

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

ФГАОУ ВО «КРЫМСКИЙ ФЕДЕРАЛЬНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ  
ИМЕНИ В.И. ВЕРНАДСКОГО»

УТВЕРЖДАЮ  
Проректор по учебной и  
методической деятельности  
В.О. Курьянов  
20/5 г.



**Основная образовательная программа высшего образования**

19.03.03 Продукты питания животного происхождения  
код, наименование направления подготовки (специальности)


Технология молока и молочных продуктов  
направленность (профиль) программы

Квалификация выпускника бакалавр

Структурное подразделение Академия биоресурсов и природопользования

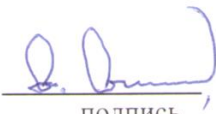
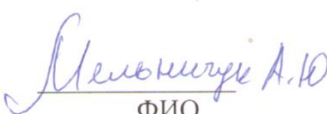
Выпускающая кафедра технологии и оборудования производства и переработки  
продукции животноводства

Симферополь, 2015

Руководитель (разработчик) программы   
подпись \_\_\_\_\_  
ФИО

Вербицкий А.П.

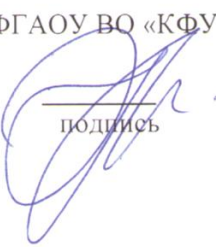
Программа рассмотрена на заседании учебно-методического совета Академии биоресурсов и природопользования  
Протокол № 2 от 11.06 2015 г.

Председатель учебно-методического совета   
подпись \_\_\_\_\_,   
ФИО Мельников А.Ю.

Программа рассмотрена на заседании ученого совета Академии биоресурсов и природопользования  
Протокол № 5 от 11.06 2015 г.

Руководитель Академии биоресурсов и природопользования   
Подпись \_\_\_\_\_  
ФИО Додонов С.В.

Программа рассмотрена на заседании учебно-методического совета ФГАОУ ВО «КФУ имени В.И. Вернадского»  
Протокол № 5 от 16.06 2015 г.

Председатель учебно-методического совета ФГАОУ ВО «КФУ имени В.И. Вернадского»   
подпись \_\_\_\_\_  
ФИО Курьянов В.О.

ООП утверждена решением Ученого совета КФУ от 18.08 2015 г. (протокол № 16)

- ООП пересмотрена, обсуждена и одобрена для реализации в 20\_\_ / 20\_\_ учебном году решением Ученого совета КФУ от \_\_.\_\_.20\_\_ г. (протокол №\_\_)
- ООП пересмотрена, обсуждена и одобрена для реализации в 20\_\_ / 20\_\_ учебном году решением Ученого совета КФУ от \_\_.\_\_.20\_\_ г. (протокол №\_\_)
- ООП пересмотрена, обсуждена и одобрена для реализации в 20\_\_ / 20\_\_ учебном году решением Ученого совета КФУ от \_\_.\_\_.20\_\_ г. (протокол №\_\_)

## СОДЕРЖАНИЕ

1. Общая характеристика основной образовательной программы высшего образования	4
2. Используемые нормативные документы	4
3. Обоснование необходимости реализации образовательной программы	5
4. Направленность (профиль) основной образовательной программы	5
5. Область профессиональной деятельности выпускника	5
6. Объекты профессиональной деятельности выпускника	6
7. Вид (виды) профессиональной деятельности выпускника, к которому (которым) готовятся выпускники	6
8. Результаты освоения основной образовательной программы	6
9. Сведения о профессорско-преподавательском составе, необходимом для реализации основной образовательной программы	9
10. Приложения	
Приложение 1. Матрица компетенций образовательной программы	10
Приложение 2. Учебный план и календарный учебный график	19
Приложение 3. Аннотации рабочих программ учебных дисциплин	24
Приложение 4. Аннотации программ практик	92
Приложение 5. Аннотация программы государственной итоговой аттестации	95

## 1. Общая характеристика основной образовательной программы высшего образования

Форма обучения очная, очно-заочная

Срок освоения ООП 4 года

I. Общая структура программы		Трудоемкость (зачетные единицы)
Блок 1	Дисциплины (модули), суммарно	
	Базовая часть, суммарно	112
	Вариативная часть, суммарно	96
Блок 2	Практики, в т.ч. НИР (при наличии НИР), суммарно	26
	Базовая часть (при наличии), суммарно	
	Вариативная часть, суммарно	
Блок 3	Государственная итоговая аттестация, суммарно	6
	Базовая часть, суммарно	
Общий объем программы в зачетных единицах		240

## 2. Используемые нормативные документы

Нормативную правовую базу разработки ООП ВО составляют:

Федеральные законы Российской Федерации:

«Об образовании в Российской Федерации» (от 29 декабря 2012 года № 273-ФЗ,

«О высшем и послевузовском профессиональном образовании» (от 22 августа 1996 года №125-ФЗ) (с изменениями и дополнениями, вступившими в силу с 01 февраля 2012 года),

Типовое положение об образовательном учреждении высшего профессионального образования (высшем учебном заведении), утвержденное постановлением Правительства Российской Федерации от 14 февраля 2008 года № 71 (далее – Типовое положение о вузе).

Постановления Правительства Российской Федерации:

«О лицензировании образовательной деятельности федеральных университетов, университетов, в отношении которых установлена категория «национальный исследовательский университет», других федеральных государственных образовательных учреждений высшего профессионального образования, реализующих образовательные программы высшего профессионального и послевузовского профессионального образования на основе образовательных стандартов и требований, устанавливаемых ими самостоятельно» (от 28 июля 2011 года № 626),

«Об утверждении Положения о государственной аккредитации образовательных учреждений и научных организаций» (от 21 марта 2011 года № 184),

«Об утверждении положения о лицензировании образовательной деятельности» (от 16 марта 2011 года № 174).

Приказы Министерства образования и науки Российской Федерации:

«Об утверждении перечня направлений подготовки профессионального образования» (от 17 сентября 2009 года №337 (с изменениями от 05 июля 2011 года),

«Об утверждении федеральных требований к образовательным учреждениям в части охраны здоровья обучающихся, воспитанников» (от 28 декабря 2010 г. № 2106),

«Об утверждении федеральных требований к образовательным учреждениям в части минимальной оснащенности учебного процесса и оборудования учебных помещений» (от 04 октября 2010 г. № 986).

Приказ Федеральной службы по надзору в сфере образования и науки (Рособрнадзор) от 25 октября 2011 г. № 2267 «Об утверждении критериев показателей, необходимых для определения типа и вида образовательного учреждения высшего профессионального и среднего профессионального образования».

Проект Министерства образования и науки Российской Федерации «Об утверждении положения об итоговой государственной аттестации выпускников высших учебных заведений Российской Федерации».

Примерная основная образовательная программа (ПрООПВО) по направлению подготовки (носит рекомендательный характер).

Федеральный государственный образовательный стандарт высшего образования (ФГОС ВО) по направлению подготовки 19.03.03 «Продукты питания животного происхождения» (бакалавриат), утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 12 марта 2015 г. № 199, зарег. Минюст РФ от 1 апреля 2015 г. №36667;

Нормативно-методические документы Минобрнауки России;

Примерная основная образовательная программа (ПООП ВПО) по направлению подготовки 19.03.03 «Продукты питания животного происхождения», утвержденная УМО по образованию в области технологии сырья и продуктов животного происхождения, Государственное образовательное учреждение высшего профессионального образования «Московский государственный университет прикладной биотехнологии» (носит рекомендательный характер);

Устав ФГАОУ ВО АБиП «КФУ имени В.И. Вернадского» и локальные акты в части, касающейся образовательной деятельности.

Положение об ООП КФУ имени В.И. Вернадского.

### **3. Обоснование необходимости реализации образовательной программы**

Основная образовательная программа (далее – ООП) бакалавриата реализуемая ФГАОУ ВО АБиП «КФУ имени В.И. Вернадского» (далее – университет) по направлению 19.03.03 «Продукты питания животного происхождения» представляет собой систему документов, разработанную и утверждённую университетом с учётом требований рынка труда на основе Федерального государственного образовательного стандарта по направлению подготовки высшего образования (ФГОС ВО) 19.03.03 «Продукты питания животного происхождения», а также с учётом рекомендованной примерной образовательной программы.

ООП ВО регламентирует цели, ожидаемые результаты, содержание, условия и технологии реализации образовательного процесса, оценку качества подготовки выпускника по данному направлению подготовки и включает в себя: учебный план, рабочие программы учебных курсов, предметов, дисциплин (модулей) и другие материалы, обеспечивающие качество подготовки обучающихся, а также программы всех видов практик, календарный учебный график и методические материалы, обеспечивающие реализацию соответствующей образовательной технологии.

### **4. Направленность (профиль) основной образовательной программы**

Профили / специализации (согласно ПрООП):

Технология молока и молочных продуктов.

### **5. Область профессиональной деятельности выпускника**

Область профессиональной деятельности бакалавров по направлению подготовки 19.03.03 «Продукты питания животного происхождения» включает: участие в организации и проведении технологических процессов; проведение входного контроля качества сырья и вспомогательных материалов; производственный контроль полуфабрикатов; участие в

разработке технической документации, осуществление контроля качества продукции в соответствии с требованиями санитарных, ветеринарных норм и правил; осуществление контроля за соблюдением экологической чистоты производственных процессов; участие в разработке новых видов продукции и технологий в области здорового питания населения на основе научных исследований; участие в подготовке проектно-технологической документации с учетом международного опыта.

#### **6. Объекты профессиональной деятельности выпускника**

Объектами профессиональной деятельности бакалавров по направлению подготовки 19.03.03 «Продукты питания животного происхождения» являются:

- сырье, полуфабрикаты и продукты животного происхождения и продукты переработки (вторичное) и отходы, пищевые ингредиенты и добавки;
- технологическое оборудование;
- приборы;
- нормативная, проектно-технологическая документация, санитарные, ветеринарные и строительные нормы и правила;
- международные стандарты;
- методы и средства контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовых продуктов;
- простые инструменты качества; системы качества;
- базы данных технологического, технического характера;
- данные мониторинга экологической и биологической безопасности продовольствия и окружающей среды.

#### **7. Вид (виды) профессиональной деятельности выпускника**

Видами профессиональной деятельности бакалавров по направлению подготовки 19.03.03 «Продукты питания животного происхождения» являются:

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

#### **8. Результаты освоения основной образовательной программы**

Результаты освоения ООП бакалавриата определяются приобретаемыми выпускником компетенциями, т.е. его способностью применять знания, умения и личные качества в соответствии с задачами профессиональной деятельности.

Выпускник по направлению подготовки 19.03.03 «Продукты питания животного происхождения» с квалификацией (степенью) «бакалавр» должен обладать следующими компетенциями:

##### **Общекультурными компетенциями (ОК):**

способностью использовать основы философских знаний для формирования мировоззренческой позиции (ОК-1);

способностью анализировать основные этапы и закономерности исторического развития общества для формирования гражданской позиции (ОК-2);

способностью использовать основы экономических знаний в различных сферах деятельности (ОК-3);

способностью использовать основы правовых знаний в различных сферах деятельности (ОК-4);

способностью к коммуникации в устной и письменной формах на русском и иностранном языках для решения задач межличностного и межкультурного взаимодействия (ОК-5);

способностью работать в коллективе, толерантно воспринимая социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия (ОК-6);

способностью к самоорганизации и самообразованию (ОК-7);

способностью использовать методы и средства физической культуры для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности (ОК-8);

готовностью пользоваться основными методами защиты производственного персонала и населения от возможных последствий аварий, катастроф, стихийных бедствий (ОК-9).

#### **Общепрофессиональными компетенциями (ОПК):**

способностью решать стандартные задачи профессиональной деятельности на основе информационной и библиографической культуры с применением информационно-коммуникационных технологий и с учетом основных требований информационной безопасности (ОПК-1);

способностью разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения (ОПК-2);

способностью осуществлять технологический контроль качества готовой продукции (ОПК-3);

готовностью эксплуатировать различные виды технологического оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности на пищевых предприятиях (ОПК-4).

Выпускник, освоивший программу бакалавриата, должен обладать профессиональными компетенциями, соответствующими виду (видам) профессиональной деятельности, на который (которые) ориентирована программа бакалавриата:

#### **Производственно-технологическая деятельность (ПК):**

способностью использовать нормативную и техническую документацию, регламенты, ветеринарные нормы и правила в производственном процессе (ПК-1);

способностью осуществлять элементарные меры безопасности при возникновении экстренных ситуаций на тепло-, энергооборудовании и других объектах жизнеобеспечения предприятия (ПК-2);

способностью изучать научно-техническую информацию отечественного и зарубежного опыта по тематике исследования (ПК-3);

способностью применять метрологические принципы инструментальных измерений, характерных для конкретной предметной области (ПК-4);

способностью организовывать входной контроль качества сырья и вспомогательных материалов, производственный контроль полуфабрикатов, параметров технологических процессов и контроль качества готовой продукции (ПК-5);

способностью обрабатывать текущую производственную информацию, анализировать полученные данные и использовать их в управлении качеством продукции (ПК-6);

способностью обосновывать нормы расхода сырья и вспомогательных материалов при производстве продукции (ПК-7);

способностью разрабатывать нормативную и техническую документацию, технические регламенты (ПК-8);

готовностью осуществлять контроль соблюдения экологической и биологической безопасности сырья и готовой продукции (ПК-9);

готовностью осваивать новые виды технологического оборудования при изменении схем технологических процессов, осваивать новые приборные техники и новые методы исследования (ПК-10);

способностью организовывать технологический процесс производства продуктов питания животного происхождения (ПК-11);

готовностью выполнять работы по рабочим профессиям (ПК-12);

владением современными информационными технологиями, готовностью использовать сетевые компьютерные технологии и базы данных в своей предметной области, пакеты прикладных программ для выполнения необходимых расчетов (ПК-13);

#### **Организационно-управленческая деятельность:**

готовностью давать оценку достижениям глобального пищевого рынка, проводить маркетинговые исследования и предлагать новые конкурентоспособные продукты к освоению производителем (ПК-14);

способностью организовывать работу небольшого коллектива исполнителей, планировать работу персонала и фондов оплаты труда, проводить анализ затрат и результатов деятельности производственных подразделений (ПК-15);

способностью составлять производственную документацию (графики работ, инструкции, заявки на материалы, оборудование), а также установленную отчетность по утвержденным формам (ПК-16);

готовностью выполнять работы по стандартизации и подготовке продукции к проведению процедуры подтверждения соответствия (ПК-17);

способностью проводить организационно-плановые расчеты по созданию (реорганизации) производственных участков (ПК-18);

способностью разрабатывать оперативные планы работы первичных производственных подразделений (ПК-19);

способностью осуществлять поиск, выбор и использование новейших достижений техники и технологии в области производства продуктов питания животного происхождения (ПК-20);

готовностью принимать необходимые меры безопасности при возникновении чрезвычайных ситуаций на объектах жизнеобеспечения предприятия (ПК-21);

способностью принимать управленческие решения с учетом производственных условий (ПК-22);

владением принципами разработки бизнес-планов производства и основами маркетинга (ПК-23);

способностью организовывать работу структурного подразделения (ПК-24);

#### **научно-исследовательская деятельность:**

готовностью использовать математическое моделирование процессов и объектов на базе стандартных пакетов автоматизированного проектирования и исследований (ПК-25);

способностью проводить эксперименты по заданной методике и анализировать результаты (ПК-26);

способностью измерять, наблюдать и составлять описания проводимых исследований, обобщать данные для составления обзоров, отчетов и научных публикаций, участвовать во внедрении результатов исследований и разработок (ПК-27);

способностью организовывать защиту объектов интеллектуальной собственности, результатов исследований и разработок как коммерческой тайны предприятия (ПК-28);

#### **проектная деятельность:**

способностью формулировать цели проекта (программы), решать задачи, определять критерии и показатели достижения целей, структурировать их взаимосвязь, определять приоритетные решения задач с учетом нравственных аспектов деятельности (ПК-29);

готовностью выполнять работу в области научно-технической деятельности по проектированию (ПК-30);

способностью разрабатывать порядок выполнения работ, планы размещения оборудования, технического оснащения и организации рабочих мест, рассчитывать производственные мощности и загрузку оборудования, участвовать в разработке технически обоснованных норм времени (выработки), рассчитывать нормативы материальных затрат (технические нормы расхода сырья, полуфабрикатов, материалов) (ПК-31)

способностью применять элементы СР-технологии при производстве молочных продуктов (ПК-32);

способностью разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологии получения и переработки безопасной молочной продукции (ПК-33).

## **9. Сведения о профессорско-преподавательском составе, необходимом для**



### реализации основной образовательной программы

Ресурсное обеспечение ООП формируется на основе требований к условиям реализации основных образовательных программ определяемых ФГОС ВО по данному направлению подготовки, с учетом рекомендаций ПООП ВО. (Таблица 1)

Таблица 1

### Кадровое обеспечение образовательного процесса

Обеспеченность НПС	ППС, привлекаемые к реализации ООП		ППС, с базовым* образованием, соответствующем профилю преподаваемых дисциплин		ППС с ученой степенью и/или званием		Количество ППС из числа действующих руководителей и работников профильных организаций, предприятий, учреждений	
	Кол.	%	Кол.	%	Кол.	%	Кол.	%
Требования ФГОС	33,75	100	23,75	70	23,75	70	1,75	5
Факт	33,75	100	27,0	80,0	30,75	91,1	2,5	7,5

\* по диплому о ВО

**Матрица компетенций бакалавриата направления подготовки 19.03.03«Продукты питания животного происхождения»**

Название дисциплин (модулей) в соответствии с учебным планом	Общекультурные компетенции								
	ОК-1	ОК-2	ОК-3	ОК-4	ОК-5	ОК-6	ОК-7	ОК-8	ОК-9
История		X							
Иностранный язык					X				
Философия	X								
Физическая культура							X	X	
Прикладная физическая культура *							X	X	
Безопасность жизнедеятельности									X
Математика							X		
Физика							X		
Основы общей и неорганической химии							X		
Органическая химия							X		
Биохимия							X		
Информатика в перерабатывающей отрасли							X		
Инженерная и компьютерная графика в пищевой промышленности							X		
Электротехника и электроника							X		
Введение в технологию продуктов питания							X		
<b>Вариативная часть</b>									
История российской пищевой промышленности		X					X		
Социология	X	X				X			
Русский язык и культура речи					X	X			
Материаловедение							X		
Физическая и коллоидная химия							X		



Название дисциплин (модулей) в соответствии с учебным планом	Общепрофессиональные компетенции			
	ОПК-1	ОПК-2	ОПК-3	ОПК-4
<b>Базовая часть</b>				
Безопасность жизнедеятельности				X
Информатика в перерабатывающей отрасли	X			
Инженерная и компьютерная графика в пищевой промышленности				X
Прикладная механика	X			
Теплотехника				X
Электротехника и электроника				X
Медикобиологические требования и санитарные нормы качества пищевых продуктов			X	
Процессы и аппараты пищевых производств				X
Пищевая химия		X		
Системы управления технологическими процессами		X		
Технологическое оборудование предприятий отрасли				X

<b>Вариативная часть</b>				
Общая технология пищевых производств		X	X	
Технология цельномолочной продукции		X	X	
Технология масла и сыра		X	X	
Технология молочных продуктов длительного срока хранения		X	X	
Холодильные технологии и реометрия (Упаковочные материалы и оборудование)				X
<b>Практики</b>				
Технологическая практика		X		
Производственная		X	X	













