

МИНОБРНАУКИ РОССИИ  
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение  
высшего образования  
«ВОЛГОГРАДСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ТЕХНИЧЕСКИЙ  
УНИВЕРСИТЕТ»

«УТВЕРЖДАЮ»  
Проректор по учебной работе  
И. Л. ГОНИК  
Ф.И.О  
«31» августа 2022 г.



**Основная образовательная программа высшего образования**

**Бакалавриат**  
уровень образования

**Технология мяса и мясных продуктов**

наименование основной образовательной программы с учетом направленности (профиля)

Направление подготовки:

**19.03.03 «Продукты питания животного происхождения»**

код / наименование специальности / направления подготовки

Волгоград, 2022

## СОДЕРЖАНИЕ

|                                                                                                            |    |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|
| Раздел 1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ.....                                                                             | 3  |
| 1.1 Назначение основной образовательной программы (ООП).....                                               | 3  |
| 1.2 Нормативные документы для разработки ООП.....                                                          | 3  |
| 1.3 Перечень сокращений.....                                                                               | 5  |
| Раздел 2. ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ<br>ВЫПУСКНИКОВ .....                                | 6  |
| 3.1 Общее описание профессиональной деятельности выпускников .....                                         | 6  |
| 3.2 Перечень профессиональных стандартов, соотнесенных с ООП .....                                         | 7  |
| 3.3 Перечень основных задач профессиональной деятельности выпускников....                                  | 7  |
| Раздел 3. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ООП .....                                                                   | 9  |
| 3.1 Направленность (профиль) образовательной программы в рамках<br>направления подготовки.....             | 9  |
| 3.2 Квалификация, присваиваемая выпускникам .....                                                          | 9  |
| 3.3 Объем программы .....                                                                                  | 9  |
| 3.4 Формы обучения.....                                                                                    | 9  |
| 3.5 Срок получения образования .....                                                                       | 9  |
| 3.6 Особенности реализации ООП .....                                                                       | 10 |
| Раздел 4. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ООП .....                                                        | 12 |
| 4.1 Требования к планируемым результатам освоения ООП.....                                                 | 12 |
| 4.2 Требования к планируемым результатам обучения по дисциплинам<br>(модулям) и практикам .....            | 12 |
| Раздел 5. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ООП.....                                                                  | 23 |
| 5.1 Объем обязательной части образовательной программы .....                                               | 23 |
| 5.2 Виды и типы практик.....                                                                               | 23 |
| 5.3 Учебный план и календарный учебный график .....                                                        | 23 |
| 5.4 Рабочие программы дисциплин (модулей) и программы практик .....                                        | 24 |
| 5.5 Оценочные материалы для промежуточной аттестации по дисциплинам<br>(модулям) и практикам .....         | 25 |
| 5.6 Программа итоговой (государственной итоговой) аттестации .....                                         | 25 |
| 5.7 Рабочая программа воспитания .....                                                                     | 26 |
| 5.8 Календарный план воспитательной работы .....                                                           | 26 |
| Раздел 6. УСЛОВИЯ ОСУЩЕСТВЛЕНИЯ<br>ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ПО ООП .....                               | 27 |
| 6.1 Общесистемные требования .....                                                                         | 27 |
| 6.2 Требования к материально-техническому и<br>учебно-методическому обеспечению .....                      | 28 |
| 6.3 Требования к кадровым условиям.....                                                                    | 28 |
| 6.4 Требования к финансовым условиям.....                                                                  | 29 |
| 6.5 Требования к механизмам оценки качества образовательной деятельности<br>и подготовки обучающихся ..... | 29 |
| 7 ПРИЛОЖЕНИЯ.....                                                                                          | 29 |

## **Раздел 1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ**

### **1.1 Назначение основной образовательной программы (ООП)**

ООП бакалавриата, реализуемая университетом по направлению подготовки 19.03.03 «Продукты питания животного происхождения», представляет собой систему документов, разработанную и утвержденную в университете с учетом потребностей рынка труда, требований федеральных органов исполнительной власти и соответствующих отраслевых требований на основе федерального государственного образовательного стандарта высшего образования по направлению подготовки 19.03.03 «Продукты питания животного происхождения», утвержденного приказом Минобрнауки России от 11 августа 2020 г. № 936 (с изменениями и дополнениями).

ООП регламентирует основные характеристики образования – объем, содержание, планируемые результаты, – организационно-педагогические условия, формы аттестации. ООП представлена в виде учебного плана, календарного учебного графика, рабочих программ учебных предметов, курсов, дисциплин (модулей), иных компонентов, оценочных и методических материалов, а также в предусмотренных Федеральным законом от 29.12.2012 г. №273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» случаях в виде рабочей программы воспитания, календарного плана воспитательной работы, форм аттестации.

При наличии студентов с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов, по их заявлению программа адаптируется с учетом особенностей психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья таких обучающихся и индивидуальной программы реабилитации и абилитации (ИПРА) инвалида.

### **1.2 Нормативные документы для разработки ООП**

ООП бакалавриата разработана на основании перечисленных нормативных документов, регламентирующих учебный процесс и образовательную деятельность университета:

- Федеральный закон от 29.12.2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
- Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 12 сентября 2013 г. № 1061 «Об утверждении перечней специальностей и направлений подготовки высшего образования»;
- Приказ Федеральной службы по надзору в сфере образования и науки РФ от 14 августа 2020 г. № 831 «Об утверждении Требований к структуре официального сайта образовательной организации в информационно-телекоммуникационной сети «Интернет» и формату представления информации»;
- 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 процесса (утверждены приказом Минобрнауки России от 08.04.2014 г. № АК-44/05вн);
- Приказ Минобрнауки России и Минпросвещения России от 5 августа 2020 г. № 885/390 «О практической подготовке обучающихся» (зарегистрирован Минюстом России 11.09.2020 г., регистрационный № 59778);
  - Порядок организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам высшего образования – программам бакалавриата, программам специалитета, программам магистратуры (утвержден приказом Минобрнауки России от 6 апреля 2021 г. № 245);
  - Федеральный закон от 31.07.2020 г. № 304-ФЗ «О внесении изменений в Федеральный закон «Об образовании в Российской Федерации» по вопросам воспитания обучающихся»;
  - Федеральный государственный образовательный стандарт высшего образования (ФГОС ВО) – бакалавриат по направлению подготовки 19.03.03 «Продукты питания животного происхождения», утвержденный приказом Минобрнауки России от 11 августа 2020 г. № 936 (с изменениями и дополнениями);
  - Профессиональный стандарт «Специалист по технологии продуктов питания животного происхождения», утвержденный приказом Минтруда и соцзащиты России от 30.08.2019 № 602н (зарегистрирован Минюстом России 24.09.2019 г., регистрационный № 56040);
  - Устав федерального государственного бюджетного образовательного учреждения высшего образования «Волгоградский государственный технический университет»;
  - Положение о порядке организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам высшего образования – программам бакалавриата, программам специалитета, программам магистратуры в ВолгГТУ (утверждено приказом ректором университета от 31.08.2022 г. № 456);
  - Положение об основной образовательной программе высшего образования – программе бакалавриата, программе специалитета, программе магистратуры в ВолгГТУ (утверждено приказом ректором университета от 31.08.2022 г. № 456);
  - Положение о рабочей программе дисциплины (модуля, практики) по образовательным программам высшего образования - программам бакалавриата, программам специалитета, программам магистратуры (утверждено приказом ректора университета от 27.02.2020 г. № 91);
  - Положение о практической подготовке обучающихся ВолгГТУ (утверждено приказом ректора университета от 30.12.2020 г. № 588);
  - Положение о фондах оценочных средств в ВолгГТУ для образовательных программ высшего образования – программам бакалавриата, программам специалитета, программам магистратуры (утверждено приказом ректора от 23.12.14 г. № 616);
  - иные локальные акты Университета, регламентирующие организацию образовательного процесса.

### **1.3 Перечень сокращений**

- ЕКС – единый квалификационный справочник;
- з.е. – зачетная единица;
- ООП – основная образовательная программа;
- ОТФ – обобщенная трудовая функция;
- УК – универсальные компетенции;
- ОПК – общепрофессиональные компетенции;
- ПК – профессиональные компетенции;
- ПС – профессиональный стандарт;
- УГСН – укрупненная группа специальностей и направлений;
- ФЗ – Федеральный закон;
- ФГОС ВО – федеральный государственный образовательный стандарт высшего образования;
- ФУМО – федеральное учебно-методическое объединение;
- ФОС – фонд оценочных средств;
- ИА (ГИА) – итоговая (государственная итоговая) аттестация.

## **Раздел 2. ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ВЫПУСКНИКОВ**

### **2.1 Общее описание профессиональной деятельности выпускников**

Области профессиональной деятельности и сферы профессиональной деятельности, в которых выпускники, освоившие программу бакалавриата по направлению 19.03.03 «Продукты питания животного происхождения», могут осуществлять профессиональную деятельность:

- *01 Образование и наука* (в сферах: научных исследований технологий продуктов животного происхождения различного назначения; профессионального обучения, профессионального образования и дополнительного профессионального образования);
- *22 Пищевая промышленность, включая производство напитков и табака* (в сфере технологий комплексной переработки мясного и молочного сырья).

ООП ориентирована на подготовку выпускников к решению задач профессиональной деятельности следующих типов:

- научно-исследовательский (основной),
- производственно-технологический,
- проектный.

Объекты профессиональной деятельности выпускников, освоивших программу бакалавриата:

- пищевые предприятия, специализированные цеха пищевого производства,
- лаборатории, научно-исследовательские центры, проектные организации,
- мясное сырье, полуфабрикаты и готовые продукты из него,
- вторичные продукты переработки и отходы,
- пищевые ингредиенты и добавки,
- функциональная и обогащенная пищевая продукция из мясного сырья,
- технологическое оборудование, приборы,
- нормативная, техническая, проектно-технологическая документация,
- санитарные, ветеринарные и строительные нормы и правила,
- международные стандарты, методы и средства контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции,
- простые инструменты качества, системы качества,
- базы данных технологического, технического характера,
- данные мониторинга экологической и биологической безопасности продовольствия и окружающей среды.

Выпускники могут осуществлять профессиональную деятельность в других областях профессиональной деятельности и (или) сферах профессиональной деятельности при условии соответствия уровня их образования и полученных компетенций требованиям к квалификации работника.

## **2.2 Перечень профессиональных стандартов, соотнесенных с ООП**

Перечень профессиональных стандартов, соотнесенных с ООП, приведен в Приложении А.1. Перечень обобщённых трудовых функций и трудовых функций, имеющих отношение к профессиональной деятельности выпускника ООП бакалавриата по направлению подготовки 19.03.03 «Продукты питания животного происхождения», представлен в Приложении А.2.

## **2.3 Перечень основных задач профессиональной деятельности выпускников**

Основные задачи профессиональной деятельности выпускников представлены в таблице 1.

В соответствии с областью деятельности (раздел 2, п. 2.1) выпускник, освоивший программу бакалавриата, способен выполнять задачи профессиональной деятельности на возможных должностях:

*научно-исследовательский тип задач:*

- инженер по качеству,
- начальник или заведующий производственной лабораторией,

*производственно-технологический тип задач:*

- технолог,
- заведующий производством,

*проектный тип задач:*

- инженер-технолог.

Таблица 1 –

Задачи профессиональной деятельности выпускников

| Область профессиональной деятельности по Реестру Минтруда                                                                     | Типы задач профессиональной деятельности | Задачи профессиональной деятельности                                                                                                                               | Объекты профессиональной деятельности                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 22 Пищевая промышленность, включая производство напитков и табака (в сфере комплексной переработки мясного и молочного сырья) | научно-исследовательский                 | организация и проведение научных исследований, направленных на совершенствование процессов производства продуктов питания животного происхождения из мясного сырья | <ul style="list-style-type: none"> <li>– пищевые предприятия, специализированные цеха пищевого производства,</li> <li>– лаборатории, научно-исследовательские центры, проектные организации,</li> <li>– мясное сырье, полуфабрикаты и готовые продукты из него,</li> <li>– вторичные продукты переработки и отходы,</li> </ul>                                                                                                                                                      |
|                                                                                                                               | производственно-технологический          | участие в разработке и ведение технологических процессов производства продуктов питания животного происхождения из мясного сырья                                   | <ul style="list-style-type: none"> <li>– пищевые ингредиенты и добавки,</li> <li>– функциональная и обогащенная пищевая продукция из мясного сырья,</li> <li>– технологическое оборудование, приборы,</li> <li>– нормативная, техническая, проектно-технологическая документация,</li> <li>– санитарные, ветеринарные и строительные нормы и правила,</li> <li>– международные стандарты, методы и средства контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции,</li> </ul> |
|                                                                                                                               | проектный                                | выполнение работ в области научно-технической деятельности по технологическому проектированию отраслевых предприятий                                               | <ul style="list-style-type: none"> <li>– простые инструменты качества, системы качества,</li> <li>– базы данных технологического, технического характера,</li> <li>– данные мониторинга экологической и биологической безопасности продовольствия и окружающей среды</li> </ul>                                                                                                                                                                                                     |



## **Раздел 3. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ООП**

### **3.1 Направленность (профиль) образовательной программы в рамках направления подготовки**

ООП бакалавриата разработана для подготовки выпускников по профилю «Технология мяса и мясных продуктов» в рамках направления 19.03.03 «Продукты питания животного происхождения», реализуемого ФГБОУ ВО «Волгоградский государственный технический университет».

ООП рассчитана на удовлетворение потребностей профильных отраслевых организаций Волгоградской области и Российской Федерации в квалифицированных кадрах для профессиональной деятельности по производству мяса и мясных продуктов на основе передовых технологий.

### **3.2 Квалификация, присваиваемая выпускникам**

Выпускникам, освоившим ООП, присваивается квалификация бакалавр.

### **3.3 Объем программы**

Объем программы бакалавриата составляет 240 з.е. Структура и объем программы бакалавриата по профилю «Технология мяса и мясных продуктов» соответствует таблице 2.

| Структура программы          |                                     | Объем программы и ее блоков, з.е. |
|------------------------------|-------------------------------------|-----------------------------------|
| Блок 1                       | Дисциплины (модули)                 | 207                               |
| Блок 2                       | Практика                            | 24                                |
| Блок 3                       | Государственная итоговая аттестация | 9                                 |
| Объем программы бакалавриата |                                     | 240                               |

Объем программы, реализуемый за один учебный год, составляет 60 з.е.

### **3.4 Формы обучения**

Очная форма.

### **3.5 Срок получения образования**

Срок получения образования по программе бакалавриата (вне зависимости от применяемых образовательных технологий) в очной форме обучения, включая каникулы, предоставляемые после прохождения государственной итоговой аттестации, составляет 4 года.

При обучении по индивидуальному учебному плану инвалидов и лиц с ОВЗ срок получения образования может быть увеличен по их заявлению не более чем на 1 год по сравнению со сроком получения образования, установленным для соответствующей формы обучения.

При освоении образовательной программы обучающимся, который имеет среднее профессиональное, высшее или дополнительное образование и (или) обу-

чается (обучался) по образовательной программе среднего профессионального, высшего или дополнительного образования, и (или) имеет способности и (или) уровень развития, позволяющие освоить образовательную программу в более короткий срок по сравнению со сроками получения образования установленными выше, по решению университета может осуществляться ускоренное обучение такого обучающегося по индивидуальному учебному плану в порядке, установленном локальным нормативным актом университета (для бакалавриата).

### 3.6 Особенности реализации ООП

При реализации ООП применяются электронное обучение и дистанционные образовательные технологии – *нет*.

Реализация ООП производится в сетевой форме – *нет*.

Реализация ООП производится на созданных в установленном порядке в иных организациях кафедрах и (или) иных структурных подразделениях университета – *да*, – на базовой кафедре аграрно-пищевых технологий факультета технологии пищевых производств ВолгГТУ на базе ФГБНУ «Поволжский научно-исследовательский институт производства и переработки мясомолочной продукции» (ГНУ НИИММП), организованной на основании договора от 24.09.2018 г. и действующей согласно Положению, утвержденному с приказом ректора от 01.10.2018 г. № 485.

Реализация ООП производится частично или полностью на иностранном языке – *нет*.

В процессе реализации ООП предусмотрено взаимодействие с научными организациями и отраслевыми предприятиями:

- ФГБНУ «Поволжский научно-исследовательский институт производства и переработки мясомолочной продукции» (ГНУ НИИММП),
- ФГБНУ Всероссийский НИИ племенного дела,
- ФБУ «Государственный региональный центр стандартизации, метрологии и испытаний Волгоградской области»,
- ООО «Саратовский птицекомбинат «Курников»,
- ООО «Царицынский комбинат»,
- ООО «Волжский мясокомбинат»,
- ООО «Зельгрос»,
- ООО «Волгоградоблпродукт» и др.

Руководители и работники предприятий и организаций принимают участие в образовательной деятельности по дисциплинам учебного плана, проведении практической подготовки обучающихся при руководстве всеми видами практик, в конкурсной оценке студенческих проектов, утверждении тематик выпускных квалификационных работ (ВКР) и государственной итоговой аттестации (ГИА).

Практики проходят под руководством преподавателей выпускающей кафедры технологии пищевых производств или сотрудников базовой кафедры аграрно-пищевых технологий, а также работников отраслевых предприятий в соответствии с локальным нормативным актом университета,

регламентирующим практическую подготовку, программой практики и индивидуальным заданием обучающегося.

Реализация ООП, начиная с 6 семестра, предусматривает ведение обучающимися научно-исследовательской работы, направленной на достижение результатов научно-исследовательской деятельности в виде научных публикаций и/или заявки на изобретение, оформляемой в 7 семестре при выполнении контрольной работы по дисциплине «Основы патентования». Реализация практической подготовки в рамках научно-исследовательской работы, а также преддипломной практики, может осуществляться как на выпускающей кафедре, так и на базовой кафедре аграрно-пищевых технологий.

В процессе реализации ООП обучающиеся осуществляют сквозную проектную деятельность. Сквозное проектирование сведено к последовательному – в течение 5-8 семестров включительно, – выполнению тематически связанных самостоятельных работ. Сквозная проектная деятельность по проектированию организации производства мясных продуктов проходит через дисциплины «Технология мяса и мясных продуктов», «Технологии специализированных предприятий», «Технологии комплексной переработки продуктов убоя», «Технико-химический контроль и управление качеством», «Технологическое оборудование», «Технологическое проектирование», «Стартап и бизнес-планирование», «Графическая визуализация проектных решений», а также осуществляется на производственной практике по индивидуальному заданию. Курсовой проект по дисциплине «Технологическое проектирование» в 8 семестре продолжает контрольную самостоятельную работу этой же дисциплины из 7 семестра. Курсовой проект включает элементы, разработанные на практиках, в контрольных и курсовых работах по дисциплинам с 5 по 8 семестр включительно. Завершенный курсовой проект по дисциплине «Технологическое проектирование» представляет собой базовую часть ВКР бакалавра.

## **Раздел 4. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ООП**

### **4.1 Требования к планируемым результатам освоения ООП**

#### **4.1.1 Универсальные компетенции выпускников и индикаторы их достижения**

Перечень определяемых ФГОС ВО универсальных компетенций, которые должны быть сформированы у выпускника программы бакалавриата в соответствии с индикаторами их достижения, приведен в таблице 3.

#### **4.1.2 Общепрофессиональные компетенции выпускников и индикаторы их достижения**

Перечень определяемых ФГОС ВО общепрофессиональных компетенций, которые должны быть сформированы у выпускника программы бакалавриата в соответствии с индикаторами их достижения, приведен в таблице 4.

#### **4.1.3 Профессиональные компетенции выпускников и индикаторы их достижения**

Перечень профессиональных компетенций, которые должны быть сформированы у выпускника программы бакалавриата в соответствии с индикаторами их достижения, установленный университетом самостоятельно, приведен в таблице 5.

### **4.2 Требования к планируемым результатам обучения по дисциплинам (модулям) и практикам**

Результаты обучения по дисциплинам (модулям) и практикам соотнесены с установленными в образовательной программе индикаторами достижения компетенций. Совокупность запланированных результатов обучения по дисциплинам (модулям) и практикам обеспечивает формирование у выпускника всех компетенций, установленных образовательной программой.

Таблица 3 –

Универсальные компетенции выпускников  
и индикаторы их достижения

| Категория (группа)<br>универсальных компетенций | Код и наименование<br>универсальной компетенции                                                                                                                                  | Код и наименование<br>индикатора достижения универсальной компетенции                                                                                                                                                                                                                                                  |
|-------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1                                               | 2                                                                                                                                                                                | 3                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
| Системное и критическое мышление                | УК-1. Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач                                             | УК-1.1<br>Знает информационно-поисковые ресурсы, методики сбора и обработки информации, анализа и обобщения его результатов для решения поставленных задач                                                                                                                                                             |
|                                                 |                                                                                                                                                                                  | УК-1.2<br>Умеет критически оценивать надежность информационных источников и работать с противоречивой информацией, выстраивать причинно-следственные связи при анализе информации, необходимой для решения поставленных задач, определять пробелы и предпринимать меры по их устранению                                |
|                                                 |                                                                                                                                                                                  | УК-1.3<br>Владеет способностью логичного и последовательного изложения информации, навыками применения системного подхода при генерации идей для рационального решения поставленных задач                                                                                                                              |
| Разработка и реализация проектов                | УК-2. Способен определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений | УК-2.1<br>Знает действующее законодательство и правовые нормы в области регулирования профессиональной деятельности, виды ресурсов и ограничений в сфере реализации проекта, критерии и методы оценки эффективности разных способов решения профессиональных задач                                                     |
|                                                 |                                                                                                                                                                                  | УК-2.2<br>Умеет формулировать задачи, которые необходимо решить для достижения поставленной цели, и аргументировать выбор оптимальных для получения требуемых результатов способов их решения на основе анализа альтернативных вариантов с учетом действующих правовых норм, имеющихся условий, ресурсов и ограничений |
|                                                 |                                                                                                                                                                                  | УК-2.3<br>Владеет навыками постановки цели и задач проекта, планирования потребности в ресурсах с учетом их ограниченности и заменяемости, приемами работы с нормативно-правовой документацией                                                                                                                         |

Продолжение таблицы 3

| 1                            | 2                                                                                                                                                       | 3                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
|------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Командная работа и лидерство | УК-3. Способен осуществлять социальное взаимодействие и реализовывать свою роль в команде                                                               | УК-3.1<br>Знает принципы формирования команды и распределения ролей для достижения поставленной цели, установленные технологиями межличностной и групповой коммуникации в деловом взаимодействии, с учетом понятий и методов конфликтологии                                                                     |
|                              |                                                                                                                                                         | УК-3.2<br>Умеет устанавливать и поддерживать контакты для обеспечения успешной работы в команде, эффективно взаимодействуя с членами команды в части обмена информацией, знаниями, опытом, обсуждения и презентации результатов работы команды, с учетом особенностей поведения различных категорий групп людей |
|                              |                                                                                                                                                         | УК-3.3<br>Владеет методами планирования и приемами координации работы команды, распределения поручений и делегирования полномочий членам команды                                                                                                                                                                |
| Коммуникация                 | УК-4. Способен осуществлять деловую коммуникацию в устной и письменной формах на государственном языке Российской Федерации и иностранном(ых) языке(ах) | УК-4.1<br>Знает принципы составления и перевода профессиональных и академических высказываний и текстов с иностранного(ых) языка(ов) на государственный язык РФ и с государственного языка РФ на иностранный(ые) язык(и)                                                                                        |
|                              |                                                                                                                                                         | УК-4.2<br>Умеет выбирать коммуникативную стратегию и тактику в зависимости от цели и условий переговоров, адаптировать речь и стиль общения на государственном языке РФ и иностранном(ых) языке(ах) к ситуациям взаимодействия                                                                                  |
|                              |                                                                                                                                                         | УК-4.3<br>Владеет навыками представления результатов академической и профессиональной деятельности в устной и письменной формах на государственном языке РФ и иностранном(ых) языке(ах)                                                                                                                         |
| Межкультурное взаимодействие | УК-5. Способен воспринимать межкультурное разнообразие общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах                            | УК-5.1<br>Знает закономерности и особенности социально-исторического развития различных культур в этическом и философском контексте, культурные особенности и традиции социальных групп для конструктивного взаимодействия с другими членами общества и усиления социальной интеграции                          |

Продолжение таблицы 3

| 1                                                                  | 2                                                                                                                                                 | 3                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
|--------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Межкультурное взаимодействие                                       | УК-5. Способен воспринимать межкультурное разнообразие общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах                      | УК-5.2<br>Умеет анализировать важнейшие идеологические и ценностные системы, сформировавшиеся в ходе исторического развития, и использовать их при социальном и профессиональном взаимодействии, демонстрируя уважительное отношение к историческому наследию и социокультурным традициям, опираясь на знание истории России в контексте всеобщей истории         |
|                                                                    |                                                                                                                                                   | УК-5.3<br>Владеет способностью выстраивать социальное и профессиональное взаимодействие с учетом особенностей основных форм научного и религиозного сознания, деловой и общей культуры представителей других этносов и конфессий, различных социальных групп, обеспечивая создание недискриминационной среды взаимодействия при выполнении профессиональных задач |
| Самоорганизация и саморазвитие<br>(в том числе здоровьесбережение) | УК-6. Способен управлять своим временем, выстраивать и реализовывать траекторию саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни | УК-6.1<br>Знает: основные приемы эффективного управления временем и эффективные методики самоконтроля, саморазвития и самообразования в течение всей жизни, исходя из собственных ресурсов, личностных, ситуативных и временных пределов их оптимального использования для успешного выполнения поставленных задач                                                |
|                                                                    |                                                                                                                                                   | УК-6.2<br>Умеет эффективно планировать и контролировать время, определять приоритеты профессионального роста и применять способы совершенствования собственной деятельности, используя методы самооценки, саморегуляции, саморазвития и самообучения                                                                                                              |
|                                                                    |                                                                                                                                                   | УК-6.3<br>Владеет методами управления временем и способностью выстраивать гибкую профессиональную траекторию при использовании инструментов непрерывного образования, с учетом накопленного опыта профессиональной деятельности и динамично изменяющихся требований рынка труда                                                                                   |

Продолжение таблицы 3

| 1                                                                  | 2                                                                                                                                                                                                                                                                                                | 3                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
|--------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Самоорганизация и саморазвитие<br>(в том числе здоровьесбережение) | УК-7. Способен поддерживать должный уровень физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности                                                                                                                                                   | УК-7.1<br>Знает нормы здорового образа жизни в различных жизненных ситуациях и в профессиональной деятельности                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
|                                                                    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                  | УК-7.2<br>Умеет планировать рабочее и свободное время для оптимального сочетания физической и умственной нагрузки, использовать средства и методы физического воспитания для обеспечения работоспособности и формирования здорового образа и стиля жизни                                                                                                                                           |
|                                                                    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                  | УК-7.3<br>Владеет здоровьесберегающими технологиями для поддержания здорового образа жизни, профилактики профессиональных заболеваний, психофизического и нервно-эмоционального утомления на рабочем месте с учетом физиологических особенностей организма                                                                                                                                         |
| Безопасность жизнедеятельности                                     | УК-8. Способен создавать и поддерживать в повседневной жизни и в профессиональной деятельности безопасные условия жизнедеятельности для сохранения природной среды, обеспечения устойчивого развития общества, в том числе при угрозе и возникновении чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов | УК-8.1<br>Знает природные и техногенные факторы вредного влияния на жизнедеятельность элементов среды обитания, в том числе в рамках осуществляемой профессиональной деятельности, а также принципы организации безопасности труда на предприятии                                                                                                                                                  |
|                                                                    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                  | УК-8.2<br>Умеет обеспечивать безопасные и комфортные условия труда на рабочем месте путем оценки вероятности возникновения потенциальных опасностей и принятия мер по их предупреждению, разъяснять правила поведения при угрозе и возникновении чрезвычайных ситуаций, военных конфликтов и терроризма, оказывать первую помощь пострадавшим и принимать участие в восстановительных мероприятиях |
|                                                                    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                  | УК-8.3<br>Владеет способами решения проблем, связанных с нарушениями техники безопасности, и навыками разработки мероприятий по предотвращению чрезвычайных ситуаций на рабочем месте                                                                                                                                                                                                              |
| Инклюзивная компетентность                                         | УК-9. Способен использовать базовые дефектологические знания в социальной и профессиональной сферах                                                                                                                                                                                              | УК-9.1<br>Знает понятие, компоненты и структуру инклюзивной компетентности, особенности применения базовых дефектологических знаний в социальной и профессиональной сферах                                                                                                                                                                                                                         |



Продолжение таблицы 3

| 1                                                          | 2                                                                                                   | 3                                                                                                                                                                               |
|------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Инклюзивная компетентность                                 | УК-9. Способен использовать базовые дефектологические знания в социальной и профессиональной сферах | УК-9.2<br>Умеет планировать и осуществлять профессиональную деятельность с лицами с ограниченными возможностями здоровья и инвалидами                                           |
|                                                            |                                                                                                     | УК-9.3<br>Владеет приемами взаимодействия в социальной и профессиональной сферах с лицами с ограниченными возможностями здоровья и инвалидами                                   |
| Экономическая культура, в том числе финансовая грамотность | УК-10. Способен принимать обоснованные экономические решения в различных областях жизнедеятельности | УК-10.1<br>Знает основные документы, регламентирующие экономическую деятельность, принципы экономического планирования и источники финансирования профессиональной деятельности |
|                                                            |                                                                                                     | УК-10.2<br>Умеет обосновывать принимаемые экономические решения, используя методы экономического планирования, для достижения поставленных целей                                |
|                                                            |                                                                                                     | УК-10.3<br>Владеет методами оценки экономической эффективности результатов деятельности предприятия                                                                             |
| Гражданская позиция                                        | УК-11. Способен формировать нетерпимое отношение к коррупционному поведению                         | УК-11.1<br>Знает сущность коррупционного поведения и его взаимосвязь с социальными, экономическими, политическими и иными условиями                                             |
|                                                            |                                                                                                     | УК-11.2<br>Умеет разъяснять и применять правовые нормы противодействия коррупционному поведению                                                                                 |
|                                                            |                                                                                                     | УК-11.3<br>Владеет навыками работы с антикоррупционными законодательными и другими нормативными правовыми актами                                                                |

Таблица 4 –

**Общепрофессиональные компетенции выпускников  
и индикаторы их достижения**

| Категория (группа)<br>общепрофессиональных<br>компетенций | Код и наименование<br>общепрофессиональной компетенции                                                                                                           | Код и наименование индикатора достижения<br>общепрофессиональной компетенции                                                                                                                                                                                                         |
|-----------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1                                                         | 2                                                                                                                                                                | 3                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
| Информационно-коммуникационные технологии                 | ОПК-1. Способен понимать принципы работы современных информационных технологий и использовать их для решения задач профессиональной деятельности                 | ОПК-1.1<br>Знает виды современных информационных технологий, методы и приемы их использования для решения задач профессиональной деятельности                                                                                                                                        |
|                                                           |                                                                                                                                                                  | ОПК-1.2<br>Умеет работать с прикладным программным обеспечением для решения профессиональных задач                                                                                                                                                                                   |
|                                                           |                                                                                                                                                                  | ОПК-1.3<br>Владеет способностью эффективной работы с информацией и навыками применения необходимых информационных технологий при решении поставленных задач                                                                                                                          |
| Естественнонаучные принципы и методы                      | ОПК-2. Способен применять основные законы и методы исследований естественных наук для решения задач профессиональной деятельности                                | ОПК-2.1<br>Знает основные естественнонаучные законы и методы исследования, применимые к решению задач профессиональной деятельности                                                                                                                                                  |
|                                                           |                                                                                                                                                                  | ОПК-2.2<br>Умеет использовать законы и методики естественных наук для обоснования решений задач профессиональной деятельности                                                                                                                                                        |
|                                                           |                                                                                                                                                                  | ОПК-2.3<br>Владеет навыками выполнения физических, химических, физико-химических, микробиологических исследований и применения математических методов анализа и обработки данных для получения и систематизации результатов испытаний, проводимых для решения профессиональных задач |
| Инженерные науки                                          | ОПК-3. Способен использовать знания инженерных процессов при решении профессиональных задач и эксплуатации современного технологического оборудования и приборов | ОПК-3.1<br>Знает принципы организации и расчета типовых инженерных процессов, работы и эксплуатации современного технологического оборудования и приборов                                                                                                                            |

Продолжение таблицы 4

| 1                                   | 2                                                                                                                                                                | 3                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
|-------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Инженерные науки                    | ОПК-3. Способен использовать знания инженерных процессов при решении профессиональных задач и эксплуатации современного технологического оборудования и приборов | ОПК-3.2<br>Умеет применять знания инженерных наук при разработке и обосновании технологических и проектных решений, подборе, компоновке и эксплуатации различных видов современного технологического оборудования для проектирования новых и модернизации действующих производств с обеспечением высокого уровня энергосбережения и использованием новейших достижений техники<br>ОПК-3.3<br>Владеет методиками инженерного расчета и навыками эксплуатации технологического оборудования для эффективной организации производства в соответствии с требованиями техники безопасности на пищевых предприятиях                                                            |
| Технологические процессы            | ОПК-4. Способен осуществлять технологические процессы производства продуктов животного происхождения                                                             | ОПК-4.1<br>Знает теоретические и практические принципы технологических процессов производства продуктов питания животного происхождения<br>ОПК-4.2<br>Умеет применять существующую нормативно-техническую документацию в профессиональной деятельности, выбирать оптимальную технологию и способ производства продуктов питания разного назначения, оценивать потребность в сырьевых, кадровых ресурсах и материально-техническом обеспечении для выработки заданных объемов продукции<br>ОПК-4.3<br>Владеет практическими навыками разработки производственных процессов, нормативно-технической документации и ведения технологии продуктов питания разного назначения |
| Организация и контроль производства | ОПК-5. Способен организовывать и контролировать производство продукции из сырья животного происхождения                                                          | ОПК-5.1<br>Знает современные способы и формы организации предприятий отрасли, структуру нормативно-технической и проектной документации по производству продуктов питания<br>ОПК-5.2<br>Умеет оценивать затраты на организацию производства продуктов питания и составлять программы обеспечения ее качества и безопасности<br>ОПК-5.3<br>Владеет навыками эффективной организации производства, работы со стандартами качества и способами контроля производства продукции из сырья животного происхождения                                                                                                                                                             |

Таблица 5 –

**Профессиональные компетенции выпускников  
и индикаторы их достижения**

| Задача профессиональной деятельности                                                                                                                               | Объект или область знания                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        | Код и наименование профессиональной компетенции                                                                                                                | Код и наименование индикатора достижения профессиональной компетенции                                                                                                                                                            | Основание (ПС, анализ опыта)                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1                                                                                                                                                                  | 2                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                | 3                                                                                                                                                              | 4                                                                                                                                                                                                                                | 5                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
| Тип задач профессиональной деятельности: <i>научно-исследовательский</i>                                                                                           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |                                                                                                                                                                |                                                                                                                                                                                                                                  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
| Организация и проведение научных исследований, направленных на совершенствование процессов производства продуктов питания животного происхождения из мясного сырья | <ul style="list-style-type: none"> <li>– пищевые предприятия, лаборатории, научно-исследовательские центры,</li> <li>– мясное сырье, полуфабрикаты и готовые продукты из него,</li> <li>– вторичные продукты переработки и отходы,</li> <li>– пищевые ингредиенты и добавки,</li> <li>– функциональная и обогащенная пищевая продукция из мясного сырья,</li> <li>– технологическое оборудование, приборы,</li> <li>– нормативная, техническая, проектно-технологическая документация,</li> <li>– санитарные, ветеринарные нормы и правила,</li> <li>– международные стандарты, методы и средства контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции,</li> <li>– простые инструменты качества, системы качества,</li> <li>– базы данных технологического, технического характера,</li> <li>– данные мониторинга экологической и биологической безопасности продовольствия и окружающей среды</li> </ul> | ПК-1. Способен разрабатывать эффективные технологии производства высококачественных безопасных продуктов питания животного происхождения различного назначения | ПК-1.1<br>Знает физические, химические, биохимические, биотехнологические, микробиологические, теплофизические процессы, протекающие при производстве и хранении пищевого сырья и продуктов                                      | 22.002 «Специалист по технологиям продуктов питания животного происхождения», приказ Минтруда России от 30.08.2019 № 602н, рег. № 56040<br><br>анализ требований к профессиональным компетенциям, предъявляемых к выпускникам на рынке труда, согласованных в результате консультаций с ведущими работодателями в мясной отрасли региона |
|                                                                                                                                                                    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |                                                                                                                                                                | ПК-1.2<br>Умеет анализировать свойства сырья, полуфабрикатов и готовой продукции посредством проведения экспериментальных исследований по заданным методикам, математического и компьютерного моделирования процессов и объектов |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
|                                                                                                                                                                    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |                                                                                                                                                                | ПК-1.3<br>Владеет навыками организации защиты объектов интеллектуальной собственности, обобщения, обработки, описания и публикации результатов исследований и разработок                                                         |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |

Продолжение таблицы 5

| 1                                                                                                                                | 2                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | 3                                                                                                                                                                                          | 4                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          | 5                                                                                                                                                                                         |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Тип задач профессиональной деятельности: <i>производственно-технологический</i>                                                  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |                                                                                                                                                                                            |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |                                                                                                                                                                                           |
| Участие в разработке и ведение технологических процессов производства продуктов питания животного происхождения из мясного сырья | <ul style="list-style-type: none"> <li>– пищевые предприятия, специализированные цеха пищевого производства;</li> <li>– мясное сырье, полуфабрикаты и готовые продукты из него;</li> <li>– вторичные продукты переработки и отходы;</li> <li>– пищевые ингредиенты и добавки;</li> <li>– функциональная и обогащенная пищевая продукция из мясного сырья;</li> <li>– технологическое оборудование, приборы;</li> <li>– нормативная, техническая, проектно-технологическая документация;</li> <li>– санитарные, ветеринарные нормы и правила;</li> <li>– международные стандарты, методы и средства контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции;</li> <li>– простые инструменты качества, системы качества;</li> <li>– базы данных технологического, технического характера;</li> <li>– данные мониторинга экологической и биологической безопасности продовольствия и окружающей среды</li> </ul> | ПК-2. Способен обеспечивать выработку высококачественных безопасных продуктов питания животного происхождения в установленные сроки с учетом рационального использования сырьевых ресурсов | ПК-2.1<br>Знает технологию и аппаратное оформление технологических линий производства продуктов питания животного происхождения                                                                                                                                                                                                                                                            | 22.002 «Специалист по технологии продуктов питания животного происхождения», приказ Минтруда России от 30.08.2019 № 602н, рег. № 56040                                                    |
|                                                                                                                                  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |                                                                                                                                                                                            | ПК-2.2<br>Умеет разрабатывать производственную документацию и метрологическое сопровождение технологических процессов с учетом обеспечения прослеживаемости производства, организовывать систему контроля параметров технологических режимов, качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции                                                                            | анализ требований к профессиональным компетенциям, предъявляемых к выпускникам на рынке труда, согласованных в результате консультаций с ведущими работодателями в мясной отрасли региона |
|                                                                                                                                  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |                                                                                                                                                                                            | ПК-2.3<br>Владеет навыками подбора инновационных технологий, современного технологического оборудования, инструментов управления качеством, ведения технологического процесса, учета сырья и готовой продукции для обеспечения нормативов выхода при разработке мероприятий по совершенствованию производства, организации комплексной переработки сырья и повышению конкурентоспособности |                                                                                                                                                                                           |

Продолжение таблицы 5

| 1                                                                                                                    | 2                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        | 3                                                                                                                       | 4                                                                                                                                                              | 5                                                                                                                                                                                         |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Тип задач профессиональной деятельности: <i>проектный</i>                                                            |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |                                                                                                                         |                                                                                                                                                                |                                                                                                                                                                                           |
| Выполнение работ в области научно-технической деятельности по технологическому проектированию отраслевых предприятий | <ul style="list-style-type: none"> <li>– пищевые предприятия, специализированные цеха пищевого производства;</li> <li>– проектные организации,</li> <li>– мясное сырье, полуфабрикаты и готовые продукты из него;</li> <li>– вторичные продукты переработки и отходы,</li> <li>– пищевые ингредиенты и добавки,</li> <li>– технологическое оборудование, приборы,</li> <li>– нормативная, техническая, проектно-технологическая документация,</li> <li>– санитарные, ветеринарные и строительные нормы и правила,</li> <li>– базы данных технологического, технического характера,</li> <li>– данные мониторинга экологической и биологической безопасности продовольствия и окружающей среды</li> </ul> | ПК-3. Способен проектировать новые и модернизировать действующие производства продуктов питания животного происхождения | ПК-3.1<br>Знает номенклатуру и содержание проектной документации, нормы технологического проектирования и механизмы бизнес-планирования отраслевых предприятий | 22.002 «Специалист по технологии продуктов питания животного происхождения», приказ Минтруда России от 30.08.2019 № 602н, рег. № 56040                                                    |
|                                                                                                                      |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |                                                                                                                         | ПК-3.2<br>Умеет принимать, обосновывать и оформлять рациональные проектные решения                                                                             | анализ требований к профессиональным компетенциям, предъявляемых к выпускникам на рынке труда, согласованных в результате консультаций с ведущими работодателями в мясной отрасли региона |
|                                                                                                                      |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |                                                                                                                         | ПК-3.3<br>Владеет навыками проектной деятельности по организации и модернизации производства продуктов питания из сырья животного происхождения                |                                                                                                                                                                                           |

## **Раздел 5. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ООП**

### **5.1 Объем обязательной части образовательной программы**

Объем обязательной части без учета объема ГИА составляет не менее 40% общего объема программы бакалавриата и указан в учебном плане.

К обязательной части программы бакалавриата относятся дисциплины (модули) и практики, обеспечивающие формирование общепрофессиональных компетенций, определяемых ФГОС ВО по направлению подготовки бакалавриата 19.03.03 «Продукты питания животного происхождения». Обязательная часть программы бакалавриата включает, в том числе:

- дисциплины (модули) по философии, истории (истории России, всеобщей истории), иностранному языку, безопасности жизнедеятельности, указанные в пункте 2.2 ФГОС ВО;
- дисциплины (модули) по физической культуре и спорту, реализуемые в рамках Блока 1 «Дисциплины (модули)».

Дисциплины (модули) и практики, обеспечивающие формирование универсальных компетенций, определяемых ФГОС ВО, а также профессиональных компетенций, определенных Университетом самостоятельно, могут включаться в обязательную часть программы бакалавриата и (или) в часть, формируемую участниками образовательных отношений.

### **5.2 Виды и типы практик**

В соответствии ФГОС ВО в Блок 2 «Практики» входят учебная и производственная практики. Программой бакалавриата установлены типы практик:

тип *учебной практики* – ознакомительная практика;

типы *производственной практики*:

- технологическая практика,
- научно-исследовательская работа,
- преддипломная практика.

### **5.3 Учебный план и календарный учебный график**

Учебный план разработан в электронном макете модуля «Планы» и соответствует требованиям ФГОС ВО по направлению подготовки бакалавриата 19.03.03 «Продукты питания животного происхождения» и внутренним требованиям университета. Учебный план рассмотрен Ученым советом университета в составе ООП и утвержден ректором.

Учебный план разработан с учетом направленности ООП на профиль «Технология мяса и мясных продуктов».

В учебном плане приведен перечень дисциплин, практик, аттестационных испытаний ГИА обучающихся, других видов учебной деятельности, обеспечивающих формирование компетенций, с указанием трудоемкости в зачетных единицах (з.е.), последовательности и распределения по периодам обучения. В учебном плане выделен объем работы обучающихся во взаимодействии

с преподавателем – контактная работа обучающихся с преподавателем, – по видам учебных занятий и самостоятельной работы обучающихся в академических часах. Для каждой дисциплины и практики указана форма промежуточной аттестации.

Объем контактной работы обучающихся с педагогическими работниками при проведении учебных занятий по программе бакалавриата составляет не менее 60% общего объема времени, отводимого на реализацию дисциплин (модулей), и указан в учебном плане.

Календарный учебный график заполнен в электронном макете модуля «Планы». В календарном учебном графике указаны периоды осуществления видов учебной деятельности по форме организации учебного процесса – семестрам, – и периоды каникул.

Учебный план и календарный учебный график приведены в Приложении Б.

#### **5.4 Рабочие программы дисциплин (модулей) и программы практик**

В ООП разработаны рабочие программы всех дисциплин учебного плана, включая дисциплины по выбору обучающегося и факультативы «Основы проектной деятельности» и «Информационная культура студента». Рабочие программы дисциплин разработаны согласно действующему Положению о рабочей программе дисциплины, утвержденному приказом ректора университета от 27.02.2020 г. № 91.

Программы практик разработаны в соответствии с действующим Положением о практической подготовке обучающихся ВолгГТУ, утвержденным приказом ректора университета от 30.12.2020 г. № 588.

Учебная практика *ознакомительного типа* организована на базе одного профильного предприятия мясной отрасли и выпускающей кафедры. Учебная практика направлена на получение общего представления о работе предприятий мясной отрасли в условиях реального производства. В программе практики предусмотрена экскурсия на предприятие мясной отрасли для ознакомления с его структурой, производственными и лабораторными возможностями. Практика включает знакомство студента с лабораторной базой выпускающей кафедры.

*Научно-исследовательскую работу* осуществляют в научно-исследовательских подразделениях и специализированных лабораториях университета, например, на выпускающей кафедре, или базовой кафедре, под контролем руководителя практики. Результаты практики используют при подготовке ВКР бакалавра. Допустимо прохождение данного типа практики в форме участия в научно-исследовательских работах выпускающей кафедры, базовой кафедры или иной кафедры, выполняющей исследования, связанные с актуальными проблемами пищевых технологий.

Производственную практику *технологического типа* организуют на базе профильных предприятий переработки мяса, убоя и первичной обработки сельскохозяйственных животных и птицы, специализированных цехов выработки полуфабрикатов и других предприятий мясной отрасли.

*Преддипломную практику* проводят в научно-исследовательских подразделениях и специализированных лабораториях университета, например, на



выпускающей кафедре, или базовой кафедре, для выполнения выпускной квалификационной работы бакалавра.

В рабочих программах дисциплин и практик учебного плана сформулированы результаты обучения в соответствии индикаторам достижения компетенций, установленным в целом по ООП. Общая трудоемкость дисциплин принята от 2 з.е. По каждой дисциплине предусмотрена аттестация в форме зачета или экзамена, по практике – зачет с оценкой.

Рабочие программы дисциплин и программы практик являются обязательным приложением к ООП, утверждены деканом факультета и хранятся в соответствии с локальным нормативным актом университета. Рабочие программы дисциплин (модулей) и программы практик приведены в Приложении В.

### **5.5 Оценочные материалы для промежуточной аттестации по дисциплинам (модулям) и практикам**

Индикаторы достижения компетенций измеряют с помощью оценочных средств, доступных в образовательном процессе. Оценочные средства планируемых результатов обучения представлены в виде фондов оценочных средств (ФОС), разработанных в соответствии с Положением о фондах оценочных средств в ВолгГТУ для образовательных программ высшего образования – программ бакалавриата, программ специалитета, программ магистратуры. Фонды оценочных средств приведены в рабочих программах дисциплин (модулей) и практик в соответствующем разделе или являются их приложением.

Критерии и показатели оценивания компетенций, шкалы оценивания обеспечивают проведение всесторонней оценки результатов обучения и уровня сформированности компетенций. Контрольные задания и иные материалы оценки результатов освоения ООП разработаны на основе принципов оценивания: валидности, определенности, однозначности, надежности; соответствуют требованиям к составу и взаимосвязи оценочных средств и позволяют объективно оценить результаты обучения и уровни сформированности компетенций. Содержание ФОС соответствует целям ООП по направлению подготовки 19.03.03 «Продукты питания животного происхождения» профиля «Технология мяса и мясных продуктов», профстандарту 22.002 «Специалист по технологии продуктов питания животного происхождения» и будущей профессиональной деятельности обучающихся.

### **5.6 Программа итоговой (государственной итоговой) аттестации**

Итоговая (государственная итоговая) аттестация (ГИА) выпускников является заключительным этапом освоения основной образовательной программы. В ходе ГИА устанавливают уровень подготовки выпускника к выполнению профессиональных задач и соответствие его подготовки требованиям ФГОС ВО.

Согласно ФГОС ВО по направлению 19.03.03 «Продукты питания животного происхождения» в Блок 3 «Государственная итоговая аттестация» входит выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы. Выпускная квалификационная работа представляет собой

выполненную обучающимся или совместно несколькими обучающимися работу, демонстрирующую уровень подготовленности выпускника к самостоятельной профессиональной деятельности.

Программа ГИА включает требования к выпускным квалификационным работам и порядку их выполнения, критерии оценки защиты выпускных квалификационных работ. В программу ГИА включены оценочные средства для определения уровня сформированности компетенций.

### **5.7 Рабочая программа воспитания**

Рабочая программа воспитания разработана в соответствии с Федеральным законом от 31.07.2020 г. № 304-ФЗ «О внесении изменений в Федеральный закон «Об образовании в Российской Федерации» по вопросам воспитания обучающихся» с учетом Плана воспитательной (внеучебной) работы ВолгГТУ и приведена в Приложении Г.

### **5.8 Календарный план воспитательной работы**

Календарный план воспитательной работы отражает мероприятия, проводимые в рамках направлений воспитательной работы – гражданско-патриотическое, духовно-нравственное, физического воспитание и формирования здорового образа жизни, культурно-творческое, экологическое, правовое, бизнес-ориентирующее, – и приведен в Приложении Г.

## **Раздел 6. УСЛОВИЯ ОСУЩЕСТВЛЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ПО ООП**

ООП выполняет требования ФГОС ВО по направлению подготовки 19.03.03 «Продукты питания животного происхождения» к условиям реализации программы бакалавриата, включающие в себя общесистемные требования, требования к материально-техническому и учебно-методическому обеспечению, требования к кадровым и финансовым условиям реализации программы бакалавриата, а также требования к применяемым механизмам оценки качества образовательной деятельности и подготовки обучающихся по программе бакалавриата.

### **6.1 Общесистемные требования**

Университет располагает на праве собственности или ином законном основании материально-техническим обеспечением образовательной деятельности – помещениями и оборудованием, – для реализации программы бакалавриата по профилю «Технология мяса и мясных продуктов» в рамках направления 19.03.03 «Продукты питания животного происхождения» по Блоку 1 «Дисциплины (модули)» и Блоку 3 «Государственная итоговая аттестация» в соответствии с учебным планом.

Каждый обучающийся в течение всего периода обучения обеспечен индивидуальным неограниченным доступом к электронной информационно-образовательной среде (ЭИОС) университета (<https://eos2.vstu.ru/>) из любой точки, в которой имеется доступ к информационно-телекоммуникационной сети «Интернет» (далее – сеть «Интернет»), как на территории университета, так и вне ее.

ЭИОС университета обеспечивает: доступ к учебным планам, рабочим программам дисциплин (модулей), практик, электронным учебным изданиям и электронным образовательным ресурсам, указанным в рабочих программах дисциплин (модулей), практик; формирование электронного портфолио обучающегося, в том числе сохранение его работ и оценок за эти работы. При использовании электронного обучения, дистанционных образовательных технологий ЭИОС обеспечивает: фиксацию хода образовательного процесса, результаты промежуточной аттестации и результаты освоения программы бакалавриата; проведение учебных занятий, процедуру оценки результатов обучения, реализация которых предусмотрена с применением электронного обучения, дистанционных образовательных технологий; взаимодействие между участниками образовательного процесса, в том числе синхронное и асинхронное взаимодействие посредством сети «Интернет».

Функционирование ЭИОС обеспечивают соответствующие средства информационно-коммуникационных технологий и квалификация работников, ее использующих и поддерживающих. Функционирование ЭИОС соответствует законодательству Российской Федерации.

## **6.2 Требования к материально-техническому и учебно-методическому обеспечению**

Помещения для проведения учебных занятий, предусмотренных программой бакалавриата, представляют собой учебные аудитории, оснащенные оборудованием и техническими средствами обучения, состав которых определен в рабочих программах дисциплин (модулей). Помещения для самостоятельной работы обучающихся оснащены компьютерной техникой с возможностью подключения к сети «Интернет» и обеспечением доступа в ЭИОС университета.

Университет обеспечен необходимым комплектом лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения, в том числе отечественного производства, состав которого определен в рабочих программах дисциплин (модулей) и подлежит обновлению при необходимости.

При использовании в образовательном процессе печатных изданий библиотечный фонд укомплектован печатными изданиями из расчета не менее 0,25 экземпляра каждого из изданий, указанных в рабочих программах дисциплин (модулей), практик, на одного обучающегося из числа лиц, одновременно осваивающих соответствующую дисциплину (модуль), проходящих соответствующую практику.

Обучающимся обеспечен доступ (удаленный доступ) к современным профессиональным базам данных и информационным справочным системам, состав которых определен в рабочих программах дисциплин (модулей) и подлежит обновлению при необходимости.

Обучающиеся из числа инвалидов и лиц с ОВЗ обеспечиваются печатными и (или) электронными образовательными ресурсами в формах, адаптированных к ограничениям их здоровья.

## **6.3 Требования к кадровым условиям**

Реализацию программы бакалавриата по профилю «Технология мяса и мясных продуктов» направления 19.03.03 «Продукты питания животного происхождения» обеспечивают педагогические работники университета, а также лица, привлекаемые к реализации программы бакалавриата на иных условиях.

Квалификация педагогических работников университета отвечает квалификационным требованиям, указанным в квалификационных справочниках и (или) профессиональных стандартах.

Не менее 70% численности педагогических работников университета, участвующих в реализации программы бакалавриата, и лиц, привлекаемых к реализации программы бакалавриата на иных условиях, исходя из количества замещаемых ставок, приведенного к целочисленным значениям, ведут научную, учебно-методическую и (или) практическую работу, соответствующую профилю преподаваемой дисциплины (модуля).

Не менее 5% численности педагогических работников университета, участвующих в реализации программы бакалавриата, и лиц, привлекаемых к реализации программы бакалавриата на иных условиях, исходя из количества замещаемых ставок, приведенного к целочисленным значениям, являются руководителями и (или) работниками иных организаций, осуществляющими тру-

довую деятельность в профессиональной сфере, соответствующей профессиональной деятельности, к которой готовятся выпускники, и имеют стаж работы в данной профессиональной сфере не менее 3 лет.

Не менее 60% процентов численности педагогических работников университета и лиц, привлекаемых к образовательной деятельности на иных условиях исходя из количества замещаемых ставок, приведенного к целочисленным значениям, имеют ученую степень, в том числе ученую степень, полученную в иностранном государстве и признаваемую в Российской Федерации, и (или) ученое звание, в том числе ученое звание, полученное в иностранном государстве и признаваемое в Российской Федерации.

#### **6.4 Требования к финансовым условиям**

Финансовое обеспечение реализации программы бакалавриата осуществляется в объеме не ниже значений базовых нормативов затрат на оказание государственных услуг по реализации образовательных программ высшего образования – программ бакалавриата и значений корректирующих коэффициентов к базовым нормативам затрат, определяемых Минобрнауки России.

#### **6.5 Требования к механизмам оценки качества образовательной деятельности и подготовки обучающихся**

Качество образовательной деятельности и подготовки обучающихся по программе бакалавриата определяют в рамках системы внутренней оценки, а также системы внешней оценки.

В целях совершенствования программы бакалавриата университет при проведении регулярной внутренней оценки качества образовательной деятельности и подготовки обучающихся по программе бакалавриата привлекает работодателей и (или) их объединения, иных юридических и (или) физических лиц, включая педагогических работников университета. В рамках внутренней системы оценки качества образовательной деятельности по программе бакалавриата обучающимся предоставлена возможность оценивания условий, содержания, организации и качества образовательного процесса в целом и отдельных дисциплин (модулей) и практик.

Внешняя оценка качества образовательной деятельности по программе бакалавриата в рамках процедуры государственной аккредитации осуществляется с целью подтверждения соответствия образовательной деятельности по программе бакалавриата требованиям ФГОС ВО.

### **7 ПРИЛОЖЕНИЯ**

Положительная рецензия на ООП по направлению подготовки 19.03.03 «Продукты питания животного происхождения» по профилю «Технология мяса и мясных продуктов» от генерального директора ООО «Царицынский комбинат» ПИВТОРАК Ирины Ивановны представлена в Приложении Д.

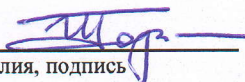
## ЛИСТ СОГЛАСОВАНИЯ ОСНОВНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

Основная образовательная программа составлена  
в соответствии с требованиями ФГОС ВО по направлению подготовки  
19.03.03 «Продукты питания животного происхождения»

Декан ФТПП

В. Н. ХРАМОВА   
инициалы, фамилия, подпись

Заведующий кафедрой ТПП

И. Ф. ГОРЛОВ   
инициалы, фамилия, подпись

Генеральный директор  
ООО «Царицынский комбинат»



И. И. ПИВТОРАК  
инициалы, фамилия, подпись

ООП обсуждена и рекомендована к рассмотрению на НМС факультета на заседании кафедры ТПП от «06» июня 2022 года, протокол № 9

ООП обсуждена и рекомендована к рассмотрению на ученом совете университета на заседании НМС ФТПП от «01» июля 2022 года, протокол № 7

ООП обсуждена и рекомендована к утверждению ректором университета на заседании ученого совета университета от «31» августа 2022 года, протокол № 1

**Приложение А.1**  
**Перечень профессиональных стандартов,**  
**соотнесенных с ООП**

| №<br>п/п                                                                 | Код профессио-<br>нального стандарта | Наименование области профессиональной деятельности.<br>Наименование профессионального стандарта                                                                                                                                                |
|--------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <i>22 Пищевая промышленность, включая производство напитков и табака</i> |                                      |                                                                                                                                                                                                                                                |
| 1                                                                        | 22.002                               | Профессиональный стандарт «Специалист по технологии продуктов питания животного происхождения», утвержден приказом Минтруда России от 30 августа 2019 г. № 602н (зарегистрирован Минюстом России 24 сентября 2019 г., регистрационный № 56040) |

**Приложение А.2**  
**Перечень обобщённых трудовых функций и**  
**трудовых функций, имеющих отношение к ООП**

| Код и наименование профессионального стандарта                               | Обобщенные трудовые функции |                                                                                                                             |                      | Трудовые функции                                                                                                                                                         |        |                                   |
|------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------|-----------------------------------|
|                                                                              | код                         | наименование                                                                                                                | уровень квалификации | наименование                                                                                                                                                             | код    | уровень (подуровень) квалификации |
| 22.002<br>Специалист по технологии продуктов питания животного происхождения | D                           | Оперативное управление производством продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях | 6                    | Организация ведения технологического процесса в рамках принятой в организации технологии производства продуктов питания животного происхождения                          | D/01.6 | 6                                 |
|                                                                              |                             |                                                                                                                             |                      | Управление качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях              | D/02.6 | 6                                 |
|                                                                              |                             |                                                                                                                             |                      | Разработка системы мероприятий по повышению эффективности технологических процессов производства высококачественных безопасных продуктов питания животного происхождения | D/03.6 | 6                                 |



Министерство науки и высшего образования Российской Федерации  
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение  
высшего образования  
«Волгоградский государственный технический университет»

Факультет технологии пищевых производств



«УТВЕРЖДАЮ»

Декан ФТПП

ХРАМОВА В. Н.

Ф.И.О.

подпись

2022 г.

## РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ВОСПИТАНИЯ

**19.03.03 «Продукты питания животного происхождения»**

код / наименование направления подготовки (специальности)

**Технология мяса и мясных продуктов**

наименование основной образовательной программы с учетом направленности (профиля)

**Бакалавриат**

уровень образования уровень образования (бакалавриат, специалитет)

## ЛИСТ ОДОБРЕНИЯ И СОГЛАСОВАНИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ

Разработчик:

ответственная по учебно-методической  
и воспитательной работе ФТПП,  
доцент кафедры ТПП

А. А. КОРОТКОВА

СОГЛАСОВАНО:

Протокол заседания НМС факультета технологии пищевых производств

от «01» июня 2022 № 7

Председатель НМС ФТПП

В. Н. ХРАМОВА

## **Раздел 1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ**

### **Нормативно-правовые основы программы**

- Конституция Российской Федерации;
- Федеральный закон от 29.12.2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
- Федеральный закон от 31.07.2020 г. № 304-ФЗ «О внесении изменений в Федеральный закон «Об образовании в Российской Федерации» по вопросам воспитания обучающихся»;
- Федеральный закон от 05.02.2018 г. №15-ФЗ «О внесении изменений в отдельные законодательные акты Российской Федерации по вопросам добровольчества (волонтерства)»;
- Указ Президента РФ от 19.12.2012 г. № 1666 «О Стратегии государственной национальной политики Российской Федерации на период до 2025 года»;
- Указ Президента РФ от 24.12.2014 г. № 808 «Об утверждении Основ государственной культурной политики»;
- Указ Президента РФ от 31.12.2015 г. № 683 «О Стратегии национальной безопасности Российской Федерации»;
- Указ Президента РФ от 07.05.2018 г. №204 «О национальных целях и стратегических задачах развития Российской Федерации на период до 2024 года»;
- Указ Президента РФ от 09.05.2017 №203 «Стратегия развития информационного общества в Российской Федерации на 2017-2030 гг.»;
- Указ Президента РФ от 21.07.2020 № 474 «О национальных целях развития Российской Федерации на период до 2030 года»;
- Стратегия развития воспитания в РФ на период до 2025 года», утвержденная Распоряжением Правительства от 29.05.2015 г. № 996-р;
- Основы государственной молодежной политики Российской Федерации на период до 2025 года, утвержденные Распоряжением Правительства РФ от 29.11.2014 г. № 2403-р;
- План мероприятий по реализации Основ государственной молодежной политики Российской Федерации на период до 2025 года, утвержденных Распоряжением Правительства РФ от 29.11.2014 г. № 2403-р (утв. распоряжением Правительства РФ от 12 декабря 2015 г. №2570-р);
- Постановление Правительства РФ от 26.12.2017 г. № 1642 (ред. от 22.02.2021 г.) «Об утверждении государственной программы Российской Федерации «Развитие образования»;
- Концепция развития добровольчества (волонтерства) в Российской Федерации до 2025 г., утвержденная Распоряжением Правительства РФ от 27.12.2018 г. № 2950-р;
- Методические рекомендации о создании и деятельности советов обучающихся в образовательных организациях, направленные письмом Минобрнауки России от 14.02.2014 г. № ВК-262/09;
- Федеральный государственный образовательный стандарт высшего профессионального образования;
- Устав Университета;
- Правила внутреннего распорядка Университета;

- иные нормативные правовые документы, регулирующие воспитательную деятельность (федеральные, региональные, местные, Университета).

### **Область применения программы**

Образовательное и социокультурное пространство университета, образовательная и воспитывающая среды в их единстве и взаимосвязи.

### **Сроки реализации программы**

Программа действует в течение срока реализации образовательной программы.

## **Раздел 2. ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ ВОСПИТАТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ**

**Цель** воспитательной работы – создание условий для активной жизнедеятельности обучающихся, их гражданского самоопределения, профессионального становления и индивидуально-личностной самореализации в созидательной деятельности для удовлетворения потребностей в нравственном, культурном, интеллектуальном, социальном и профессиональном развитии.

Достижение поставленной цели будет осуществляться посредством решения следующих **задач**:

- развитие мировоззрения и актуализация системы базовых ценностей личности;
- приобщение студенчества к общечеловеческим нормам морали, национальным устоям и академическим традициям;
- воспитание уважения к закону, нормам коллективной жизни, развитие гражданской и социальной ответственности;
- воспитание положительного отношения к труду;
- воспитание социально значимой целеустремленности и ответственности в деловых отношениях;
- развитие личности и её социально-психологической поддержки, формирование личностных качеств, необходимых для эффективной профессиональной деятельности;
- выявление и поддержка талантов обучающихся, формирование организаторских навыков, творческого потенциала, вовлечение обучающихся в процессы саморазвития и самореализации;
- формирование культуры и этики профессионального общения;
- воспитание внутренней потребности личности в здоровом образе жизни, ответственного отношения к природной и социокультурной среде;
- повышение уровня культуры безопасного поведения;
- развитие личностных качеств и установок, социальных навыков и управленческих способностей;
- сохранение и приумножение традиций ВолгГТУ, формирование у студенческой молодежи чувства университетской солидарности и корпоративности;
- создание системы социальной поддержки и защиты студенческой молодежи.

В результате реализации цели и задач, в ВолгГТУ должна быть сформирована эффективная, развивающая культурно-воспитательная среда, гармонично дополняющая образовательную и научно-исследовательскую деятельность и позволяющая:

- увеличить число молодых людей, обладающих навыками и компетенциями, необходимыми для инновационной деятельности, владеющих иностранными языками, способных и готовых к непрерывному образованию, постоянному совершенствованию, переобучению и самообучению, профессиональной мобильности, стремлению к новому;
- повысить научную, творческую, инновационную, предпринимательскую, волонтерскую, спортивную активность обучающихся;
- сформировать высокую академическую корпоративную культуру.

Для достижения цели и эффективного решения поставленных задач необходим комплекс условий, обеспечивающих самореализацию личности обучающегося и раскрытие его творческих способностей:

- ориентация содержания и форм внеаудиторной работы с обучающимися на активность и деятельность самих обучающихся, на проявление ими самостоятельности в организации и проведении мероприятий;
- создание и организация работы творческих, спортивных, научных, проектных коллективов, объединений студентов и преподавателей по интересам;
- активизация студенческих общественных организаций;
- использование традиций и позитивного опыта, накопленного ВолгГТУ, для становления, функционирования и развития системы воспитательной работы в современных условиях, их сочетание с поиском новых форм и направлений;
- проведение научно-просветительских, физкультурно-спортивных и культурно-массовых мероприятий, организация досуга обучающихся;
- поддержка и развитие студенческих средств массовой информации;
- изучение интересов и динамики ценностных ориентаций обучающихся как основы планирования воспитательной работы;
- реализация целенаправленной кадровой политики, обеспечение профессионализма организаторов воспитательной / внеучебной работы;
- создание системы морального и материального стимулирования преподавателей и студентов, активно участвующих в организации воспитательной работы;
- совершенствование технологий на уровне всех субъектов воспитательной деятельности;
- осуществление контроля за содержанием и эффективностью воспитательной работы, использованием ее результатов для корректировки планов и решений.

Цель, задачи и условия воспитательной работы реализуются через ее основные направления и комплекс целевых программ, разрабатываемых по мере возникновения потребностей и приоритетов с учетом компетентностной модели личности выпускника ВолгГТУ.

### **Раздел 3. НАПРАВЛЕНИЯ ВОСПИТАТЕЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ И ВОСПИТАТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ**

#### **Направления воспитательной работы университета:**

- гражданско-патриотическое;
- духовно-нравственное;
- физическое воспитание и формирование здорового образа жизни;
- культурно-творческое;
- экологическое;
- правовое;
- бизнес-ориентирующее.

**Направлениями воспитательной деятельности** в университете выступают виды деятельности, направленные на:

- развитие личности, создание условий для самоопределения и социализации обучающихся;
- формирование у обучающихся чувства патриотизма и гражданственности;
- формирование у обучающихся чувства уважения к памяти защитников Отечества и подвигам героев Отечества;
- формирование у обучающихся уважения человеку труда и старшему поколению;
- формирование у обучающихся уважения к закону и правопорядку;
- формирование у обучающихся бережного отношения к культурному наследию и традициям многонационального народа Российской Федерации;
- формирование у обучающихся правил и норм поведения в интересах человека, семьи, общества и государства;
- формирование у обучающихся бережного отношения к природе и окружающей среде;
- профилактику деструктивного поведения обучающихся.

Приоритетными видами деятельности обучающихся в воспитательной системе Университета выступают:

**1. Проектная деятельность** как коллективное творческое дело. Проектная деятельность в Университете имеет творческую, научно-исследовательскую и практико-ориентированную направленность, осуществляется на основе проблемного обучения и активизации интереса обучающихся, что вызывает потребность в их большей самостоятельности.

**2. Добровольческая (волонтерская) деятельность.** Индивидуальное и групповое добровольчество через деятельность и адресную помощь способствует социализации обучающихся и расширению социальных связей, реализации их инициатив, развитию личностных и профессиональных качеств, освоению новых навыков.

**3. Учебно-исследовательская и научно-исследовательская деятельность.** В период обучения в Университете каждый обучающийся самостоятель-

но под руководством преподавателя готовит ряд различных работ: докладов, рефератов, контрольных и курсовых работ и, в итоге, выпускную квалификационную работу. Именно в период сопровождения преподавателем учебно-исследовательской и научно-исследовательской деятельности обучающегося происходит их субъект-субъективное взаимодействие, выстраивается не только исследовательский, но и воспитательный процесс, результатом которого является профессиональное становление личности будущего специалиста.

**4. Деятельность студенческих объединений.** Студенческие объединения по различным направлениям деятельности (научно-исследовательские; творческие; спортивные; общественные; волонтерские; информационные; профессиональные; патриотические) выстраиваются на принципах добровольности и свободы выбора, партнерства и равенства, гласности и открытости.

**5. Досуговая, творческая и социально-культурная деятельность** по организации и проведению значимых событий и мероприятий. Досуговая деятельность способствует самоактуализации, самореализации, саморазвитию и саморазрядке личности; самопознанию, самовыражению, самоутверждению и удовлетворению потребностей личности через свободно выбранные действия и деятельность; проявлению творческой инициативы; укреплению эмоционального здоровья.

**6. Профориентационная деятельность.** Вовлечение обучающихся в профориентационную деятельность способствует повышению авторитета Университета для обучающихся, повышению их мотивации к освоению выбранной профессии и интереса к конкретному виду трудовой деятельности, развитию ответственности за организацию и проведение событийного мероприятия, получению нового опыта деятельности, освоению дополнительных навыков и социальных ролей.

**7. Предпринимательская деятельность.** Университет формирует среду, которая оказывает поддержку инновационному предпринимательству обучающихся: сопровождает студенческие предпринимательские проекты; проводит обучающие мероприятия; выявляет обучающихся, имеющих способности к предпринимательской деятельности.

Направления и виды деятельности обучающихся в воспитательной системе университета реализуются через внедрение воспитательного компонента в учебные дисциплины основной образовательной программы и организацию мероприятий и событий воспитательной направленности во внеучебной деятельности.

## **Раздел 4. ФОРМЫ И МЕТОДЫ ВОСПИТАТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ**

Выбор методов и форм воспитания определяется на основе научных принципов в зависимости от следующих факторов: цель воспитания, содержание и направленности воспитательных задач, курс обучения; уровень воспитанности и личный социальный опыт, особенности академической группы как коллектива с его традициями; технические и материальные возможности вуза.

Все многообразие **методов воспитания** представлено пятью группами:

1. Методы формирования сознания личности: рассказ, беседа, диспут, внушение, убеждение, лекция, пример, совет, объяснение, инструктаж, разъяснение, дискуссия, анализ педагогических воспитывающих ситуаций и др.;

2. Методы организации деятельности и формирования опыта поведения – пути и способы воздействия на предметно-практическую сферу личности с целью выделения, закрепления и формирования в опыте положительных способов и форм поведения и нравственной мотивации обучающихся: задание, общественное мнение, педагогическое требование, поручение, приучение, создание воспитывающих ситуаций, тренинг, упражнение, и др.

3. Методы мотивации деятельности и поведения – способы воздействия на мотивационную сферу личности, направленные на побуждение воспитанников к улучшению своего поведения, развитие нравственно-положительной мотивации поведения: одобрение, поощрение социальной активности, порицание, создание ситуаций успеха, создание ситуаций для эмоционально-нравственных переживаний, соревнование и др.

4. Методы самовоспитания – способы воздействия на сферу саморегуляции, направленные на сознательное изменение обучающимся своей личности в соответствии с требованиями общества и личного плана развития. К методам самовоспитания относят рефлексию и основные методы формирования сознания, поведения и его стимулирования с указанием «само»: самонаблюдение, самоанализ, самоотчет, и т.д.

5. Методы контроля и самоконтроля в воспитании – способы и пути получения информации об эффективности воспитательных воздействий и взаимодействия: педагогическое наблюдение; беседы, направленные на выявление воспитанности; опросы (анкетные, устные и т. п.); анализ результатов общественно полезной деятельности, деятельности органов ученического самоуправления; создание педагогических ситуаций для изучения поведения обучающихся.

**Формы организации воспитательной работы** представлены в четырех группах:

- познавательные: конференции, круглые столы, фестивали, конкурсы, предметные недели, мастер-классы, чтения, встречи с интересными людьми и др.;
- интерактивные: групповые дискуссии, мозговой штурм, ролевая и деловая игра, тренинг, защита проектов и др.;
- досуговые: праздники, концерты, фестивали, соревнования, тематические вечера, посещение учреждений культуры;
- правление и самоуправление: школа актива, работа в общественных объединениях, конкурсы социальных проектов, акции, флэшмобы, дебат-клуб и др.

Указанные формы и методы воспитательной работы применяются преподавателями и сотрудниками университета как при реализации учебных дисциплин и практик в рамках ООП, так и при организации и проведении мероприятий и событий внеучебной работы.

**Формой аттестации** является аттестация по дисциплине в форме, предусмотренной учебным планом (зачет или экзамен), и в соответствии с оценочными материалами, размещенными в рабочих программах указанных дисциплин.



### **Матрица внедрения воспитательной работы в образовательную программу бакалавриата**

| <b>№<br/>п/п</b> | <b>Направление<br/>воспитательной работы</b>                      | <b>Дисциплины, формирующие компетенции*,<br/>направленные на достижение цели и задач<br/>воспитательной работы с обучающимися бакалавриата</b> |
|------------------|-------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1.               | Гражданско-патриотическое                                         | Дисциплины, формирующие УК-8, УК-9, УК-11                                                                                                      |
| 2.               | Духовно-нравственное                                              | Дисциплины, формирующие УК-5, УК-6                                                                                                             |
| 3.               | Физическое воспитание и<br>формирование здорового<br>образа жизни | Дисциплины, формирующие УК-6; УК-7, УК-8                                                                                                       |
| 4.               | Культурно-творческое                                              | Дисциплины, формирующие УК-4, УК-5, УК-6                                                                                                       |
| 5.               | Экологическое                                                     | Дисциплины, формирующие УК-8                                                                                                                   |
| 6.               | Правовое                                                          | Дисциплины, формирующие УК-2, УК-11                                                                                                            |
| 7.               | Бизнес-ориентирующее                                              | Дисциплины, формирующие УК-1, УК-2, УК-3, УК-10                                                                                                |

\*Коды и наименование компетенций приведены в Приложении 1.

## **Раздел 5. ПЕРЕЧЕНЬ ОСНОВНОЙ И ДОПОЛНИТЕЛЬНОЙ УЧЕБНОЙ ЛИТЕРАТУРЫ**

### **Основная литература:**

1. Медведева, И.Л. Управление внеучебной деятельностью вуза и воспитательной работой со студентами: монография / Медведева И.Л., Мусаткина Б.В. – Москва: Русайнс, 2018. – 171 с. – URL: <https://book.ru/book/930602>.
2. Петрунева, Р.М. Учебно-воспитательная работа в вузе : психолого-педагогическая подготовка преподавателей [Электронный ресурс]: учеб. пособие / Р.М. Петрунева, Д.В. Воронков, Е.П. Скорикова; ВолгГТУ. - Волгоград: РПК "Политехник", 2005. - 132 с.
3. Руденко, И.В. Теории и технологии современного воспитания: учебно-методическое пособие / И. В. Руденко. – Тольятти: ТГУ, 2016. – 219 с. – Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. – URL: <https://e.lanbook.com/book/140130>.

### **Дополнительная литература:**

1. Гилев, Г.А. Физическое воспитание студентов: учебник / Г.А. Гилев, А.М. Каткова. – Москва: МПГУ, 2018. – 336 с. – Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. – URL: <https://e.lanbook.com/book/107383>.

2. Грави́на, И. В. Духовно-нравственное воспитание: учебное пособие / И. В. Грави́на. – Тамбов: ТГУ им. Г.Р.Державина, 2020. – 104 с. – Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. – URL: <https://e.lanbook.com/book/177093>.
3. Дворянкина, Е. К. Развитие творческого потенциала студентов высших образовательных учреждений на основе системного подхода: монография / Е. К. Дворянкина. – Хабаровск: ДВГУПС, 2018. – 154 с. – Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. – URL: <https://e.lanbook.com/book/179307>.
4. Закоркина, Н. А. Основы медицинских знаний и здорового образа жизни: учебное пособие / Н. А. Закоркина. – Омск: ОмГПУ, 2019. – 143 с. – Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. – URL: <https://e.lanbook.com/book/170558>.
5. История педагогики и образования: учебное пособие / составитель Л.А. Степанова. – Кемерово: Кузбасская ГСХА, 2017. – 224 с. – Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. – URL: <https://e.lanbook.com/book/143012>.
6. Кобяков, Ю.П. Основы здорового образа жизни современного студента: учебное пособие / Ю. П. Кобяков. – Москва: Академический Проект, 2020. – 115 с. – Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. – URL: <https://e.lanbook.com/book/132272>.
7. Культура речи и делового общения: учебно-методическое пособие / составитель Г.А. Касумова. – Тюмень: ГАУ Северного Зауралья, 2021. – 73 с. – Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. – URL: <https://e.lanbook.com/book/175134>.
8. Нефедова, А.С. Контекстное образование как средство патриотического воспитания: монография / А.С. Нефедова. – Чита: ЗабГУ, 2020. – 240 с. – Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. – URL: <https://e.lanbook.com/book/173650>.
9. Прохорова, В.В. Основы предпринимательской деятельности: учебное пособие / В. В. Прохорова. – Краснодар : КубГТУ, 2020. – 235 с. – Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. – URL: <https://e.lanbook.com/book/167038>.
10. Ромм, Т.А. Воспитание. Волонтерство. Молодежь: монография / Т. А. Ромм, Е. В. Богданова. – Новосибирск: НГТУ, 2015. – 383 с. – Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. – URL: <https://e.lanbook.com/book/118371>.
11. Семикин, Г. И. Здоровьесберегающие технологии в образовательной среде технического вуза: Опыт МГТУ им. Н. Э. Баумана: монография / Г.И. Семикин, Г.А. Мысина. – Тула: ТГПУ, 2020. – 167 с. – Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. – URL: <https://e.lanbook.com/book/167138>.
12. Сиволобова, Н.А. Гражданско-патриотическое воспитание учащейся молодежи: опыт и инновации: монография / Н. А. Сиволобова. – Ставрополь: СГПИ, 2017. – 136 с. – Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. – URL: <https://e.lanbook.com/book/117691>.
13. Толстой, Л.Н. Воспитание и образование / Л.Н. Толстой. – Санкт-Петербург: Лань, 2017. – 39 с. – Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. – URL: <https://e.lanbook.com/book/96007>.
14. Щепеткина, И.В. Эколого-правовое воспитание обучающихся в образовательном процессе вуза: монография / И.В. Щепеткина. – Екатеринбург: УГЛТУ, 2017. – 96 с. – Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. – URL: <https://e.lanbook.com/book/142556>.

### Календарный план воспитательной работы

| Направление воспитательной работы           | Наименование мероприятия                                                                                                                                                                                                                      | Месяц проведения | Форма проведения                       | Организатор                   |
|---------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------|----------------------------------------|-------------------------------|
| 1                                           | 2                                                                                                                                                                                                                                             | 3                | 4                                      | 5                             |
| <i>Гражданско-патриотическое воспитание</i> | Профилактика противоправного поведения и правонарушений в сфере незаконного оборота наркотических средств и психотропных веществ с привлечением специалистов из правоохранительных органов, прокуратуры и профильных общественных организаций | сентябрь         | информационно-профилактическая встреча | ОСИБР                         |
|                                             | Выездной обучающий семинар волонтерского отряда на базе спортивно-оздоровительного лагеря ВолгГТУ                                                                                                                                             | сентябрь, май    | обучающий семинар, тренинг             | ОСИБР                         |
|                                             | Субботники на мемориалах «Остров Людникова», «Стена Родимцева», «Братская могила воинов Богунского полка 45-ой стрелковой дивизии имени Шорса», «Лог смерти» и др.                                                                            | октябрь, апрель  | субботник                              | ОСИБР                         |
|                                             | Конкурс волонтерских проектов «Фестиваль добрых дел»                                                                                                                                                                                          | октябрь          | конкурс                                | ОСИБР                         |
|                                             | Анкетирование по вопросам отношения студентов ВолгГТУ к проблемам, связанным с наркоманией в молодежной среде                                                                                                                                 | ноябрь           | анкетирование                          | ОСИБР                         |
|                                             | Виртуальная выставка «Сталинград – Родина Победы», посвященная годовщине Сталинградской битвы                                                                                                                                                 | октябрь-ноябрь   | виртуальный обзор, беседа              | ФТПП                          |
|                                             | Посещение экспозиции и выставок музея «Память»                                                                                                                                                                                                | ноябрь-декабрь   | выставка                               | ФТПП                          |
|                                             | День разгрома советскими войсками немецко-фашистских войск в Сталинградской Битве                                                                                                                                                             | февраль          | выставка                               | Музей истории и науки ВолгГТУ |
|                                             | Памятная экспозиция «Наш бессмертный полк»                                                                                                                                                                                                    | апрель, май      | выставка                               | ОСИБР                         |
|                                             | Военно-патриотическая выставка «Война. Победа. Память»                                                                                                                                                                                        | апрель, май      | выставка                               | Музей истории и науки ВолгГТУ |
|                                             | Встреча с ветеранами                                                                                                                                                                                                                          | май              | встреча, беседа                        | Музей истории и науки ВолгГТУ |

|                                                                                    |                                                                                                                                      |                          |                                                                                                             |                             |
|------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------|
| <b>Духовно-<br/>нравственное<br/>воспитание</b>                                    | День донора в рамках проекта «Живая кровь»                                                                                           | в течение года           | сдача крови                                                                                                 | ОСИВР                       |
|                                                                                    | Всемирный день борьбы со СПИДом                                                                                                      | декабрь                  | лекции, анкетирование, просмотр фильмов, флешмобы, конкурс плакатов, круглые столы, благотворительные акции | ОСИВР                       |
|                                                                                    | Благотворительная рождественская ярмарка рукодельных товаров «Вьюга чудес»                                                           | декабрь                  | ярмарка                                                                                                     | ОСИВР                       |
|                                                                                    | Благотворительная ярмарка рукодельных товаров                                                                                        | апрель                   | ярмарка                                                                                                     | ОСИВР                       |
|                                                                                    | Превентивно-профилактическая акция «СТОП ВИЧ/СПИД»                                                                                   | май                      | информационно-профилактическая встреча                                                                      | ОСИВР                       |
| <b>Физическое<br/>воспитание и<br/>формирование<br/>здорового<br/>образа жизни</b> | Спартакиада среди первокурсников                                                                                                     | сентябрь                 | соревнования по видам спорта                                                                                | кафедра ФВ, спортивный клуб |
|                                                                                    | Спартакиада факультетов ВолгГТУ                                                                                                      | октябрь, ноябрь, декабрь | соревнования по видам спорта                                                                                | кафедра ФВ, спортивный клуб |
|                                                                                    | Спартакиада общежитий                                                                                                                | март                     | соревнования по видам спорта                                                                                | кафедра ФВ, спортивный клуб |
| <b>Культурно-<br/>творческое<br/>воспитание</b>                                    | День знаний ВолгГТУ                                                                                                                  | сентябрь                 | флешмоб                                                                                                     | ОКиСР                       |
|                                                                                    | Арт-школа Антракт                                                                                                                    | сентябрь                 | школа                                                                                                       | ОКиСР                       |
|                                                                                    | Смотр-конкурс художественной самодеятельности первокурсников «Время Первых»                                                          | сентябрь                 | конкурс                                                                                                     | ОКиСР                       |
|                                                                                    | Проведение анкетирования студентов первого курса всех факультетов с целью привлечения их к различным видам общественной деятельности | сентябрь                 | анкетирование                                                                                               | ОСИВР                       |
|                                                                                    | Знакомство с первокурсниками «Два слова о себе»                                                                                      | сентябрь                 | беседа-знакомство                                                                                           | ФТПП                        |
|                                                                                    | Торжественная церемония посвящения в студенты                                                                                        | октябрь                  | смотр                                                                                                       | ОКиСР                       |
|                                                                                    | Новогодний бал                                                                                                                       | декабрь                  | фестиваль                                                                                                   | ОКиСР                       |
|                                                                                    | День студента                                                                                                                        | январь                   | концерт                                                                                                     | ОКиСР                       |
|                                                                                    | День защитника Отечества                                                                                                             | февраль                  | концерт                                                                                                     | ОКиСР                       |
|                                                                                    | Региональный отборочный тур ежегодных молодежных Дельфийских игр России по Волгоградской области                                     | февраль                  | фестиваль                                                                                                   | ОКиСР                       |
|                                                                                    | Праздник-гуляние «Масленица»                                                                                                         | март                     | концерт                                                                                                     | ОКиСР                       |

|                                        |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |                                   |                          |       |
|----------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------|--------------------------|-------|
|                                        | Смотр-конкурс художественной самодеятельности                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   | март                              | конкурс                  | ОКиСР |
|                                        | Отборочный этап ежегодного регионального фестиваля «Студенческая весна на Волге»                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                | март                              | фестиваль                | ОКиСР |
|                                        | Международный женский день                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      | март                              | концерт                  | ОКиСР |
|                                        | День Победы                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     | май                               | концерт                  | ОКиСР |
|                                        | Конкурс «Мистер и Мисс ВолгГТУ»                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | май                               | смотр-конкурс            | ОКиСР |
|                                        | «Гордость Политеха: XXI век»                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    | май                               | смотр-конкурс            | ОКиСР |
| <b>Экологическое воспитание</b>        | Экологический десант по уборке мусора в зонах отдыха реки Волги в рамках акции «Вода России»                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    | сентябрь                          | субботник                | ОСИВР |
|                                        | Общественные работы по уборке закреплённой территории                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           | апрель, май                       | ФТПП                     |       |
| <b>Правовое воспитание</b>             | Проведение анонимного анкетирования студентов очной формы обучения по выявлению признаков коррупционных проявлений                                                                                                                                                                                                                                                                                                              | октябрь                           | анкетирование            | ОСИВР |
|                                        | Беседы «Об антикоррупционной деятельности», «О правилах поведения во время культурно-массовых мероприятий», «О профилактике правонарушений, посягающих на общественный порядок и безопасность», «О безопасности молодежи в сети Интернет», «О профилактике потребления наркотических средств и психотропных веществ, наркомании и правонарушений, связанных с незаконным оборотом наркотических средств и психотропных веществ» | октябрь, декабрь, февраль, апрель | информационное сообщение | ФТПП  |
| <b>Бизнес-ориентирующее воспитание</b> | Беседа «О профилактике потребления наркотических средств и психотропных веществ, наркомании и правонарушений, связанных с незаконным оборотом наркотических средств и психотропных веществ»                                                                                                                                                                                                                                     | октябрь, ноябрь                   | олимпиада                | ЦПД   |
|                                        | Встреча с руководителями и работниками отраслевых предприятий                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   | октябрь                           | встреча                  | ФТПП  |
|                                        | Экскурсия на комбинат социального питания ООО «Виво Маркет»                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     | апрель                            | экскурсия                | ФТПП  |
|                                        | Встреча с ведущими отечественными учеными в пищевой отрасли                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     | июнь                              | конференция              | ФТПП  |

**Приложение 1**  
**Перечень кодов и наименований универсальных компетенций**  
**выпускника бакалавриата**

- УК-1 – Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач
- УК-2 – Способен определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений
- УК-3 – Способен осуществлять социальное взаимодействие и реализовывать свою роль в команде
- УК-4 – Способен осуществлять деловую коммуникацию в устной и письменной формах на государственном языке Российской Федерации и иностранном(ых) языке(ах)
- УК-5 – Способен воспринимать межкультурное разнообразие общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах
- УК-6 – Способен управлять своим временем, выстраивать и реализовывать траекторию саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни
- УК-7 – Способен поддерживать должный уровень физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности
- УК-8 – Способен создавать и поддерживать в повседневной жизни и в профессиональной деятельности безопасные условия жизнедеятельности для сохранения природной среды, обеспечения устойчивого развития общества, в том числе при угрозе и возникновении чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов
- УК-9 – Способен использовать базовые дефектологические знания в социальной и профессиональной сферах
- УК-10 – Способен принимать обоснованные экономические решения в различных областях жизнедеятельности
- УК-11 – Способен формировать нетерпимое отношение к коррупционному поведению



## РЕЦЕНЗИЯ

на основную образовательную программу высшего образования  
по направлению подготовки 19.03.03 «Продукты питания животного происхождения»,  
профиль «Технология мяса и мясных продуктов»

На рецензирование представлен комплект документов, составляющих основную образовательную программу высшего образования по направлению подготовки бакалавриата 19.03.03 «Продукты питания животного происхождения», профиль «Технология мяса и мясных продуктов».

Представленный комплект документов разработан кафедрой технологии пищевых производств федерального государственного бюджетного образовательного учреждения высшего образования «Волгоградский государственный технический университет», рассмотрен на Ученом совете университета и утвержден проректором университета.

По результатам рассмотрения представленных материалов сделаны следующие выводы:

1. Рецензируемая основная образовательная программа (ООП) реализует требования Федерального государственного образовательного стандарта высшего образования (ФГОС ВО) по направлению подготовки бакалавриата 19.03.03 «Продукты питания животного происхождения», утвержденного приказом Минобрнауки России от 11 августа 2020 г. № 936.
2. ООП содержит все разделы и отвечает требованиям, предъявляемым к нормативно-методическим документам.
3. Представленный комплект документов ООП соответствует ее назначению и направленности, обозначает область и задачи профессиональной деятельности выпускников, устанавливает планируемые результаты освоения программы с индикаторами их достижения, в полной мере раскрывает структуру и содержание программы, условия осуществления образовательной деятельности и требования оценки качества подготовки обучающихся.
4. ООП предусматривает полноценную воспитательную работу и деятельность, реализуемую по плану мероприятий в рамках направлений, способствующих становлению и всестороннему развитию личности выпускника.
5. Результаты обучения по видам учебной деятельности, утвержденным учебным планом подготовки по направлению рецензируемой ООП, в совокупности обеспечивают формирование у выпускников заявленных универсальных, общепрофессиональных и профессиональных компетенций, необходимых для решения задач профессиональной деятельности научно-исследовательского, производственно-технологического и проектного типов в профильных организациях мясной отрасли.
6. Рецензируемая ООП соответствует требованиям рынка труда, а результаты ее освоения в полной мере обеспечивают подготовку выпускников к выполнению трудовых функций согласно профессиональному стандарту «Специалист по технологии продуктов питания животного происхождения», утвержденному приказом Минтруда России от 30 августа 2019 г. № 602н.
7. Рецензируемая ООП отвечает уровню развития науки, техники, культуры, экономики, технологий и социальной сферы в части состава дисциплин, установленных в учебном плане, содержания рабочих программ дисциплин, программ практик, государственной итоговой аттестации, методических и оценочных материалов, программы воспитания, календарного плана воспитательной работы, форм аттестации, обеспечивающих реализацию применяемых образовательных технологий.
8. Материально-техническое, учебно-методическое и информационное обеспечение ООП, кадровые условия реализации программы дают возможность ее полноценного освоения. К реализации ООП привлекают отечественных ученых и специалистов из числа руководителей и работников научных организаций и отраслевых предприятий, деятельность которых связана с переработкой мяса и производством мясных продуктов, что повышает качество образовательного процесса.



## Общее заключение

Основная образовательная программа высшего образования по направлению подготовки бакалавриата 19.03.03 «Продукты питания животного происхождения», реализуемого ФГБОУ ВО «Волгоградский государственный технический университет» по профилю «Технология мяса и мясных продуктов», разработанная на основе Федерального государственного образовательного стандарта высшего образования (ФГОС ВО) по направлению подготовки 19.03.03 «Продукты питания животного происхождения» утвержденного приказом Минобрнауки России от 11 августа 2020 г. № 936 с учетом профессионального стандарта «Специалист по технологии продуктов питания животного происхождения», утвержденного приказом Минтруда России от 30 августа 2019 г. № 602н, обеспечивает качественную подготовку квалифицированных кадров к выполнению трудовых функций, предусмотренных профессиональной деятельностью по производству продуктов питания животного происхождения, в частности, мяса и мясных продуктов, на основе передовых технологий, что отвечает потребностям предприятий мясной отрасли Волгоградской области и, в целом, Российской Федерации.

Генеральный директор  
ООО «Царицынский комбинат»

ПИВТОРАК Ирина Ивановна

400075, Волгоградская область,  
г. Волгоград, ул. Историческая, 181,  
тел. (8443) 54-32-56  
ООО «Царицынский комбинат»

