

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

СОГЛАСОВАНО

И.о. проректора по учебной работе

 Л.И. Сучкова

«30» августа 2018 г.

УТВЕРЖДАЮ

Ректор



А.М. Марков

«30» августа 2018 г.

**ОСНОВНАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ
ПРОГРАММА ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ**

Направление подготовки (специальность) 19.03.03 Продукты питания
животного происхождения (прикладной бакалавриата)

Профиль Технология молочных и мясных продуктов

Квалификация (степень) бакалавр

Форма (ы) обучения: очная

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

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

Барнаул 2018 г.

Содержание

1 Общие положения	4
1.1 Определение ОПОП.....	4
1.2 Нормативные ссылки	4
2 Общая характеристика ОПОП	4
2.1 миссия, цели и задачи ОПОП.....	4
2.2 Срок освоения ОПОП.....	6
2.3 Объем ОПОП.....	6
2.4 Требования к уровню подготовки абитуриентов	6
2.5 Возможности продолжения образования	6
2.6 Область, объекты и виды профессиональной деятельности выпускника	6
2.7 Задачи профессиональной деятельности выпускника	7
2.8 Результаты освоения ОПОП	9
3 Документы, регламентирующие содержание и организацию образовательного процесса при реализации ОПОП	9
3.1 Учебный план	9
3.2 Календарный учебный график.....	9
3.3 Рабочие программы дисциплин.....	9
3.4 Программы практик и /или научно-исследовательской работы.....	10
4 Ресурсное обеспечение ОПОП	10
4.1 Кадровое обеспечение реализации ОПОП	10
4.2 Учебно-методическое и информационное обеспечение образовательного процесса.....	10
4.3 Материально-технические условия для реализации ОПОП.....	11
5 Характеристика социально-культурной среды вуза, обеспечивающей развитие у обучающихся общекультурных компетенций	13
6 Нормативно-методическое обеспечение оценки качества освоения обучающимися ОПОП	13
7 Организация образовательного процесса для обучения инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья.....	14
7.1 Включение в вариативную часть образовательной программы специализированных адаптационных дисциплин (модулей).....	12
7.2 Выбор методов обучения, исходя из доступности для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья.....	14
7.3 Обеспечение обучающихся инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья печатными и электронными образовательными ресурсами в формах, адаптированных к ограничениям их здоровья.....	15
7.4 Разработка при необходимости индивидуальных учебных планов и индивидуальных графиков обучения инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья.....	15
7.5 Подготовка к трудоустройству и содействие трудоустройству выпускников–инвалидов и лиц с ОВЗ и их закреплению на рабочих местах.....	15
8 Дополнительные сведения об ОПОП	16
Приложения	16
Приложение А Копия ФГОС ВО	
Приложение Б Перечень компетенций и этапы их формирования в процессе освоения основной профессиональной образовательной программы	
Приложение В Учебный план	

Приложение Г Перечень рабочих программ дисциплин
Приложение Д Программы практик
Приложение Е Кадровое обеспечение учебного процесса ООП
Приложение Ж Материально-техническое обеспечение
образовательного процесса
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 профессиональная образовательная программа бакалавриата, реализуемая ФГБОУ ВО «Алтайский государственный технический университет им. И. И. Ползунова» по направлению подготовки 19.03.03 Продукты питания животного происхождения, профиль «Технология молочных и мясных продуктов» 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, календарный учебный график, рабочие программы дисциплин, программы всех видов практики, методические материалы по реализации соответствующей образовательной технологии и другие материалы, обеспечивающие качество подготовки обучающихся.

1.2 Нормативные ссылки

При разработке ООП использованы 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 - программам бакалавриата, программам специалитета, программам магистратуры, утвержденный приказом Министерства образования и науки РФ от 05 апреля 2017 г. № 301

– 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 Министерства РФ

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

– СК ОПД 01-129-2013 Система качества. Порядок разработки и утверждения основной профессиональной образовательной программы высшего образования (по программам бакалавриата, специалитета, магистратуры)

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

2 Общая характеристика ОПОП

2.1 Миссия, цели и задачи ОПОП

Миссия ОПОП 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 ОПОП 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 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:

- 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.

2.2 Срок освоения ОПОП

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

2.3 Объём ОПОП

Трудоемкость освоения студентом ОПОП 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, государственную итоговую аттестацию, а также все виды текущего контроля и промежуточной аттестации.

2.4 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.

2.5 Возможности продолжения образования

Бакалавр, освоивший данную ОПОП, 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.

2.6 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, ХАССП, 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, НАССР, 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; проектная.

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

2.7 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.
- 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 за соблюдением технологической дисциплины.
- Подбор и размещение технологического оборудования.

- Оценка влияния новых технологий, новых видов сырья и технологического оборудования на конкурентоспособность продукции производства и рентабельность предприятия.
- Оценка инновационного потенциала новой продукции.
- Подготовка документации по менеджменту качества технологических процессов на производственных участках.
- Контроль соблюдения экологической безопасности производства.
- Организационно-управленческая деятельность:
 - Составление технической документации (графиков работ, инструкций, планов, смет, заявок на материалы, оборудование 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.
 - Подготовка исходных данных для выбора и обоснования научно-технических и организационных решений на основе экономических решений.
 - Подготовка документации для создания системы менеджмента качества предприятия.
 - Проведение организационно-плановых расчетов по созданию (реорганизации) производственных участков.
 - Разработка оперативных планов работы первичных производственных подразделений.
 - Организация работ по применению передовых технологий для производства продуктов питания из сырья животного происхождения.
 - Управление работой коллективов исполнителей и обеспечение безопасности труда.
 - Участие в разработке оперативных планов работы производственных коллективов.
 - Мотивация сотрудников производства.
 - Организация профессионального обучения и аттестации сотрудников производства.
- Проектная деятельность:
 - Формирование целей проекта (программы), 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).

2.8 Результаты освоения ОПОП

Результаты освоения обучающимися основной 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 3.1).

Перечень всех компетенций и этапы их формирования в процессе освоения основной профессиональной образовательной программы приведены в приложении Б к ОПОП.

3 Документы, регламентирующие содержание и организацию образовательного процесса при реализации ОПОП

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

3.1 Учебный план

Учебный план разработан в соответствии с требованиями к условиям реализации ОПОП, сформулированными в ФГОС ВО, и утверждён в установленном порядке.

Учебный план приведён в приложении В к ОПОП.

3.2 Календарный учебный график

Календарный учебный график (КУГ) устанавливает последовательность и продолжительность всех видов учебной работы студента по каждому учебному году и на весь период обучения, определяет последовательность учебных недель, каникул и сессий и их распределение по учебному году и семестрам. Учебные, производственные и иные практики учтены календарным учебным графиком в качестве учебных недель.

На текущий учебный год календарный учебный график приведён на сайте АлтГТУ в разделе «Сведения об образовательной организации», подраздел «Образование (информация по образовательным программам, в том числе адаптированным), на весь период обучения – в учебном плане.

3.3 Рабочие программы дисциплин

Рабочие программы учебных дисциплин разработаны в соответствии с «Положением о рабочей программе дисциплины (модуля)»

Перечень рабочих программ дисциплин приведён в приложении Г к ОПОП.

Оригиналы рабочих программы дисциплин (их копии и/или электронные версии) хранятся в делах выпускающей кафедры технологии продуктов питания.

3.4 Программы практик и/или научно-исследовательской работы

3.4.1 Программы практик

При реализации ОПОП предусматриваются следующие виды практик: учебная, производственная.

Программы практик приведены в приложении Е к ОПОП.

4 Ресурсное обеспечение ОПОП

4.1 Кадровое обеспечение реализации ООП

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

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

Доля научно-педагогических работников (в приведенных к целочисленным значениям ставок), имеющих ученую степень (в том числе ученую степень, присвоенную за рубежом и 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 не менее 7 %.

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 не менее 5 %.

Кадровое обеспечение ОПОП представлено в приложении Е к настоящему стандарту.

4.2 Учебно-методическое и информационное обеспечение образовательного процесса

Сведения об учебно-методическом и информационном обеспечении образовательного процесса содержатся в рабочих программах 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 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.

4.3 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.

В случае неиспользования в организации электронно-библиотечной системы (электронной библиотеки) библиотечный фонд должен быть 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.

Электронно-библиотечные системы (электронная библиотека Лань и другие) и электронная информационно-образовательная среда обеспечивают одновременный доступ не менее 25 процентов, обучающихся по программе бакалавриата.

Собственная библиотека университета удовлетворяет требованиям Примерного положения о формировании фондов библиотеки высшего учебного заведения. Реализация программы бакалавриата обеспечивается доступом каждого бакалавра к фондам собственной библиотеки, базам данных на CD, базе данных Роспатент, справочно-правовым системам «КонсультантПлюс», «Гарант», информационно-справочной системы «Техэксперт: Экспертиза, испытания, сертификация», электронно-библиотечным системам «Лань», «Университетская библиотека online», электронной библиотеке диссертаций РГБ, электронной библиотеке АлтГТУ, международным полнотекстовым базам данных зарубежных журналов, а также наглядным пособиям, мультимедийным, аудио-, видеоматериалам.

- СПС КонсультантПлюс - сетевая версия, содержит 704000 документов: федеральные законодательные и региональные акты, международные правовые документы, бухгалтерские проводки, формы, технические нормы и правила. Еженедельное обновление, доступ с компьютеров сети АлтГТУ.

- СПС Гарант-Максимум - сетевая версия, содержит 5155455 документов: акты органов власти, формы документов, международные положения, проекты законов, энциклопедии, справочно-аналитическая информация и другое. Еженедельное обновление, доступ с компьютеров сети АлтГТУ.

- Информационно-справочная система «Техэксперт: Экспертиза, испытания, сертификация», - сетевая версия, содержит комплекс нормативно-

правовой, нормативно-технической, технологической и проектной документации, консультационной и справочной информации, аналитические материалы. В библиотеке представлено более 30 000 национальных стандартов. Доступ с компьютеров НТБ АлтГТУ.

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 «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 ОПОП и другие.

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

5 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 К к ОПОП.

6 Нормативно-методическое обеспечение оценки качества освоения обучающимися ОПОП

В соответствии с ФГОС ВО 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 ОПОП осуществляется в соответствии с СК ОПД 01–128 Положение о текущем контроле успеваемости и промежуточной аттестации студентов и СК ОПД 01–137 Положение об оценочных материалах по образовательной программе высшего образования.

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 контроля текущей успеваемости и промежуточной аттестации, обучающихся по каждой дисциплине разрабатываются в составе рабочих программ 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 12 100. Образцы оценочных средств контроля текущей успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся приведены в рабочих программах дисциплин. Комплекты оценочных средств по дисциплинам в полном объёме находятся на кафедрах, обеспечивающих преподавание дисциплин и ответственных за разработку соответствующих образовательных стандартов дисциплин.

Государственная итоговая аттестация (ГИА) осуществляется после освоения обучающимися основной образовательной программы в полном объёме. Общие положения государственной итоговой аттестации сформулированы в «Положение о государственной итоговой аттестации по образовательным программам высшего образования– программам бакалавриата, программам специалитета, программам магистратуры», в соответствии с которым по данной ОПОП разработана Программа государственной итоговой аттестации обучающихся. Составной частью Программы ГИА являются оценочные материалы (средства) государственной итоговой аттестации, представляющие собой требования к содержанию, объёму и структуре выпускных квалификационных работ.

Программа государственной итоговой аттестации, разработанная и утверждённая в установленном порядке, приведена в приложении И к ОПОП.

7 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 её учебно-методического обеспечения для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья проводится в соответствии с документом «Порядок разработки и реализации адаптированной образовательной программы».

7.1 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.

7.2 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.

7.3 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.

7.4 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.

7.5 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.

8 Дополнительные сведения об ОПОП

Преподаватели, реализующие ОПОП, принимают участие в организации и работе международных научно-практических конференций и симпозиумов.

Эффективность реализации ОПОП по направлению 19.03.03 Продукты питания животного происхождения также представлена в результатах научной и научно-практической деятельности студентов. Студенты данного направления ежегодно принимают очное и заочное участие в конференциях регионального и международного уровня, таких как: межрегиональная научно-практическая

конференция «От биопродуктов к биоэкономике», международная научно-практическая конференция «Современные проблемы техники и технологии пищевых производств», «Наука и молодёжь» и многие другие.

Студенты принимают также активное участие в профориентационной деятельности с целью популяризации своей будущей профессии. Проводятся выездные мероприятия в районы края и встреча школьников на площадках университета в рамках мероприятия «Наследники Ползунова сегодня» Фестиваль науки - «Молочная ярмарка».

При проведении выставок, встреч гостей университета, профориентационной работе студенты представляют свои научные разработки. Удачно сформированные компетенции и их реализация позволяют студентам вести научные разработки пищевых продуктов из животного сырья функциональной направленности.

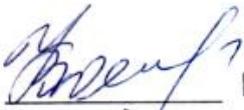
ОПОП согласована:

Начальник УМУ  Щербаков Н.П. «27» августа 2018 г.

Директор ИнБиоХим

 Беушев А.А. «04» августа 2018 г.

Зав. кафедрой технологии продуктов питания


подпись Щетинин М.П. «02» июня 2018 г.

ОПОП ВО направления 19.03.03 «Продукты питания животного происхождения»
профиль «Технология молочных и мясных продуктов» согласована:

Генеральный директор ООО «Алтай холд»



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.)

