



федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Камчатский государственный технический университет»

ОСНОВНАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА
Система менеджмента качества

**Основная профессиональная образовательная программа
высшего образования по направлению подготовки
19.03.03 Продукты питания животного происхождения**

ПРИНЯТО

Решением Ученого совета университета

Протокол № 7 от 18 марта 2020 г.

(в ред. от 30.08.2022 на заседании УС, протокол
№ 10)

УТВЕРЖДАЮ

Председатель Ученого совета

ФГБОУ ВО «КамчатГТУ»,

ректор

С.А. Левков



30 августа 2022 г.

**ОСНОВНАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ
ПРОГРАММА
высшего образования**

направление подготовки

19.03.03 Продукты питания животного происхождения
(уровень бакалавриата)

Направленность (профиль)

«Технология рыбы и рыбных продуктов»

Петропавловск-Камчатский, 2022

Содержание

1.	Общие положения	4
1.1	Назначение основной профессиональной образовательной программы	4
1.2	Нормативные документы для разработки основной профессиональной образовательной программы	4
1.3	Общая характеристика, разработка, согласование и утверждение основной профессиональной образовательной программы	5
1.4	Цель (миссия) основной профессиональной образовательной программы	5
1.5	Сроки освоения основной профессиональной образовательной программы по формам обучения	5
1.6	Трудоемкость основной профессиональной образовательной программы	5
1.7	Требования к абитуриенту	6
1.8	Основные пользователи основной профессиональной образовательной программы	6
2.	Характеристика профессиональной деятельности выпускника	6
2.1	Область профессиональной деятельности выпускника	6
2.2	Объекты профессиональной деятельности выпускника	6
2.3	Виды профессиональной деятельности выпускника	7
2.4	Задачи профессиональной деятельности выпускника	7
3.	Компетенции выпускника как совокупный ожидаемый результат образования по завершении освоения основной профессиональной образовательной программы	8
3.1	Компетенции выпускника по ФГОС ВО	8
3.2	Этапы формирования компетенций	10
3.3	Матрица компетенций	19
4.	Документы, регламентирующие содержание и организацию образовательного процесса при реализации основной профессиональной образовательной программы	24
4.1	Структура программы бакалавриата	24
4.2	Учебный план	25
4.3	График учебного процесса	26
4.4	Рабочие программы дисциплин	27
4.5	Программы практик	27
4.6	Программа государственной итоговой аттестации	29

Основная профессиональная образовательная программа высшего образования по направлению подготовки 19.03.03 Продукты питания животного происхождения

5.	Ресурсное обеспечение основной профессиональной образовательной программы	30
5.1	Кадровое обеспечение основной профессиональной образовательной программы	30
5.2	Учебно-методическое и информационное обеспечение основной профессиональной образовательной программы	31
5.3	Материально-техническое обеспечение основной профессиональной образовательной программы	32
6.	Нормативно-методическое обеспечение системы оценки качества освоения обучающимися основной профессиональной образовательной программы	33
6.1	Оценочные средства для проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации	33
6.2	Оценочные средства для государственной итоговой аттестации	33
7.	Особенности организации образовательного процесса для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья	33
8.	Характеристика социально-культурной среды вуза, обеспечивающей развитие общекультурных компетенций обучающихся	34
9.	Другие нормативно-методические документы и материалы, обеспечивающие качество подготовки обучающихся	38
10.	Регламент по организации периодического обновления основной профессиональной образовательной программы	40

1 Общие положения

1.1 Назначение основной профессиональной образовательной программы

Основная профессиональная образовательная программа бакалавриата, реализуемая Федеральным государственным бюджетным образовательным учреждением высшего образования «Камчатский государственный технический университет» по направлению подготовки 19.03.03 Продукты питания животного происхождения, направленность (профиль) «Технология рыбы и рыбных продуктов», представляет собой систему документов, разработанных и утвержденных Университетом с учетом требований рынка труда на основе Федерального государственного образовательного стандарта по соответствующему направлению подготовки высшего образования.

Основная профессиональная образовательная программа регламентирует цели, ожидаемые результаты, содержание, организационно-педагогические условия и технологии реализации образовательного процесса, формы аттестации, оценку качества подготовки выпускника по данному направлению подготовки и включает в себя: учебный план, календарный учебный график, рабочие программы дисциплин (модулей), программы практик, оценочные средства (фонд оценочных средств) для текущей, промежуточной и государственной итоговой аттестации обучающихся, характеристику методов и средств обучения, применяемых образовательных технологий и учебно-методического обеспечения учебного процесса.

1.2 Нормативные документы для разработки основной профессиональной образовательной программы

Нормативную базу разработки образовательной программы составляют:

- Федеральный закон Российской Федерации «Об образовании в Российской Федерации» № 273-ФЗ от 29 декабря 2012 года;
- Федеральный государственный образовательный стандарт (ФГОС) высшего образования (ВО) по направлению подготовки 19.03.03 Продукты питания животного происхождения, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № 199 от 12 марта 2015 г.;
- Приказ Министерства науки и высшего образования Российской Федерации № 245 от 06 апреля 2021 года «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам высшего образования – программам бакалавриата, программам специалитета, программам магистратуры»;
- Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации № 636 от 29 июня 2015 года «Об утверждении порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам высшего образования – программам бакалавриата, программам специалитета и программам магистратуры»;
- Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации № 1383 от 27 ноября 2015 года «Об утверждении Положения о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы высшего образования»
- Методические рекомендации по организации образовательного процесса для обучения инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья в образовательных организациях высшего образования, в том числе оснащенности образовательного про-

Основная профессиональная образовательная программа высшего образования по направлению подготовки 19.03.03 Продукты питания животного происхождения

цесса Министерства образования и науки РФ от 08.04.2014 г. № АК – 44/05 вн;

- Методические рекомендации по разработке основных профессиональных образовательных программ и дополнительных профессиональных программ с учетом соответствующих профессиональных стандартов МОН РФ от 22.01.2015 г. №ДЛ-1/05вн;
- Устав Федерального государственного бюджетного образовательного учреждения высшего образования «Камчатский государственный технический университет».

1.3 Общая характеристика, разработка, согласование и утверждение основной профессиональной образовательной программы

Основная профессиональная образовательная программа включает в себя: учебный план, календарный учебный график, рабочие программы дисциплин, фонды оценочных средств и другие материалы, обеспечивающие качество подготовки обучающихся, а также программы практик, методические материалы, обеспечивающие реализацию соответствующей образовательной технологии.

Образовательная деятельность по программе бакалавриата осуществляется на государственном языке Российской Федерации.

Основная профессиональная образовательная программа разрабатывается на выпускающей кафедре, утверждается на Ученом совете университета и обновляется с учетом развития науки, культуры, экономики, техники, технологий и социальной сферы.

1.4 Цель (миссия) основной профессиональной образовательной программы

Цель основной профессиональной образовательной программы - подготовка высокопрофессиональных кадров для Камчатского края, обладающих сформированными в соответствии с ФГОС ВО общекультурными, общепрофессиональными и профессиональными компетенциями, необходимыми для осуществления производственно-технологической, научно-исследовательской, проектной деятельности в сфере продуктов питания животного происхождения.

Программа бакалавриата носит академический характер.

1.5 Сроки освоения основной профессиональной образовательной программы по формам обучения

Срок освоения образовательной программы по очной форме обучения, включая каникулы, предоставляемые после прохождения государственной итоговой аттестации, составляет 4 года, по заочной форме – 4 года и 6 месяцев.

При обучении по индивидуальному плану лиц с ограниченными возможностями здоровья может быть увеличен по их желанию не более чем на 1 год по сравнению со сроком получения образования для соответствующей формы обучения. Объем программы бакалавриата за один учебный год при обучении по индивидуальному плану вне зависимости от формы обучения не может составлять более 75 з.е.

1.6 Трудоемкость основной профессиональной образовательной программы

Объем программы бакалавриата составляет 240 зачетных единиц вне зависимости от формы обучения и применяемых образовательных технологий.

1.7 Требования к абитуриенту

Требования к абитуриенту устанавливаются правилами приема граждан в ФГБОУ ВО «Камчатский государственный технический университет».

1.8 Основные пользователи основной профессиональной образовательной программы

Основными пользователями основной профессиональной образовательной программы являются: руководство университета, профессорско-преподавательский состав и обучающиеся; государственные экзаменационные комиссии, работодатели соответствующей сферы профессиональной деятельности.

2 Характеристика профессиональной деятельности выпускника

2.1 Область профессиональной деятельности выпускника

Область профессиональной деятельности выпускников, освоивших программу бакалавриата, включает:

- участие в организации и проведении технологических процессов;
- проведение входного контроля качества сырья и вспомогательных материалов, производственный контроль полуфабрикатов;
- участие в разработке технической документации, осуществление контроля качества продукции в соответствии с требованиями санитарных, ветеринарных норм и правил;
- осуществление контроля соблюдения экологической чистоты производственных процессов;
- участие в разработке новых видов продукции и технологий в области здорового питания населения на основе научных исследований;
- участие в подготовке проектно-технологической документации с учетом международного опыта;
- переработку и хранение продовольственного сырья животного происхождения на пищевых предприятиях;
- эксплуатацию технологического оборудования пищевых предприятий;
- разработку рецептур, технологий и нормативной документации производства новых продуктов питания;
- организацию производства и обслуживания на пищевых предприятиях.

2.2 Объекты профессиональной деятельности выпускника

Объектами профессиональной деятельности выпускников, освоивших программу бакалавриата, являются пищевые предприятия, специализированные цеха, имеющие функции пищевого производства, сырье, полуфабрикаты и продукты животного происхождения и гидробионты, продукты переработки (вторичное) и отходы, пищевые ингредиенты и добавки, технологическое оборудование, приборы, нормативная, проектно-технологическая документация, санитарные, ветеринарные и строительные нормы и правила, международные стандарты, методы и средства контроля качества сырья, полуфаб-

Основная профессиональная образовательная программа высшего образования по направлению подготовки 19.03.03 Продукты питания животного происхождения

рикатов и готовых продуктов, простые инструменты качества, системы качества, базы данных технологического, технического характера, данные мониторинга экологической и биологической безопасности продовольствия и окружающей среды.

2.3 Виды профессиональной деятельности выпускника

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

- производственно-технологическая;
- научно-исследовательская;
- проектная.

2.4 Задачи профессиональной деятельности выпускника

Выпускник, освоивший программу академического бакалавриата, в соответствии с видами профессиональной деятельности, на которые ориентирована программа бакалавриата, готов решать следующие профессиональные задачи:

производственно-технологическая деятельность:

- участие в разработке и осуществлении технологических процессов;
- участие в работах по доводке и освоению технологических процессов в ходе подготовки производства новой продукции;
- выполнение мероприятий по обеспечению качества продукции;
- организация метрологического обеспечения технологических процессов, использование типовых методов контроля качества выпускаемой продукции;
- организация рабочих мест, их техническое оснащение, подбор и размещение технологического оборудования;
- оформление документов для получения разрешительной документации для функционирования пищевых предприятий;
- участие в работах по внедрению новых видов сырья, современных технологий и производств продуктов питания, нового технологического оборудования;
- контроль соблюдения технологической дисциплины;
- подбор и размещение технологического оборудования;
- оценка влияния новых технологий, новых видов сырья и технологического оборудования на конкурентоспособность продукции производства и рентабельность предприятия;
- оценка инновационного потенциала новой продукции;
- подготовка документации по менеджменту качества технологических процессов на производственных участках;
- контроль соблюдения экологической безопасности производства;

научно-исследовательская деятельность:

- изучение и анализ научно-технической информации, отечественного и зарубежного опыта по тематике исследования;
- постановка и выполнение экспериментов по заданной методике, анализ результатов;

Основная профессиональная образовательная программа высшего образования по направлению подготовки 19.03.03 Продукты питания животного происхождения

- проведение измерений и наблюдений, составление описания проводимых исследований, подготовка данных для составления обзоров, отчетов и научных публикаций;
- составление отчета по выполненному заданию, участие во внедрении результатов исследований и разработок;

проектная деятельность:

- формирование целей проекта (программы), решения задач, критериев и показателей достижения целей, построение структуры их взаимосвязей;
- выявление приоритетов решения задач с учетом нравственных аспектов деятельности;
- разработка обобщенных вариантов решения проблемы, анализ этих вариантов, прогнозирование последствий, нахождение компромиссных решений в условиях многокритериальности и неопределенности, планирование реализации проекта;
- выполнение работ в области научно-технической деятельности по проектированию;
- разработка порядка выполнения работ, планов размещения оборудования, технического оснащения и организации рабочих мест, расчет производственных мощностей и загрузки оборудования;
- участие в разработке технически обоснованных норм времени (выработки), расчет нормативов материальных затрат (технические нормы расхода сырья, полуфабрикатов, материалов).

3 Компетенции выпускника как совокупный ожидаемый результат образования по завершении освоения основной профессиональной образовательной программы

3.1 Компетенции выпускника по ФГОС ВО

Компетенции выпускника – его способность применять знания, умения и личностные качества в соответствии с задачами профессиональной деятельности.

Выпускник, освоивший программу бакалавриата, должен обладать следующими общекультурными компетенциями:

- способностью использовать основы философских знаний для формирования мировоззренческой позиции (ОК-1);
- способностью анализировать основные этапы и закономерности исторического развития общества для формирования гражданской позиции (ОК-2);
- способностью использовать основы экономических знаний в различных сферах деятельности (ОК-3);
- способностью использовать основы правовых знаний в различных сферах деятельности (ОК-4);
- способностью к коммуникации в устной и письменной формах на русском и иностранном языках для решения задач межличностного и межкультурного взаимодействия (ОК-5);
- способностью работать в коллективе, толерантно воспринимая социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия (ОК-6);
- способностью к самоорганизации и самообразованию (ОК-7);

Основная профессиональная образовательная программа высшего образования по направлению подготовки 19.03.03 Продукты питания животного происхождения

- способностью использовать методы и средства физической культуры для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности (ОК-8);
- готовностью пользоваться основными методами защиты производственного персонала и населения от возможных последствий аварий, катастроф, стихийных бедствий (ОК-9);

общепрофессиональными компетенциями:

- способностью решать стандартные задачи профессиональной деятельности на основе информационной и библиографической культуры с применением информационно-коммуникационных технологий и с учетом основных требований информационной безопасности (ОПК-1);
- способностью разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения (ОПК-2);
- способностью осуществлять технологический контроль качества готовой продукции (ОПК-3);
- готовностью эксплуатировать различные виды технологического оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности на пищевых предприятиях (ОПК-4);

профессиональными компетенциями:

производственно-технологическая деятельность:

- способностью использовать нормативную и техническую документацию, регламенты, ветеринарные нормы и правила в производственном процессе (ПК-1);
- способностью осуществлять элементарные меры безопасности при возникновении экстренных ситуаций на тепло-, энергооборудовании и других объектах жизнеобеспечения предприятия (ПК-2);
- способностью изучать научно-техническую информацию отечественного и зарубежного опыта по тематике исследования (ПК-3);
- способностью применять метрологические принципы инструментальных измерений, характерных для конкретной предметной области (ПК-4);
- способностью организовывать входной контроль качества сырья и вспомогательных материалов, производственный контроль полуфабрикатов, параметров технологических процессов и контроль качества готовой продукции (ПК-5);
- способностью обрабатывать текущую производственную информацию, анализировать полученные данные и использовать их в управлении качеством продукции (ПК-6);
- способностью обосновывать нормы расхода сырья и вспомогательных материалов при производстве продукции (ПК-7);
- способностью разрабатывать нормативную и техническую документацию, технические регламенты (ПК-8);
- готовностью осуществлять контроль соблюдения экологической и биологической безопасности сырья и готовой продукции (ПК-9);
- готовностью осваивать новые виды технологического оборудования при изменении схем технологических процессов, осваивать новые приборные техники и новые методы исследования (ПК-10);

Основная профессиональная образовательная программа высшего образования по направлению подготовки 19.03.03 Продукты питания животного происхождения

- способностью организовывать технологический процесс производства продуктов питания животного происхождения (ПК-11);
- готовностью выполнять работы по рабочим профессиям (ПК-12);
- владением современными информационными технологиями, готовностью использовать сетевые компьютерные технологии и базы данных в своей предметной области, пакеты прикладных программ для выполнения необходимых расчетов (ПК-13);

научно-исследовательская деятельность:

- готовностью использовать математическое моделирование процессов и объектов на базе стандартных пакетов автоматизированного проектирования и исследований (ПК-25);
- способностью проводить эксперименты по заданной методике и анализировать результаты (ПК-26);
- способностью измерять, наблюдать и составлять описания проводимых исследований, обобщать данные для составления обзоров, отчетов и научных публикаций, участвовать во внедрении результатов исследований и разработок (ПК-27);
- способностью организовывать защиту объектов интеллектуальной собственности, результатов исследований и разработок как коммерческой тайны предприятия (ПК-28);

проектная деятельность:

- способностью формулировать цели проекта (программы), решать задачи, определять критерии и показатели достижения целей, структурировать их взаимосвязь, определять приоритетные решения задач с учетом нравственных аспектов деятельности (ПК-29);
- готовностью выполнять работу в области научно-технической деятельности по проектированию (ПК-30);
- способностью разрабатывать порядок выполнения работ, планы размещения оборудования, технического оснащения и организации рабочих мест, рассчитывать производственные мощности и загрузку оборудования, участвовать в разработке технически обоснованных норм времени (выработки), рассчитывать нормативы материальных затрат (технические нормы расхода сырья, полуфабрикатов, материалов) (ПК-31).

3.2 Этапы формирования компетенций

Этапы формирования компетенций представлены в таблице ниже.

Этапы формирования компетенций

Код дисциплины из УП	Наименование дисциплины (в соответствии с УП)	1 курс		2 курс		3 курс		4 курс	
		1 сем.	2 сем.	3 сем.	4 сем.	5 сем.	6 сем.	7 сем.	8 сем.
ОК - 1 способность использовать основы философских знаний для формирования мировоззренческой позиции									
БЗ.Б.02	Философия		Э						
БЗ.Б.01	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты								Защита ВКР
ОК- 2 способность анализировать основные этапы и закономерности исторического развития общества для формирования гражданской позиции									
Б1.Б.01	История	Э							

Основная профессиональная образовательная программа высшего образования по направлению подготовки 19.03.03 Продукты питания животного происхождения

ОК-7 способность к самоорганизации и самообразованию									
Б1.Б.10	Физика		30	Э					
Б1.Б.09	Математика	Э	30	Э					
Б1.В.ДВ.02.02	Логика		30						
Б2.В.02.01(П)	Научно-исследовательская работа				30				
Б3.Б.01	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты								Защита ВКР
ОК-8 способность использовать методы и средства физической культуры для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности									
Б1.Б.22	Физическая культура и спорт	З							
Б1.Б.ДВ.01	Элективные курсы по физической культуре		З		З	З	З		
Б3.Б.01	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты								Защита ВКР
ОК- 9 готовность пользоваться основными методами защиты производственного персонала и населения от возможных последствий аварий, катастроф, стихийных бедствий									
Б1.Б.04	Безопасность жизнедеятельности			Э					
Б3.Б.01	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты								Защита ВКР
ОПК-1 способность решать стандартные задачи профессиональной деятельности на основе информационной и библиографической культуры с применением информационно-коммуникационных технологий и с учетом основных требований информационной безопасности									
Б1.Б.03	Биология	З							
Б1.Б.05	Основы общей и неорганической химии	Э	Э						
Б1.Б.06	Анатомия и гистология с-х животных		Э						
Б1.Б.10	Физика		30	Э					
Б1.Б.07	Инженерная и компьютерная графика	Э							
Б2.В.01.01(У)	Практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности		30						
Б1.Б.09	Математика	Э	30	Э					
Б1.Б.14	Органическая химия			З	Э				
Б1.Б.15	Аналитическая химия и физико-химические методы анализа			З	Э				
Б2.В.02.01(П)	Научно-исследовательская работа				30				
Б1.Б.17	Биохимия					Э			
Б1.Б.18	Физическая и коллоидная химия					Э	Э		

Система менеджмента качества ФГБОУ ВО «КамчатГТУ»									
Основная профессиональная образовательная программа высшего образования по направлению подготовки 19.03.03 Продукты питания животного происхождения									
Б1.Б.19	Общая микробиология и микробиология						Э		
Б3.Б.01	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты								Защита ВКР
ОПК-2 способность разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения									
Б1.В.04	Общая технология отрасли				Э				
Б1.Б.16	Пищевые и биологически активные добавки				30				
Б2.В.02.02(П)	Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (в том числе технологическая практика)						30		
Б1.Б.21	Биологическая безопасность пищевых систем							Э	
Б2.В.02.03(Пд)	Преддипломная практика								30
Б3.Б.01	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты								Защита ВКР
ОПК-3 способность осуществлять технологический контроль качества готовой продукции									
Б1.Б.11	Основы законодательства и стандартизации в пищевой промышленности				Э				
Б1.В.16	Управление качеством на предприятиях пищевой промышленности								Э
Б3.Б.01	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты								Защита ВКР
ОПК-4 готовность эксплуатировать различные виды технологического оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности на пищевых предприятиях									
Б1.Б.04	Безопасность жизнедеятельности			30					
Б2.В.02.02(П)	Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (в том числе технологическая практика)						30		
ФТД.В.01	Гражданское население в противодействии распространению идеологии терроризма						3		
Б1.В.10	Технологическое оборудование рыбоперерабатывающих производств							Э	
Б3.Б.01	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты								Защита ВКР
ПК - 1 способность использовать нормативную и техническую документацию, регламенты, ветеринарные нормы и правила в производственном процессе									
Б1.В.04	Общая технология отрасли				Э				
Б1.В.ДВ.11.01	Микробиология рыбы и рыбных продуктов							30	
Б1.В.ДВ.11.02	Полуколлоиды							30	
Версия: 1.0									
								Стр. 13 из 40	

Основная профессиональная образовательная программа высшего образования по направлению подготовки 19.03.03 Продукты питания животного происхождения

Б3.Б.01	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты								ВКР
ПК - 2 способность осуществлять элементарные меры безопасности при возникновении экстренных ситуаций на тепло-, энергооборудовании и других объектах жизнеобеспечения предприятия									
Б1.В.02	Теплоэнергоснабжение предприятий			30					
Б2.В.02.02(П)	Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (в том числе технологическая практика)						30		
Б3.Б.01	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты								Защита ВКР
ПК-3 способность изучать научно-техническую информацию отечественного и зарубежного опыта по тематике исследования									
Б1.В.ДВ.06.02	История технологии пищевых производств			3					
Б2.В.02.01(П)	Научно-исследовательская работа				30				
Б1.В.ДВ.04.02	Основы научных исследований						3		
Б2.В.02.02(П)	Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (в том числе технологическая практика)						30		
Б3.Б.01	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты								Защита ВКР
ПК-4 способность применять метрологические принципы инструментальных измерений, характерных для конкретной предметной области									
Б1.В.01	Реология	30							
Б1.В.06	Метрология и стандартизация						Э		
Б1.В.ДВ.07.02	Структурообразователи и рыбные композиции								3
Б3.Б.01	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты								Защита ВКР
ПК-5 способность организовывать входной контроль качества сырья и вспомогательных материалов, производственный контроль полуфабрикатов, параметров технологических процессов и контроль качества готовой продукции									
Б1.В.ДВ.06.01	Сырье и материалы рыбной отрасли			3					
Б1.В.ДВ.09.01	Основы рационального питания				3				
Б1.В.ДВ.09.02	Физиология питания				3				
Б1.В.08	Контроль производства и качества рыбных продуктов						30		
Б1.В.ДВ.11.01	Микробиология рыбы и рыбных продуктов							30	
Б1.В.ДВ.07.01	Физико-механические свойства сырья и готовой продукции								3
Б1.В.ДВ.08.01	Основы биотехнологии								3

Основная профессиональная образовательная программа высшего образования по направлению подготовки 19.03.03 Продукты питания животного происхождения

Б1.В.ДВ.08.02	Основы биоэнергетики								3
Б3.Б.01	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты								Защита ВКР
ПК -6 способность обрабатывать текущую производственную информацию, анализировать полученные данные и использовать их в управлении качеством продукции									
Б1.В.03	Менеджмент				3О				
Б1.В.16	Управление качеством на предприятиях пищевой промышленности								Э
Б3.Б.01	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты								Защита ВКР
ПК-7 способность обосновывать нормы расхода сырья и вспомогательных материалов при производстве продукции									
Б1.В.05	Процессы и аппараты					Э, КР			
Б2.В.02.02(П)	Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (в том числе технологическая практика)						3О		
Б1.В.13	Технология рыбы и рыбных продуктов							Э, КР	
Б2.В.02.03(Пд)	Преддипломная практика								3О
Б3.Б.01	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты								Защита ВКР
ПК - 8 способность разрабатывать нормативную и техническую документацию, технические регламенты									
Б1.В.ДВ.10.01	Маркетинг					3О			
Б1.В.ДВ.10.02	Маркетинговые исследования					3О			
Б1.В.08	Контроль производства и качества рыбных продуктов						3О		
Б1.В.ДВ.05.01	Документационное обеспечение управления								3
Б1.В.ДВ.05.02	Нормативная база рыбной отрасли								3
Б3.Б.01	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты								Защита ВКР
ПК-9 готовность осуществлять контроль соблюдения экологической и биологической безопасности сырья и готовой продукции									
Б2.В.01.01(У)	Практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности		3О						

Основная профессиональная образовательная программа высшего образования по направлению подготовки 19.03.03 Продукты питания животного происхождения

Б1.В.ДВ.06.01	Сырье и материалы рыбной отрасли			3					
Б1.Б.17	Биохимия					Э			
Б3.Б.01	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты								Защита ВКР
ПК - 10 готовность осваивать новые виды технологического оборудования при изменении схем технологических процессов, осваивать новые приборные техники и новые методы исследования									
Б1.В.07	Автоматизированные системы управления						Э		
Б2.В.02.02(П)	Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (в том числе технологическая практика)						30		
Б1.В.10	Технологическое оборудование рыбоперерабатывающих производств							Э	
Б3.Б.01	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты								Защита ВКР
ПК-11 способность организовывать технологический процесс производства продуктов питания животного происхождения									
Б2.В.02.02(П)	Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (в том числе технологическая практика)						30		
Б1.В.13	Технология рыбы и рыбных продуктов							Э,КР	
Б3.Б.01	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты								Защита ВКР
ПК -12 готовность выполнять работы по рабочим профессиям									
Б1.В.13	Технология рыбы и рыбных продуктов							Э,КР	
Б3.Б.01	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты								Защита ВКР
ПК-13 владение современными информационными технологиями, готовностью использовать сетевые компьютерные технологии и базы данных в своей предметной области, пакеты прикладных программ для выполнения необходимых расчетов									
Б1.В.ДВ.04.01	Математические методы обработки экспериментальных данных					3			
Б1.В.11	Компьютерная графика в проектировании пищевых производств							30	
ФТД.В.02	Компьютерные технологии в представлении результатов научных исследований							3	
Б3.Б.01	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру за-								Защита ВКР

Основная профессиональная образовательная программа высшего образования по направлению подготовки 19.03.03 Продукты питания животного происхождения

	щиты								
ПК - 25 готовность использовать математическое моделирование процессов и объектов на базе стандартных пакетов автоматизированного проектирования и исследований									
Б2.В.02.01(П)	Научно-исследовательская работа				30				
Б1.В.07	Автоматизированные системы управления						Э		
Б3.Б.01	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты								Защита ВКР
ПК-26 способность проводить эксперименты по заданной методике и анализировать результаты									
Б1.В.15	Исследовательская работа	3							3
Б1.В.ДВ.02.02	Логика		30						
Б2.В.02.01(П)	Научно-исследовательская работа				30				
Б1.В.19	Общая микробиология и микробиология						Э		
Б1.В.09	Методы исследования рыбы и рыбных продуктов							Э	
Б1.В.12	Научные основы производства рыбных продуктов								3
Б3.Б.01	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты								Защита ВКР
ПК-27 способность измерять, наблюдать и составлять описания проводимых исследований, обобщать данные для составления обзоров, отчетов и научных публикаций, участвовать во внедрении результатов исследований и разработок									
Б1.В.15	Исследовательская работа	3							3
Б1.В.ДВ.01.01	Русский язык и культура речи		3						
Б1.В.ДВ.01.02	Риторика		3						
Б2.В.02.01(П)	Научно-исследовательская работа				30				
Б1.В.ДВ.03.01	Профессиональный английский язык					3	3		
Б1.В.ДВ.03.02	Деловой английский язык					3	3		
Б1.В.09	Методы исследования рыбы и рыбных продуктов							Э	
Б1.В.12	Научные основы производства рыбных продуктов								3
Б3.Б.01	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты								Защита ВКР
ПК - 28 способность организовывать защиту объектов интеллектуальной собственности, результатов исследований и разработок как коммерческой тайны предприятия									
Б1.В.11	Основы законодательства и стандартизации в пищевой промышленности			Э					

Система менеджмента качества ФГБОУ ВО «КамчатГТУ»									
Основная профессиональная образовательная программа высшего образования по направлению подготовки 19.03.03 Продукты питания животного происхождения									
Б1.В.ДВ.02.01	Право		30						
Б2.В.02.01(П)	Научно-исследовательская работа				30				
Б3.Б.01	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты								Защита ВКР
ПК - 29 способность формулировать цели проекта (программы), решать задачи, определять критерии и показатели достижения целей, структурировать их взаимосвязь, определять приоритетные решения с учетом нравственных аспектов деятельности									
Б1.В.03	Менеджмент				30				
Б1.В.ДВ.04.02	Основы научных исследований					3			
Б2.В.02.03(Пд)	Преддипломная практика								30
ФТД.В.01	Гражданское население в противодействии распространению идеологии терроризма						3		
Б3.Б.01	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты								Защита ВКР
ПК-30 готовность выполнять работу в области научно-технической деятельности по проектированию									
Б1.В.14	Проектирование предприятий рыбной отрасли								Э
Б2.В.02.03(Пд)	Преддипломная практика								30
Б3.Б.01	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты								Защита ВКР
ПК-31 способность разрабатывать порядок выполнения работ, планы размещения оборудования, технического оснащения и организации рабочих мест, рассчитывать производственные мощности и загрузку оборудования, участвовать в разработке технически обоснованных норм времени (выработки), рассчитывать нормативы материальных затрат (технические нормы расхода сырья, полуфабрикатов, материалов)									
Б1.В.14	Проектирование предприятий рыбной отрасли								Э
Б2.В.02.03(Пд)	Преддипломная практика								30
Б3.Б.01	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты								Защита ВКР
3.1 Матрица компетенций Матрица компетенций представлена в таблице ниже.									
Версия: 1.0								Стр. 18 из 40	

Основная профессиональная образовательная программа высшего образования по направлению подготовки 19.03.03 Продукты питания животного происхождения

Матрица компетенций

Код и наименование дисциплины (в соответствии с УП)	Формируемые компетенции																																
	ОК-1	ОК-2	ОК-3	ОК-4	ОК-5	ОК-6	ОК-7	ОК-8	ОК-9	ОПК-1	ОПК-2	ОПК-3	ОПК-4	ПК-1	ПК-2	ПК-3	ПК-4	ПК-5	ПК-6	ПК-7	ПК-8	ПК-9	ПК-10	ПК-11	ПК-12	ПК-13	ПК-25	ПК-26	ПК-27	ПК-28	ПК-29	ПК-30	ПК-31
Б1.Б.01 История		*																															
Б1.Б.02 Философия	*																																
Б1.Б.03 Биология										*																							
Б1.Б.04 Безопасность жизнедеятельности									*			*																					
Б1.Б.05 Основы общей и неорганической химии										*																							
Б1.Б.06 Анатомия и гистология с-х животных										*																							
Б1.Б.07 Инженерная и компьютерная графика										*																							
Б1.Б.08 Иностранный язык					*																												
Б1.Б.09 Математика							*			*																							
Б1.Б.10 Физика							*			*																							
Б1.Б.11 Основы законодательства и стандартизации в пищевой промышленности				*								*																		*			
Б1.Б.12 Социология и политология		*																															
Б1.Б.13 Психология управления						*																											
Б1.Б.14 Органическая химия										*																							
Б1.Б.15 Аналитическая химия и физико-химические методы анализа										*																							

**Основная профессиональная образовательная программа высшего образования по
направлению подготовки 19.03.03 Продукты питания животного происхождения**

Код и наименование дисциплины (в соответствии с УП)	Формируемые компетенции																																
	ОК-1	ОК-2	ОК-3	ОК-4	ОК-5	ОК-6	ОК-7	ОК-8	ОК-9	ОПК-1	ОПК-2	ОПК-3	ОПК-4	ПК-1	ПК-2	ПК-3	ПК-4	ПК-5	ПК-6	ПК-7	ПК-8	ПК-9	ПК-10	ПК-11	ПК-12	ПК-13	ПК-25	ПК-26	ПК-27	ПК-28	ПК-29	ПК-30	ПК-31
Б1.Б.16 Пищевые и биологически активные добавки										*																							
Б1.Б.17 Биохимия									*												*												
Б1.Б.18 Физическая и коллоидная химия									*																								
Б1.Б.19 Общая микробиология и микробиология									*																		*						
Б1.Б.20 Экономика и управление производством			*																														
Б1.Б.21 Биологическая безопасность пищевых систем										*																							
Б1.Б.22 Физическая культура и спорт							*																										
Б1.Б.ДВ.01 Элективные курсы по физической культуре							*																										
Б1.В.01 Реология																	*																
Б1.В.02 Теплоэнергоснабжение предприятий														*																			
Б1.В.03 Менеджмент																		*												*			
Б1.В.04 Общая технология отрасли										*			*																				
Б1.В.05 Процессы и аппараты																			*														
Б1.В.06 Метрология и стандартизация																	*																
Б1.В.07 Автоматизированные системы управления																						*				*							

**Основная профессиональная образовательная программа высшего образования по
направлению подготовки 19.03.03 Продукты питания животного происхождения**

Код и наименование дисциплины (в соответствии с УП)	Формируемые компетенции																																	
	ОК-1	ОК-2	ОК-3	ОК-4	ОК-5	ОК-6	ОК-7	ОК-8	ОК-9	ОПК-1	ОПК-2	ОПК-3	ОПК-4	ПК-1	ПК-2	ПК-3	ПК-4	ПК-5	ПК-6	ПК-7	ПК-8	ПК-9	ПК-10	ПК-11	ПК-12	ПК-13	ПК-25	ПК-26	ПК-27	ПК-28	ПК-29	ПК-30	ПК-31	
Б1.В.08 Контроль производства и качества рыбных продуктов																		*			*													
Б1.В.09 Методы исследования рыбы и рыбных продуктов																												*	*					
Б1.В.10 Технологическое оборудование рыбоперерабаты- вающих производств													*										*											
Б1.В.11 Компьютерная графика в проектировании пищевых производств																									*									
Б1.В.12 Научные основы производства рыбных продуктов																												*	*					
Б1.В.13 Технология рыбы и рыбных продуктов																			*					*	*									
Б1.В.14 Проектирование предприятий рыбной отрасли																				*					*	*							*	*
Б1.В.15 Исследовательская работа																												*	*					
Б1.В.16 Управление качеством на предприятиях пищевой про- мышленности												*							*															
Б1.В.ДВ.01.01 Русский язык и культура речи					*																								*					
Б1.В.ДВ.01.02 Риторика					*																								*					
Б1.В.ДВ.02.01 Право				*																										*				
Б1.В.ДВ.02.02 Логика							*																					*						
Б1.В.ДВ.03.01 Профессиональный английский язык					*																								*					
Б1.В.ДВ.03.02 Деловой английский язык					*																								*					

**Основная профессиональная образовательная программа высшего образования по
направлению подготовки 19.03.03 Продукты питания животного происхождения**

Код и наименование дисциплины (в соответствии с УП)	Формируемые компетенции																														
	ОК-1	ОК-2	ОК-3	ОК-4	ОК-5	ОК-6	ОК-7	ОК-8	ОК-9	ОПК-1	ОПК-2	ОПК-3	ОПК-4	ОПК-5	ОПК-6	ОПК-7	ОПК-8	ОПК-9	ОПК-10	ОПК-11	ОПК-12	ОПК-13	ОПК-25	ОПК-26	ОПК-27	ОПК-28	ОПК-29	ОПК-30	ОПК-31		
Б1.В.ДВ.04.01 Математические методы обработки экспериментальных данных																						*									
Б1.В.ДВ.04.02 Основы научных исследований												*															*				
Б1.В.ДВ.05.01 Документационное обеспечение управления																	*														
Б1.В.ДВ.05.02 Нормативная база рыбной отрасли																	*														
Б1.В.ДВ.06.01 Сырье и материалы рыбной отрасли													*					*													
Б1.В.ДВ.06.02 История технологии пищевых производств												*																			
Б1.В.ДВ.07.01 Физико-механические свойства сырья и готовой продукции													*																		
Б1.В.ДВ.07.02 Структурообразователи и рыбные композиции													*																		
Б1.В.ДВ.08.01 Основы биотехнологии													*																		
Б1.В.ДВ.08.02 Основы биоэнергетики													*																		
Б1.В.ДВ.09.01 Основы рационального питания													*																		
Б1.В.ДВ.09.02 Физиология питания													*																		
Б1.В.ДВ.10.01 Маркетинг																	*														
Б1.В.ДВ.10.02 Маркетинговые исследования																	*														

**Основная профессиональная образовательная программа высшего образования по
направлению подготовки 19.03.03 Продукты питания животного происхождения**

Код и наименование дисциплины (в соответствии с УП)	Формируемые компетенции																																
	ОК-1	ОК-2	ОК-3	ОК-4	ОК-5	ОК-6	ОК-7	ОК-8	ОК-9	ОПК-1	ОПК-2	ОПК-3	ОПК-4	ПК-1	ПК-2	ПК-3	ПК-4	ПК-5	ПК-6	ПК-7	ПК-8	ПК-9	ПК-10	ПК-11	ПК-12	ПК-13	ПК-25	ПК-26	ПК-27	ПК-28	ПК-29	ПК-30	ПК-31
Б1.В.ДВ.11.01 Микробиология рыбы и рыбных продуктов														*				*															
Б1.В.ДВ.11.02 Полуколлаиды														*																			
Б2.В.01.01(У) Практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности					*					*											*												
Б2.В.02.01(П) Научно-исследовательская работа							*			*						*											*	*	*	*			
Б2.В.02.02(П) Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (в том числе технологическая практика)						*				*		*		*	*				*				*	*									
Б2.В.02.03(Пд) Преддипломная практика						*				*						*				*											*	*	*
Б3.Б.01 Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*
ФТД.В.01 Гражданское население в противодействии распространению идеологии терроризма				*									*																		*		
ФТД.В.02 Компьютерные технологии в представлении результатов научных исследований																									*								

4 Документы, регламентирующие содержание и организацию образовательного процесса при реализации основной профессиональной образовательной программы

4.1 Структура программы бакалавриата

Структура программы бакалавриата включает обязательную часть (базовую) и часть, формируемую участниками образовательных отношений (вариативную).

Программа бакалавриата состоит из следующих блоков:

Блок 1 «Дисциплины (модули)», который включает дисциплины (модули), относящиеся к базовой части программы, и дисциплины (модули), относящиеся к ее вариативной части.

Блок 2 «Практики», который в полном объеме относится к вариативной части программы.

Блок 3 «Государственная итоговая аттестация», который в полном объеме относится к базовой части программы и завершается присвоением квалификации, указанной в перечне специальностей и направлений подготовки высшего образования, утвержденном Министерством образования и науки Российской Федерации.

Структура программы бакалавриата

Таблица

Структура программы бакалавриата		Объем программы бакалавриата в з.е.	
		по ФГОС ВО	по учебному плану
Блок 1	Дисциплины (модули)	207 - 213	213
	Базовая часть	90 - 120	120
	Вариативная часть	93 - 117	93
Блок 2	Практики	18 - 27	18
	Вариативная часть	18 - 27	18
Блок 3	Государственная итоговая аттестация	6 - 9	9
	Базовая часть	6 - 9	9
Объем программы бакалавриата		240	240

Дисциплины, относящиеся к базовой части программы бакалавриата, являются обязательными для освоения обучающимся вне зависимости от направленности (профиля) программы, которую он осваивает. Набор дисциплин, относящихся к базовой части программы бакалавриата, Университет определяет самостоятельно в объеме, установленном ФГОС ВО.

Основная профессиональная образовательная программа высшего образования по направлению подготовки 19.03.03 Продукты питания животного происхождения

Дисциплины, относящиеся к вариативной части программы бакалавриата, и практики определяют направленность (профиль) программы бакалавриата. Набор дисциплин (модулей), относящихся к вариативной части программы бакалавриата, и практик Университет определяет самостоятельно в объеме, установленном ФГОС ВО.

В Блок 2 «Практики» входят учебная и производственная, в том числе преддипломная, практики.

Типы учебной практики:

- практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности.

Способы проведения учебной практики:

- стационарная;
- выездная.

Типы производственной практики:

- практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (в том числе технологическая практика);
- научно-исследовательская работа.

Способы проведения производственной практики:

- стационарная;
- выездная.

Преддипломная практика проводится для выполнения выпускной квалификационной работы и является обязательной.

Типы практик определены в соответствии с видами деятельности, на которые ориентирована программа бакалавриата.

В Блок 3 «Государственная итоговая аттестация» входит защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты.

4.2 Учебный план

Учебный план составлен в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом высшего образования по направлению подготовки 19.03.03 Продукты питания животного происхождения. Учебный план отображает логическую последовательность освоения дисциплин, а также практик, обеспечивающих формирование соответствующих компетенций, и состоит из базовой, вариативной частей, а также дисциплин по выбору обучающихся.

Дисциплины (модули), относящиеся к базовой части программы бакалавриата, являются обязательными для освоения обучающимся вне зависимости от направленности (профиля) программы, которую они осваивают.

К базовой части образовательной программы относятся следующие дисциплины: «История», «Философия», «Биология», «Безопасность жизнедеятельности», «Основы общей и неорганической химии», «Анатомия и гистология с-х животных», «Инженерная и компьютерная графика», «Иностранный язык», «Математика», «Физика», «Основы зако-

Основная профессиональная образовательная программа высшего образования по направлению подготовки 19.03.03 Продукты питания животного происхождения

нодательства и стандартизации в пищевой промышленности», «Социология и политология», «Психология управления», «Органическая химия», «Аналитическая химия и физико-химические методы анализа», «Пищевые и биологически активные добавки», «Биохимия», «Физическая и коллоидная химия», «Общая микробиология и микробиология», «Экономика и управление производством», «Биологическая безопасность пищевых систем», «Физическая культура и спорт», «Элективные курсы по физической культуре».

Базовая часть составляет 56% (120 з.е.).

В вариативной части перечень и последовательность дисциплин сформированы с учетом профиля подготовки, дающих возможность расширения и углубления знаний, умений и навыков в объеме необходимом для успешной профессиональной деятельности. Перечень дисциплин вариативной части согласован с работодателями.

К вариативной части образовательной программы относятся следующие дисциплины: «Реология», «Теплоэнергоснабжение предприятий», «Менеджмент», «Общая технология отрасли», «Процессы и аппараты», «Метрология и стандартизация», «Автоматизированные системы управления», «Контроль производства и качества рыбных продуктов», «Методы исследования рыбы и рыбных продуктов», «Технологическое оборудование рыбоперерабатывающих производств», «Компьютерная графика в проектировании пищевых производств», «Научные основы производства рыбных продуктов», «Технология рыбы и рыбных продуктов», «Проектирование предприятий рыбной отрасли», «Исследовательская работа», «Управление качеством на предприятиях пищевой промышленности».

Вариативная часть составляет 44% (93 з.е.), из них 30,1% (28 з.е.) дисциплины по выбору. Порядок формирования и освоения дисциплин по выбору обучающимися установлен Положением об элективных и факультативных дисциплинах ФГБОУ ВО «КамчатГТУ».

Количество часов, отведенных на занятия лекционного типа, составляет не более 50% от общего количества часов аудиторных занятий. Учебные занятия проводятся в форме контактной работы, порядок организации которой определен в Положении о контактной работе с обучающимися в ФГБОУ ВО «КамчатГТУ».

Текущая и промежуточная аттестации рассматриваются как вид учебной работы по дисциплине и выполняются в пределах трудоемкости, отводимой на ее изучение. Формой промежуточной аттестации по всем видам практик является дифференцированный зачет. Практики относятся к вариативной части учебного плана и составляют 18 з.е.

В целях реализации компетентностного подхода в учебном процессе используются активные и интерактивные формы проведения занятий (семинары в диалоговом режиме, дискуссии, разбор конкретных ситуаций) в сочетании с внеаудиторной работой.

4.3 График учебного процесса

Календарный учебный график, указывающий последовательность реализации образовательной программы по годам, включает:

- теоретическое обучение – 130 недель;
- учебная практика – 2 недели;
- производственная практика – 4 недели;
- преддипломная практика – 4 недели;

Основная профессиональная образовательная программа высшего образования по направлению подготовки 19.03.03 Продукты питания животного происхождения

- научно-исследовательская работа – 2 недели;
- экзаменационные сессии – 19 2/6 недели;
- государственная итоговая аттестация – 6 недель;
- каникулы – 32 4/6 недели.

4.4 Рабочие программы дисциплин

Все дисциплины, как базовой, так и вариативной части учебного плана, включая дисциплины по выбору студента, обеспечены рабочими программами.

Рабочие программы дисциплин (РПД) включает в себя:

- наименование дисциплины;
- перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы;
- указание места дисциплины в структуре образовательной программы;
- указание формируемых в результате освоения данной дисциплины компетенций;
- объем дисциплины в зачетных единицах с указанием количества академических часов, выделенных на контактную работу обучающихся с преподавателем (по видам учебных занятий) и на самостоятельную работу обучающихся, и ее содержание;
- перечень учебно-методического обеспечения самостоятельной работы обучающихся;
- фонд оценочных средств для проведения текущей и промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине;
- перечень рекомендуемой основной и дополнительной учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины;
- перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимых для освоения дисциплины;
- методические указания для обучающихся по освоению дисциплины;
- курсовой проект (работу) (при наличии);
- перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине, включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем (при необходимости);
- описание материально-технического обеспечения дисциплины.

4.5 Программы практик

Практики являются обязательным разделом образовательной программы бакалавриата и представляют собой вид учебных занятий, ориентированных на профессионально-практическую и научно-исследовательскую подготовку обучающихся.

Практики проводятся в организациях города Петропавловска-Камчатского и Камчатского края, с которыми заключены договоры, учебная и (или) производственная практики могут проводиться в структурных подразделениях Университета.

Практическая подготовка в университете регламентируется Положением организации «Об организации и проведении практики обучающихся ФГБОУ ВО «КамчатГТУ» по

Основная профессиональная образовательная программа высшего образования по направлению подготовки 19.03.03 Продукты питания животного происхождения

программам высшего образования (бакалавриат, специалитет, магистратура)».

Для лиц с ограниченными возможностями здоровья выбор мест прохождения практик учитывает состояние здоровья и требования по доступности.

Программы практики разработаны с учетом Положения ФГБОУ ВО «Программа практики».

Учебная практика.

Практические умения и навыки, приобретаемые в ходе прохождения *практики по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности:*

- способность к коммуникации в устной и письменной формах на русском и иностранном языках для решения задач межличностного и межкультурного взаимодействия (ОК-5);
- способность решать стандартные задачи профессиональной деятельности на основе информационной и библиографической культуры с применением информационно-коммуникационных технологий и с учетом основных требований информационной безопасности (ОПК-1);
- готовность осуществлять контроль соблюдения экологической и биологической безопасности сырья и готовой продукции (ПК-9).

Производственная практика.

Практические умения и навыки, приобретаемые в ходе *научно-исследовательской работы:*

- способность к самоорганизации и самообразованию (ОК-7);
- способность решать стандартные задачи профессиональной деятельности на основе информационной и библиографической культуры с применением информационно-коммуникационных технологий и с учетом основных требований информационной безопасности (ОПК-1);
- способность изучать научно-техническую информацию отечественного и зарубежного опыта по тематике исследования (ПК-3);
- готовность использовать математическое моделирование процессов и объектов на базе стандартных пакетов автоматизированного проектирования и исследований (ПК-25);
- способность проводить эксперименты по заданной методике и анализировать результаты (ПК-26);
- способность измерять, наблюдать и составлять описания проводимых исследований, обобщать данные для составления обзоров, отчетов и научных публикаций, участвовать во внедрении результатов исследований и разработок (ПК-27);
- способность организовывать защиту объектов интеллектуальной собственности, результатов исследований и разработок как коммерческой тайны предприятия (ПК-28).

Практические умения и навыки, приобретаемые в ходе прохождения *практики по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (в том числе технологическая практика):*

- способность работать в коллективе, толерантно воспринимая социальные, этниче-

Основная профессиональная образовательная программа высшего образования по направлению подготовки 19.03.03 Продукты питания животного происхождения

ские, конфессиональные и культурные различия (ОК-6);

- способность разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения (ОПК-2);
- готовность эксплуатировать различные виды технологического оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности на пищевых предприятиях (ОПК-4);
- способность осуществлять элементарные меры безопасности при возникновении экстренных ситуаций на тепло-, энергооборудовании и других объектах жизнеобеспечения предприятия (ПК-2);
- способность изучать научно-техническую информацию отечественного и зарубежного опыта по тематике исследования (ПК-3);
- способность обосновывать нормы расхода сырья и вспомогательных материалов при производстве продукции (ПК-7);
- готовность осваивать новые виды технологического оборудования при изменении схем технологических процессов, осваивать новые приборные техники и новые методы исследования (ПК-10);
- способность организовывать технологический процесс производства продуктов питания животного происхождения (ПК-11).

Преддипломная практика.

Практические умения и навыки, приобретаемые в ходе прохождения *преддипломной практики*:

- способность работать в коллективе, толерантно воспринимая социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия (ОК-6);
- способность разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения (ОПК-2);
- способность обосновывать нормы расхода сырья и вспомогательных материалов при производстве продукции (ПК-7);
- способность формулировать цели проекта (программы), решать задачи, определять критерии и показатели достижения целей, структурировать их взаимосвязь, определять приоритетные решения задач с учетом нравственных аспектов деятельности (ПК-29);
- готовность выполнять работу в области научно-технической деятельности по проектированию (ПК-30);
- способность разрабатывать порядок выполнения работ, планы размещения оборудования, технического оснащения и организации рабочих мест, рассчитывать производственные мощности и загрузку оборудования, участвовать в разработке технически обоснованных норм времени (выработки), рассчитывать нормативы материальных затрат (технические нормы расхода сырья, полуфабрикатов, материалов) (ПК-31).

4.6 Программа государственной итоговой аттестации

В Блок 3 «Государственная итоговая аттестация» входит защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты.

Государственная итоговая аттестация (ГИА) выпускника высшего учебного заведения является обязательной и осуществляется после освоения образовательной программы

Основная профессиональная образовательная программа высшего образования по направлению подготовки 19.03.03 Продукты питания животного происхождения

в полном объеме согласно требованиям ФГОС. В соответствии с ФЗ от 29.12.2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» государственная итоговая аттестация проводится государственными экзаменационными комиссиями в целях определения соответствия результатов освоения обучающимися образовательных программ соответствующим требованиям ФГОС ВО.

К государственной итоговой аттестации допускается обучающийся, не имеющий академической задолженности и в полном объеме выполнивший учебный план.

На основании Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам высшего образования – программам бакалавриата, программам специалитета и программам магистратуры (утв. приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 29.06.2015 г. № 636) и изменений к нему, требований ФГОС ВО университетом разработаны и утверждены требования к содержанию и процедуре проведения государственной итоговой аттестации.

Особенности проведения государственной итоговой аттестации для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья определены в программе государственной итоговой аттестации.

5 Ресурсное обеспечение основной профессиональной образовательной программы***5.1 Кадровое обеспечение основной профессиональной образовательной программы***

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

Доля штатных научно-педагогических работников (в приведенных к целочисленным значениям ставок) составляет не менее 50 процентов от общего количества научно-педагогических работников организации.

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 70 процентов.

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 процентов.

5.2 Учебно-методическое и информационное обеспечение основной профессиональной образовательной программы

Образовательная программа обеспечена учебно-методической документацией и оценочными средствами по всем дисциплинам учебного плана. Аннотации к рабочим программам дисциплин (по каждой дисциплине в составе образовательной программы) представлены в сети «Интернет» и на внутреннем информационном ресурсе университета.

Реализация основной профессиональной образовательной программы обеспечивается доступом каждого обучающегося к библиотечным фондам, электронным библиотечным системам, по содержанию соответствующим полному перечню дисциплин образовательной программы, наличием методических пособий и рекомендаций по всем дисциплинам и видам занятий, в том числе для выполнения курсовых проектов, курсовых и выпускных квалификационных работ, по практикам, а также наглядными пособиями, мультимедийными, аудио-, видеоматериалами.

Научно-техническая библиотека Университета включает в себя:

- 2 читальных зала, в том числе электронный читальный зал;
- 2 абонемента.

Библиотечный фонд укомплектован печатными и электронными изданиями основной учебной литературы по дисциплинам учебного плана из расчета не менее 50 экземпляров каждого из изданий основной литературы, перечисленной в рабочих программах дисциплин, 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.

Каждый обучающийся обеспечен доступом к электронно-библиотечной системе, содержащей издания по изучаемым дисциплинам и сформированной по согласованию с правообладателями учебной и учебно-методической литературы. Электронно-библиотечная система обеспечивает возможность индивидуального доступа для каждого обучающегося из любой точки, в которой имеется доступ к сети «Интернет».

Для обучающихся обеспечен доступ к:

- современным профессиональным базам данных;
- информационно-поисковой системе «Библиотека»;
- электронным библиотечным ресурсам «Юрайт», «Лань», «ELIBRARY»;
- электронным ресурсам на CD из фонда библиотеки, в том числе справочной информационной системе «Консультант Плюс», «Гарант».

Обучающиеся из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья обеспечены образовательными ресурсами в формах, адаптированными к ограничениям их здоровья.

Университет обеспечен необходимым комплектом лицензионного программного обеспечения.

5.3 Материально-техническое обеспечение основной профессиональной образовательной программы

Университет располагает 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.

Для реализации образовательной программы имеются специальные помещения, которые представляют 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 укомплектованы специализированной мебелью и техническими средствами обучения, служащими для представления учебной информации большой аудитории. В Университете имеются компьютерные классы с выходом в сеть «Интернет» и специальным программным обеспечением, лингафонный кабинет для проведения занятий по иностранному языку. Для проведения занятий лекционного типа предлагаются наборы демонстрационного оборудования и учебно-наглядных пособий, обеспечивающие тематические иллюстрации, соответствующие рабочим программам дисциплин. Перечень материально-технического обеспечения, необходимого для реализации программы бакалавриата, включает в себя лаборатории, оснащенные лабораторным оборудованием.

Помещения для самостоятельной работы обучающихся оснащены компьютерной техникой с возможностью подключения к сети «Интернет» и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду Университета.

Каждый обучающийся в течение всего периода обучения обеспечивается индивидуальным неограниченным доступом к электронно-библиотечным системам (электронным библиотекам) и к электронной информационно-образовательной среде университета доступными из любой точки, в которой имеется доступ к информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», как на территории университета, так и вне ее.

Электронная информационно-образовательная среда университета обеспечивает:

- доступ к учебным планам, рабочим программам дисциплин, 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;
- 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 соответствует законодательству Российской Федерации.

6 Нормативно-методическое обеспечение системы оценки качества освоения обучающимися основной профессиональной образовательной программы**6.1 Оценочные средства для проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации**

Оценка качества освоения обучающимися основной профессиональной образовательной программы включает текущий контроль успеваемости, промежуточную аттестацию обучающихся и государственную итоговую аттестацию выпускников.

Для аттестации обучающихся на соответствие их персональных достижений поэтапным требованиям соответствующей образовательной программы разработаны оценочные средства (фонды оценочных средств).

Оценочные средства, включают:

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

Форма проведения текущей и промежуточной аттестации для обучающихся-инвалидов устанавливается с учетом индивидуальных психофизических особенностей (устно, письменно на бумаге, письменно на компьютере, в форме тестирования и т.п.). При необходимости обучающемуся-инвалиду предоставляется дополнительное время для подготовки ответа на зачете или экзамене.

6.2 Оценочные средства для государственной итоговой аттестации

Оценочные средства для государственной итоговой аттестации включают в себя:

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

7 Особенности организации образовательного процесса для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья

Для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья в Университете предусмотрены:

Основная профессиональная образовательная программа высшего образования по направлению подготовки 19.03.03 Продукты питания животного происхождения

- архитектурная доступность;
- материально-техническое оснащение учебного процесса с учетом особенностей образовательных потребностей:

1. для обучающихся с нарушением функций опорно-двигательного аппарата и ДЦП: автоматизированное многофункциональное рабочее место (стол с микролифтом, встроенный настольный компьютер Pentium (IntelPentium), RAM 4GB, DD 500 GB, ОС Win8.1, встроенный монитор 022 дюйма Роллер Оптима Трекбол 2 выносимые кнопки для роллера Оптимато);

2. для обучающихся с нарушением слуха и слабослышащих: автоматизированное многофункциональное рабочее место (стол с микролифтом на электроприводе, встроенный настольный компьютер, встроенный монитор, индукционная система ИП-2);

3. для слабовидящих обучающихся: автоматизированное многофункциональное рабочее место Стандарт (стол с микролифтом на электроприводе, моноблок встроенный с диагональю 21,5 дюймов, экранный увеличитель MMAGic 12.0 PRO, программное обеспечение экранного доступа JawsforWindows 15.0 PRO, кнопка активации ПВ+ модуль оповещения Око – Старт ЭРВУ Визор для создания снимков и синхронизации с компьютером);

4. принтер Брайля IndexEverest-D V5est-D.

- формирование комфортной психологической среды, позволяющей обучающимся чувствовать себя в университете;
- доступ к информационно-коммуникационным технологиям и системам, включая «Интернет».

Все локальные нормативные акты ФГБОУ ВО «КамчатГТУ» по вопросам организации образовательного процесса по данной образовательной программе доводятся до сведения инвалидов и обучающихся с ОВЗ в доступной для них форме.

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

Воспитательная и социальная работа осуществляются в соответствии с планом работы университета на календарный год, разрабатываемым на основе нормативных документов Министерства образования и науки РФ, Федерального агентства по рыболовству, а также планами совместной работы с Министерством образования и молодежной политики Камчатского края, Министерством спорта Камчатского края, УВД Камчатского края, Госнаркоконтролем, Центром социальной помощи семье и детям, КГУ «Камчатским центром реализации молодежных программ», «Камчатским центром содействия занятости и информационного обеспечения молодежи», общественными организациями города и края.

Основные задачи воспитательной деятельности:

- создание единой комплексной системы воспитания обучающихся, отвечающей по содержанию, формам и методам требованиям государственной политики в области образования и воспитания молодежи;
- сохранение и приумножение историко-культурных традиций университета;
- модернизация традиционных, поиск и разработка новых форм, приемов и методов воспитательной работы, соответствующих времени и новым потребностям обучающихся;

Основная профессиональная образовательная программа высшего образования по направлению подготовки 19.03.03 Продукты питания животного происхождения

- непрерывное изучение интересов, творческих склонностей студентов, мониторинг сформированности ценностных ориентиров и представлений об избранной профессии;
- воспитание у обучающихся высоких духовно-нравственных качеств и норм поведения;
- формирование патриотического сознания и поведения студенческой молодежи, готовности к достойному служению обществу и государству;
- создание оптимальных условий в вузе для развития и самореализации обучающихся, оказание им помощи в самовоспитании, самоопределении, нравственном самосовершенствовании, освоении широкого социального опыта;
- повышение культурного уровня студенчества, культуры поведения, речи и общения;
- организация позитивного досуга обучающихся университета, поддержка талантливей молодежи, развитие творческого потенциала юношей и девушек;
- формирование у будущих специалистов потребности и навыков здорового образа жизни, проведение комплекса профилактических мероприятий, направленных на предотвращение асоциального поведения студенческой молодежи;
- развитие органов студенческого самоуправления, повышение роли студенческих коллективов в учебном процессе и общественной деятельности университета, организация обучения студенческого актива, развитие студенческих инициатив и привлечение будущих специалистов к различным формам социально-значимой деятельности;
- гуманизация и демократизация стиля общения и взаимодействия преподавателей и обучающихся;
- организация социально-психологической помощи и поддержки обучающихся.

Организация воспитательной работы в университете осуществляется на основе взаимодействия учебных, административных, общественных и самодеятельных структур и реализуется на всех уровнях: в образовательном процессе, во внеучебное время, в процессе межличностных контактов. Воспитательная работа проводится как в ходе учебно-воспитательного процесса во время аудиторных занятий путем создания учебных программ эстетической, патриотической, правовой направленности (при проведении лекций, семинаров, практических занятий), так и во внеучебное время через систему внеаудиторных мероприятий, отражающих все направления воспитательной работы (при проведении студенческих конференций, фестивалей, смотров, конкурсов, во время работы студенческих клубов, творческих коллективов, кружков и секций). Эффективность воспитательной работы достигается поддержанием дисциплины и внутреннего порядка, осуществлением намеченных целей и повышением качества. Ведущей формой воспитания является систематическая и целенаправленная индивидуальная работа, проводимая в течение всего периода обучения.

Вопросы, касающиеся воспитательной работы, освещаются, анализируются и регулярно рассматриваются Ученым советом университета, ректоратом, Учеными советами факультетов и советом обучающихся университета, на старостатах, на собраниях актива студенческого самоуправления, студенческого общежития. В Университете функционирует Совет по воспитательной работе, основными задачами которого являются: совершенствование и повышение качества и эффективности методической и организационной работы по воспитанию студентов и курсантов в университете путем обеспечения организации, координации и реализации воспитательной и внеучебной деятельности в университете,

Основная профессиональная образовательная программа высшего образования по направлению подготовки 19.03.03 Продукты питания животного происхождения

формирования гуманитарно-воспитательного пространства, обеспечивающего как учебно-профессиональную подготовку, так и культурное, патриотическое, научное, интеллектуальное, правовое, физическое и духовное совершенствование обучающихся.

В целях усиления влияния преподавательского корпуса на личностное и профессиональное становление будущих специалистов, обеспечение эффективной адаптации студентов к условиям обучения в вузе, в университете функционирует институт кураторства. Кураторами оказывается содействие в формировании актива студенческих групп, вовлечении студентов в работу различных кружков, секций, клубов, коллективов художественной самодеятельности. Для анализа работы кураторов в течение отчетного периода на различных факультетах университета регулярно проводится анкетирование «Куратор глазами студента и курсанта».

Важную роль в структуре воспитательной деятельности в университете играет организация и проведение культурно-массовой работы с обучающимися. Работа направлена на поиск, поддержку и развитие творчески одаренной молодежи. Общее число мероприятий, проводимых ежегодно в университете, составляет от 100 до 150 (патриотические, гражданско-правовые, профессионально-трудовые, культурно-нравственные, спортивно-оздоровительные, культурно-массовые, трудовые, экологические, профилактические и прочие). Большую роль в формировании университетских традиций, профессиональном воспитании будущих специалистов, сохранении истории и культуры вуза играет Музей университета.

Неотъемлемой частью всей общевузовской системы управления в университете является студенческое самоуправление, которое реализует важнейшие функции организации студенческой жизни. Главной целью студенческого самоуправления является развитие и углубление демократических традиций университета, воспитание у обучающихся гражданской ответственности и активного, творческого отношения к учебе, общественно-полезной деятельности, формирование лидерских качеств у будущих специалистов.

В культурно-спортивном клубе функционируют спортивные секции по следующим видам спорта: волейбол (женская и мужская сборная), баскетбол (женская и мужская сборная), плавание, настольный теннис, футзал (женская и мужская сборная), ОФП, кикбоксинг, самбо, туризм.

В Университете создан и успешно работает церемониальный коллектив барабанщиц университета, который является его визитной карточкой. Основная цель церемониального коллектива барабанщиц – это привитие гражданско-патриотического воспитания молодежи через хореографическое и музыкальное направление, уважение к государственным символам, возрождение традиций церемониальной культуры, развитие музыкального жанра, основанного на искусстве барабанного боя.

Волонтерское движение в Университете ведет работу по разным направлениям. Волонтерский отряд «Радуга добра» ведет планомерную работу по различным направлениям волонтерской деятельности.

В университете разработан комплекс мероприятий по развитию творческого потенциала студентов. Студенческой молодёжи предоставляется возможность бесплатно заниматься в спортивных секциях, тренажерном зале университета, в коллективах художественной самодеятельности. Большое значение в университете придается вовлечению участников художественной самодеятельности в ежегодные выездные концерты профориентационной направленности, проведению творческих встреч с выпускниками школ, со-

Основная профессиональная образовательная программа высшего образования по направлению подготовки 19.03.03 Продукты питания животного происхождения

проводившихся выступлениями коллективов художественной самодеятельности университета. Особое внимание в вузе уделено развитию движения КВН.

В университете созданы и успешно действуют механизмы социальной защиты, морального и материального стимулирования обучающихся за особые достижения в учебной, научно-исследовательской, общественной, творческой и спортивной деятельности. Социальная защита реализуется совместно со студенческим профкомом и активом совета обучающихся университета; в установленном порядке оказывается материальная поддержка. Материальные выплаты осуществляются согласно положению о стипендиальном обеспечении и других формах материальной поддержки обучающихся ФГБОУ ВО «КамчатГТУ», положению о порядке оказания материальной поддержки обучающимся.

В Университете назначаются следующие виды установленных в Российской Федерации стипендий:

- стипендии Президента Российской Федерации и стипендии Правительства Российской Федерации;
- государственная академическая стипендия (в том числе повышенная);
- государственная социальная стипендия;
- именные стипендии;
- стипендии (государственная академическая и (или) государственная социальная) нуждающимся студентам первого и второго курсов, имеющим оценки успеваемости «отлично» или «хорошо» или «отлично» и «хорошо» и относящимся к категориям лиц, имеющих право на получение государственной социальной стипендии, или являющимся студентами в возрасте до 20 лет, имеющими только одного родителя - инвалида I группы;
- стипендии обучающимся, назначенные юридическими лицами или физическими лицами, в том числе направившими их на обучение.

Особое внимание уделяется индивидуальной работе с обучающимися из неполных семей, студентам-сиротам и оставшимся без попечения родителей.

Воспитательная и социальная работа в университете осуществляется в соответствии с действующими законодательными, нормативно-правовыми актами Российской Федерации в области образования, касающиеся высшей школы и студенческой молодежи. В университете разработаны следующие локальные акты, регламентирующие организацию и проведение воспитательной и социальной работы в вузе:

- Концепция воспитательной работы ФГБОУ ВО «КамчатГТУ»;
- Положение о совете по воспитательной и социальной работе ФГБОУ ВО «КамчатГТУ»;
- Положение «О стипендиальном обеспечении и других формах материальной поддержки обучающихся КамчатГТУ»;
- Положение о порядке оказания материальной поддержки обучающимся в ФГБОУ ВО «КамчатГТУ»;
- Положение об общежитии ФГБОУ ВО «КамчатГТУ»;
- Правила проживания в студенческом общежитии ФГБОУ ВО «КамчатГТУ»;
- Положение об организации бесплатного питания в ФГБОУ ВО «КамчатГТУ»;
- Положение о кураторстве и классном руководстве ФГБОУ ВО «КамчатГТУ»;

Основная профессиональная образовательная программа высшего образования по направлению подготовки 19.03.03 Продукты питания животного происхождения

- Положение о Совете обучающихся ФГБОУ ВО «КамчатГТУ»;
- Положение о профсоюзе обучающихся ФГБОУ ВО «КамчатГТУ»;
- Положение о волонтерском движении ФГБОУ ВО «КамчатГТУ»;
- Положение о социально-психологической службе ФГБОУ ВО «КамчатГТУ»;
- Программа специальной профилактической работы с обучающимися ФГБОУ ВО «КамчатГТУ»;
- План мероприятий ФГБОУ ВО «КамчатГТУ» по патриотическому воспитанию студентов и курсантов на 2016-2020 годы;
- ежегодные планы воспитательной и социальной работы ФГБОУ ВО «КамчатГТУ» и др.

В Университете созданы необходимые условия для осуществления целенаправленной воспитательной работы.

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

В целях разработки объективных процедур оценки уровня компетентности выпускников в ФГБОУ ВО «КамчатГТУ» Ученым советом университета принят ряд нормативных документов:

- СТО «Учебно-методический комплекс дисциплины»;
- СТО «Организация и проведение в университете Федерального интернет-экзамена в сфере профессионального образования»;
- СТО «Курсовое проектирование»;
- СТО «Организация и осуществление образовательной деятельности по образовательным программам высшего образования»;
- ПО «Об организации и проведении практики обучающихся ФГБОУ ВО «КамчатГТУ» по программам высшего образования (бакалавриат, специалитет, магистратура);
- ПО «Фонд оценочных средств»;
- ПО «Положение о текущей и промежуточной аттестации»;
- ПО «Положение об использовании программного обеспечения «Антиплагиат.VUZ»;
- ПО «Положение о проведении текущей и промежуточной аттестации»;
- ПО «Положение о государственной итоговой аттестации обучающихся по программам бакалавриата, программам специалитета, программам магистратуры»;
- ПО «Положение об итоговой аттестации по не имеющим государственной аккредитации образовательным программам высшего образования – программам бакалавриата, программам специалитета, программам магистратуры»;
- ПО «Положение об индивидуальном и ускоренном обучении»;
- ПО «Положение о контактной работе с обучающимися в ФГБОУ ВО «КамчатГТУ»;
- ПО «Портфолио обучающихся»;

Основная профессиональная образовательная программа высшего образования по направлению подготовки 19.03.03 Продукты питания животного происхождения

- ПО «Программа практики»;
- ПО «Положение об электронной информационно-образовательной среде в ФГБОУ ВО «КамчатГТУ»;
- ПО «Положение о порядке проведения занятий по физической культуре и спорту в ФГБОУ ВО «КамчатГТУ»;
- ПО «Положение о реализации элективных и факультативных дисциплин»;
- ПО «О порядке управления личными делами студентов (курсантов)»;
- ПО «Положение об экстернате»;
- ПО «Положение об обработке и защите персональных данных абитуриентов и обучающихся в ФГБОУ ВО «КамчатГТУ»;
- ПО «Внутренняя независимая оценка качества образовательной деятельности в ФГБОУ ВО «КамчатГТУ»;
- ПО «Порядок организации применения электронного обучения, дистанционных образовательных технологий при реализации образовательных программ, в том числе при реализации образовательных программ с применением исключительно электронного обучения, дистанционных образовательных технологий в ФГБОУ ВО «Камчатский государственный технический университет»;
- ПО «Об организации образовательной деятельности по образовательным программам при сочетании различных форм обучения, при использовании сетевой формы их реализации, при ускоренном обучении»;
- ПО «Положение об оказании платных образовательных услуг в федеральном государственном образовательном учреждении высшего образования «Камчатский государственный технический университет»;
- ПО «Положение о порядке условного перевода на следующий курс обучающихся ФГБОУ ВО «КамчатГТУ»;
- ПО «Положение об особенностях проведения государственных итоговых аттестационных испытаний с применением электронного обучения, дистанционных образовательных технологий»;
- ПО «Положение об индивидуальном учете и хранении в архивах информации о результатах освоения обучающимися образовательных программ и о поощрении обучающихся на бумажных и электронных носителях в ФГБОУ ВО «КамчатГТУ»;
- ПО «Порядок зачета результатов освоения обучающимися учебных предметов, курсов, дисциплин (модулей), практики, дополнительных образовательных программ в других организациях, осуществляющих образовательную деятельность»;
- ПО «Положение о порядке перевода и восстановления обучающихся в ФГБОУ ВО «КамчатГТУ»;
- ЛА «Порядок уничтожения, блокирования персональных данных»;
- ЛА «Правила приема в ФГБОУ ВО «КамчатГТУ» и др.

10 Регламент по организации периодического обновления основной профессиональной образовательной программы

Основная профессиональная образовательная программа подлежит ежегодному

Основная профессиональная образовательная программа высшего образования по направлению подготовки 19.03.03 Продукты питания животного происхождения

обновлению с учетом развития науки, техники, культуры, экономики, технологий и социальной сферы. Основанием для внесения ежегодных дополнений и изменений являются предложения преподавателей относительно изменений технологий и содержания обучения; результаты самообследования, административных проверок, внутреннего аудита; изменения в учебно-методическом, кадровом и материально техническом обеспечении реализации образовательной программы и другие условия.