

Минобрнауки России

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение  
высшего образования  
«Оренбургский государственный университет»



Утверждено решением Ученого совета  
Протокол № 44 от 25.02.2020 г.  
Преподполт  
Т.А. Ольховая

**Образовательная программа высшего образования**

**Уровень высшего образования**

**БАКАЛАВРИАТ**

**Направление подготовки**

**19.03.03 ПРОДУКТЫ ПИТАНИЯ ЖИВОТНОГО ПРОИСХОЖДЕНИЯ**

**Направленность (профиль)**

**Общий профиль**

**Квалификация**

**бакалавр**

**Тип образовательной программы**

*Программа академического бакалавриата*

**Форма обучения**

*очная*

Год набора 2020

Образовательная программа высшего образования разработана в соответствии с требованиями ФГОС ВО по направлению подготовки 19.03.03 Продукты питания животного происхождения (уровень бакалавриата), утвержденного приказом Минобрнауки России от 12.03.2015 г. № 199.

#### РАЗРАБОТЧИКИ ОП ВО:

от университета:

зав. каф. БЖСиА, д.б.н., профессор

доцент каф. БЖСиА, к.с.-х.н.

доцент каф. БЖСиА, к.б.н.



Е.П. Мирошникова

Н.Г. Догарева

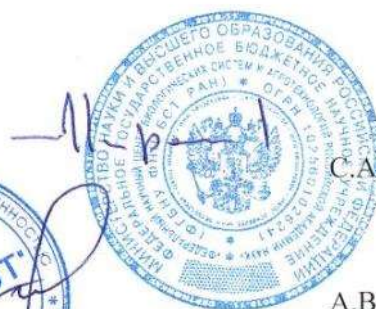
М.В. Клычкова

от работодателей:

ФГБНУ «ФНЦ Биологических систем  
и агротехнологий РАН»,  
директор, д.б.н., профессор,  
член-корреспондент РАН

ООО «АБСОЛЮТ»,  
директор

ОП ВО СОГЛАСОВАНА:  
Начальник учебно-методического  
управления



С.А. Мирошников

А.В. Арбузов



Н.А. Зинюхина

## 1 Краткое описание образовательной программы

Направление подготовки - 19.03.03 ПРОДУКТЫ ПИТАНИЯ ЖИВОТНОГО ПРОИСХОЖДЕНИЯ.

Направленность (профиль) - «Общий профиль».

Квалификация, присваиваемая выпускникам - бакалавр.

Области профессиональной деятельности:

- 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 рецептов, технологий и нормативной документации производства новых продуктов питания;
- организацию производства и обслуживания на пищевых предприятиях.

Объекты профессиональной деятельности: 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, 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:

научно-исследовательская деятельность - **основной вид профессиональной деятельности;**  
производственно-технологическая деятельность.

Выпускник, освоивший *образовательную программу*, в соответствии с видами профессиональной деятельности, на которые ориентирована программа, должен быть 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;
- 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.

Планируемые результаты освоения образовательной программы:

Выпускник, освоивший программу бакалавриата, должен обладать следующими компетенциями:

Код	Наименование
<b>общекультурными компетенциями (ОК):</b>	
ОК-1	способностью использовать основы философских знаний для формирования мировоззренческой позиции
ОК-2	способностью анализировать основные этапы и закономерности исторического развития общества для формирования гражданской позиции
ОК-3	способностью использовать основы экономических знаний в различных сферах деятельности
ОК-4	способностью использовать основы правовых знаний в различных сферах деятельности
ОК-5	способностью к коммуникации в устной и письменной формах на русском и иностранном языках для решения задач межличностного и межкультурного взаимодействия
ОК-6	способностью работать в коллективе, толерантно воспринимая социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия
ОК-7	способностью к самоорганизации и самообразованию
ОК-8	способностью использовать методы и средства физической культуры для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности
ОК-9	готовностью пользоваться основными методами защиты производственного персонала и населения от возможных последствий аварий, катастроф, стихийных бедствий
<b>общепрофессиональными компетенциями (ОПК):</b>	
ОПК-1	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-2	способностью разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения
ОПК-3	способностью осуществлять технологический контроль качества готовой продукции
ОПК-4	готовностью эксплуатировать различные виды технологического оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности на пищевых предприятиях
<b>профессиональными компетенциями по видам деятельности (ПК):</b>	
<b>производственно-технологическая деятельность</b>	
ПК-1	способностью использовать нормативную и техническую документацию, регламенты, ветеринарные нормы и правила в производственном процессе
ПК-2	способностью осуществлять элементарные меры безопасности при возникновении

Код	Наименование
	экстренных ситуаций на тепло-, энергооборудовании и других объектах жизнеобеспечения предприятия
ПК-3	способностью изучать научно-техническую информацию отечественного и зарубежного опыта по тематике исследования
ПК-4	способностью применять метрологические принципы инструментальных измерений, характерных для конкретной предметной области
ПК-5	способностью организовывать входной контроль качества сырья и вспомогательных материалов, производственный контроль полуфабрикатов, параметров технологических процессов и контроль качества готовой продукции
ПК-6	способностью обрабатывать текущую производственную информацию, анализировать полученные данные и использовать их в управлении качеством продукции
ПК-7	способностью обосновывать нормы расхода сырья и вспомогательных материалов при производстве продукции
ПК-8	способностью разрабатывать нормативную и техническую документацию, технические регламенты
ПК-9	готовностью осуществлять контроль соблюдения экологической и биологической безопасности сырья и готовой продукции
ПК-10	готовностью осваивать новые виды технологического оборудования при изменении схем технологических процессов, осваивать новые приборные техники и новые методы исследования
ПК-11	способностью организовывать технологический процесс производства продуктов питания животного происхождения
ПК-12	готовностью выполнять работы по рабочим профессиям
ПК-13	владением современными информационными технологиями, готовностью использовать сетевые компьютерные технологии и базы данных с своей предметной области, пакеты прикладных программ для выполнения необходимых расчетов
<b>научно-исследовательская деятельность</b>	
ПК-25	готовностью использовать математическое моделирование процессов и объектов на базе стандартных пакетов автоматизированного проектирования и исследований
ПК-26	способностью проводить эксперименты по заданной методике и анализировать результаты
ПК-27	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-28	способностью организовывать защиту объектов интеллектуальной собственности, результатов исследований и разработок как коммерческой тайны предприятия

Форма обучения – очная.

Срок получения образования по программе в очной форме обучения, включая каникулы, предоставляемые после прохождения государственной итоговой аттестации составляет 4 года.

Трудоемкость образовательной программы - 240 зачетных единиц.

Обучение ведется на русском языке.

Сведения о профессорско-преподавательском составе, реализующего образовательную программу.

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

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

Доля научно-педагогических работников (в приведенных к целочисленным значениям ставок), имеющих ученую степень (в том числе ученую степень, присвоенную за рубежом и признаваемую в

Российской Федерации) и (или) ученое звание (в том числе ученое звание, полученное за рубежом и признаваемое в Российской Федерации), в общем числе научно-педагогических работников, реализующих программу бакалавриата, составляет не менее 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.

Особенности реализации образовательного процесса для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья.

Образовательный процесс для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья осуществляется с учетом особенностей их психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья.

Университет создает необходимые условия, направленные на обеспечение образовательного процесса для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья:

- альтернативная версия официального сайта университета в сети «Интернет» для слабовидящих;
- специальные средства обучения (обеспечение выпуска альтернативных форматов печатных материалов крупным шрифтом или в виде аудиофайлов; обеспечение надлежащими звуковыми средствами воспроизведения информации; обеспечение специальными учебниками и учебными пособиями и др.);
- пандусы, поручни, расширенные дверные проёмы и др. приспособления;
- специально оборудованные санитарно-гигиенические помещения;
- электронная информационно-образовательная среда, включающая электронное обучение и дистанционные образовательные технологии.

Содержание образования и условия организации обучения для инвалидов определяются в том числе в соответствии с индивидуальной программой реабилитации инвалида (при наличии), для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья (при необходимости) – на основе адаптированной образовательной программы, разрабатываемой с учетом локальных нормативных актов:

- Положения об адаптированной образовательной программе высшего образования;
- Положения об организации образовательного процесса для обучающихся-инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья.

Выбор мест прохождения практик осуществляется с учётом состояния здоровья инвалидов и лиц ограниченными возможностями здоровья и при условии выполнения требований доступности социальной среды. Текущий контроль успеваемости, промежуточная и государственная итоговая аттестации обучающихся проводятся с учётом особенностей их психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья.

**Матрица соответствия планируемых результатов освоения образовательной программы и составных частей ОП ВО  
19.03.03 Продукты питания животного происхождения Общий профиль**

	Наименование дисциплин (модулей) в соответствии с учебным планом	Семестры	Общекультурные компетенции								
			ОК-1	ОК-2	ОК-3	ОК-4	ОК-5	ОК-6	ОК-7	ОК-8	ОК-9
Блок 1	Базовая часть										
	Философия	3	+								
	История	2		+							
	Иностранный язык	1-4					+				
	Безопасность жизнедеятельности	7									+
	Физическая культура и спорт	6								+	
	Экономическая теория	4			+						
	Право	2				+					
	Русский язык и культура речи	1					+				
	Социокультурная коммуникация	3						+	+		
	Математика	1, 2							+		
	Информатика	1									
	Физика	1							+		
	Органическая химия	1							+		
	Биохимия	2							+		
	Экология	1									
	Экономика и организация производства	7			+						
	Технологическое оборудование предприятий отрасли	5									
	Биологическая безопасность сырья и продуктов животного происхождения	2									
	Гигиенические основы производства продуктов питания животного происхождения	1									
	Химия и физика мясных и молочных продуктов	2, 3									
	Инженерная графика	6							+		
	Методы исследования свойств сырья	3, 4									

Наименование дисциплин (модулей) в соответствии с учебным планом	Семестры	Общекультурные компетенции								
		ОК-1	ОК-2	ОК-3	ОК-4	ОК-5	ОК-6	ОК-7	ОК-8	ОК-9
Микробиология мясных и молочных продуктов	3, 4									
Вариативная часть										
Технология мяса и мясных продуктов	4-7									
Технология молока и молочных продуктов	4-7									
Технохимический контроль мясных и молочных продуктов	6, 7									
Проектирование предприятий молочной промышленности	8									
Проектирование предприятий мясной промышленности	8									
Колбасное производство и полуфабрикаты	5									
Технология цельномолочной продукции	7									
Отраслевая стандартизация и сертификация	2									
Безотходная технология переработки сырья животного происхождения	4									
Анатомия и гистология сельскохозяйственных животных	1									
Основы исследовательской деятельности в сфере биотехнологии	7									
Технология мясных и молочных продуктов функционального назначения	3									
Переработка рыбы	3									
Тара и упаковка в мясной и молочной промышленности	5									
Ветеринарно-санитарная экспертиза	5									
Переработка птицы и технология производства птицепродуктов	5, 6									
Технология производства	5, 6									



	Наименование дисциплин (модулей) в соответствии с учебным планом	Семестры	Общекультурные компетенции								
			ОК-1	ОК-2	ОК-3	ОК-4	ОК-5	ОК-6	ОК-7	ОК-8	ОК-9
	полуфабрикатов										
	Технология продуктов убоя	2, 3									
	Производственный учет и отчетность	2, 3									
	Экспертиза пищевых продуктов	7									
	Технология комбинированных молочных продуктов	7									
	Технология сыра	6									
	Основы производства высококачественного молока	6									
	Общефизическая культура	1-5								+	
	Легкая атлетика	1-5								+	
	Тяжелая атлетика	1-5								+	
	Волейбол	1-5								+	
	Плавание	1-5								+	
	Настольный теннис	1-5								+	
	Аэробика	1-5								+	
Блок 2	Вариативная часть										
	Практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности	4									
	Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности, технологическая практика	6									
	Научно-исследовательская работа	8									
	Преддипломная практика	8									

	Наименование дисциплин (модулей) в соответствии с учебным планом	Семестры	Общепрофессиональные компетенции			
			ОПК-1	ОПК-2	ОПК-3	ОПК-4
Блок 1	Базовая часть					
	Философия	3				
	История	2				

Наименование дисциплин (модулей) в соответствии с учебным планом	Семестры	Общепрофессиональные компетенции			
		ОПК-1	ОПК-2	ОПК-3	ОПК-4
Иностранный язык	1-4				
Безопасность жизнедеятельности	7				
Физическая культура и спорт	6				
Экономическая теория	4				
Право	2				
Русский язык и культура речи	1				
Социокультурная коммуникация	3				
Математика	1, 2	+			
Информатика	1	+			
Физика	1			+	
Органическая химия	1			+	
Биохимия	2			+	
Экология	1		+		
Экономика и организация производства	7				
Технологическое оборудование предприятий отрасли	5				+
Биологическая безопасность сырья и продуктов животного происхождения	2			+	
Гигиенические основы производства продуктов питания животного происхождения	1		+		
Химия и физика мясных и молочных продуктов	2, 3		+	+	
Инженерная графика	6				
Методы исследования свойств сырья	3, 4			+	
Микробиология мясных и молочных продуктов	3, 4		+		
Вариативная часть					
Технология мяса и мясных продуктов	4-7			+	+
Технология молока и молочных продуктов	4-7			+	+
Технохимический контроль мясных и молочных продуктов	6, 7			+	

Наименование дисциплин (модулей) в соответствии с учебным планом	Семестры	Общепрофессиональные компетенции			
		ОПК-1	ОПК-2	ОПК-3	ОПК-4
Проектирование предприятий молочной промышленности	8				
Проектирование предприятий мясной промышленности	8				
Колбасное производство и полуфабрикаты	5				+
Технология цельномолочной продукции	7			+	
Отраслевая стандартизация и сертификация	2				
Безотходная технология переработки сырья животного происхождения	4		+		
Анатомия и гистология сельскохозяйственных животных	1				
Основы исследовательской деятельности в сфере биотехнологии	7				
Технология мясных и молочных продуктов функционального назначения	3			+	
Переработка рыбы	3			+	
Тара и упаковка в мясной и молочной промышленности	5				
Ветеринарно-санитарная экспертиза	5				
Переработка птицы и технология производства птицепродуктов	5, 6		+		
Технология производства полуфабрикатов	5, 6		+		
Технология продуктов убоя	2, 3				
Производственный учет и отчетность	2, 3				
Экспертиза пищевых продуктов	7				
Технология комбинированных молочных продуктов	7			+	
Технология сыра	6		+	+	

	Наименование дисциплин (модулей) в соответствии с учебным планом	Семестры	Общепрофессиональные компетенции			
			ОПК-1	ОПК-2	ОПК-3	ОПК-4
Блок 2	Основы производства высококачественного молока	6		+	+	
	Общефизическая культура	1-5				
	Легкая атлетика	1-5				
	Тяжелая атлетика	1-5				
	Волейбол	1-5				
	Плавание	1-5				
	Настольный теннис	1-5				
	Аэробика	1-5				
	Вариативная часть					
	Практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности	4		+	+	
	Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности, технологическая практика	6				
	Научно-исследовательская работа	8				
	Преддипломная практика	8				

	Наименование дисциплин (модулей) в соответствии с учебным планом	Семестры	Профессиональные компетенции																
			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
Блок 1	Базовая часть																		
	Философия	3																	
	История	2																	
	Иностранный язык	1-4																	
	Безопасность жизнедеятельности	7		+															
	Физическая культура и спорт	6																	
	Экономическая теория	4																	
	Право	2																	
	Русский язык и культура речи	1																	
	Социокультурная коммуникация	3																	

	Наименование дисциплин (модулей) в соответствии с учебным планом	Семестры	Профессиональные компетенции																
			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
	Математика	1, 2																	
	Информатика	1												+					
	Физика	1																	
	Органическая химия	1																	
	Биохимия	2																	
	Экология	1									+								
	Экономика и организация производства	7																	
	Технологическое оборудование предприятий отрасли	5										+							
	Биологическая безопасность сырья и продуктов животного происхождения	2									+								
	Гигиенические основы производства продуктов питания животного происхождения	1									+								
	Химия и физика мясных и молочных продуктов	2, 3									+								
	Инженерная графика	6												+					
	Методы исследования свойств сырья	3, 4				+						+							
	Микробиология мясных и молочных продуктов	3, 4									+								
	Вариативная часть																		
	Технология мяса и мясных продуктов	4-7	+		+			+		+		+							
	Технология молока и молочных продуктов	4-7	+		+			+		+		+							
	Технохимический контроль мясных и молочных продуктов	6, 7				+	+												
	Проектирование предприятий молочной промышленности	8													+				
	Проектирование предприятий мясной промышленности	8		+										+					
	Колбасное производство и полуфабрикаты	5							+				+	+					
	Технология цельномолочной продукции	7							+				+						
	Отраслевая стандартизация и	2	+							+							+	+	

	Наименование дисциплин (модулей) в соответствии с учебным планом	Семестры	Профессиональные компетенции																
			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
	сертификация																		
	Безотходная технология переработки сырья животного происхождения	4										+							
	Анатомия и гистология сельскохозяйственных животных	1									+								
	Основы исследовательской деятельности в сфере биотехнологии	7														+	+		
	Технология мясных и молочных продуктов функционального назначения	3							+										
	Переработка рыбы	3										+							
	Тара и упаковка в мясной и молочной промышленности	5							+										
	Ветеринарно-санитарная экспертиза	5	+																
	Переработка птицы и технология производства птицепродуктов	5, 6										+							
	Технология производства полуфабрикатов	5, 6							+			+							
	Технология продуктов убоя	2, 3	+																
	Производственный учет и отчетность	2, 3							+										
	Экспертиза пищевых продуктов	7			+											+			
	Технология комбинированных молочных продуктов	7										+							
	Технология сыра	6							+			+							
	Основы производства высококачественного молока	6															+		
	Общефизическая культура	1-5																	
	Легкая атлетика	1-5																	
	Тяжелая атлетика	1-5																	
	Волейбол	1-5																	
	Плавание	1-5																	
	Настольный теннис	1-5																	
	Аэробика	1-5																	

	Наименование дисциплин (модулей) в соответствии с учебным планом	Семестры	Профессиональные компетенции																
			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
Блок 2	Вариативная часть																		
	Практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности	4	+	+		+								+		+	+		
	Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности, технологическая практика	6	+	+			+	+						+		+	+	+	
	Научно-исследовательская работа	8	+	+	+					+		+					+		
	Преддипломная практика	8	+	+					+		+		+		+	+	+	+	+