонаучных знаний;
- развитие у студентов критического мышления, стремления к познанию новейших достижений и передовых научных исследований в области пищевой технологии и смежных областях;
- успешная подготовка студентов к профессиональной деятельности или обучению в магистратуре;
- формирование у студентов способности планировать и проводить эффективную научную работу в области переработки продуктов животного происхождения, критически оценивать ее результаты;
- получение высшего профессионального профилированного образования, позволяющего выпускнику:
 - успешно проводить разработки и исследования, направленные на создание конкурентоспособных продуктов питания из сырья животного происхождения;
 - обеспечение высокоэффективного функционирования технологических процессов пищевых производств, систем автоматизации, управления, контроля, диагностики и испытания продукции;
 - обладать универсальными и предметно-специализированными компетенциями, способствующими его социальной мобильности и устойчивости на рынке труда.

Целью ООП в области воспитания личности является формирование социально-личностных качеств студентов: целеустремленности, организованности, трудолюбия, ответственности, гражданственности, коммуникабельности, толерантности, развитие научной и профессиональной этики, способности аргументировано отстаивать свои профессиональные интересы и достижения, формирование общекультурных потребностей, укрепление нравственности, патриотизма, творческих способностей, социальной, культурно - языковой и научной адаптивности и т. п.

Общими задачами ООП по направлению «Продукты питания животного происхождения» являются:

- удовлетворение потребности общества в фундаментально образованных и гармонически развитых специалистах, владеющих современными технологиями в области переработки сырья животного происхождения в продукты питания;

– удовлетворение потребности личности в овладении социальными и профессиональными компетенциями, позволяющими ей быть востребованной в современном обществе, способной к профессиональной мобильности.

1.3.2 Срок освоения ООП

Нормативный срок освоения основной образовательной программы бакалавриата по очной форме обучения, включая каникулы после защиты выпускной квалификационной работы, составляет 4 года.

1.3.3 Трудоемкость основной образовательной программы

Трудоемкость освоения студентом ООП бакалавриата в соответствии с ФГОС ВО составляет 240 зачетных единиц за весь период по очной форме обучения и включает все виды аудиторной и самостоятельной работы обучающегося, учебную и производственные практики, научно-исследовательскую работу, государственную итоговую аттестацию, а также все виды текущего контроля и промежуточной аттестации.

1.4 Требования к уровню подготовки абитуриента

Абитуриент должен иметь документ государственного образца о среднем (полном) общем образовании или среднем профессиональном образовании, а также свидетельства о результатах единого государственного экзамена (ЕГЭ). Для успешного освоения данной образовательной программы абитуриент должен обладать компетенциями в области математики, физики, русского языка в объеме государственных стандартов среднего общего или среднего профессионального образования. Результаты ЕГЭ абитуриента должны удовлетворять Правилам приёма и требованиям конкурсной процедуры приёма.

1.5 Профили ООП

Реализация основной образовательной программы по направлению 19.03.03 «Продукты питания животного происхождения» осуществляется по профилю:

- Технология молока и молочных продуктов.

1.6 Возможности продолжения образования

Бакалавр, освоивший данную ООП, подготовлен для продолжения образования в магистратуре по направлению «Продукты питания животного происхождения», аспирантуре по научной специальности 05.18.04 «Технология мясных, молочных и рыбных продуктов и холодильных производств».

Он может, в целях повышения эффективности своей деятельности, освоить также основную образовательную программу по иному направлению высшего образования и/или профессиональные программы дополнительного образования.

2 Характеристика профессиональной деятельности выпускника

2.1 Область, объекты и виды профессиональной деятельности выпускника

Область профессиональной деятельности выпускников по направлению подготовки «Продукты питания животного происхождения» 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, HACCP, GMP и стандартов ИСО; осуществление контроля за соблюдением экологической чистоты производственных процессов; участие в разработке новых видов продукции и технологий в соответствии с государственной политикой РФ в области здорового питания населения на основе научных исследований; участие в подготовке проектно-технологической документации с учетом международного опыта.

Объектами профессиональной деятельности выпускников по направлению подготовки «Продукты питания животного происхождения» 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 ИСО, HACCP, GMP; 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.

Бакалавр по направлению подготовки 19.03.03 Продукты питания животного происхождения готовится к следующим видам профессиональной деятельности: производственно-технологическая; организационно-управленческая; научно-исследовательская; проектная.

Профессиональную деятельность выпускник по данному направлению может осуществлять в следующих типах организаций и учреждений: научно-исследовательские, проектные, производственно-технологические (городские молокоперерабатывающие предприятия, сыродельные заводы, предприятия по производству мороженого, плавленых сыров, сгущенного молока, молочных консервов).

2.2 Задачи профессиональной деятельности выпускника

Бакалавр по направлению подготовки 19.03.03 «Продукты питания животного происхождения» должен решать следующие профессиональные задачи в соответствии с видами профессиональной деятельности.

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.
- Контроль за соблюдением технологической дисциплины.
- Подбор и размещение технологического оборудования.
- Оценка инновационного потенциала новой продукции.
- Подготовка документации по менеджменту качества технологических процессов на производственных участках.
- Контроль за соблюдением экологической безопасности производства.

Организационно-управленческая деятельность:

- Составление технической документации (графиков работ, инструкций, планов, смет, заявок на материалы, оборудование и т.п.), а также установленной отчетности по утвержденным формам.
- Выполнение работ по стандартизации и подготовке к сертификации технических средств, систем, процессов, оборудования и материалов.
- Организация работы малых коллективов исполнителей.
- Планирование работы персонала и фондов оплаты труда.
- Проведение анализа затрат и результатов деятельности производственных подразделений.
- 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.

Научно-исследовательская деятельность:

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

Проектная деятельность:

- Формирование целей проекта (программы), решение 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).

3 Результаты освоения ООП

Результаты освоения обучающимися основной образовательной программы определяются приобретаемыми компетенциями, которые должны быть сформированы у обучающихся в процессе образовательной деятельности. Перечень и содержание общекультурных (ОК) и профессиональных (ПК) компетенций содержатся в ФГОС ВПО по данному направлению подготовки. Копия ФГОС ВПО приведена в приложении А к ООП.

Распределение компетенций по учебным циклам, разделам и учебным дисциплинам приведено в рабочем учебном плане (раздел 4.1).

Матрицы соответствия компетенций формирующим их составным частям (знаниям, умениям, владениям) содержатся в образовательных стандартах учебных дисциплин и в соответствующих разделах программ практик и государственной итоговой аттестации обучающихся (приложения Б к ООП).

4 Документы, регламентирующие содержание и организацию образовательного процесса при реализации ООП

Содержание и организация образовательного процесса регламентируются учебным планом, образовательными стандартами учебных дисциплин, программами практик, методическими материалами, обеспечивающими реализацию образовательных технологий и другими материалами, обеспечивающими качество подготовки и воспитания обучающихся.

4.1 Рабочий учебный план

Рабочий учебный план разработан в соответствии с требованиями к условиям реализации ООП, сформулированными в ФГОС ВО, и утверждён в установленном порядке.

Рабочий учебный план приведён в приложении В к ООП.

4.2 Образовательные стандарты учебных дисциплин

Образовательные стандарты учебных дисциплин (учебно-методические комплексы дисциплин) разработаны в соответствии с вузовским образовательным стандартом СТО АлтГТУ 12 310.

Перечень образовательных стандартов учебных дисциплин с указанием их регистрационных номеров приведён в приложении Г к ООП.

Образовательные стандарты учебных дисциплин (их копии и/или электронные версии) хранятся в делах выпускающей кафедры технологии продуктов питания.

4.3 Программы практик

4.3.1 Программы практик

При реализации ООП предусматриваются следующие виды практик: 1-я учебная, 2-я учебная, производственная, преддипломная.

Программы практик приведены в приложении Д к ООП.

5 Ресурсное обеспечение ООП

5.1 Кадровое обеспечение реализации ООП

Реализация ООП 19.03.03-2015 обеспечивается руководящими и научно-педагогическими работниками организации, а также лицами, привлекаемыми к реализации программы бакалавриата на условиях гражданско-правового договора.

Доля научно-педагогических работников (в приведенных к целочисленным значениям ставок) имеющих образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины (модуля), в общем числе научно-педагогических работников, реализующих программу бакалавриата, составляет 86,7 % (норма – не менее 70 %).

Доля научно-педагогических работников (в приведенных к целочисленным значениям ставок), имеющих ученую степень (в т.ч. ученую степень, присвоенную за рубежом и признаваемую в Российской Федерации) и (или) ученое звание (в том числе ученое звание, полученное за рубежом и признаваемое в Российской Федерации), в общем числе научно-педагогических работников, реализующих программу бакалавриата, составляет 80,8 % (норма – не менее 70 %).

Доля работников (в приведенных к целочисленным значениям ставок) из числа руководителей и работников организаций, деятельность которых связана с направленностью (профилем) реализуемой программы бакалавриата (имеющих стаж работы в данной профессиональной области не менее 3 лет), в общем числе работников, реализующих программу бакалавриата, составляет 5,9 % (норма – не менее 5 %).

К образовательному процессу в качестве преподавателей привлекаются действующие работники профильных организаций: Федеральное государственное бюджетное научное учреждение «Сибирский научно-исследовательский институт сыроделия» (к.т.н., доцент, ученый секретарь О.Н. Мусина, к.т.н., доцент, старший научный сотрудник лаборатории биохимии А.В. Кригер), Совет Федерации Федерального Собрания Российской Федерации (д.т.н., профессор М.П.Щетинин).

Кадровое обеспечение ООП представлено в приложении Е к настоящему стандарту.

5.2 Учебно-методическое и информационное обеспечение образовательного процесса

Сведения об учебно-методическом и информационном обеспечении образовательного процесса содержатся в образовательных стандартах учебных дисциплин, программах практик и государственной итоговой аттестации, где указаны:

– перечень основных учебников, учебно-методических пособий и информационных ресурсов для учебной деятельности студентов по всем учебным дисциплинам, практикам, НИР и др., включенным в учебный план ООП;

– перечень методических рекомендаций и информационных ресурсов по организации образовательного процесса и преподавательской деятельности ППС, ответственного за реализацию ООП.

Там же приводится методическое обеспечение и обоснование времени, затрачиваемого на выполнение внеаудиторной работы обучающихся.

5.3 Материально-технические условия для реализации ООП

Обучающиеся по данной ООП обеспечиваются необходимой учебно-методической документацией и материалами по всем учебным дисциплинам в достаточном количестве.

Все учебно-методические комплексы содержат программу самостоятельной работы обучающихся и рекомендации для ее выполнения.

Каждый обучающийся обеспечен доступом к электронно-библиотечной системе, содержащей издания по изучаемым дисциплинам. Электронно-библиотечная система обеспечивают одновременный доступ не менее 25 процентов обучающихся по программе бакалавриата.

Библиотечный фонд университета укомплектован печатными изданиями из расчета не менее 50 экземпляров каждого из изданий основной литературы, перечисленной в рабочих программах дисциплин (модулей), практик, и не менее 25 экземпляров дополнительной литературы на 100 обучающихся.

Обеспечен доступ к библиотечным фондам, в том числе к научным, учебно-методическим и справочным источникам

Каждый обучающийся обеспечен доступом к электронно-библиотечной системе АлтГТУ, содержащей издания по основным изучаемым дисциплинам и сформированной на основании прямых договоров с правообладателями учебной и учебно-методической литературы. Студенты направления имеют возможность использовать компьютерную технику Центра информационных технологий, подключенную к сети Internet, для выхода в российские и международные информационные сети.

Каждому обучающемуся обеспечен доступ к комплектам библиотечного фонда. Библиотечные фонды включают следующие ведущие отечественные и зарубежные журналы: Водоснабжение и санитарная техника; Вопросы питания; Всё о мясе; Известия высших учебных заведений. Пищевая технология; Молоко & корма; Молочная промышленность, Молочная река, Мясная индустрия, Наука и жизнь, Переработка молока; Пищевая и перерабатывающая промышленность. Реферативный журнал Пищевая промышленность; Сыроделие и маслоделие; Тара и упаковка; Техника в сельском хозяйстве; Химия и жизнь XXI век; Холодильная техника; Хранение и переработка сельхозсырья.

АлтГТУ предоставлен бесплатный доступ к журналам и книгам издательства «Teulor & Francis» (издания доступны с ip-адресов университета на сайте издательства). АлтГТУ оформлена подписка на электронный доступ к журналу Chemistry издательства Nature, в научную электронную библиотеку «eLIBRARY», в электронно-библиотечную систему ЭБС издательства «Лань» (в том числе электронные учебники по темам/пакетам: технология пищевых производств), ЭБС «Университетская библиотека online», к журналам издательства «Springer» (в том числе доступ предоставляется по следующим дисциплинам: «Food Science & Nutrition Law»).

В читальном зале электронных ресурсов предоставляется бесплатный доступ к текстам ГОСТов, СНИПов, СанПиНов, ВСНов, СП и других нормативно-технических документов, действующих на территории России.

В читальном зале электронных ресурсов предоставляется бесплатный доступ к текстам диссертаций и авторефератов диссертаций. База данных содержит диссертации, защищенные в России с 1994 года (и частично за предыдущие годы) и авторефераты диссертаций, поступившие в РГБ с 1987 года (и частично за предыдущие годы).

Университет располагает материально-технической базой, обеспечивающей проведение всех видов аудиторных занятий (лекций, практических и лабораторных работ, консультаций); для самостоятельной учебной работы студентов; для проведения научно-исследовательской работы студентов, учебных и производственных практик; воспитательной работы со студентами; преподавательской деятельности ППС, привлекаемого к реализации ООП и другие.

Сведения о материально-техническом обеспечении образовательного процесса представлены в приложении И к настоящему стандарту.

6 Характеристика социально-культурной среды вуза, обеспечивающей развитие у обучающихся общекультурных компетенций

В университете сформирована и постоянно развивается социально-культурная среда, созданы и совершенствуются условия, необходимые для всестороннего развития личности, для здорового образа жизни, для формирования общекультурных и социально-личностных компетенций обучающихся. Характеристика социально-культурной среды вуза, обеспечивающей формирование у обучающихся общекультурных компетенций, приведена в приложении Ж к ООП.

7 Нормативно-методическое обеспечение оценки качества освоения обучающимися ООП

В соответствии с ФГОС ВПО оценка качества освоения обучающимися основных образовательных программ включает текущий контроль успеваемости, промежуточную аттестацию и государственную итоговую аттестацию обучающихся.

Нормативно-методическое обеспечение текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации студентов по ООП ВПО осуществляется в соответствии с СТО АлтГТУ 12 100 и СТО АлтГТУ 12 560.

7.1 Фонды оценочных средств для контроля текущей успеваемости и промежуточной аттестации

Для аттестации обучающихся на соответствие их персональных достижений поэтапным требованиям ООП создаются фонды оценочных средств, включающие типовые задания, контрольные работы, тесты и другие методы и виды контроля, позволяющие оценить знания, умения и уровень приобретённых компетенций.

Конкретные формы и процедуры контроля текущей успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся по каждой дисциплине разрабатываются в составе образовательных стандартов учебных дисциплин и доводятся до сведения обучающихся в установленном порядке.

Оценочные средства, сопровождающие реализацию ООП, разработаны для проверки качества формирования компетенций в соответствии с требованиями образовательного стандарта СТО АлтГТУ 12 100. Образцы оценочных средств контроля текущей успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся приведены в образовательных стандартах учебных дисциплин. Комплекты оценочных средств по дисциплинам в полном объёме находятся на кафедрах,

обеспечивающих преподавание дисциплин и ответственных за разработку соответствующих образовательных стандартов дисциплин.

7.2 Государственная итоговая аттестация обучающихся

Государственная итоговая аттестация (ГИА) осуществляется после освоения обучающимися основной образовательной программы в полном объеме.

Общие положения государственной итоговой аттестации сформулированы в образовательном стандарте СТО АлтГТУ 12 004, в соответствии с которым по данной ООП разработана Программа государственной итоговой аттестации обучающихся. Составной частью Программы ГИА является Фонд оценочных средств государственной итоговой аттестации, представляющий собой требования к содержанию, объему и структуре выпускных квалификационных работ, а также требования к содержанию и процедуре проведения государственного экзамена (в случае решения ученого совета вуза о его проведении).

Программа государственной итоговой аттестации, разработанная в соответствии с СТО АлтГТУ 12 004 и утверждённая в установленном порядке, приведена в приложении Л к ООП.

8 Организация образовательного процесса для обучения инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья.

Организация образовательного процесса для обучения инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья по образовательной программе осуществляется на основании «Положения об обучении студентов-инвалидов и студентов с ограниченными возможностями здоровья», а также «Методических рекомендаций по организации образовательного процесса для обучения инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья в образовательных организациях ВО, в том числе оснащенности образовательного процесса».

Адаптация образовательной программы и ее учебно-методического обеспечения для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья подразумевает следующее.

Включение в вариативную часть образовательной программы специализированных адаптационных дисциплин (модулей).

Введение специализированных адаптационных дисциплин (модулей) в основные образовательные программы предназначено для дополнительной индивидуализированной коррекции нарушений учебных и коммуникативных умений, профессиональной и социальной адаптации на этапе высшего образования.

Университет обеспечивает обучающимся инвалидам и лицам с ограниченными возможностями здоровья возможность освоения специализированных адаптационных дисциплин по выбору, включаемых в вариативную часть основной образовательной программы. Это могут быть дисциплины социально-гуманитарного назначения, профессионализирующего профиля, а также для коррекции коммуникативных умений, в том числе, путем освоения специальной информационно-компенсаторной техники приема-передачи учебной информации.

Набор этих специфических дисциплин университет определяет самостоятельно, исходя из конкретной ситуации и индивидуальных потребностей обучающихся инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья.

Выбор методов обучения, исходя из доступности для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья.

Выбор методов обучения определяется содержанием обучения, уровнем обученности студентов, уровнем профессиональной подготовки педагогов, методического и материально-технического обеспечения, особенностями восприятия учебной информации студентами-инвалидами и студентами с ограниченными возможностями здоровья и т.д.

В образовательном процессе предполагается использование социально-активных и рефлексивных методов обучения, технологий социокультурной реабилитации с целью оказания помощи в установлении полноценных межличностных отношений с другими студентами, создании комфортного психологического климата в студенческой группе.

Обеспечение обучающихся инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья печатными и электронными образовательными ресурсами в формах, адаптированных к ограничениям их здоровья.

Студенты с ограниченными возможностями здоровья, в отличие от остальных студентов, имеют свои специфические особенности восприятия, переработки материала. Подбор и разработка учебных материалов должны производиться с учетом того, чтобы предоставлять этот материал в различных формах так, чтобы инвалиды с нарушениями слуха получали информацию визуально, с нарушениями зрения - аудиально (например, с использованием программ-синтезаторов речи) или с помощью тифлоинформационных устройств.

Разработка при необходимости индивидуальных учебных планов и индивидуальных графиков обучения инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья.

Обучающиеся инвалиды, как и все остальные студенты, могут обучаться по индивидуальному учебному плану в установленные сроки с учетом особенностей и образовательных потребностей конкретного обучающегося.

Срок получения высшего образования при обучении по индивидуальному учебному плану для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья может быть при необходимости увеличен, но не более чем на год (для магистрантов - на полгода).

При составлении индивидуального графика обучения необходимо предусмотреть различные варианты проведения занятий: в академической группе и индивидуально, на дому с использованием дистанционных образовательных технологий.

Подготовка к трудоустройству и содействие трудоустройству выпускников-инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья и их закреплению на рабочих местах.

Мероприятия по содействию трудоустройству выпускников-инвалидов осуществляются во взаимодействии с государственными центрами занятости населения, некоммерческими организациями, общественными организациями инвалидов, предприятиями и организациями.

Основными формами содействия трудоустройству выпускников-инвалидов являются презентации и встречи работодателей со студентами-инвалидами старших курсов, индивидуальные консультации студентов и выпускников по вопросам трудоустройства, мастер-классы и тренинги. Эффективным является трудоустройство на квотируемые и специально оборудованные для инвалидов рабочие места.

В программе подготовки в рамках адаптационных дисциплин предусматривается подготовка выпускников-инвалидов к трудоустройству, к

следующему этапу социализации, связанном непосредственно с полноценным раскрытием и применением на практике полученных во время учебы компетенций.

9 Дополнительные нормативно-методические документы и материалы, обеспечивающие качество подготовки обучающихся

Механизмы функционирования системы обеспечения качества подготовки, созданной в вузе, в том числе, мониторинга и периодического рецензирования основной образовательной программы осуществляются следующим образом.

Основная образовательная программа в целом и составляющие её документы должны ежегодно обновляться в части: – состава дисциплин (модулей), установленных вузом в учебном плане; содержания рабочих программ учебных дисциплин; программ учебной и производственной практики; методических материалов, обеспечивающих реализацию соответствующей образовательной технологии. Обновление осуществляется с учетом развития науки, техники, культуры, экономики, технологий и социальной сферы.

Периодическое обновление основной образовательной программы осуществляется в соответствии с планами (перспективными и ежегодными) работы всех структурных подразделений, задействованных в образовательном процессе по данной ООП. Контроль выполнения мероприятий по актуализации ООП возлагается на руководителя ООП.

Сотрудники университета принимают участие в организации и работе международных научно-практических конференций и симпозиумов.

Контроль качества реализации ООП может осуществляться на уровне университета, факультета (института) и кафедры. Цель внутривузовской системы контроля качества реализации ООП – предупреждение, выявление и устранение недостатков, обобщение и распространение передового опыта, поиск резервов улучшения учебно-научно-методического и воспитательного процессов.

Для оценки индивидуальной учебной деятельности обучающихся предусмотрена рейтинговая система.

Успеваемость оценивается с помощью рейтинга во время каждой аттестации и рейтинга после сессии в соответствии с «Положением о модульно-рейтинговой системе квалиметрии учебной деятельности студентов» по формуле:

$$R_T = \frac{\sum R_i p_i}{\sum p_i}, \quad (1)$$

где R_i – оценка за i -ю контрольную точку;

p_i – вес этой контрольной точки.

Суммирование проводится по всем контрольным точкам с начала семестра до момента вычисления рейтинга.

При вычислении текущего рейтинга обучающегося учитывается посещаемость занятий по формуле:

$$R_{\text{сем}} = 0,9R + B_{\text{п}} \quad (2)$$

где R – текущий рейтинг,

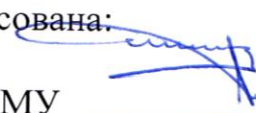
$B_{\text{п}}$ – баллы за посещаемость занятий.


В ходе содействия реализации Болонского процесса, а также с целью активизации инновационной научно-исследовательской деятельности на основе межвузовских договоров осуществляется сотрудничество с зарубежными учебными заведениями (регион Франш-Конте, Франция).

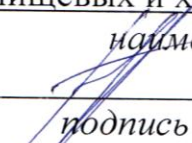
Факультет поддерживает международные связи. В частности, налажен обмен студентами с национальной школой сыроделия провинции Франш-Конте (Франция).

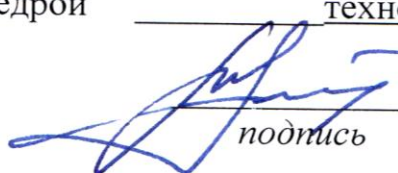
Между Алтайским краем и регионом Франш-Конте действуют соглашения о сотрудничестве. В рамках подписанной хартии сотрудничества между научными и высшими учебными учреждениями Франш-Конте и Алтайского края осуществляются образовательные стажировки и обмены. Ежегодно проходят академические обмены преподавателями и студентами факультета пищевых и химических производств АлтГТУ со школами Института пищевой промышленности и продовольственной биотехнологии (ISBA), а также Агротехнологическим лицеем (LEGTA). Наши студенты проходят практику в Национальной школе молочной промышленности и сыроделия, и на винодельческих предприятиях Франш-Конте. В АлтГТУ действует французский ресурсный центр. Сегодня там проходят занятия для преподавателей и студентов, выезжающих на стажировки во франкоязычные страны.

ОПОП согласована:

Начальник УМУ  Щербаков Н.П. « 18 » декабря 20 15 г.
подпись Ф.И.О. дата

Начальник ОМКО  Федоровых С.А. « 15 » декабря 20 15 г.
подпись Ф.И.О. дата

Декан факультета (директор института)
пищевых и химических производств
наименование факультета (института)
 Беушев А.А. « 14 » декабря 20 15 г.
подпись Ф.И.О. дата

Зав. кафедрой технологии продуктов питания
наименование кафедры
 Щетинин М.П. « 14 » декабря 20 15 г.
подпись Ф.И.О. дата

Генеральный директор ООО «Алтай холод»



Туркин М.Ф.

Директор ООО «ИНГРЕДИКО»



Николаева Е.А.

Директор ООО «Любава»



Заркова Л.К.

Директор ООО «Рикон»



Махнаков О.Н.

Изменения (дополнения) к ООП

ИЗМЕНЕНИЕ (ДОПОЛНЕНИЕ) № _____

Утверждено и введено в действие

от _____ (наименование документа)
(дата (цифрой), месяц (прописью), год) № _____

Текст изменения

Руководитель ООП _____ (подпись) _____ (Ф.И.О.)

