

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Мусьял Александр Вячеславович
Должность: Ректор
Дата подписания: 01.06.2025 00:19:07
Уникальный программный ключ:
297fef716e5ece559822a236feffc4d8a43d0cf1

Министерство сельского хозяйства Российской Федерации
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Курский государственный аграрный университет имени И.И. Иванова»

ПРИНЯТО
Решением Ученого совета
от 26 июня 2025 г.
Протокол № 9

УТВЕРЖДАЮ
Ректор _____ А.В. Мусьял
26 июня 2025 г.

ОСНОВНАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ
ПРОГРАММА ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ ПО НАПРАВЛЕНИЮ
ПОДГОТОВКИ / СПЕЦИАЛЬНОСТИ

19.04.03 Продукты питания животного происхождения
(код) (направление подготовки/специальность)

Профиль «Инновационные технологии производства
продуктов питания животного происхождения»

Год начала подготовки: 2024

Квалификация выпускника	<i>магистр</i>
Нормативный срок обучения	<i>2 года по очной форме</i>
Форма обучения	<i>заочная</i>

Курск 2025

**Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Курский государственный аграрный университет имени И.И. Иванова»**

УТВЕРЖДАЮ:

Проректор по учебной работе

_____ А.В. Малахов
(ФИО) (подпись)

26 июня 2025 г.

**Общая характеристика
основной профессиональной образовательной программы
высшего образования – программы магистратуры**

Направление подготовки /специальность

19.04.03 _____ Продукты питания животного происхождения
(код) (направление подготовки/специальность)

Профиль «Инновационные технологии производства
продуктов питания животного происхождения»

Форма обучения: очная, заочная

Основная профессиональная образовательная программа высшего образования (ОПОП ВО) по направлению подготовки 19.04.03 Продукты питания животного происхождения, профиль «Инновационные технологии производства продуктов питания животного происхождения» реализуемая Федеральным государственным бюджетным образовательным учреждением высшего образования «Курский государственный аграрный университет имени И.И. Иванова» представляет собой систему документов, разработанную и утвержденную на основе Федерального государственного образовательного стандарта высшего образования-магистратура по направлению подготовки 19.04.03 Продукты питания животного происхождения, утвержденный приказом Министерством науки и высшего образования Российской Федерации от «11» августа 2020 г. № 937.

ОПОП утверждена на Ученом совете ФГБОУ ВО «Курский государственный аграрный университет имени И.И. Иванова» (протокол № 9 от 26 июня 2025 г.).

ОПОП по направлению подготовки 19.04.03 Продукты питания животного происхождения, профиль «Инновационные технологии производства продуктов питания животного происхождения» разработана кафедрой общей зоотехнии.

Разработчик:

Декан зооинженерного факультета, канд. с.-х. наук Бугаев С.П.

(должность, ученая степень, звание)


(ФИО)


(подпись)

Заведующий кафедрой общей зоотехнии, д-р с.-х. наук, доцент Глебова И.В.

(должность, ученая степень, звание)

(ФИО)


(подпись)

1. Нормативные правовые и методические документы для ОПОП

Нормативную правовую базу разработки ОПОП составляют:

- Федеральный закон от 29 декабря 2012 г. N 273-ФЗ "Об образовании в Российской Федерации" (с изменениями и дополнениями);
- Федеральный государственный образовательный стандарт высшего образования – магистратура по направлению подготовки 19.04.03 Продукты питания животного происхождения, утвержденный приказом Министерством науки и высшего образования Российской Федерации от «11» августа 2020 г. № 937;
- Профессиональный стандарт «Специалист по технологии продуктов питания животного происхождения», утвержденный 30 августа 2019 года приказом министерства труда и социальной защиты Российской Федерации №602н.;
- Приказ Министерства науки и высшего образования РФ от 6 апреля 2021 г. N 245 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам высшего образования - программам бакалавриата, программам специалитета, программам магистратуры»;
- Приказ Министерства науки и высшего образования РФ и Министерства просвещения РФ от 5 августа 2020 г. N 885/390 «О практической подготовке обучающихся» (с изменениями и дополнениями);
- Приказ Министерства образования и науки РФ от 29 июня 2015 г. N 636 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам высшего образования - программам бакалавриата, программам специалитета и программам магистратуры» (с изменениями и дополнениями);
- Устав Университета;
- иные нормативные и локальные документы.

2. Цели основной профессиональной образовательной программы

Целью ОПОП в области воспитания является формирование и развитие социально-личностных качеств личности у обучающихся, таких как: нравственность, толерантность, способность к социальной адаптации, стремление к саморазвитию и реализации творческого потенциала, целеустремленность, гражданская позиция, коммуникативность и др.

Целью ОПОП в области обучения является подготовка квалифицированных кадров в области организации и реализации интенсивных технологий производства и переработки продуктов питания животного происхождения, эффективно выполняющего производственные задачи, использующего научные приемы в прикладных исследованиях по ведущим направлениям технологий производства и переработки продуктов животноводства и сырья животного происхождения, принимающего

самостоятельные технологические решения и критично их анализирующего, посредством формирования у обучающихся универсальных, общепрофессиональных и профессиональных компетенций в соответствии с требованиями ФГОС ВО по направлению подготовки 19.04.03 Продукты питания животного происхождения, профиль «Инновационные технологии производства продуктов питания животного происхождения», а также развитие профессионально важных качеств личности, позволяющих реализовать сформированные компетенции в эффективной профессиональной деятельности по профилю подготовки.

3. Требования к уровню образования при приеме для обучения

К освоению программы магистратуры 19.04.03 Продукты питания животного происхождения, профиль «Инновационные технологии производства продуктов питания животного происхождения», допускаются лица, имеющие высшее образование любого уровня.

4. Срок получения образования

Срок получения образования по программе магистратуры по направлению подготовки 19.04.03 Продукты питания животного происхождения (вне зависимости от применяемых образовательных технологий) в очной форме обучения, включая каникулы, предоставляемые после прохождения государственной итоговой аттестации, составляет 2 года, в заочной форме увеличивается не менее чем на 3 месяца и не более чем на 6 месяцев по сравнению со сроком получения образования в очной форме обучения и составляет 2 года и 3 месяца.

При обучении по индивидуальному учебному плану обучающихся, являющихся инвалидами или лицами с ОВЗ, срок получения образования может быть увеличен по их заявлению не более чем на 6 месяцев по сравнению со сроком получения образования, установленной для соответствующей формы обучения.

5. Объем основной профессиональной образовательной программы

Объем программы магистратуры по направлению подготовки 19.04.03 Продукты питания животного происхождения составляет 120 зачетных единиц вне зависимости от формы обучения, применяемых образовательных технологий, реализации программы магистратуры с использованием сетевой формы, реализации программы магистратуры по индивидуальному учебному плану.

Объем программы магистратуры по направлению подготовки 19.04.03 Продукты питания животного происхождения, реализуемый за один учебный год, составляет не более 70 з.е. вне зависимости от формы обучения,

применяемых образовательных технологий, реализации программы магистратуры с использованием сетевой формы, реализации программы магистратуры по индивидуальному учебному плану (за исключением ускоренного обучения), а при ускоренном обучении – не более 80 з.е.

6. Характеристика профессиональной деятельности выпускника

6.1 Область(и) профессиональной деятельности и сферы профессиональной деятельности, в которых выпускники, освоившие программу *магистратуры* (далее - выпускники), могут осуществлять профессиональную деятельность:

01 Образование и наука (в сферах: научных исследований технологий продуктов животного происхождения различного назначения; реализации основных программ профессионального обучения, образовательных программ среднего профессионального образования, высшего образования, дополнительного профессионального образования);

15 Рыбоводство и рыболовство (в сфере производства продукции из водных биологических ресурсов);

22 Пищевая промышленность, включая производство напитков и табака (в сфере производства продукции из мясного и молочного сырья).

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.

6.2 Тип (типы) задач и задачи профессиональной деятельности выпускника

В рамках освоения программы магистратуры выпускники могут готовиться к решению задачи профессиональной деятельности следующего типа: **научно-исследовательский, производственно-технологический и педагогический.**

6.3 Объекты профессиональной деятельности выпускника

Направленность основной профессиональной образовательной программы конкретизирует содержание программы в рамках направления подготовки 19.04.03 Продукты питания животного происхождения, профиль «Инновационные технологии производства продуктов питания животного происхождения» путем ориентации ее на следующие объекты профессиональной деятельности выпускников или область (области) знания:

- - сырье, полуфабрикаты и продукты животного происхождения; гидробионты, продукты переработки (вторичные) 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 испытаний и 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.

Таблица 1. Соотнесение профессиональных стандарта(ов) с задачами профессиональной деятельности

Область профессиональной деятельности	Тип(ы) задач(и) профессиональной деятельности	Задачи профессиональной деятельности	Профессиональный (ые) стандарт(ы)
22 Пищевая промышленность, включая производство напитков и табака (в сфере технологий комплексной переработки мясного и молочного сырья).	Научно-исследовательский, производственно-технологический, педагогический	<p>Стратегическое управление развитием производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях</p> <p><i>Разработка новых технологий производства новых продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях</i></p> <p><i>Управление испытаниями и внедрением новых технологий производства новых продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях</i></p>	<p><i>Профессиональный стандарт «Специалист по технологии продуктов питания животного происхождения» УТВЕРЖДЕН приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации № 602н от 30.08.2019 г.</i></p>

7. Требования к результатам освоения основной профессиональной образовательной программы

В результате освоения основной профессиональной образовательной программы по направлению подготовки 19.04.03 Продукты питания животного происхождения, профиль «Инновационные технологии производства продуктов питания животного происхождения» у выпускника должны быть сформированы универсальные, общепрофессиональные и профессиональные компетенции, индикаторы достижения компетенций.

Таблица 2. Универсальные компетенции и индикаторы достижения компетенций

Наименование категории (группы) универсальных компетенций	Код и наименование универсальной компетенции выпускника и индикатор достижения компетенции	
Системное и критическое мышление	УК-1. Способен осуществлять критический анализ проблемных ситуаций на основе системного подхода, выработать стратегию действий	
	УК-1.1	Анализирует проблемную ситуацию как систему, выявляя ее составляющие и связи между ними
	УК-1.2	Осуществляет поиск, критический анализ и синтез информации по проблемной ситуации
	УК -1.3	Вырабатывает стратегию действий в проблемных ситуациях
Разработка и реализация проектов	УК-2. Способен управлять проектом на всех этапах его жизненного цикла	
	УК-2.1	Формулирует в рамках поставленной цели проекта совокупность взаимосвязанных задач, обеспечивающих её достижение
	УК-2.2	Выбирает оптимальные способы решения задач в рамках поставленной цели
	УК -2.3	Решает конкретные задачи проекта и публично представляет результаты
Командная работа и лидерство	УК-3. Способен организовывать и руководить работой команды, вырабатывая командную стратегию для достижения поставленной цели	
	УК-3.1	Организует и руководит командой
	УК-3.2	Осуществляет социальное и командное взаимодействие в процессе достижения поставленной цели
	УК -3.3	Планирует командную работу, распределяет поручения и делегирует полномочия членам команды
	УК-3.4	Взаимодействует в социальной и профессиональной сферах с лицами с ограниченными возможностями здоровья и инвалидностью

Коммуникация	УК-4. Способен применять современные коммуникативные технологии, в том числе на иностранном(ых) языке(ах), для академического и профессионального взаимодействия	
	УК-4.1	Применяет современные коммуникативные технологии
	УК-4.2	Осуществляет деловую коммуникацию в устной и письменной формах на государственном языке Российской Федерации и иностранном(ых) языке(ах)
	УК -4.3	Представляет результаты академической и профессиональной деятельности на различных научных мероприятиях, включая международные
Межкультурное взаимодействие	УК-5. Способен анализировать и учитывать разнообразие культур в процессе межкультурного взаимодействия	
	УК-5.1	Находит и использует необходимую для саморазвития и взаимодействия с другими информацию о культурных особенностях и традициях различных социальных групп
	УК-5.2	Воспринимает межкультурное разнообразие общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах
	УК -5.3	Создает недискриминационную среду взаимодействия при выполнении профессиональных задач
Самоорганизация и саморазвитие (в том числе здоровьесбережение)	УК-6. Способен определять и реализовывать приоритеты собственной деятельности и способы ее совершенствования на основе самооценки	
	УК-6.1	Находит и творчески использует имеющийся опыт в соответствии с задачами саморазвития
	УК-6.2	Управляет своим временем, выстраивает и реализует траекторию саморазвития
	УК -6.3	Совершенствует и реализует траектории саморазвития на основе принципов самооценки и образования в течение всей жизни

Таблица 3. Общепрофессиональные компетенции и индикаторы достижения компетенций

Наименование категории (группы) общепрофессиональных компетенций	Код и наименование общепрофессиональной компетенции выпускника
<i>Планирование развития предприятия</i>	<i>ОПК-1 Способен разрабатывать эффективную стратегию, инновационную политику и конкурентоспособные концепции предприятия</i>
	ОПК-1.1 Разрабатывает эффективную стратегию развития предприятия
	ОПК-1.2 Проводит инновационную политику развития предприятия
	ОПК-1.3 Повышает конкурентоспособность предприятия, применяя элементы эффективной

	стратегии
<i>Совершенствование технологических процессов производства</i>	<i>ОПК-2 Способен разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции различного назначения</i>
	ОПК-2.1 Обладает знаниями в области технологических процессов производства продукции
	ОПК-2.2 Разрабатывает мероприятия по совершенствованию технологических процессов
	ОПК-2.3 Внедряет новые разработки в технологический процесс производства продуктов из сырья животного происхождения
<i>Управление качеством</i>	<i>ОПК-3 Способен оценивать риски и управлять качеством процесса и продукции путем использования и разработки новых высокотехнологических решений</i>
	ОПК-3.1 Оценивает риски при организации и реализации производства продукции
	ОПК-3.2 Способен управлять качеством готовой продукции в процессе её производства
	ОПК-3.3 Применяет новые технологичные решения производства готовой продукции с целью повышения её качества
<i>Моделирование и верификация</i>	<i>ОПК-4 Способен использовать методы моделирования продуктов и проектирования технологических процессов производства продукции из сырья животного происхождения</i>
	ОПК-4.1 Обладает знаниями в области методов и методик моделирования продуктов питания
	ОПК-4.2 Способен проектировать технологические процессы производства продукции из сырья животного происхождения
	ОПК-4.3 Использует методы моделирования и проектирования при производстве продукции из сырья животного происхождения
<i>Организация научно-исследовательской работы</i>	<i>ОПК-5 Способен организовывать научно-исследовательские и научно-производственные работы для комплексного решения профессиональных задач</i>
	ОПК-5.1 Обладает знаниями в области методов и методик моделирования продуктов питания
	ОПК-5.2 Способен проектировать технологические процессы производства продукции из сырья животного происхождения

	ОПК-5.3 Использует методы моделирования и проектирования при производстве продукции из сырья животного происхождения
<i>Основы педагогической деятельности</i>	<i>ОПК-6 Способен проектировать образовательные программы в сфере своей профессиональной деятельности, разрабатывать научно-методическое обеспечение для их реализации</i>
	ОПК-6.1 Обладает знаниями в области организации и научно-методического обеспечения профессионального образования
	ОПК-6.2 Способен разрабатывать научно-методическое обеспечение образовательных программ профессионального образования
	ОПК-6.3 Использует методы моделирования и проектирования при разработке образовательных программ и научно-методического обеспечения к ним в области профессионального образования

Профессиональные компетенции, устанавливаемые основной профессиональной образовательной программой, формируются на основе профессиональных стандартов, соответствующих профессиональной деятельности выпускников, а также на основе анализа требований к профессиональным компетенциям, предъявляемых к выпускникам на рынке труда, обобщения отечественного и зарубежного опыта, проведения консультаций с ведущими работодателями, объединениями работодателей отрасли, в которой востребованы выпускники.

В результате освоения основной профессиональной образовательной программы по направлению подготовки 19.04.03 Продукты питания животного происхождения, профиль «Инновационные технологии производства продуктов питания животного происхождения» у выпускника должны быть сформированы следующие **профессиональные компетенции** и индикаторы достижения.

Таблица 4. Профессиональные компетенции и индикаторы достижения компетенций, устанавливаемые основной профессиональной образовательной программой, формируемые на основе профессиональных стандартов

Индекс	Наименование	Код и наименование профессиональной компетенции и индикаторов достижения	Требования к образованию
22	ПИЩЕВАЯ ПРОМЫШЛЕННОСТЬ, ВКЛЮЧАЯ ПРОИЗВОДСТВО НАПИТКОВ И ТАБАКА		
22.002	СПЕЦИАЛИСТ ПО ТЕХНОЛОГИИ ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ ЖИВОТНОГО ПРОИСХОЖДЕНИЯ	ПК-1; ПК-2	
Е	Стратегическое управление развитием производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях	ПК-1; ПК-2	Высшее образование - магистратура
Е/01.7	Разработка новых технологий производства новых продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях	ПК-1 Способен разрабатывать новые технологии производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях	
ТД.1	Проведение научно-исследовательских работ и маркетинговых исследований в области прогрессивных технологий производства и перспективных продуктов питания животного происхождения	ПК-1.1 Проводит научно-исследовательские работы и маркетинговые исследования в области прогрессивных технологий производства и перспективных продуктов питания животного происхождения	
ТД.2	Исследования свойств продовольственного сырья, пищевых макро- и микроингредиентов, технологических добавок и улучшителей, выполняющих на технологические функции, для придания пищевым продуктам животного происхождения определенных свойств, сохранения их качества и выработки готовых изделий с заданным функциональным составом и свойствами	ПК-1.2 Исследует свойства продовольственного сырья, пищевых макро- и микроингредиентов, технологических добавок и улучшителей, выполняющих на технологические функции, для придания пищевым продуктам животного происхождения определенных свойств, сохранения их качества и выработки готовых изделий с заданным функциональным составом и свойствами	

ТД.5	Разработка новых технологических решений, технологий, видов оборудования, средств автоматизации и механизации производства и новых видов продуктов питания животного происхождения с заданным составом и свойствами в целях обеспечения конкурентоспособности производства в соответствии со стратегическим планом развития производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях	ПК-1.3 Разрабатывает новые технологические решения, технологии, виды оборудования, средства автоматизации и механизации производства и новые виды продуктов питания животного происхождения с заданным составом и свойствами в целях обеспечения конкурентоспособности производства в соответствии со стратегическим планом развития производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях
Е/02.7	Управление испытаниями и внедрением новых технологий производства новых продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях	ПК-2 Способен управлять испытаниями и внедрением новых технологий производства новых продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях
ТД.2	Организация выпуска опытных партий новых видов продуктов питания животного происхождения в целях оценки их соответствия требованиям проектной документации	ПК-2.1 Организует выпуск опытных партий новых видов продуктов питания животного происхождения в целях оценки их соответствия требованиям проектной документации
ТД.5	Внедрение прогрессивных технологических процессов, видов оборудования и технологической оснастки, средств автоматизации и механизации, управляющих программ, оптимальных режимов производства новых видов продуктов питания животного происхождения с обеспечением производства конкурентоспособной продукции и сокращения материальных и трудовых затрат на ее изготовление	ПК-2.2 Внедряет прогрессивные технологические процессы, виды оборудования и технологической оснастки, средств автоматизации и механизации, управляющих программ, оптимальных режимов производства новых видов продуктов питания животного происхождения с обеспечением производства конкурентоспособной продукции и сокращения материальных и трудовых затрат на ее изготовление
ТД.10	Составление отчетов и нормативно-технической документации по результатам внедрения технологических процессов и систем управления, прогрессивных технологий производства новых продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях	ПК-2.3 Составление отчетов и нормативно-технической документации по результатам внедрения технологических процессов и систем управления, прогрессивных технологий производства новых продуктов питания животного происхождения на

		автоматизированных технологических линиях
--	--	--

Таблица 5. Профессиональные компетенции и индикаторы достижения компетенций на основе анализа требований к профессиональным компетенциям, предъявляемых к выпускникам на рынке труда, обобщения отечественного и зарубежного опыта, проведения консультаций с ведущими работодателями, объединениями работодателей отрасли, в которой востребованы выпускники.

Код компетенции и индикатора достижения	Наименование профессиональной компетенции и индикатора достижения	
ПК-3	Способен использовать сквозные цифровые технологии для принятия эффективных управленческих решений, оптимизации ресурсов и создания интеллектуальных систем управления производство	Определена на основе анализа требований к профессиональным компетенциям, предъявляемых к выпускникам на рынке труда, обобщения отечественного и зарубежного опыта, проведения консультаций с ведущими работодателями, объединениями работодателей отрасли, в которой востребованы выпускники
ПК-3.1	Обладает знаниями в области современных цифровых технологий	
ПК-3.2	Решает прикладные производственные задачи, направленные на оптимизацию ресурсов и технологических процессов посредством применения сквозных цифровых технологий	
ПК-3.3	Использует сквозные цифровые технологии для принятия эффективных управленческих решений	