


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» января 2016 г.



УТВЕРЖДАЮ
Ректор  А.А. Ситников

«21» января 2016 г.

Регистрационный номер ОПОП 19.04.03-2015
взамен ООП 260200-2014

**ОСНОВНАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА
ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ**

Направление подготовки

19.04.03 «Продукты питания животного происхождения»

Квалификация (степень) магистр

Форма (ы) обучения: очная

Руководитель УГНС

Беушев А.А. Директор ИнБиоХим, к.х.н.
Ф.И.О., должность, учёная степень, учёное звание

Руководитель ОПОП

Мелешкина Л.Е. Главный инженер НИС, к.т.н.
Ф.И.О., должность, учёная степень, учёное звание

БАРНАУЛ 2015 г.

Содержание

1 Общие положения.....	3
1.1 Определение ОПОП.....	3
1.2 Нормативные документы для разработки ОПОП	3
1.3 Общая характеристика ОПОП	4
1.4 Требования к уровню подготовки абитуриентов	5
1.5 Профили ОПОП	6
1.6 Возможности продолжения образования	6
2 Характеристика профессиональной деятельности выпускника.....	6
2.1 Область, объекты и виды профессиональной деятельности выпускника	6
2.2 Задачи профессиональной деятельности выпускника	9
3 Результаты освоения ОПОП	9
4 Документы, регламентирующие содержание и организацию образовательного процесса при реализации ОПОП	9
4.1 Рабочий учебный план	10
4.2 Образовательные стандарты учебных дисциплин.....	10
4.3 Программы практик.....	10
5 Ресурсное обеспечение ОПОП	11
5.1 Кадровое обеспечение реализации ОПОП	11
5.2 Учебно-методическое и информационное обеспечение образовательного процесса.....	11
5.3 Материально-технические условия для реализации ОПОП.....	11
6 Характеристика социально-культурной среды вуза, обеспечивающей развитие у обучающихся общекультурных компетенций.....	13
7 Нормативно-методическое обеспечение оценки качества освоения обучающимися ОПОП	13
7.1 Фонды оценочных средств для контроля текущей успеваемости и промежуточной аттестации.....	14
7.2 Государственная итоговая аттестация обучающихся.....	14
8 Организация образовательного процесса для обучения инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья.....	15
9 Дополнительные нормативно-методические документы и материалы, обеспечивающие качество подготовки обучающихся	17
Приложения	19
Приложение А Копия ФГОС ВО	
Приложение Б Рабочий учебный план	
Приложение В Перечень образовательных стандартов учебных дисциплин	
Приложение Г Программы научно-исследовательских практик	
Приложение Д Программы научно-исследовательской работы	
Приложение Е Кадровое обеспечение учебного процесса ОПОП	
Приложение Ж Сведения о материально-техническом обеспечении	
Приложение З Характеристика социально-культурной среды вуза, обеспечивающей развитие у обучающихся общекультурных компетенций	
Приложение И Программа государственной итоговой аттестации	

1 Общие положения

1.1 Определение основной образовательной программы

Основная образовательная программа магистратуры, реализуемая ФГБОУ ВО «Алтайский государственный технический университет им. И. И. Ползунова» по направлению подготовки 19.04.03 «Продукты питания животного происхождения», представляет собой систему учебно-методических документов, разработанную и утвержденную АлтГТУ с учетом потребностей рынка труда на основе ФГОС ВО.

ОПОП 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

Нормативно-правовую базу разработки ОПОП ВО составляют:

- 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 - программам бакалавриата, программам специалитета, программам магистратуры, утвержденный приказом Министерства образования и науки РФ от 19 декабря 2013 г. №1367
- Федеральный государственный образовательный стандарт высшего образования (ФГОС ВО) подготовки магистра по направлению 19.04.03 «Продукты питания животного происхождения» (магистратура), утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 21 ноября 2014 г. N 1487
- Нормативно-методические документы Минобрнауки России
- Примерная основная профессиональная образовательная программа (по данному направлению подготовки)
- Устав федерального государственного бюджетного образовательного учреждения высшего 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 ОПОП ВО

1.3.1 Миссия, цели и задачи ОПОП

Миссия ОПОП магистратуры по направлению 19.04.03 «Продукты питания животного происхождения» – подготовка компетентных специалистов в соответствии с запросами общества, готовых к продолжению образования и инновационной деятельности в области пищевых технологий, 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.

Общими целями в области обучения и воспитания по программе «Продукты питания животного происхождения» являются формирование у студентов интереса к изучению современной пищевой технологии, понимания важнейшей роли пищевой технологии в различных сферах деятельности современного общества (производственной, научной, экономической, экологической, социальной и др.), вовлечение обучающихся в интеллектуальную сферу производства новых знаний и технологий.

Основными целями программы магистратуры в области продуктов питания животного происхождения являются:

- квалифицированная подготовка студентов в области фундаментальных основ гуманитарных, экономических, математических и естественнонаучных знаний;
 - обеспечение студентов широким пониманием ключевых понятий и концепций в области химии и пищевой технологии;
 - формирование у студентов практических навыков понимания фундаментальных проблем в области современной пищевой технологии, развитие способности применять стандартные методы решения современных проблем в профессиональной деятельности;
 - формирование у студентов способности планировать и проводить эффективную научную работу в области пищевой технологии, критически оценивать ее результаты;
 - 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 аспирантуре.

Целью ОПОП 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 ОПОП по направлению «Продукты питания животного происхождения» являются:

1) Содействовать формированию у выпускника знаний законодательной базы молочной промышленности, обеспечить готовность управления качеством продукции с применением методов компьютерного моделирования и оптимизации химического состава, пищевой и биологической ценности готовых продуктов.

2) Готовить выпускника в соответствии с государственной политикой РФ в области здорового питания населения на основе научных исследований; ХАССП, GMP и стандартов ИСО к постановке и решению профессиональных задач, организации контроля за соблюдением экологической чистоты производственных процессов, разработке новых видов продукции и технологий.

3) Содействовать квалифицированному профессиональному самоопределению (включая научное) выпускника с учётом его творческого и профессионального потенциала

1.3.2 Срок освоения ОПОП

Нормативный срок освоения основной профессиональной образовательной программы магистратуры по очной форме обучения, включая каникулы после защиты выпускной квалификационной работы, составляет 2 года.

1.3.3 Трудоемкость образовательной программы

Трудоемкость освоения студентом ОПОП магистратуры в соответствии с ФГОС ВО составляет 120 зачетных единиц за весь период по очной форме обучения и включает все виды аудиторной и самостоятельной работы обучающегося, учебную практику, производственную практику, преддипломную практику, научно-исследовательскую работу, а также все виды текущего контроля и промежуточной аттестации.

1.4 Требования к уровню подготовки абитуриента

Лица, желающие освоить программу магистратуры по данному направлению, должны иметь высшее образование определенного уровня, подтвержденное документом государственного образца (дипломом бакалавра или специалиста). Лица, имеющие диплом бакалавра (специалиста) по направлению, соответствующему направлению магистратуры, зачисляются на магистерскую подготовку на конкурсной основе. Лица, желающие освоить программу магистратуры по данному направлению и имеющие высшее образование по направлению, не совпадающему с данным, допускаются к конкурсу по результатам сдачи экзамена по дисциплинам (процессы и аппараты пищевых производств, биохимия и микробиология молока, технология молока и молочных продуктов).

Перечень документов, необходимых для поступления в АлтГТУ, список, формы и программы вступительных испытаний для поступающих на первый курс и в магистратуру определяются Правилами приёма в АлтГТУ для абитуриентов, ежегодно устанавливаемыми решением ученого совета АлтГТУ.

1.5 Профили ОПОП

1.6 Возможность продолжения образования

Магистр, освоивший основную профессиональную образовательную программу высшего образования по направлению подготовки «Продукты питания животного происхождения», подготовлен для продолжения образования в аспирантуре по специальности 05.18.04 «Технология мясных, молочных и рыбных продуктов и холодильных производств».

2 Характеристика профессиональной деятельности выпускника

2.1 Область, объекты и виды профессиональной деятельности выпускника

Область профессиональной деятельности выпускников, освоивших программу магистратуры, включает:

знание законодательной базы пищевой промышленности;

организацию и ведение технологических процессов, организацию и анализ полученных данных по входному контролю качества сырья и вспомогательных материалов;

организацию производственного контроля полуфабрикатов;

управление качеством готовой продукции с применением методов математического моделирования и оптимизации химического состава, пищевой и биологической ценности готовых продуктов;

разработку технических заданий на проектирование и изготовление нестандартного оборудования и средств технологического оснащения предприятий, разработку технической документации и технических регламентов;

организацию контроля качества продукции в соответствии с требованиями санитарных, ветеринарных норм и правил;

организацию контроля за соблюдением экологической чистоты производственных процессов;

разработку новых видов продукции и технологий в соответствии с государственной политикой Российской Федерации в области здорового питания населения на основе научных исследований; участие в подготовке проектно-технологической документации с учетом международного опыта;

организацию и проведение научно-исследовательских работ в области сырья и продуктов животного происхождения и анализ результатов исследования;

знание основ педагогической деятельности.

Объектами профессиональной деятельности выпускников, освоивших программу магистратуры, являются:

сырье, полуфабрикаты и продукты животного происхождения;

гидробионты, продукты переработки (вторичные) 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 испытаний и 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.

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

научно-исследовательская;

проектная.

Выпускник, освоивший программу магистратуры, в соответствии с видами профессиональной деятельности, готов решать следующие профессиональные задачи:

научно-исследовательская деятельность:

руководство составлением рабочих планов и программ проведения научных исследований и технических разработок, подготовка отдельных заданий для исполнителей;

сбор, обработка, анализ и систематизация научно-технической информации по теме исследования, выбор методик и средств решения задачи;

разработка методики и организация проведения экспериментов и испытаний, анализ их результатов;

подготовка научно-технических отчетов, обзоров, публикаций по результатам выполненных исследований;

разработка физических и математических моделей исследуемых процессов, явлений и объектов, относящихся к профессиональной сфере;

фиксация и защита объектов интеллектуальной собственности;

управление результатами научно-исследовательской деятельности и коммерциализация прав на объекты интеллектуальной собственности;

проведение патентных исследований с целью обеспечения патентной чистоты новых проектных решений и патентоспособности, а также определения показателей технического уровня проектируемых технологий продуктов из сырья животного происхождения;

знание основ психологии и педагогики;

проектная деятельность:

подготовка заданий на разработку проектных решений; проведение технических расчетов по проектам, технико-экономического и функционально-стоимостного анализа эффективности проектируемых технологий продуктов из сырья животного происхождения;

оценка инновационного потенциала проекта;

математическое моделирование процессов и объектов на базе прикладных пакетов автоматизированного проектирования и исследований;

разработка методических документов, технических регламентов, а также предложений и мероприятий по реализации разработанных проектов и программ;

оценка инновационных рисков коммерциализации проектов;

разработка проектов новых и реконструкции действующих предприятий или цехов.

2.2 Задачи профессиональной деятельности выпускника

Алтайский край – край развитого сыроделия и маслоделия. Университет, учитывая региональные особенности, технологии продуктов питания животного происхождения, осуществляет углублённую подготовку (функциональную профилизацию) магистра техники и технологии к выполнению научно-педагогической и проектной деятельности.

3 Результаты освоения ОПОП

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

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.

4 ДОКУМЕНТЫ, РЕГЛАМЕНТИРУЮЩИЕ СОДЕРЖАНИЕ И ОРГАНИЗАЦИЮ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ПРИ РЕАЛИЗАЦИИ ОПОП

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 ОПОП, сформулированными в ФГОС ВО, и утверждён в установленном порядке.

Рабочий учебный план приведён в приложении Б к ОПОП.

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 приведён в приложении В к ОПОП.

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

4.3 Программы практик и/или научно-исследовательской работы

4.3.1 Программы практик

При реализации ОПОП предусматриваются следующие виды практик:

- учебная практика;
- производственная практика;
- преддипломная практика;
- научно-исследовательская работа.

Программы практик приведены в приложениях Г к ОПОП.

4.3.2 Программа научно-исследовательской работы студентов составлена в соответствии с требованиями ФГОС ВО (раздел 7) и Положением о научно-исследовательской работе студентов (СК АлтГТУ ОПД-01-34-2012). Она приведена в приложении Д к ОПОП.

5 РЕСУРСНОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ОПОП

5.1 Кадровое обеспечение реализации ОПОП

Реализация ОПОП обеспечивается научно-педагогическими кадрами, имеющими базовое образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины, и систематически занимающимися научной и/или научно-методической деятельностью.

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 магистратуры, составляет 85,4 % (при норме не менее 70 %).

Доля научно-педагогических работников (в приведенных к целочисленным значениям ставок), имеющих ученую степень (в том числе 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 магистратуры, составляет 97,6 % (при норме не менее: 80 % для программы академической магистратуры).

Доля научно-педагогических работников (в приведенных к целочисленным значениям ставок) из числа руководителей и работников организаций, деятельность которых связана с направленностью (профилем) реализуемой программы магистратуры (имеющих стаж работы в данной профессиональной области не менее 3 лет) в общем числе работников, реализующих программу магистратуры, составляет 27,8 % (согласно ФГОС ВО не менее 10 % для программы академической магистратуры). Ежегодно к образовательному процессу привлекаются преподаватели из числа

действующих руководителей и работников профильных организаций, предприятий и учреждений: Государственное научное учреждение «Сибирский научно-исследовательский институт сыроделия Россельхозакадемии» (к.т.н., доцент, заведующая сектором научно-технического анализа О.Н. Мусина). Член Совета Федерации от исполнительного органа государственной власти Алтайского края (д.т.н., профессор Щетинин Михаил Павлович).

Общее руководство научным содержанием программы магистратуры определенной направленности (профиля) должно осуществляться штатным научно-педагогическим работником организации, имеющим ученую степень (в том числе ученую степень, присвоенную за рубежом и признаваемую в Российской Федерации), осуществляющим самостоятельные научно-исследовательские (творческие) проекты (участвующим в осуществлении таких проектов) по направлению подготовки, имеющим ежегодные публикации по результатам указанной научно-исследовательской (творческой) деятельности в ведущих отечественных и (или) зарубежных рецензируемых научных журналах и изданиях, а также осуществляющим ежегодную апробацию результатов указанной научно-исследовательской (творческой) деятельности на национальных и международных конференциях.

Общее руководство научным содержанием программы магистратуры осуществляет Мелешкина Лариса Егоровна, к.т.н. (данные в приложении к ОПОП).

Кадровое обеспечение основной образовательной программы 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., включённым в учебный план ОПОП;

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

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

5.3 Материально-технические условия для реализации ОПОП

Обучающиеся по данной ОПОП 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 обеспечивает возможность индивидуального доступа из любой точки, в которой имеется доступ к сети Интернет.

Библиотечный фонд университета укомплектован печатными и/или электронными изданиями основной учебной литературы по дисциплинам общенаучного и профессионального циклов, изданными за последние 5 лет, 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.

Фонд дополнительной литературы, помимо учебной, включает официальные, справочно-библиографические и специализированные периодические издания в расчете 1-2 экземпляра на каждые 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. Электронная информационно-образовательная среда обеспечивает одновременный доступ не менее 25 процентов обучающихся по программе магистратуры. 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: Виноделие и виноградарство; Водоснабжение и санитарная техника; Вопросы питания; Всё о мясе; Известия высших учебных заведений. Пищевая технология; Кондитерское производство; Молоко & корма менеджмент; Молочная промышленность, Молочная река, Мясная индустрия, Наука и жизнь, Переработка молока; технология, оборудование, продукция; Пиво и напитки; Пищевая и перерабатывающая промышленность. Реферативный журнал; Пищевая промышленность; Ресторатор; Сыроделие и маслоделие; Тара и упаковка; Техника в сельском хозяйстве; Химия и жизнь XXI век; Хлебопечение России; Хлебопродукты; Холодильная техника; Хранение и переработка сельхозсырья.

АлтГТУ предоставлен бесплатный доступ к журналам и книгам издательства «Teulog & 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 ОПОП и другие.

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

6 Характеристика социально-культурной среды вуза, обеспечивающие 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 З к ОПОП.

7 Нормативно-методическое обеспечение оценки качества освоения обучающимися ОПОП

В соответствии с ФГОС ВО оценка качества освоения обучающимися основных профессиональных 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 ВО осуществляется в соответствии с СТО АлтГТУ 12 100 и СТО АлтГТУ 12560.

7.1 Фонды оценочных средств для текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации

Для аттестации обучающихся на соответствие их персональных достижений поэтапным требованиям ОПОП 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 текущего контроля 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 ОПОП, разработаны для проверки качества формирования компетенций в соответствии с требованиями образовательного стандарта СТО АлтГТУ 12100. 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 профессиональной образовательной программы в полном объёме.

Общие положения государственной итоговой аттестации сформулированы в образовательном стандарте СТО АлтГТУ 12 004, в соответствии с которым по данной ОПОП разработана Программа государственной итоговой аттестации обучающихся. Составной частью Программы ГИА является Фонд оценочных средств государственной итоговой аттестации, представляющий собой требования к содержанию, объёму и структуре выпускных квалификационных работ (государственный экзамен по решению ученого совета вуза отменен).

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

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.

1. 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.

2. 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 студентов-инвалидов и студентов 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.

3. 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.

4. 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.

5. 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 ОПОП. Контроль выполнения мероприятий по актуализации ОПОП возлагается на руководителя ОПОП.

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

Контроль качества реализации ОПОП может осуществляться на уровне университета, факультета (института) и кафедры. Цель внутривузовской системы контроля качества реализации ОПОП – 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.

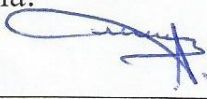
При вычислении текущего рейтинга обучающегося учитывается посещаемость занятий по формуле:

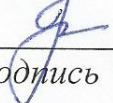
$$R_{\text{сем}} = 0,9R + B_{\text{п}} \quad (2)$$

где R – текущий рейтинг,

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

ОПОП согласована:


Начальник УМУ  Щербаков Н.П. «21» сентября 2016 г.
подпись Ф.И.О. дата

Начальник ОМКО  Федоровых С.А. «20» сентября 2016 г.
подпись Ф.И.О. дата

Декан факультета (директор института)

пищевых и химических производств

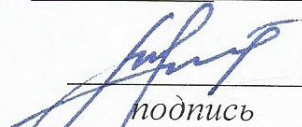
наименование факультета (института)

 Беушев А.А. «19» сентября 2016 г.
подпись Ф.И.О. дата

Зав. кафедрой

технологии продуктов питания

наименование кафедры

 Щетинин М.П. «19» сентября 2016 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

(наименование документа)

от _____ № _____

(дата (цифрой), месяц (прописью), год)

Текст изме

Текст изменения

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