

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

СОГЛАСОВАНО

Проректор по учебной работе

 Л.И. Сучкова

подпись

« 15 » 06 2020 г.

УТВЕРЖДАЮ

Ректор

 А.М. Марков

подпись

« 15 » 06 2020 г.

**ОСНОВНАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ
ПРОГРАММА ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ**
(общая характеристика)

Направление подготовки

(специальность) 19.04.03 Продукты питания животного происхождения

код и наименование направления подготовки или специальности

Направленность (профиль) Технология молока и молочных продуктов

Квалификация магистр

бакалавр / магистр / специалист

Форма (ы) обучения: очная

очная, очно-заочная, заочная

Руководитель УГНС

Беушев А.А. директор ИнБиоХим, к.х.н

Ф.И.О., должность, учёная степень, учёное звание

Руководитель ОПОП

Мелешкина Л.Е. доцент каф. ТПП, к.т.н.

Ф.И.О., должность, учёная степень, учёное звание

Барнаул 2020 г.

Содержание

1 Общие положения	3
1.1 Определение ОПОП	3
1.2 Нормативные ссылки	3
2 Общая характеристика ОПОП	3
2.1 Миссия, цели и задачи ОПОП	3
2.2 Срок получения образования по ОПОП	4
2.3 Объём ОПОП	4
2.4 Требования к уровню подготовки абитуриентов	5
2.5 Возможности продолжения образования	5
2.6 Область, объекты и виды профессиональной деятельности выпускников	5
2.7 Задачи профессиональной деятельности выпускников	6
2.8 Результаты освоения ОПОП	7
3 Документы, регламентирующие содержание и организацию образовательного процесса при реализации ОПОП	7
3.1 Учебный план	7
3.2 Календарный учебный график	7
3.3 Рабочие программы дисциплин	7
3.4 Программы практик и/или научно-исследовательской работы	7
4 Ресурсное обеспечение ОПОП	7
4.1 Кадровое обеспечение реализации ОПОП	7
4.2 Учебно-методическое и информационное обеспечение образовательного процесса	8
4.3 Материально-техническое обеспечение реализации ОПОП	8
5 Нормативно-методическое обеспечение оценки качества освоения обучающимися ОПОП	10
6 Организация образовательного процесса для обучения инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья	11
Приложение А Учебный план	
Приложение Б Перечень компетенций и этапы их формирования	
Приложение В Перечень рабочих программ дисциплина	
Приложение Г Программы практик	
Приложение Д Кадровое обеспечение	
Приложение Е Материально-техническое обеспечение	
Приложение Ж Программа ГИА	

1 ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1.1 Определение ОПОП

Основная профессиональная образовательная программа магистратуры, реализуемая ФГБОУ ВО «Алтайский государственный технический университет им. И. И. Ползунова» по направлению подготовки 19.04.03 Продукты питания животного происхождения, профиль Технология молока и молочных продуктов, представляет собой систему учебно-методических документов, разработанную и утверждённую АлтГТУ с учётом 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, программу научно-исследовательской работы обучающихся (при необходимости), оценочные и методические материалы по реализации соответствующей образовательной технологии и другие материалы, обеспечивающие качество подготовки обучающихся.

1.2 Нормативные ссылки

При разработке ОПОП использовали следующие нормативные документы: Федеральный закон «Об образовании в Российской Федерации» от 29.12.2012 г. № 273-ФЗ (с изменениями и дополнениями).

Порядок организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам высшего образования - программам магистратуры (утв. приказом Министерства образования и науки РФ от 21.11.2014 N 1487).

Федеральный государственный образовательный стандарт высшего образования (ФГОС ВО) по направлению подготовки 19.04.03 Продукты питания животного происхождения (уровень магистратуры) утверждённый приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от « 15 »12.2014 г. №35167.

Нормативно-методические документы Минобрнауки России.

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

Порядок разработки и утверждения основной профессиональной образовательной программы высшего образования по программам 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», профиль «Технология молока и молочных продуктов» – подготовка компетентных специалистов в соответствии с запросами общества, готовых к продолжению образования и инновационной деятельности в области производства продуктов питания, молочной промышленности 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.

Общими целями в области обучения и воспитания по программе «Продукты питания животного происхождения» являются формирование у студентов интереса к изучению

современных технологий в области переработки молока, 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 переработки молока являются:

- квалифицированная подготовка студентов в области фундаментальных основ гуманитарных, экономических, математических и естественнонаучных знаний;
 - обеспечение студентов широким пониманием ключевых понятий и концепций в области переработки молока;
 - формирование у студентов практических навыков понимания фундаментальных проблем в области современных технологий молочной промышленности, развитие способности применять стандартные методы решения современных проблем в профессиональной деятельности;
 - формирование у студентов способности планировать и проводить эффективную научную работу в области переработки молока, критически оценивать ее результаты;
 - развитие у студентов критического мышления, стремления к познанию новейших достижений и передовых научных исследований в области переработки молока 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», профиль «Технология молока и молочных продуктов» являются:

- удовлетворение потребности общества в фундаментально образованных и гармонически развитых специалистах, владеющих современными технологиями в области переработки молока;
- удовлетворение потребности личности в овладении социальными и профессиональными компетенциями, позволяющими ей быть востребованной в современном обществе, способной к профессиональной мобильности.

2.2 Срок получения образования по ОПОП

Срок получения образования по программе магистратуры в очной форме обучения, включая каникулы, предоставляемые после прохождения государственной итоговой аттестации, вне зависимости от применяемых образовательных технологий составляет 2 года.

2.3 Объём ОПОП

Обучение по программе магистратуры в организации осуществляется в очной форме обучения. Объём программы магистратуры составляет 120 зачетных единиц (далее - з.е.), вне зависимости от формы обучения, применяемых образовательных технологий, реализации программы магистратуры с использованием сетевой формы, реализации программы магистратуры по индивидуальному учебному плану, в том числе ускоренному обучению. Объём программы магистратуры в очной форме обучения, реализуемый за один учебный год, составляет 60 з.е.

При обучении по индивидуальному учебному плану вне зависимости от формы обучения устанавливается организацией самостоятельно, но не более срока получения образования, установленного для соответствующей формы обучения. При обучении по индивидуальному учебному плану лиц с ограниченными возможностями здоровья

организация вправе продлить срок не более чем на полгода по сравнению со сроком, установленным для соответствующей формы обучения. Объем программы магистратуры за один учебный год при обучении по индивидуальному учебному плану вне зависимости от формы обучения не может составлять более 75 з.е.

2.4 Требования к уровню подготовки абитуриентов

Лица, желающие освоить программу магистратуры по данному направлению, должны иметь высшее образование

Лица, желающие освоить программу магистратуры по данному направлению и имеющие высшее образование проходят комплексный экзамен, проводимый в соответствии с Программой вступительных испытаний и Правилами приема.

Перечень документов, необходимых для поступления в АлтГТУ, список, формы и программы вступительных испытаний для поступающих определяются Правилами приема в АлтГТУ для абитуриентов, ежегодно устанавливаемыми решением учёного совета АлтГТУ.

2.5 Возможности продолжения образования

Магистр, освоивший данную ОПОП, подготовлен для продолжения образования в аспирантуре по специальности 05.18.04 — технология мясных, молочных и рыбных продуктов и холодильных производств.

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

2.6 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.

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).

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.

2.7 Задачи профессиональной деятельности выпускников

Выпускник, освоивший программу магистратуры, в соответствии с видами профессиональной деятельности, на которые ориентирована программа магистратуры, 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.

2.8 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 соответствующих выбранным видам профессиональной деятельности, содержатся в ФГОС ВО по данному направлению подготовки.

Распределение компетенций по учебным блокам, разделам и учебным дисциплинам приведено в учебном плане (раздел 3.1).

Матрицы соответствия компетенций формирующим их составным частям (знаниям, умениям, владениям) содержатся в рабочих программах дисциплин и в соответствующих разделах программ практик и государственной итоговой аттестации обучающихся (разделы 3.2-3.4).

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 А 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.

3.3 Рабочие программы дисциплин

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

Перечень рабочих программ дисциплин приведён в приложении В к ОПОП.

Оригиналы рабочих программ дисциплин хранятся в делах кафедр, осуществляющих учебную деятельность согласно учебного плана.

3.4 Программы практик и/или научно-исследовательской работы

При реализации ОПОП предусматриваются следующие виды практик: учебная практика, производственная (научно-организационная практика, практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности), преддипломная практика, научно-исследовательская работа.

Программы практик приведены в приложениях Г к ОПОП.

4 РЕСУРСНОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ОПОП

4.1 Кадровое обеспечение реализации ОПОП

Реализация программы магистратуры обеспечивается руководящими и научно-педагогическими работниками организации, а также лицами, привлекаемыми к реализации программы магистратуры 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 магистратуры, должна составлять не менее 70 процентов.

Доля научно-педагогических работников (в приведенных к целочисленным значениям ставок), имеющих ученую степень (в том числе ученую степень, присвоенную за рубежом и 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 академической магистратуры, должна быть не менее 80 процентов.

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 академической магистратуры, должна быть не менее 10 процентов.

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.

Кадровое обеспечение основной профессиональной образовательной программы представлено в приложении Д.

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, 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.

4.3 Материально-техническое обеспечение реализации ОПОП

Общесистемные требования к реализации программы магистратуры.

Организация должна располагать материально-технической базой, соответствующей действующим противопожарным правилам и нормам и обеспечивающей проведение всех видов дисциплинарной и междисциплинарной подготовки, практической и научно-исследовательской работ обучающихся, предусмотренных учебным планом.

Каждый обучающийся в течение всего периода обучения должен быть обеспечен индивидуальным неограниченным доступом к одной или нескольким электронно-библиотечным системам (электронным библиотекам) и к электронной информационно-образовательной среде организации. Электронно-библиотечная система (электронная библиотека) и электронная информационно-образовательная среда должны обеспечивать

возможность доступа обучающегося из любой точки, в которой имеется доступ к информационно-телекоммуникационной сети "Интернет" (далее - сеть "Интернет"), как на территории организации, так и вне ее.

Электронная информационно-образовательная среда организации должна обеспечивать: доступ к учебным планам, рабочим программам дисциплин (модулей), практик, к изданиям электронных библиотечных систем и электронным образовательным ресурсам, указанным в рабочих программах;

фиксацию хода образовательного процесса, результатов промежуточной аттестации и результатов освоения основной образовательной программы;

проведение всех видов занятий, процедур оценки результатов обучения, реализация которых предусмотрена с применением электронного обучения, дистанционных образовательных технологий;

формирование электронного портфолио обучающегося, в том числе сохранение работ обучающегося, рецензий и оценок на эти работы со стороны любых участников образовательного процесса;

взаимодействие между участниками образовательного процесса, в том числе синхронное и (или) асинхронное взаимодействие посредством сети "Интернет".

Функционирование электронной информационно-образовательной среды обеспечивается соответствующими средствами информационно-коммуникационных технологий и квалификацией работников, ее использующих и поддерживающих. Функционирование электронной информационно-образовательной среды должно соответствовать законодательству Российской Федерации

В случае реализации программы магистратуры в сетевой форме требования к реализации программы магистратуры должны обеспечиваться совокупностью ресурсов материально-технического и учебно-методического обеспечения, предоставляемого организациями, участвующими в реализации программы магистратуры в сетевой форме.

Требования к материально-техническому и учебно-методическому обеспечению программ магистратуры.

Специальные помещения должны представлять собой учебные аудитории для проведения занятий лекционного типа, занятий семинарского типа, курсового проектирования (выполнения курсовых работ), групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации, а также помещения для самостоятельной работы и помещения для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования. Специальные помещения должны быть укомплектованы специализированной мебелью и техническими средствами обучения, служащими для представления учебной информации большой аудитории.

Для проведения занятий лекционного типа предлагаются наборы демонстрационного оборудования и учебно-наглядных пособий, обеспечивающие тематические иллюстрации, соответствующие примерным программам дисциплин (модулей), рабочим учебным программам дисциплин (модулей).

Перечень материально-технического обеспечения, необходимого для реализации программы магистратуры, включает в себя лаборатории, оснащенные лабораторным оборудованием, в зависимости от степени сложности.

Помещения для самостоятельной работы обучающихся должны быть оснащены компьютерной техникой с возможностью подключения к сети "Интернет" и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду организации.

В случае применения электронного обучения, дистанционных образовательных технологий допускается замена специально оборудованных помещений их виртуальными аналогами, позволяющими обучающимся осваивать умения и навыки, предусмотренные профессиональной деятельностью.

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.

Организация должна быть обеспечена необходимым комплектом лицензионного программного обеспечения (состав определяется в рабочих программах дисциплин (модулей) и подлежит ежегодному обновлению).

Электронно-библиотечная система (электронная библиотека) и электронная информационно-образовательная среда должны обеспечивать одновременный доступ не менее 25 процентов обучающихся по программе магистратуры.

Обучающимся должен быть обеспечен доступ (удаленный доступ), в том числе в случае применения электронного обучения, дистанционных образовательных технологий, к современным профессиональным базам данных и информационным справочным системам, состав которых определяется в рабочих программах дисциплин (модулей) и подлежит ежегодному обновлению.

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

5 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 ОПОП осуществляется в соответствии с положением о текущем контроле успеваемости и промежуточной аттестации студентов и положении об оценочных материалах по образовательной программе высшего образования.

Для аттестации обучающихся создаются оценочные материалы, включающие типовые задания, контрольные работы, тесты и др., позволяющие оценить знания, умения и уровень приобретённых компетенций.

Конкретные формы и процедуры контроля текущей успеваемости и промежуточной аттестации по каждой дисциплине и практике разрабатываются в составе рабочих программ дисциплин и программ практик и доводятся до сведения обучающихся в установленном порядке.

Оценочные материалы, сопровождающие реализацию ОПОП, разработаны для проверки качества формирования компетенций в соответствии с требованиями положения об оценочных материалах ОПОП ВО

Образцы оценочных материалов приведены в рабочих программах учебных дисциплин и программах практик. Комплекты оценочных материалов по дисциплинам и практикам в полном объёме находятся на кафедрах, обеспечивающих преподавание дисциплин и проведение практик и ответственных за разработку соответствующих рабочих программ дисциплин и программ практик.

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

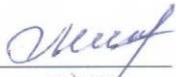
Общие положения государственной итоговой аттестации сформулированы в «Положение о государственной итоговой аттестации по образовательным программам высшего образования – программам бакалавриата, программам специалитета, программам магистратуры», в соответствии с которым по данной ОПОП разработана Программа государственной итоговой аттестации обучающихся. Составной частью Программы ГИА являются оценочные материалы государственной итоговой аттестации и требования к содержанию, объёму и структуре выпускных квалификационных работ.

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

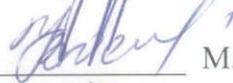
6 ОРГАНИЗАЦИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ДЛЯ ОБУЧЕНИЯ ИНВАЛИДОВ И ЛИЦ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ

Организация образовательного процесса для обучения инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья по образовательной программе осуществляется в соответствии с законодательством Российской Федерации в сфере образования и локальными нормативными актами АлтГТУ.

ОПОП согласована:

Начальник УМУ  М.А. Кайгородова «28» мая 2020 г.
подпись Ф.И.О. дата

Директор ИнБиоХим  А.А. Беушев «28» мая 2020 г.
подпись Ф.И.О. дата

Зав. кафедрой ТПП  М.П. Щетинин «28» мая 2020 г.
подпись Ф.И.О. дата

Согласование с работодателями

ОПОП ВО 19.04.03 «Продукты питания животного происхождения» профиль «Технология молока и молочных продуктов» согласована:

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.

