

Министерство науки и высшего образования Российской Федерации  
Федеральное государственное автономное образовательное учреждение  
высшего образования  
«СИБИРСКИЙ ФЕДЕРАЛЬНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»

**ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА  
ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ**  
бакалавриата

Направление подготовки

19.03.03 Продукты питания животного происхождения

Направленность (профиль) подготовки

19.03.03.31 Экспертиза, контроль качества и безопасности пищевых  
продуктов

Формы обучения

очная, заочная

Утверждена решением ученого совета университета от 24.04.2023 пр. № 6

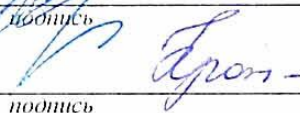
Красноярск 2023

Образовательная программа высшего образования (далее также – образовательная программа, ОП ВО) составлена в соответствии с требованиями федерального государственного стандарта высшего образования (далее – ФГОС ВО) 19.03.03 Продукты питания животного происхождения

Директор института Ю. Ю. Сулова

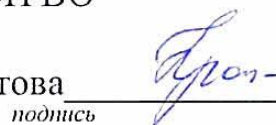
  
подпись

Заведующий кафедрой И. В. Кротова

  
подпись

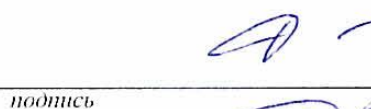
Руководитель группы разработчиков ОП ВО

Заведующий кафедрой ТЭТ И. В. Кротова

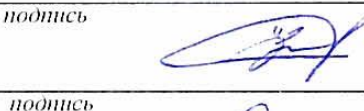
  
подпись

Разработчики:


Доцент кафедры ТЭТ И. В. Дойко

  
подпись

Доцент кафедры ТЭТ Е. А. Зайченко


  
подпись

Доцент кафедры ТЭТ Г. Р. Рыбакова

  
подпись

Представитель работодателя руководитель органа по сертификации Федерального бюджетного учреждения «Государственный региональный центр стандартизации, метрологии и испытаний в Красноярском крае, Республике Хакасия и Республике Тыва»

О.В. Горомлева

  
подпись (подпись заверяется печатью организации)



«25» 01 2023 г.

ОП ВО обсуждена и принята на заседании кафедры товароведения и экспертизы товаров " 25 " января 2023 года, протокол № 5

ОП ВО принята на заседании Ученого совета института торговли и сферы услуг « 21 » февраля 2023 года, протокол № 8

## СОДЕРЖАНИЕ

Описание образовательной программы

1 Общие положения

2 Характеристика профессиональной деятельности выпускника образовательной программы

3 Планируемые результаты освоения образовательной программы

Приложение 1. Учебный план

Приложение 2. Календарный учебный график

Приложение 3. Рабочие программы дисциплин

Приложение 4. Рабочие программы практик

Приложение 5. Аннотации рабочих программ дисциплин и практик

Приложение 6. Программа государственной итоговой аттестации

Приложение 7. Сведения о ресурсном обеспечении ОП ВО обеспечение образовательной программы высшего образования

Приложение 8. Рабочая программа воспитания, календарный план воспитательной работы

# Описание образовательной программы

## 1 Общие положения

1.1 Нормативные документы для разработки образовательной программы высшего образования:

- Федеральный закон от 29.12.2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;

- Приказ Министерства науки и высшего образования Российской Федерации от «11» августа 2020 г. № 936 об утверждении Федерального государственного образовательного стандарта высшего образования- бакалавриат по направлению подготовки 19.03.03 «Продукты питания животного происхождения»;

- Приказ Министерства науки и высшего образования Российской Федерации от 06.04.2021 г. № 245 «О порядке организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам высшего образования – программам бакалавриата, программам специалитета, программам магистратуры» (действует с 01.09.2022);

- Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 12.09.2013 г. № 1061 «Об утверждении перечней специальностей и направлений подготовки высшего образования» (действует до 01.09.2024);

- Постановление Правительства РФ от 20.10.2021 № 1802 «Об утверждении Правил размещения на официальном сайте образовательной организации в информационно-телекоммуникационной сети "Интернет" и обновления информации об образовательной организации, а также о признании утратившими силу некоторых актов и отдельных положений некоторых актов Правительства Российской Федерации» (действует до 01.03.2028);

- 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, утвержденных Минобрнауки России от 08.04.2014 № АК-44/05вн;

- Устав ФГАОУ ВО «Сибирский федеральный университет»;

Локальные акты университета:

- Положение о фонде оценочных средств образовательной программы высшего образования – программы бакалавриата, программы специалитета, программы магистратуры;

- Порядок организации и осуществления образовательной деятельности при сетевой форме реализации образовательных программ;

- Положение о текущем контроле и промежуточной аттестации обучающихся;

- Положение о государственной итоговой аттестации выпускников по программам бакалавриата, специалитета и магистратуры;

- Положение о практической подготовке обучающихся;

- Положение о реализации электронного обучения и дистанционных образовательных технологий в СФУ;

- Положение об организации образовательного процесса, комплексного сопровождения и социализации инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья;

- Положение о порядке разработки и реализации образовательных программ, содержащих сведения, составляющие государственную тайну в ФГАОУ ВО;

- Регламент организации и проведения факультативных и элективных дисциплин (модулей) при реализации профессиональных образовательных программ высшего образования (программ бакалавриата, специалитета, магистратуры);

- Регламент организации учебного процесса по дисциплинам «Физическая культура и спорт» и «Прикладная физическая культура и спорт»;

## **1.2 Общая характеристика ОП ВО**

1.2.1 Срок получения образования по ОП ВО (вне зависимости от применяемых образовательных технологий), включая каникулы, предоставляемые после прохождения государственной итоговой аттестации:

– в очной форме обучения составляет 4 года;

– в заочной форме обучения составляет 5 лет;

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

1.2.2 Объем ОП ВО составляет 240 з.е. вне зависимости от формы обучения, применяемых образовательных технологий, реализации ОП ВО по индивидуальному учебному плану.

1.2.3 При реализации ОП ВО частично применяются электронное обучение и дистанционные образовательные технологии: Безопасность жизнедеятельности; Деловая коммуникация на русском языке; Иностранный язык; История России; Правоведение; Проектная деятельность; Теория и практика эффективного речевого общения; Философия; Экономическая культура и финансовая грамотность; Зеленые компетенции в различных сферах жизни и профессиональной деятельности.

1.2.4 Образовательная деятельность по ОП ВО осуществляется на государственном языке Российской Федерации.

1.3 К освоению ОП ВО допускаются лица, имеющие уровень образования среднее (полное) общее, или среднее профессиональное, или высшее (профессиональное) образование.

## **2 Характеристика профессиональной деятельности выпускников образовательной программы**

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

Типы задач профессиональной деятельности выпускников:

- организационно-управленческий;
- научно-исследовательский.

Области профессиональной деятельности и (или) сферы профессиональной деятельности, в которых выпускники, освоившие образовательную программу, могут осуществлять профессиональную деятельность:

– 22 Пищевая промышленность, включая производство напитков и табака (в сфере технологий комплексной переработки мясного и молочного сырья; в сфере безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции на всех этапах ее жизненного цикла);

– 40 Сквозные виды профессиональной деятельности в промышленности (в сфере: профессиональной деятельности в области качества продукции).

Перечень основных объектов (или областей знания) профессиональной деятельности выпускников (при наличии): Качество продукции; Продукция, параметры контроля, условия хранения и транспортирования; Нормативные документы; Методы контроля и испытаний продукции; Качество, безопасность и прослеживаемость продукции.

### **2.2 Перечень профессиональных стандартов, соотнесенных с уровнем и направлением подготовки / специальностью**

Федеральный государственный образовательный стандарт по направлению подготовки (специальности) сопряжен с профессиональным(и) стандартом (и):

22.002 «Специалист по технологии продуктов питания животного происхождения», утвержденным приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от «30» августа 2019 г. № 602н (зарегистрирован в Министерстве юстиции Российской Федерации «24» сентября 2019 г. № 56040);

22.007 «Специалист по безопасности, прослеживаемости и качеству пищевой продукции на всех этапах ее производства», утвержденным приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от «02» сентября 2020 г. № 556н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации «20» ноября 2020 г. № 61030);

40.062 «Специалист по качеству», утвержденным приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от «22» апреля 2021 г. № 276н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации «24» мая 2021 г. № 63608).

### 3 Планируемые результаты освоения образовательной программы

В результате освоения ОП ВО у выпускника должны быть сформированы универсальные, общепрофессиональные и профессиональные компетенции.

#### 3.1 Универсальные компетенции выпускников и индикаторы их достижения

В результате освоения образовательной программы высшего образования выпускник будет обладать следующими универсальными компетенциями:

Категория универсальных компетенций	Код и наименование универсальной компетенции
Системное и критическое мышление	УК-1. Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для 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
Командная работа и лидерство	УК-3. Способен осуществлять социальное взаимодействие и реализовывать свою роль в команде
Коммуникация	УК-4. Способен осуществлять деловую коммуникацию в устной и письменной формах на государственном языке Российской Федерации и иностранном(ых) языке(ах)
Межкультурное взаимодействие	УК-5. Способен воспринимать межкультурное разнообразие общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах
Самоорганизация и саморазвитие (в том числе здоровьесбережение)	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
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
Инклюзивная компетентность	УК-9 способен использовать базовые

	дефектологические знания в социальной и профессиональной сферах
Экономическая культура, в том числе финансовая грамотность	УК-10 способен принимать обоснованные экономические решения в различных областях жизнедеятельности
Гражданская позиция	УК-11 способен формировать нетерпимое отношение к коррупционному поведению

### 3.2 Общепрофессиональные компетенции выпускников

В результате освоения образовательной программы высшего образования выпускник будет обладать следующими общепрофессиональными компетенциями:

Категория (группа) общепрофессиональных компетенций	Код и наименование общепрофессиональной компетенции
Информационно-коммуникационные технологии	ОПК-1. Способен понимать принципы работы современных информационных технологий и использовать их для решения задач профессиональной деятельности
Естественнонаучные принципы и методы	ОПК-2. Способен применять основные законы и методы исследований естественных наук для решения задач профессиональной деятельности
Инженерные процессы	ОПК-3. Способен использовать знания инженерных процессов при решении профессиональных задач и эксплуатации современного технологического оборудования и приборов
Технологические процессы	ОПК-4. Способен осуществлять технологические процессы производства продуктов животного происхождения
Организация и контроль производства	ОПК-5. Способен организовывать и контролировать производство продукции из сырья животного происхождения

### 3.3 Профессиональные компетенции выпускников

3.3.1 В результате освоения образовательной программы высшего образования выпускник будет обладать следующими профессиональными компетенциями:



Задачи ПД	Объект или область знания	Код и наименование профессиональной компетенции	Основание (ПС, анализ опыта)
Тип задач профессиональной деятельности: научно исследовательский:			
Экспертиза, контроль качества и безопасности пищевой продукции, сырья, материалов	Качество продукции	ПК-1 Способен осуществлять анализ причин снижения качества продукции и разрабатывать предложения по их устранению	ПС 40.062 Специалист по качеству продукции
Тип задач профессиональной деятельности: организационно-управленческий			
Осуществление контроля на разных этапах жизненного цикла продукции	Продукция, параметры контроля, условия хранения и транспортирования	ПК-2 Способен осуществлять инспекционный контроль качества продукции	ПС 40.062 Специалист по качеству продукции
Разработка стандартов, технических условий на выпускаемую-продукцию	Нормативные документы	ПК-3 Способен разрабатывать документацию по контролю качества процесса производства продукции, в испытаниях готовых изделий и электронной подготовке документов, удостоверяющих их качество	ПС 40.062 Специалист по качеству продукции
Методическое обеспечение экспертизы и контроля	Методы контроля и испытаний продукции	ПК-4 Способен применять методы управления качеством, безопасностью на разных этапах жизненного цикла продуктов питания животного происхождения	ПС 22.002 Специалист по технологии продуктов питания животного происхождения
Оперативное управление качеством, безопасностью и прослеживаемостью	Качество, безопасность и прослеживаемость продукции	ПК-5 Способен осуществлять оперативное управление качеством, безопасностью и прослеживаемостью продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке	22.007 Специалист по безопасности, прослеживаемости и качеству пищевой продукции на всех этапах ее производства

Профессиональные компетенции определены университетом самостоятельно на основе выбранных типов задач профессиональной деятельности, выбранных профессиональных стандартов, обобщённых трудовых функций и трудовых функций, имеющих отношение к профессиональной деятельности выпускника ОП ВО:

Обобщенные трудовые функции			Трудовые функции			Код и наименование компетенции
Код	Наименование	Уровень квалификации	Код	Наименование	Уровень квалификации	
Код и наименование профессионального стандарта <b>40.062 Специалист по качеству</b>						
В	Осуществление работ по управлению качеством продукции (работ, услуг)	6	В/01.6	Анализ причин снижения качества продукции (работ, услуг) и разработка предложений по их устранению	6	ПК-1 Способен осуществлять анализ причин снижения качества продукции и разрабатывать предложения по их устранению

		6	В/02. 6	Инспекционный контроль качества продукции (работ, услуг)	6	ПК-2 Способен осуществлять инспекционный контроль качества продукции
		6	В/03. 6	Разработка документации по контролю качества процесса производства продукции (выполнения работ, оказания услуг), в испытаниях готовых изделий и электронной подготовке документов, удостоверяющих их качество	6	ПК-3 Способен разрабатывать документацию по контролю качества процесса производства продукции, в испытаниях готовых изделий и электронной подготовке документов, удостоверяющих их качество
<b>Код и наименование профессионального стандарта ПС 22.002 Специалист по технологии продуктов питания животного происхождения</b>						
D	Оперативное управление производством продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях	6	D/02. 6	Управление качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях	6	ПК-4 Способен применять методы управления качеством, безопасностью на разных этапах жизненного цикла продуктов питания животного происхождения
<b>Код и наименование профессионального стандарта 22.007 Специалист по безопасности, прослеживаемости и качеству пищевой продукции на всех этапах ее производства</b>						
						<i>и</i>
C	Оперативный менеджмент безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке	6	C/01. 6	Ведение интегрированной системы менеджмента безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке	6	ПК-5 Способен осуществлять оперативное управление качеством, безопасностью и прослеживаемостью продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке

### 3.3.2 Общеуниверситетские компетенции выпускников

Код и наименование общеуниверситетской компетенции	Основание (ПС, анализ опыта и др.)
ОУК-1 Способен использовать в различных сферах жизни и профессиональной деятельности критерии оценки соблюдения принципов ESG; действовать в направлении коллективного благополучия, преодоления системных кризисов и глобальных вызовов.	Анализ опыта