
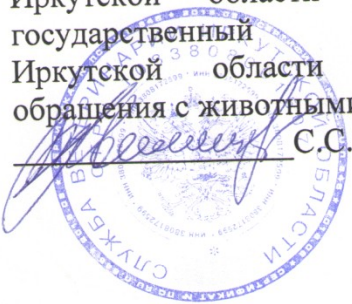


Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Дмитриев Николай Николаевич
Должность: Ректор
Дата подписания: 15.06.2022 06:48:56
Уникальный программный ключ:
f7c6227919e4cdbfb4d7b682991f8553b37cafbd

**МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА
РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ**

**Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
«Иркутский государственный аграрный университет имени А.А.
Ежевского»**

Согласовано
Руководитель службы ветеринарии
Иркутской области – главный
государственный инспектор
Иркутской области в области
обращения с животными

С.С. Шевченко



Утверждаю
на основании решения
Ученого совета
протокол № 7 от 26.03.2021 г.
Врио ректора
Н.Н. Дмитриев



Основная профессиональная образовательная программа

36.03.06–Ветеринарно-санитарная экспертиза

(код и наименование направления подготовки)

бакалавриат
(уровень высшего образования)

Молодёжный 2021

Составитель:

Рядинская Нина Ильинична, доктор биологических наук, доцент, заведующий кафедрой анатомии, физиологии и микробиологии

Основная профессиональная образовательная программа рассмотрена на заседании кафедры анатомии, физиологии и микробиологии и рекомендована к рассмотрению Ученым советом ФГБОУ ВО Иркутский ГАУ

Протокол № 7 от «26» марта 2021 г.

СОГЛАСОВАНО:

Внешний эксперт:

С.С. Шевченко – руководитель службы ветеринарии Иркутской области – главный государственный инспектор Иркутской области в области обращения с животными

Рецензия

на основную профессиональную образовательную программу высшего образования по направлению подготовки 36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза, направленность программы Ветеринарно-санитарная экспертиза, реализуемую в ФГБОУ ВО «Иркутский государственный аграрный университет имени А.А. Ежевского, подготовленную Рядинской Н.И., доктором биологических наук, доцентом, заведующей кафедрой анатомии, физиологии и микробиологии ФГБОУ ВО «Иркутский государственный аграрный университет имени А.А. Ежевского»

Рецензируемая образовательная программа (ОПОП) по направлению подготовки 36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза, направленность программы – Ветеринарно-санитарная экспертиза, представляет собой совокупность учебно-методической документации, разработанной на основе Федерального государственного образовательного стандарта высшего образования (ФГОС ВО) по направлению подготовки 36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 19 сентября 2017 г. № 939.

Образовательная программа по направлению подготовки 36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза, направленность программы – Ветеринарно-санитарная экспертиза, включает в себя: учебный план, график учебного процесса, рабочие программы дисциплин, фонды оценочных средств, а также программы практик, методические материалы, обеспечивающие реализацию соответствующей образовательной программы.

Основная цель реализации ОПОП – развитие у студентов личностных качеств, а также формирование универсальных, общепрофессиональных и профессиональных компетенций в соответствии с требованиями ФГОС ВО по соответствующему направлению 36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза, направленность программы – Ветеринарно-санитарная экспертиза.

Анализ компонентного состава ОПОП позволяет установить, что комплектация ОПОП по направлению подготовки 36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза, направленность программы – Ветеринарно-санитарная экспертиза полностью соответствует требованиям пп. 12-13 приказа Министерства образования и науки РФ от 05 апреля 2017 г. №301 «Об утверждении порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам высшего образования – программам бакалавриата, программам специалитета, программам магистратуры, утвержденным приказом Министерства образования и науки Российской Федерации»

Перечень универсальных, общепрофессиональных и профессиональных компетенций, формируемых согласно учебному плану, соответствует требованиям к результатам освоения программы подготовки бакалавров, установленным в ФГОС ВО по направлению подготовки 36.03.01 Ветеринарно-

санитарная экспертиза.

Распределение учебных дисциплин (модулей), различных видов практики, итоговой аттестации по отдельным блокам отвечает требованиям логики и приобретаемым компетенциям как в целом по ОПОП ВО, так и по ее отдельным структурным элементам в соответствии с требованиями ФГОС ВО.

В результате анализа рабочих программ и фондов оценочных средств дисциплин были сделаны следующие выводы: представленная программа направления подготовки 36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза, направленность программы – Ветеринарно-санитарная экспертиза, содержательна, имеет практическую направленность, включает достаточное количество разнообразных элементов, направленных на развитие умственных, творческих способностей обучающихся, учебно-методической документацией и материалами обеспечена полностью.

Разработанная ОПОП предусматривает профессионально-практическую подготовку обучающихся. Содержание программ практик свидетельствует об их способности сформировать профессиональные навыки и умения у будущих выпускников.

Структура ОПОП подготовки студентов по направлению 36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза 36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза, направленность программы – Ветеринарно-санитарная экспертиза соответствует требованиям ФГОС ВО.

ОПОП может быть использована для обучения студентов ФГБОУ ВО Иркутский ГАУ направления подготовки 36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза, направленность программы – Ветеринарно-санитарная экспертиза.

Рецензент:

Руководитель службы

ветеринарии Иркутской области – главный

государственный инспектор Иркутской области

в области обращения с животными

С.С. Шевченко



Раздел 1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1.1. Назначение основной профессиональной образовательной программы

Основная профессиональная образовательная программа предназначена для организации реализации образовательной программы в соответствии с федеральным государственным образовательным стандартом высшего образования по направлению подготовки бакалавриата **36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза**

1.2. Нормативные документы

- Федеральный закон от 29 декабря 2012 года № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
- Федеральный государственный образовательный стандарт по направлению подготовки 36.03.01 ветеринарно-санитарная экспертиза (уровень бакалавриата), утвержденный приказом Минобрнауки России от 19 сентября 2017 г. N 939 (далее – ФГОС ВО);
- Порядок организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам высшего образования – программам бакалавриата, программам магистратуры, программам специалитета, утвержденный приказом Минобрнауки России от 05 апреля 2017 г. №301 (далее – Порядок организации образовательной деятельности);
- Порядок проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам высшего образования – программам бакалавриата, программам специалитета и программам магистратуры, утвержденный приказом Минобрнауки России от 29 июня 2015 г. № 636;
- Положение о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы высшего образования, утвержденное приказом Минобрнауки России от 27 ноября 2015 г. № 1383;
- Единый квалификационный справочник должностей руководителей, специалистов и служащих, раздел «Квалификационные характеристики должностей работников сельского хозяйства», утвержденный приказом Минздравсоцразвития России от 15.02.2012 №126;
- Профессиональный стандарт «Ветеринарный врач», утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 23 августа 2018 г. № 547н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 22 октября 2018 г., регистрационный № 52496)

1.3 Перечень сокращений:

| | |
|------------------------|---|
| з.е. | – зачетная единица; |
| ОПК | – общепрофессиональная компетенция; |
| ОПОП | – основная профессиональная образовательная программа; |
| Иркутский ГАУ | – ФГБОУ ВО «Иркутский государственный аграрный университет имени А.А. Ежевского» |
| ОТФ | – обобщенная трудовая функция; |
| ПК | – профессиональная компетенция; |
| ПС | – профессиональный стандарт; |
| ПООП | – примерная основная образовательная программа по направлению подготовки бакалавриата 36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза; |
| программа бакалавриата | – основная профессиональная образовательная программа высшего образования – программа бакалавриата по направлению подготовки 36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза |
| сетевая форма | – сетевая форма реализации образовательных программ; |
| УК | – универсальная компетенция; |
| ФГОС ВО | – федеральный государственный образовательный стандарт высшего образования. |

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, могут осуществлять профессиональную деятельность:

Сельское хозяйство (в сферах: организации и проведения контроля при транспортировке продукции животного, растительного происхождения; проведения ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов и сырья животного и растительного происхождения; контроля соблюдения ветеринарных и санитарных правил при осуществлении экспортно-импортных операций и транспортировке животных).

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

Типы задач профессиональной деятельности выпускников:
производственный;
технологический.

Перечень основных объектов или области (область) знания – животные всех видов, направляемые для перерабатывающих предприятий, сырье и продукты убоя животных, молоко, яйца, а также продукты пчеловодства, растениеводства, гидробионты, подлежащие ветеринарно-санитарной экспертизе для определения их пригодности к использованию на пищевые, кормовые и другие цели; данные ветеринарного мониторинга, состояния эпизоотологической обстановки в регионах Российской Федерации и контроля биологической безопасности сырья и продуктов животного происхождения и продуктов растительного происхождения непромышленного изготовления для пищевых целей, а также кормов и кормовых добавок растительного происхождения; документация, предприятия перерабатывающей промышленности, холодильники, санитарные бойни, ветеринарно-санитарные утилизационные заводы, лаборатории ветеринарно-санитарной экспертизы на рынках и другие объекты и сооружения, материалы, процессы, услуги и методы исследования, подлежащие контролю на соответствие ветеринарно-санитарным требованиям.

2.2. Перечень профессиональных стандартов, соотнесенных с федеральным государственным образовательным стандартом

| № п/п | КодПС | Наименование профессионального стандарта |
|-----------------------|--------|---|
| 13 Сельское хозяйство | | |
| 2 | 13.012 | Профессиональный стандарт «Ветеринарный врач», утвержденный приказом Министерства |

| | | |
|--|--|--|
| | | труда и социальной защиты Российской Федерации от 23 августа 2018 г. № 547н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 22 октября 2018 г., регистрационный № 52496) |
|--|--|--|

Перечень обобщённых трудовых функций и трудовых функций, соотнесенных с ФГОС

| Код и наименование ПС | Обобщенные трудовые функции | | | Трудовые функции | | |
|--|-----------------------------|---|----------------------|--|------------|-----------------------------------|
| | код | наименование | уровень квалификации | наименование | код | уровень (подуровень) квалификации |
| 13.012 Ветеринарное обеспечение здоровья животных и человека | А | Проведение ветеринарно-санитарного контроля сырья и продуктов животного и растительного происхождения для защиты жизни и здоровья человека и животных | 6 | Проведение ветеринарно-санитарной экспертизы мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции | А/ 01.6 | 6 |
| | | | | Проведение ветеринарно-санитарной экспертизы меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы | А/ 02.6 | 6 |
| | | | | Проведение ветеринарно-санитарной экспертизы пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры | А/ 03.6 | 6 |

2.3. Перечень основных задач профессиональной деятельности выпускников (по типам):

| Область профессиональной дея- | Типы задач профессиональной | Задачи профессиональной деятельности | Объекты профессиональной деятельности (или |
|-------------------------------|-----------------------------|--------------------------------------|--|
|-------------------------------|-----------------------------|--------------------------------------|--|

| тельности (по Реестру Мин- труда) | деятельности | | области знания) (при необходимости) |
|---|-------------------------|---|--|
| <p>Сельское хозяйство (в сферах: организации и проведения контроля при транспортировке продукции животного, растительного происхождения; проведения ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов и сырья животного и растительного происхождения; контроля соблюдения ветеринарных и санитарных правил при осуществлении экспортно-импортных операций и транспортировке животных).</p> | <p>производственный</p> | <p>1. Проведение ветеринарно-санитарной экспертизы сырья и продуктов убоя животного происхождения</p> <p>2. Организация, планирование и контроль ветеринарно-санитарных мероприятий по дезинфекции, дезинсекции, дезинвазии, дератизации и дезактивации на предприятиях по переработке сырья и продуктов животного происхождения и объектах ветеринарного надзора</p> <p>3. Использование нормативных и технических документов по ветеринарно-санитарным мероприятиям</p> <p>4. Ветеринарно-санитарный контроль на перерабатывающих предприятиях, направленный на обеспечение безопасности человека и животных от заболеваний, передаваемых через продукты убоя, и охрану окружающей среды</p> <p>5. Контроль выполнения ветеринарно-санитарных мероприятий</p> <p>6. Ветеринарно-санитарный контроль</p> | <p>животные всех видов, направляемые для перерабатывающих предприятий, сырье и продукты убоя животных, молоко, яйца, а также продукты пчеловодства, растениеводства, гидробионты, подлежащие ветеринарно-санитарной экспертизе для определения их пригодности к использованию на пищевые, кормовые и другие цели;</p> <p>данные ветеринарного мониторинга, состояния эпизоотологической обстановки в регионах Российской Федерации и контроля биологической безопасности сырья и продуктов животного происхождения и продуктов растительного происхождения непереработанного изготовления для пищевых целей, а также кормов и кормовых добавок растительного происхождения;</p> <p>документация, предприятия перерабатывающей промышленности, холодильники, санитарные бойни, ветеринарно-санитарные утилизационные заводы, лаборатории ветеринарно-санитарной экспертизы на рынках и другие объекты и сооружения, материалы, процессы, услуги и методы исследования, подлежащие контролю на соответствие ветеринарно-санитарным требованиям</p> |

| | | | |
|--|-----------------|--|--|
| | технологический | <p>качества сырья животного и растительного происхождения, технологии производства</p> <p>7. Выполнение государственного ветеринарно-санитарного контроля при экспортно-импортных операциях</p> <p>1. Использование новых ветеринарных препаратов для выполнения ветеринарно-санитарных мероприятий</p> <p>2. Осуществление контроля биологической безопасности животного сырья и продуктов его переработки</p> <p>3. Участие в промышленных испытаниях новых видов продуктов питания, полученных из сырья животного происхождения</p> | |
|--|-----------------|--|--|

Раздел 3. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

3.1. Направленности (профили) образовательной программы установленные ФГОС:

3.2. Квалификация, присваиваемая выпускникам: бакалавр (Приказ Министерства образования и науки РФ от 12 сентября 2013 г. N 1061 "Об утверждении перечней специальностей и направлений подготовки высшего образования" с изменениями и дополнениями от: 29 января, 20 августа, 13 октября 2014 г., 25 марта, 1 октября 2015 г., 1 декабря 2016 г., 10 апреля 2017 г.)

3.3. Объем образовательной программы

Объем образовательной программы составляет 240 зачетных единиц (далее – з.е.) вне зависимости от формы обучения, применяемых образовательных

технологий, реализации программ бакалавриата с использованием сетевой формы, реализации программы бакалавриата по индивидуальному учебному плану.

Объем программы бакалавриата, реализуемый за один учебный год по очной форме обучения составляет 60 з.е., по заочной форме и при реализации программы бакалавриата по индивидуальному учебному плану составляет не более 70 з.е., а при ускоренном обучении – не более 80 з.е.

Зачетная единица эквивалентна 36 академическим часам (при продолжительности академического часа 45 минут).

3.4. Формы обучения: очная, заочная.

3.5. Срок получения образования:

по очной форме обучения 4 года,

по заочной форме обучения 4 года 6 мес.

Раздел 4. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

4.1. Требования к планируемым результатам освоения образовательной программы, обеспечиваемым дисциплинами (модулями) и практиками обязательной части

4.1.1. Универсальные компетенции выпускников и индикаторы их достижения

Таблица 4.1

| Категория универсальных компетенций | Код и наименование универсальной компетенции | Код и наименование индикатора достижения универсальной компетенции |
|--|--|---|
| Системное и критическое мышление | УК-1. Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач | ИД-1 _{УК-1} Анализирует задачу, выделяя ее базовые составляющие, осуществляет декомпозицию задачи ИД-2 _{УК-1} Находит и критически анализирует информацию, необходимую для решения поставленной задачи. ИД-3 _{УК-1} Рассматривает возможные варианты решения задачи, оценивая их достоинства и недостатки ИД-4 _{УК-1} Грамотно, логично, аргументировано формирует собственные суждения и оценки. Отличает факты от мнений, интерпретаций, оценок и т.д. в рассуждениях других участников деятельности ИД-5 _{УК-1} Определяет и оценивает последствия возможных решений задачи |
| Разработка и реализация проектов | УК-2. Способен определять круг задач в рамках поставленной цели и вы- | ИД-1 _{УК-2} Формулирует в рамках поставленной цели проекта совокупность взаимосвязанных задач, обеспечивающих ее |

| | | |
|-------------------------------------|--|--|
| | <p>бирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений</p> | <p>достижение. Определяет ожидаемые результаты решения выделенных задач ИД-2_{УК-2} Проектирует решение конкретной задачи проекта, выбирая оптимальный способ ее решения, исходя из действующих правовых норм и имеющихся ресурсов и ограничений ИД-3_{УК-2} Решает конкретные задачи проекта заявленного качества и за установленное время ИД-4_{УК-2} Публично представляет результаты решения конкретной задачи проекта</p> |
| <p>Командная работа и лидерство</p> | <p>УК-3. Способен осуществлять социальное взаимодействие и реализовывать свою роль в команде</p> | <p>ИД-1_{УК-3} Понимает эффективность использования стратегии сотрудничества для достижения поставленной цели, определяет свою роль в команде ИД-2_{УК-3} Понимает особенности поведения выделенных групп людей, с которыми работает/взаимодействует, учитывает их в своей деятельности (выбор категорий групп людей осуществляется образовательной организацией в зависимости от целей подготовки – по возрастным особенностям, по этническому или религиозному признаку, социально незащищенные слои населения и т.п.). ИД-3_{УК-3} Предвидит результаты (последствия) личных действий и планирует последовательность шагов для достижения заданного результата ИД-4_{УК-3} Эффективно взаимодействует с другими членами команды, в т.ч. участвует в обмене информацией, знаниями и опытом, и презентации результатов работы команды</p> |
| <p>Коммуникация</p> | <p>УК-4. Способен осуществлять деловую коммуникацию в устной и письменной формах на государственном языке Российской Федерации и иностранном(ых) языке(ах)</p> | <p>ИД-1_{УК-4} Выбирает на государственном и иностранном (-ых) языках коммуникативный приемлемый стиль делового общения, вербальные и невербальные средства взаимодействия с партнерами. ИД-2_{УК-4} Использует информационно-коммуникационные технологии при поиске необходимой информации в процессе решения стандартных коммуникативных задач на государственном и иностранном (-ых) языках ИД-3_{УК-4} Ведет деловую переписку, учитывая особенности стилистики официальных и неофициальных писем, социокультурные различия в формате корреспонденции на государственном и ино-</p> |

| | | |
|---|---|--|
| | | <p>странном (-ых) языках.</p> <p>ИД-4_{УК-4} Демонстрирует интегративные умения использовать диалогическое общение для сотрудничества в академической коммуникации общения:</p> <ul style="list-style-type: none"> • внимательно слушая и пытаясь понять суть идей других, даже если они противоречат собственным воззрениям; • уважая высказывания других как в плане содержания, так и в плане формы; • критикуя аргументировано и конструктивно, не задевая чувств других; адаптируя речь и язык жестов к ситуациям взаимодействия. <p>ИД-5_{УК-4} Демонстрирует умение выполнять перевод профессиональных текстов с иностранного (-ых) на государственный язык и обратно.</p> |
| Межкультурное взаимодействие | УК-5. Способен воспринимать межкультурное разнообразие общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах | <p>ИД-1_{УК-5} Находит и использует необходимую для саморазвития и взаимодействия с другими информацию о культурных особенностях и традициях различных социальных групп.</p> <p>ИД-2_{УК-5} Демонстрирует уважительное отношение к историческому наследию и социокультурным традициям различных социальных групп, опирающееся на знание этапов исторического развития России (включая основные события, основных исторических деятелей) в контексте мировой истории и ряда культурных традиций мира (в зависимости от среды и задач образования), включая мировые религии, философские и этические учения.</p> <p>ИД-3_{УК-5} Умеет недискриминационно и конструктивно взаимодействовать с людьми с учетом их социокультурных особенностей в целях успешного выполнения профессиональных задач и усиления социальной интеграции.</p> |
| Самоорганизация и саморазвитие (в т.ч. здоровье-сбережение) | УК-6. Способен управлять своим временем, выстраивать и реализовывать траекторию саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни | <p>ИД-1_{УК-6} Применяет знание о своих ресурсах и их пределах (личностных, ситуативных, временных и т.д.), для успешного выполнения порученной работы.</p> <p>ИД-2_{УК-6} Понимает важность планирования перспективных целей собственной деятельности с учетом условий, средств, личностных возможностей, этапов карьерного роста, временной перспективы развития деятельности и требований рынка труда.</p> |

| | | |
|--------------------------------|---|--|
| | | <p>ИД-3_{УК-6}Реализует намеченные цели деятельности с учетом условий, средств, личностных возможностей, этапов карьерного роста, временной перспективы развития деятельности и требований рынка труда.</p> <p>ИД-4_{УК-6}Критически оценивает эффективность использования времени и других ресурсов при решения поставленных задач, а также относительно полученного результата.</p> <p>ИД-5_{УК-6}Демонстрирует интерес к учебе и использует предоставляемые возможности для приобретения новых знаний и навыков</p> |
| | <p>УК-7. Способен поддерживать должный уровень физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности</p> | <p>ИД-1_{УК-7}Поддерживает должный уровень физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности и соблюдает нормы здорового образа жизни</p> <p>ИД-2_{УК-7}Использует основы физической культуры для осознанного выбора здоровьесберегающих технологий с учетом внутренних и внешних условий реализации конкретной профессиональной деятельности.</p> |
| Безопасность жизнедеятельности | <p>УК-8. Способен создавать и поддерживать безопасные условия жизнедеятельности, в том числе при возникновении чрезвычайных ситуаций</p> | <p>ИД-1_{УК-8}Обеспечивает безопасные и/или комфортные условия труда на рабочем месте, в т.ч. с помощью средств защиты.</p> <p>ИД-2_{УК-8}Выявляет и устраняет проблемы, связанные с нарушениями техники безопасности на рабочем месте.</p> <p>ИД-3_{УК-8}Осуществляет действия по предотвращению возникновения чрезвычайных ситуаций (природного и техногенного происхождения) на рабочем месте, в т.ч. с помощью средств защиты.</p> <p>ИД-4_{УК-8}Принимает участие в спасательных и неотложных аварийно-восстановительных мероприятиях в случае возникновения чрезвычайных ситуаций.</p> |

4.1.2. Общепрофессиональные компетенции выпускников и индикаторы их достижения

Таблица 4.2

| Код и наименование общепрофессиональной компетенции | Код и наименование индикатора достижения общепрофессиональной компетенции |
|---|--|
| <p>ОПК-1. Способен определять биологический статус, нормативные общеклинические показатели органов и систем организма животных, а также качества сырья и продуктов животного и</p> | <p>ИОПК-1.1. Знать технику безопасности и правила личной гигиены при обследовании животных, способы их фиксации; схемы клинического исследования животного и порядок исследования отдельных систем организма; методологию</p> |

| | |
|--|---|
| растительного происхождения | <p>распознавания патологического процесса</p> <p>ИОПК-1.2. Уметь собирать и анализировать анамнестические данные, проводить лабораторные и функциональные исследования необходимые для определения биологического статуса животных</p> <p>ИОПК-1.3. Владеть практическими навыками по самостоятельному проведению клинического обследования животного с применением классических методов исследований</p> |
| <p>ОПК-2. Способен осуществлять профессиональную деятельность с учетом влияния на организм животных природных, социально-хозяйственных, генетических и экономических факторов</p> | <p>ИОПК-2.1. Знать экологические факторы окружающей среды, их классификацию и характер взаимоотношений с живыми организмами; основные экологические понятия, термины и законы биоэкологии; межвидовые отношения животных и растений, хищника и жертвы, паразитов и хозяев; экологические особенности некоторых видов патогенных микроорганизмов; механизмы влияния антропогенных и экономических факторов на организм животных</p> <p>ИОПК-2.2. Уметь использовать экологические факторы окружающей среды и законы экологии в с/х производстве; применять достижения современной микробиологии и экологии микроорганизмов в животноводстве и ветеринарии в целях профилактики инфекционных и инвазионных болезней и лечения животных; использовать методы экологического мониторинга при экологической экспертизе объектов АПК и производстве с/х продукции; проводить оценку влияния на организм животных антропогенных и экономических факторов</p> <p>ИОПК-2.3. Владеть представлением о возникновении живых организмов, уровнях организации живой материи, о благоприятных и неблагоприятных факторах, влияющих на организм; основой изучения экологического познания окружающего мира, законов развития природы и общества; навыками наблюдения, сравнительного анализа, исторического и экспериментального моделирования воздействия антропогенных и экономических факторов на живые объекты; чувством ответственности за свою профессию</p> |
| <p>ОПК-3. Способен осуществлять профессиональную деятельность в соответствии с нормативными правовыми актами в сфере агропромышленного комплекса</p> | <p>ИОПК-3.1. Знать основы национального и международного ветеринарного законодательства, конкретные правила и положения, регулирующие ветеринарную деятельность на местном, национальном и международном уровнях</p> <p>ИОПК-3.2. Уметь находить современную актуальную и достоверную информацию о ветеринарном законодательстве, правилах и положениях, регулирующих ветеринарную деятельность в том или ином регионе и/или стране</p> <p>ИОПК-3.3. Владеть нормативно-правовой базой и этическими нормами при осуществлении профессиональной деятельности</p> |
| <p>ОПК-4. Способен обосновывать и реализовывать в профессиональной</p> | <p>ИОПК-4.1. Знать технические возможности современного специализированного оборудования,</p> |

| | |
|--|---|
| <p>деятельности современные технологии с использованием приборно-инструментальной базы и использовать основные естественные, биологические и профессиональные понятия, а также методы при решении общепрофессиональных задач</p> | <p>методы решения задач профессиональной деятельности ИОПК-4.2. Уметь применять современные технологии и методы исследований в профессиональной деятельности, интерпретировать полученные результаты ИОПК-4.3. Владеть навыками работы со специализированным оборудованием для реализации поставленных задач при проведении исследований и разработке новых технологий</p> |
| <p>ОПК-5. Способен оформлять документацию с использованием специализированных баз данных в профессиональной деятельности</p> | <p>ИОПК-5.1. Знать современное программное обеспечение, базовые системные программные продукты и пакеты прикладных программ; технические средства реализации информационных процессов ИОПК-5.2. Уметь применять новые информационные технологии для решения поставленных задач в своей профессиональной деятельности, работать со специализированными информационными базами данных ИОПК-5.3. Владеть навыками работы с операционной системой, с текстовыми и табличными процессорами, с системами управления базами данных, с информационно-поисковыми системами в Интернете</p> |
| <p>ОПК-6. Способен идентифицировать опасность риска возникновения и распространения заболеваний различной этиологии</p> | <p>ИОПК-6.1. Знать существующие программы профилактики и контроля зоонозов, контагиозных заболеваний, эмерджентных или вновь возникающих инфекций, применение систем идентификации животных, трассировки и контроля со стороны соответствующих ветеринарных служб ИОПК-6.2. Уметь проводить оценку риска возникновения болезней животных, включая импорт животных и продуктов животного происхождения и прочих мероприятий ветеринарных служб, осуществлять контроль запрещенных веществ в организме животных, продуктах животного происхождения и кормах ИОПК-6.3. Владеть навыками проведения процедур идентификации, выбора и реализации мер, которые могут быть использованы для снижения уровня риска</p> |

4.1.3. Обязательные профессиональные компетенции выпускников и индикаторы их достижения

Утвержденная ПООП отсутствует

4.2. Рекомендуемые профессиональные компетенции выпускников и индикаторы их достижения

Утвержденная ПООП отсутствует

4.3. Профессиональные компетенции выпускников и индикаторы их достижения

Таблица 4.5

| Задача профессиональной деятельности | Код и наименование профессиональной компетенции | Код и наименование индикатора достижения профессиональной компетенции | Основание (ПС, анализ опыта) |
|---|--|---|------------------------------|
| Тип задач профессиональной деятельности — производственный | | | |
| <p>1. Проведение ветеринарно-санитарной экспертизы сырья и продуктов убоя животного происхождения</p> <p>2. Организация, планирование и контроль ветеринарно-санитарных мероприятий по дезинфекции, дезинсекции, дезинвазии, дератизации и дезактивации на предприятиях по переработке сырья и продуктов животного происхождения и объектах ветеринарного надзора</p> <p>3. Использование нормативных и технических документов по ветеринарно-санитарным мероприятиям</p> <p>4. Ветеринарно-санитарный контроль на перерабатывающих предприятиях, направленный на обеспечение безопасности человека и животных от заболеваний, передаваемых через продукты убоя, и охрану окружающей среды</p> <p>5. Контроль выполнения ветеринарно-</p> | <p>ПК-1 способностью проводить ветеринарно-санитарную экспертизу сырья и продуктов животного происхождения и продуктов растительного происхождения непромышленного изготовления для пищевых целей, а также кормов и кормовых добавок растительного происхождения</p> | <p>ИПК-1.1. Знать: ... Порядок предубойного ветеринарного осмотра животных</p> <p>Формы описи убойных животных, журнала учета результатов предубойного ветеринарного осмотра убойных животных</p> <p>Признаки патоморфологических (анатомоморфологических) изменений, возникших при жизни животного в результате патологических процессов инфекционного или незаразного происхождения, а также дефектов, возникших при хранении мяса и продуктов убоя, мясного сырья и в процессе производства мясной продукции</p> <p>Внешние показатели состояния туш и органов, анатомические различия костей и внутренних органов различных видов животных</p> <p>Методика отбора проб мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции</p> <p>Методики определения свежести мяса и мясопродуктов</p> <p>Формы и правила оформления заключений по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы, заключений (актов, постановлений) об обезвреживании (обеззараживании), за-</p> | <p>ПС 13.012</p> |

| | | | |
|--|--|--|--|
| <p>санитарных мероприятий</p> <p>6. Ветеринарно-санитарный контроль качества сырья животного и растительного происхождения, технологии производства</p> <p>7. Выполнение государственного ветеринарно-санитарного контроля при экспортно-импортных операциях</p> | | <p>прещении использования продукции по назначению, о ее утилизации или уничтожении</p> <p>Порядок ветеринарного клеймения мяса и мясопродуктов в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии</p> <p>Требования охраны труда в сельском хозяйстве</p> <p>Требования к ветеринарной сопроводительной документации на продукцию в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии</p> <p>Методика отбора меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы</p> <p>Форма и правила оформления ветеринарных документов (талонны, этикетки, квитанции), удостоверяющих ветеринарно-санитарное благополучие продукции и разрешающих продажу ее на рынке, постановлений об обезвреживании (обеззараживании), об утилизации или уничтожении продукции</p> <p>Порядок проведения ветеринарно-санитарной экспертизы пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры, в том числе осмотра, необходимых лабораторных исследований, ветеринарно-санитарной оценки</p> | |
|--|--|--|--|

| | | | |
|--|--|---|--|
| | | <p>Требования к доброкачественной рыбе, ракам и икре, признаки недоброкачественности (небезопасности) рыбы, раков и икры, признаки заразных болезней рыбы</p> <p>Требования к доброкачественной охлажденной, свежемороженой, соленой, копченой, вяленой и сушеной рыбе, признаки недоброкачественности (небезопасности) охлажденной, свежемороженой, соленой, копченой, вяленой и сушеной рыбы</p> <p>Методика отбора проб пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры</p> <p>ИПК-1.2. Уметь: ... Определять допустимость убоя животных на мясо на основе результатов предубойного осмотра</p> <p>Оформлять учетно-отчетную документацию по результатам предубойного осмотра животных</p> <p>Производить послеубойный ветеринарно-санитарный осмотр голов, внутренних органов, туш (тушек) животных в боенских организациях, специализированных пунктах разделки мяса охотничьих хозяйств (угодий) и организованных местах охоты на диких животных с использованием макроскопических методов патологоанатомических исследований для выявления заболеваний животных</p> <p>Производить ветеринарно-санитарный осмотр остывшего,</p> | |
|--|--|---|--|

| | | | |
|--|--|--|--|
| | | <p>охлажденного, замороженного мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья при его временном хранении в холодильных камерах с использованием органолептических методов исследования для определения сохранности в процессе хранения</p> <p>Производить ветеринарно-санитарный осмотр мяса, продуктов убоя или промысла животных, мясной продукции непромышленного производства (изготовления) на продовольственных рынках с использованием макроскопических методов патологоанатомических исследований и органолептических методов исследований для принятия решения о разрешении продажи</p> <p>Производить ветеринарно-санитарный осмотр разделанного (обваленного и жилованного) мяса при производстве мясной продукции в мясоперерабатывающих организациях с использованием макроскопических методов патологоанатомических исследований для определения пригодности к дальнейшему использованию</p> <p>Производить ветеринарно-санитарный осмотр мясных полуфабрикатов, кишечного сырья для колбасного производства и пищевого мясного сырья, мясных изделий в мясоперерабатывающих организациях с использованием органолепти-</p> | |
|--|--|--|--|

| | | | |
|--|--|---|--|
| | | <p>ческих методов для определения пригодности к дальнейшему использованию</p> <p>Выявлять в ходе осмотра патоморфологические (анатомо-морфологические) изменения, возникшие при жизни животного в результате патологических процессов инфекционного или незаразного происхождения, а также дефекты, возникшие при хранении мяса и продуктов убоя, мясного сырья и в процессе производства мясной продукции</p> <p>Осуществлять идентификацию видовой принадлежности мяса и продуктов убоя в случаях подозрения в фальсификации (подмене мяса одного вида на мясо другого вида животного), краже или браконьерстве</p> <p>Оформлять документы о соответствии (несоответствии) мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции ветеринарно-санитарным требованиям, об их обезвреживании (обеззараживании), запрещении использования продукции по назначению, утилизации или уничтожении</p> <p>Оформлять учетно-отчетную документацию по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции</p> <p>Пользоваться органолептическими методами при проведении ветери-</p> | |
|--|--|---|--|

| | | | |
|--|--|--|--|
| | | <p>нарно-санитарного осмотра меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы</p> <p>Оформлять документы о соответствии (несоответствии) меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы ветеринарно-санитарным требованиям, об их обезвреживании (обеззараживании), запрещении использования продукции по назначению, утилизации или уничтожении</p> <p>Осуществлять контроль соблюдения ветеринарно-санитарных требований в процессе обезвреживания, утилизации и уничтожения меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы</p> <p>Производить ветеринарно-санитарный осмотр пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры на месте их вылова, продовольственных рынках с использованием органолептических методов, патологоанатомического вскрытия, пробы варкой для определения доброкачественности</p> <p>Производить ветеринарно-санитарный осмотр охлажденной, свежемороженой, соленой, копченой, вяленой и сушеной рыбы перед ее реализацией с использованием органолептических методов,</p> | |
|--|--|--|--|

| | | | |
|--|--|---|--|
| | | <p>патологоанатомического вскрытия, пробы варкой для определения доброкачественности</p> <p>Оформлять документы о соответствии (несоответствии) пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры ветеринарно-санитарным требованиям, об их обезвреживании (обеззараживании), запрещении использования продукции по назначению, утилизации или уничтожении</p> <p>Оформлять учетно-отчетную документацию по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры</p> <p>Осуществлять контроль соблюдения ветеринарно-санитарных требований в процессе обезвреживания, утилизации и уничтожения пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры</p> <p>ИПК-1.3. Владеть: Проведением предубойного ветеринарного осмотра животных для оценки состояния их здоровья</p> <p>Организацией ветеринарного клеймения мяса и мясопродуктов, прошедших ветеринарно-санитарную экспертизу, специальными клеймами и штампами</p> <p>Проведением проверки ветеринарных сопроводительных документов на продукцию, предназначенную для реализации, с целью оценки их комплектности и пра-</p> | |
|--|--|---|--|

| | | | |
|--|---|---|------------------|
| | | <p>вильности заполнения</p> <p>Организацией обезвреживания, утилизации и уничтожения меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы, признанных по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы некачественными и (или) опасными</p> <p>Организацией обезвреживания, утилизации и уничтожения пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры, признанных по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы некачественными и (или) опасными</p> | |
| | <p>ПК-2 готовностью осуществлять лабораторный и производственный ветеринарно-санитарный контроль качества сырья и безопасности продуктов животного происхождения и продуктов растительного происхождения не промышленного изготовления для пищевых целей, а также кормов и кормовых добавок растительного происхождения</p> | <p>ИПК-2.1. Знать: ...</p> <p>Порядок проведения ветеринарно-санитарной экспертизы мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции, в том числе послеубойного осмотра, необходимых лабораторных исследований, ветеринарно-санитарной оценки</p> <p>Методики проведения специальных исследований при идентификации видовой принадлежности мяса и продуктов убоя</p> <p>Правила работы в ветеринарно-санитарной лаборатории с лабораторным оборудованием и средствами измерений в соответствии с инструкциями по их эксплуатации</p> <p>Формы и правила оформления журналов учета результатов вете-</p> | <p>ПС 13.012</p> |

| | | | |
|--|--|---|--|
| | | <p>ринарно-санитарной экспертизы, лабораторных исследований, регистрации проб</p> <p>Требования к проведению лабораторных исследований при проведении ветеринарно-санитарной экспертизы в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и в сфере безопасности пищевой продукции</p> <p>ИПК-2.2. Уметь: ... Определять необходимость и программу проведения лабораторных исследований мяса, продуктов убоя, мясного пищевого сырья, мясной продукции на основе характера патологоанатомических изменений, предполагаемого диагноза и факторов, выявленных в ходе ветеринарно-санитарного осмотра</p> <p>Пользоваться специальным лабораторным оборудованием и средствами измерений при проведении лабораторных исследований мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции</p> <p>Определять необходимость и программу проведения лабораторных исследований меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы на основе результатов ветеринарно-санитарного осмотра и порядка проведения ветеринарно-санитарной экспертизы каждого вида продукции</p> | |
|--|--|---|--|

| | | | |
|--|--|--|--|
| | | <p>Пользоваться специальным лабораторным оборудованием и средствами измерений при проведении лабораторных исследований меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы</p> <p>Пользоваться лабораторным оборудованием и средствами измерений при проведении лабораторных исследований пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры</p> <p>Определять необходимость и программу проведения лабораторных исследований пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры на основе результатов ветеринарно-санитарного осмотра и порядка проведения ветеринарно-санитарной экспертизы</p> <p>ИПК-2.3. Владеть: Проведением ветеринарно-санитарного осмотра мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции для определения возможности их использования и необходимости проведения лабораторных исследований</p> <p>Методами отбора проб мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции для проведения лабораторных исследований</p> <p>Методами отбора проб меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домаш-</p> | |
|--|--|--|--|

| | | | |
|--|---|--|-----------|
| | | <p>ней птицы для проведения лабораторных исследований</p> <p>Осуществлением ветеринарно-санитарного анализа и оценки возможности допуска к использованию по назначению меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы на основе данных осмотра и лабораторных исследований</p> <p>Проведением ветеринарно-санитарного осмотра пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры для оценки их доброкачественности и необходимости проведения лабораторных исследований</p> <p>Методами отбора проб пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры для проведения лабораторных исследований</p> <p>Осуществлением ветеринарно-санитарного анализа пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры, оценки возможности их транспортировки, допуска к продаже и (или) переработки на основе данных осмотра и лабораторных исследований</p> | |
| Тип задач профессиональной деятельности — технологический | | | |
| 1. Осуществление контроля биологической безопасности животного сырья и продуктов его переработки | ПК-1 способностью проводить ветеринарно-санитарную экспертизу сырья и продуктов животного происхождения и продуктов растительного происхождения не-промышленного изготов- | ИПК-3.1. Знать: ... Требования к состоянию предубойных животных в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и сфере безопасности пи- | ПС 13.012 |

| | | | |
|--|---|--|--|
| | <p>ления для пищевых целей, а также кормов и кормовых добавок растительного происхождения</p> | <p>щевой продукции</p> <p>Требования ветеринарно-санитарной и пищевой безопасности, предъявляемые к мясу, продуктам убоя, иному пищевому мясному сырью, мясной продукции в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и в сфере безопасности пищевой продукции</p> <p>Порядок обезвреживания, утилизации и уничтожения мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции, ветеринарно-санитарные требования к ним в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и в сфере безопасности пищевой продукции</p> <p>Требования к упаковке продукции в соответствии с законодательством Российской Федерации в области безопасности пищевой продукции</p> <p>Порядок и ветеринарно-санитарные требования к обезвреживанию, утилизации и уничтожению меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и в сфере безопасности пищевой продукции</p> <p>Требования ветеринарно-санитарной и пищевой безопасности, предъявляемые к меду,</p> | |
|--|---|--|--|

| | | | |
|--|--|--|--|
| | | <p>молоку и молочным продуктам, растительным пищевым продуктам, яйцам домашней птицы в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и в сфере безопасности пищевой продукции</p> <p>Требования ветеринарно-санитарной и пищевой безопасности, предъявляемые к пресноводной рыбе и ракам, морской рыбе и икре в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и сфере безопасности пищевой продукции</p> <p>Порядок обезвреживания, утилизации и уничтожения рыбы, раков и икры, ветеринарно-санитарные требования к ним в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и сфере безопасности пищевой продукции</p> <p>ИПК-3.2. Уметь: ... Определять пригодность (непригодность) мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции к использованию для пищевых, кормовых, технических целей на основании оценки их соответствия требованиям ветеринарно-санитарной и пищевой безопасности</p> <p>Определять порядок обеззараживания, утилизации, уничтожения мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции,</p> | |
|--|--|--|--|

| | | | |
|--|--|--|--|
| | | <p>признанных непригодными для использования, в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и в сфере безопасности пищевой продукции</p> <p>Осуществлять контроль соблюдения ветеринарно-санитарных требований в процессе обезвреживания, утилизации и уничтожения мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции</p> <p>Определять порядок обеззараживания, утилизации, уничтожения меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы, признанных по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы некачественными и (или) опасными, в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и в сфере безопасности пищевой продукции</p> <p>Определять допустимость (недопустимость) транспортировки, продажи пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры на основе оценки их соответствия требованиям ветеринарно-санитарной и пищевой безопасности</p> <p>Определять порядок обеззараживания, утилизации, уничтожения пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры, признанных недоброкачественными и (или) опасными, в со-</p> | |
|--|--|--|--|

| | | | |
|--|---|---|------------------|
| | | <p>ответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и в сфере безопасности пищевой продукции</p> <p>ИПК-3.3. Владеть: Организацией обезвреживания, утилизации и уничтожения мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции, признанных по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы некачественными и опасными</p> <p>Способностью готовить по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы документы, подтверждающие безопасность мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции</p> <p>Оформлением по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы документов, подтверждающих безопасность (опасность) меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы</p> <p>Оформлением по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы документов, подтверждающих безопасность (опасность) пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры</p> | |
| | <p>ПК-2 готовностью осуществлять лабораторный и производственный ветеринарно-санитарный контроль качества сырья и безопасности продуктов животного проис-</p> | <p>ИПК-4.1. Знать: ... Требования к проведению лабораторных исследований при проведении ветеринарно-санитарной экспертизы в соответствии с законодательством Рос-</p> | <p>ПС 13.012</p> |

| | | | |
|--|---|---|--|
| | <p>хождения и продуктов растительного происхождения непромышленного изготовления для пищевых целей, а также кормов и кормовых добавок растительного происхождения</p> | <p>сийской Федерации в области ветеринарии и в сфере безопасности пищевой продукции</p> <p>Стандартные методики проведения лабораторных исследований мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции на их соответствие требованиям ветеринарно-санитарной и пищевой безопасности по содержанию химических, радиологических веществ и их соединений, биологических организмов, представляющих опасность для здоровья человека и животных</p> <p>Порядок проведения ветеринарно-санитарной экспертизы меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы, в том числе осмотра, необходимых лабораторных исследований, ветеринарно-санитарной оценки в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и в сфере безопасности пищевой продукции</p> <p>Стандартные методики проведения лабораторных исследований меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы на их соответствие требованиям ветеринарно-санитарной и пищевой безопасности по содержанию химических, радиоактивных веществ и их соединений, биологических организмов, представляющих опасность для</p> | |
|--|---|---|--|

| | | | |
|--|--|--|--|
| | | <p>здоровья человека и животных</p> <p>Стандартные методики проведения лабораторных исследований пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры на их соответствие требованиям ветеринарно-санитарной и пищевой безопасности по содержанию химических, радиологических веществ и их соединений, биологических организмов, представляющих опасность для здоровья человека и животных</p> <p>ИПК-4.2. Уметь: ... Производить осмотр упаковки (тары), в которой доставлена продукция, для определения ее соответствия требованиям безопасности</p> <p>Определять допустимость (недопустимость) реализации меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы на основе оценки их соответствия требованиям ветеринарно-санитарной и пищевой безопасности</p> <p>ИПК-4.3. Владеть: Осуществлением ветеринарно-санитарного анализа безопасности мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции и возможности их допуска к использованию для пищевых и иных целей на основе данных осмотра и лабораторных</p> | |
|--|--|--|--|

| | | | |
|--|--|---|--|
| | | <p>исследований</p> <p>Проведением лабораторных исследований мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции для определения показателей их качества и безопасности</p> <p>Проведением лабораторных исследований пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры для определения показателей их качества и безопасности</p> <p>Проведением ветеринарно-санитарного осмотра продукции для определения соответствия ее представленной сопроводительной документации требованиям безопасности и необходимости проведения лабораторных исследований</p> <p>Проведением лабораторных исследований меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы для определения показателей качества и безопасности продукции</p> | |
|--|--|---|--|

4.4. Планируемые результаты обучения по дисциплинам (модулям) и практикам, соотнесенные с установленными в образовательной программе индикаторами достижения компетенций

Результаты обучения по дисциплинам (модулям) и практикам соотнесены с установленными в образовательной программе индикаторами достижения компетенций в рабочих программах дисциплин (модулей) и программах практик.

Совокупность запланированных результатов обучения по дисциплинам (модулям) и практикам обеспечивает формирование у выпускников всех компетенций, установленных образовательной программой.

Компетенции формируются в результате освоения следующих дисциплин и практик:

| | Наименование дисциплин (модулей) в соответствии с учебным планом | Универсальные компетенции | | | | | | | |
|------|--|--|---|---|---|--|--|--|---|
| | | 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 параметров | 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 языке | УК-5: Способен воспринимать межкультурное разнообразие общества в социально- историческом, культурном и языковом контексте | УК-6: Способен управлять своим временем, выстраивать и реализовывать траекторию саморазвития | УК-7: Способен поддерживать должный уровень физической подготовленности для обеспечения безопасности жизнедеятельности | УК-8: Способен создавать и поддерживать безопасные условия жизнедеятельности, в том числе |
| Блок | Обязательная часть | | | | | | | | |
| | Модуль "Социально- гуманитарные и экономические дисциплины" | + | + | + | | | + | | |
| | <i>История</i> | + | | | | | + | | |
| | <i>Философия</i> | + | | | | | + | | |
| | <i>Культурология</i> | | | | | | + | | |
| | <i>Социология</i> | | | + | | | | | |
| | <i>Правоведение</i> | | + | | | | | | |
| | <i>Экономика</i> | | | | | | | | |
| | Модуль "Информационно-коммуникационный" | | | | | + | | | |
| | <i>Иностранный язык</i> | | | | | + | | | |
| | <i>Русский язык и культура речи</i> | | | | | + | | | |
| | <i>Информатика</i> | | | | | | | | |
| | <i>Информационно-коммуникационные технологии</i> | | | | | | | | |
| | Модуль "Самоорганизация и саморазвитие" | | | + | | | | + | + |
| | <i>Безопасность жизнедеятельности</i> | | | | | | | | + |
| | <i>Психология</i> | | | + | | | | + | |
| | <i>Физическая культура и спорт</i> | | | | | | | | + |
| | <i>Элективные курсы по физической культуре и спорту</i> | | | | | | | + | |
| | Модуль "Математические и естественные дисциплины" | | | | | | | | |

| | | | | | | | | | |
|--|---|---|---|--|---|--|--|--|---|
| | <i>Химия</i> | | | | | | | | |
| | <i>Биофизика</i> | | | | | | | | |
| | <i>Математика</i> | | | | | | | | |
| | <i>Экология</i> | | | | | | | | |
| | Модуль "Общепрофессиональные дисциплины" | | | | + | | | | |
| | <i>Микробиология</i> | | | | | | | | |
| | <i>Патологическая физиология</i> | | | | | | | | |
| | <i>Токсикология</i> | | | | | | | | |
| | <i>Анатомия животных</i> | | | | | | | | |
| | <i>Физиология животных</i> | | | | | | | | |
| | <i>Патологическая анатомия</i> | | | | | | | | |
| | <i>Гистология</i> | | | | | | | | |
| | <i>Латинский язык</i> | | | | + | | | | |
| | <i>Биология</i> | | | | | | | | |
| | Модуль "Профессиональные дисциплины" | | + | | | | | | + |
| | <i>Гигиена содержания и эксплуатации животных</i> | | | | | | | | |
| | <i>Клиническая диагностика</i> | | | | | | | | |
| | <i>Внутренние незаразные болезни</i> | | | | | | | | |
| | <i>Инфекционные болезни</i> | | | | | | | | |
| | <i>Паразитарные болезни</i> | | | | | | | | |
| | <i>Организация ветеринарного</i> | | + | | | | | | |
| | <i>Введение в специальность</i> | | | | | | | | |
| | <i>ВСЭ при убойе животных</i> | | | | | | | | |
| | <i>Ветеринарная радиобиология</i> | | | | | | | | + |
| | Часть, формируемая участниками образовательных от- | | | | | | | | |
| | Модуль "Профильные дисциплины" | + | + | | | | | | + |
| | <i>Ветеринарная экология</i> | | + | | | | | | + |
| | <i>Ветеринарная санитария</i> | | + | | | | | | |
| | <i>Судебная ветеринарная экс-</i> | + | + | | | | | | |
| | <i>Ветеринарно-санитарная экс-</i> | + | + | | | | | | |
| | Модуль "Элективные профильные дисциплины" | | | | | | | | + |
| | <i>ВСЭ мяса диких промысловых животных и пернатой</i> | | | | | | | | |
| | <i>ВСЭ кожевенного и пушно-мехового сырья</i> | | | | | | | | |
| | <i>ВСЭ мяса и мясопродуктов</i> | | | | | | | | |
| | <i>ВСЭ рыбы и рыбной</i> | | | | | | | | |

| | | | | | | | | | |
|------|--|---|---|--|--|--|--|--|--|
| | ВСЭ молока и молочной | | | | | | | | |
| | ВСЭ кормов | | | | | | | | |
| | ВСЭ при радиоактивных поражениях | | | | | | | | |
| | ВСЭ на государственной границе и транспорте | | | | | | | | |
| Блок | Обязательная часть | | | | | | | | |
| | Профессиональная | + | | | | | | | |
| | Научно-исследовательская | + | + | | | | | | |
| | Часть, формируемая участниками образовательных от- | | | | | | | | |
| | Ветеринарно-санитарная | | + | | | | | | |

| | | Общепрофессиональные компетенции | | | | | |
|--|---|---|---|--|--|---|--|
| Наименование дисциплин (модулей) в соответствии с учебным планом | | ОПК-1: Способен определять биологический статус, нормативные общеклинические показатели органов и систем организма животных, а также качества сырья и продуктов животного и растительного происхождения | ОПК-2: Способен осуществлять профессиональную деятельность с учетом влияния на организм животных различных социально-хозяйственных факторов | ОПК-3: Способен осуществлять профессиональную деятельность в соответствии с нормативными правовыми актами в сфере агропромышленного производства | ОПК-4: Способен обобщать и реализовывать в профессиональной деятельности современные технологии с использованием приборно-инструментальной базы и использовать основные естественные ресурсы | ОПК-5: Способен оформлять документацию с использованием специализированных баз данных в профессиональной деятельности | ОПК-6: Способен идентифицировать опасность риска возникновения и распространения заболеваний |
| Блок | Обязательная часть | | | | | | |
| | Модуль "Социально-гуманитарные и экономические дисциплины" | | + | + | | | |
| | <i>История</i> | | | | | | |
| | <i>Философия</i> | | | | | | |
| | <i>Культурология</i> | | | | | | |
| | <i>Социология</i> | | | | | | |
| | <i>Правоведение</i> | | | + | | | |
| | <i>Экономика</i> | | + | | | | |
| | Модуль "Информационно-коммуникационный" | | | | | + | |
| | <i>Иностранный язык</i> | | | | | | |
| | <i>Русский язык и культура речи</i> | | | | | | |
| | <i>Информатика</i> | | | | | + | |
| | <i>Информационно-коммуникационные технологии</i> | | | | | + | |

| | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| Модуль "Самоорганизация и саморазвитие" | | | | | | |
| <i>Безопасность жизнедеятель-</i> | | | | | | |
| <i>Психология</i> | | | | | | |
| <i>Физическая культура и спорт</i> | | | | | | |
| <i>Элективные курсы по физиче- ской культуре и спорту</i> | | | | | | |
| Модуль "Математические и естественные дисциплины" | | + | | + | | |
| <i>Химия</i> | | | | + | | |
| <i>Биофизика</i> | | | | + | | |
| <i>Математика</i> | | | | + | | |
| <i>Экология</i> | | + | | | | |
| Модуль "Общепрофессио- нальные дисциплины" | + | + | + | + | + | + |
| <i>Микробиология</i> | + | | | + | | + |
| <i>Патологическая физиология</i> | + | | | | | + |
| <i>Токсикология</i> | + | | | + | | |
| <i>Анатомия животных</i> | + | | | + | | |
| <i>Физиология животных</i> | + | | | + | | |
| <i>Патологическая анатомия</i> | + | | | + | | + |
| <i>Гистология</i> | + | | | + | | |
| <i>Латинский язык</i> | | | | + | | |
| <i>Биология</i> | + | | | + | | |
| Модуль "Профессиональ- ные дисциплины" | + | + | + | + | + | + |
| <i>Гигиена содержания и эксплу- атации животных</i> | | + | | | | |
| <i>Клиническая диагностика</i> | + | | | + | | |
| <i>Внутренние незаразные болез-</i> | + | | | + | | + |
| <i>Инфекционные болезни</i> | + | | | + | | + |
| <i>Паразитарные болезни</i> | + | | | + | | + |
| <i>Организация ветеринарного</i> | | + | + | | | |
| <i>Введение в специальность</i> | | + | | | | |
| <i>ВСЭ при убойе животных</i> | | | + | + | | |
| <i>Ветеринарная радиобиология</i> | | + | | | | + |
| Часть, формируемая участни- ками образовательных от- | | | | | | |
| Модуль "Профильные дис- циплины" | | | | | | |
| <i>Ветеринарная экология</i> | | | | | | |
| <i>Ветеринарная санитария</i> | | | | | | |
| <i>Судебная ветеринарная экс-</i> | | | | | | |

| | | | | | | | |
|------|--|--|--|--|--|---|--|
| | <i>Ветеринарно-санитарная экспертиза</i> | | | | | | |
| | Модуль "Элективные профильные дисциплины" | | | | | | |
| | ВСЭ мяса диких промысловых животных и пернатой | | | | | | |
| | ВСЭ кожевенного и пушно- мехового сырья | | | | | | |
| | ВСЭ мяса и мясопродуктов | | | | | | |
| | ВСЭ рыбы и рыбной | | | | | | |
| | ВСЭ молока и молочной | | | | | | |
| | ВСЭ кормов | | | | | | |
| | ВСЭ при радиоактивных поражениях | | | | | | |
| | ВСЭ на государственной границе и транспорте | | | | | | |
| Блок | Обязательная часть | | | | | | |
| | Профессиональная | | | | | + | |
| | Научно-исследовательская | | | | | + | |
| | Часть, формируемая участниками образовательных от- | | | | | | |
| | Ветеринарно-санитарная | | | | | | |

| | | Профессиональные | |
|------|--|---|--|
| | Наименование дисциплин (модулей) в соответствии с учебным планом | ПК-1: способностью проводить ветеринарно- санитарную экспертизу сырья и продуктов животного происхождения и продуктов растительного происхождения непромышленного изготовления для пищевых целей, а также кормов и кормовых добавок животного происхождения | ПК-2: готовностью осуществлять лабораторный и производственный ветеринарно-санитарный контроль качества сырья и безопасности продуктов животного происхождения и продуктов растительного происхождения непромышленного |
| Блок | Обязательная часть | | |
| | Модуль "Социально- гуманитарные и экономические дисциплины" | | |
| | <i>История</i> | | |
| | <i>Философия</i> | | |
| | <i>Культурология</i> | | |

| | | | |
|--|--|---|---|
| | <i>Социология</i> | | |
| | <i>Правоведение</i> | | |
| | <i>Экономика</i> | | |
| | Модуль "Информационно-коммуникационный" | | |
| | <i>Иностранный язык</i> | | |
| | <i>Русский язык и культура речи</i> | | |
| | <i>Информатика</i> | | |
| | <i>Информационно-коммуникационные технологии</i> | | |
| | Модуль "Самоорганизация и саморазвитие" | | |
| | <i>Безопасность жизнедеятельности</i> | | |
| | <i>Психология</i> | | |
| | <i>Физическая культура и спорт</i> | | |
| | <i>Элективные курсы по физической культуре и спорту</i> | | |
| | Модуль "Математические и естественные дисциплины" | | |
| | <i>Химия</i> | | |
| | <i>Биофизика</i> | | |
| | <i>Математика</i> | | |
| | <i>Экология</i> | | |
| | Модуль "Общепрофессиональные дисциплины" | + | + |
| | <i>Микробиология</i> | | |
| | <i>Патологическая физиология</i> | | |
| | <i>Токсикология</i> | | |
| | <i>Анатомия животных</i> | | |
| | <i>Физиология животных</i> | | |
| | <i>Патологическая анатомия</i> | | |
| | <i>Гистология</i> | | |
| | <i>Латинский язык</i> | | |
| | <i>Биология</i> | | |
| | Модуль "Профессиональные дисциплины" | + | + |
| | <i>Гигиена содержания и эксплуатации животных</i> | | |
| | <i>Клиническая диагностика</i> | | |
| | <i>Внутренние незаразные болезни</i> | | |
| | <i>Инфекционные болезни</i> | | |
| | <i>Паразитарные болезни</i> | | |
| | <i>Организация ветеринарного</i> | | |
| | <i>Введение в специальность</i> | | |

| | | | |
|------|--|---|---|
| | <i>ВСЭ при убойе животных</i> | | |
| | <i>Ветеринарная радиобиология</i> | | |
| | Часть, формируемая участниками образовательных от- | | |
| | Модуль "Профильные дисциплины" | + | + |
| | <i>Ветеринарная экология</i> | + | |
| | <i>Ветеринарная санитария</i> | | + |
| | <i>Судебная ветеринарная экс-</i> | + | + |
| | <i>пертиза</i> | + | + |
| | Модуль "Элективные профильные дисциплины" | + | + |
| | ВСЭ мяса диких промысловых животных и пернатой | + | + |
| | ВСЭ кожевенного и пушно- мехового сырья | + | + |
| | ВСЭ мяса и мясопродуктов | + | + |
| | ВСЭ рыбы и рыбной | + | + |
| | ВСЭ молока и молочной | + | + |
| | ВСЭ кормов | + | + |
| | ВСЭ при радиоактивных поражениях | + | + |
| | ВСЭ на государственной границе и транспорте | + | + |
| Блок | Обязательная часть | | |
| | Профессиональная | | |
| | Научно-исследовательская | | |
| | Часть, формируемая участниками образовательных от- | | |
| | Ветеринарно-санитарная | + | + |

Раздел 5. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

5.1. Структура и объем образовательной программы

Структура программы бакалавриата включает следующие блоки:

Блок 1 «Дисциплины (модули)»

Блок 2 «Практика»

Блок 3 «Государственная итоговая аттестация»

Таблица 5.1

Структура и объем программы бакалавриата

| Структура программы бакалавриата | | Объем программы бакалавриата и ее блоков в з.е. |
|----------------------------------|-------------------------------------|---|
| Блок 1 | Дисциплины (модули) | Не менее 183 |
| Блок 2 | Практика | Не менее 36 |
| Блок 3 | Государственная итоговая аттестация | Не менее 6 |
| Объем программы бакалавриата | | 0 |

В рамках образовательной программы выделяются обязательная часть и часть, формируемая участниками образовательных отношений.

К обязательной части образовательной программы относятся дисциплины (модули) и практики, обеспечивающие формирование общепрофессиональных компетенций.

Дисциплины (модули) и практики, обеспечивающие формирование универсальных компетенций, включены в обязательную часть программы бакалавриата и в часть, формируемую участниками образовательных отношений.

Объем обязательной части, без учета объема государственной итоговой аттестации составляет не менее 70 процентов общего объема образовательной программы.

В Блок 2 «Практика»

входят учебная и производственная практика.

В программе бакалавриата в рамках учебной и производственной практики устанавливаются следующие типы практик:

а) учебная практика:

Профессиональная;

Научно-исследовательская;

б) производственная практика:

Ветеринарно-санитарная.

В Блок 3

входит подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена.

5.3. Учебный план и календарный учебный график

Учебный план и календарный учебный график представлен в виде приложений (ссылка)

5.4. Рабочие программы дисциплин (модулей)

Рабочие программы дисциплин (модулей) представлены в виде приложений (ссылка)

5.5. Программа практик

В образовательную программу входят учебная и производственная практики (далее вместе - практики).

Тип учебной практики:

Профессиональная;

Научно-исследовательская;

Типы производственной практики:

Ветеринарно-санитарная.

Вид практики, способ и формы ее проведения, перечень планируемых результатов обучения, указание места практики в структуре образовательной программы, указание объема практики в зачетных единицах и ее продолжительности в неделях либо в академических или астрономических часах, содержание практики, указание форм отчетности по практике, перечень учебной литературы и ресурсов сети «Интернет», необходимых для проведения практики, перечень информационных технологий, используемых при проведении практики, включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем, описание материально-технической базы, необходимой для проведения практики устанавливается в программе практики.

Программы практик представлены в виде приложений (ссылка)

5.6. Программа государственной итоговой аттестации

Программы государственных экзаменов, критерии оценки результатов сдачи государственных экзаменов устанавливаются в программе государственной итоговой аттестации.

Программа государственной итоговой аттестации представлена в виде приложения (ссылка)

5.7. Оценочные средства

Оценочные средства представляются в виде фонда оценочных средств для промежуточной аттестации обучающихся и для итоговой (государственной итоговой) аттестации. Под фондом оценочных средств понимается комплект методических и контрольных измерительных материалов, предназначенных для оценивания уровня сформированности компетенций на разных стадиях обучения на соответствие индикаторам достижения компетенций. Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине (модулю), практике и итоговой государственной аттестации является составной частью образовательной программы.

Задания разрабатываются в соответствии с рабочей программой дисциплины (модуля), программой практики.

Фонды оценочных средств представлены в виде приложений (ссылка).

Раздел 6. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

6.1. Общесистемные условия реализации образовательной программы

Иркутский ГАУ располагает на праве собственности или ином законном основании материально - техническим обеспечением образовательной деятельности (помещениями и оборудованием) для реализации образовательной

программы высшего образования 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 Иркутского ГАУ из любой точки, в которой имеется доступ к сети «Интернет», как на территории Иркутского ГАУ, так и вне ее. Условия для функционирования электронной информационно-образовательной среды могут быть созданы с использованием ресурсов иных организаций.

Электронная информационно-образовательная среда обеспечивает:

доступ к учебным планам, рабочим программам дисциплин (модулей), программ практик, электронным учебным изданиям и электронным образовательным ресурсам, указанным в рабочих программах дисциплин (модулей), программах практик;

формирование электронного портфолио обучающегося, в том числе сохранение его работ и оценок за эти работы.

В случае реализации программы с применением электронного обучения, дистанционных образовательных технологий электронная информационно-образовательная среда дополнительно обеспечивает:

фиксацию хода образовательного процесса, результатов промежуточной аттестации и результатов освоения образовательной программы;

проведение учебных занятий, процедур оценки результатов обучения, реализация которых предусмотрена с применением электронного обучения, дистанционных образовательных технологий;

взаимодействие между участниками образовательного процесса, в том числе синхронное или асинхронное взаимодействие посредством сети «Интернет».

Функционирование электронной информационно-образовательной среды соответствует законодательству Российской Федерации.

При реализации образовательной программы высшего образования в сетевой форме требования к реализации программы обеспечиваются совокупностью ресурсов материально - технического и учебно-методического обеспечения, предоставляемого организациями, участвующими в реализации программы в сетевой форме.

6.2. Материально-техническое и учебно-методическое обеспечение образовательной программы

Иркутский ГАУ, реализующий образовательную программу высшего образования по направлению подготовки (специальности), располагает необходимой материально-технической базой, обеспечивающей проведение всех видов учебных занятий, практической и научно-исследовательской работы обучающихся, предусмотренной учебным планом Иркутского ГАУ по всем учебным дисциплинам (модулям) и соответствующей действующим санитарным и противопожарным правилам и нормам.

Помещения представляют собой учебные аудитории для проведения учебных занятий, предусмотренных программой бакалавриата, оснащенные

оборудованием и техническими средствами обучения, состав которых определяется в рабочих программах дисциплин (модулей).

Помещения для самостоятельной работы обучающихся оснащены компьютерной техникой с возможностью подключения к сети "Интернет" и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду Иркутского ГАУ.

Допускается замена оборудования его виртуальными аналогами.

Иркутский ГАУ обеспечен необходимым комплектом лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения, в том числе отечественного производства (состав определяется 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), программах практик, на одного обучающегося из числа лиц, одновременно осваивающих соответствующую дисциплину (модуль), проходящих соответствующую практику.

Обучающимся обеспечен доступ (удаленный доступ), в том числе в случае применения электронного обучения, дистанционных образовательных технологий, к современным профессиональным базам данных и информационным справочным системам, состав которых определяется в рабочих программах дисциплин 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), программах практик, на одного обучающегося из числа лиц, одновременно осваивающих соответствующую дисциплину (модуль), проходящих соответствующую практику.

Обучающимся обеспечен доступ (удаленный доступ), в том числе в случае применения электронного обучения, дистанционных образовательных технологий, к современным профессиональным базам данных и информационным справочным системам, состав которых определяется в рабочих программах дисциплин и подлежит обновлению при необходимости).

6.3. Кадровые условия реализации образовательной программы

Реализация программы бакалавриата обеспечивается педагогическими работниками Иркутского ГАУ, а также лицами, привлекаемыми университетом к реализации программы бакалавриата на иных условиях.

Квалификация педагогических работников отвечает квалификационным требованиям, указанным в квалификационных справочниках или профессиональных стандартах.

Не менее 60 процентов численности педагогических работников, 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 процентов численности педагогических работников, 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 трудовую деятельность в профессиональной сфере, соответствующей профессиональной деятельности, к которой готовятся выпускники (имеют стаж работы в данной профессиональной сфере не менее 3 лет).

Не менее 60 процентов численности педагогических работников Иркутского ГАУ и лиц, привлекаемых к образовательной деятельности Иркутского ГАУ 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. Финансовые условия реализации образовательной программы

Финансовое обеспечение реализации образовательной программы осуществляется в объеме не ниже значений базовых нормативов затрат на оказание государственных услуг по реализации образовательных программ высшего образования - программ бакалавриата (специалитета, магистратуры) и значений корректирующих коэффициентов к базовым нормативам затрат, определяемых Министерством образования и науки Российской Федерации.

6.5. Механизмы оценки качества образовательной деятельности и подготовки обучающихся по образовательной программе

Качество образовательной деятельности и подготовки обучающихся по образовательной программе определяется в рамках системы внутренней оценки, а также системы внешней оценки на добровольной основе. В целях совершенствования образовательной программы Иркутский ГАУ при проведении регулярной внутренней оценки качества образовательной деятельности и подготовки обучающихся привлекает работодателей и (или) их объединения, иных юридических и (или) физических лиц, включая педагогических работников Университета. В рамках внутренней системы оценки качества образовательной деятельности обучающимся предоставляется возможность оценивания условий, содержания, организации и качества образовательного процесса в целом и отдельных дисциплин (модулей) и практик.

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

Внешняя оценка качества образовательной деятельности и подготовки обучающихся по программе бакалавриата может осуществляться в рамках профессионально-общественной аккредитации, проводимой работодателями, их объединениями, а также уполномоченными инициативными организациями, в том числе за-

рубежными организациями, либо авторизованными национальными профессионально-общественными организациями, входящими в международные структуры, с целью признания качества и уровня подготовки выпускников, освоивших образовательную программу, отвечающими требованиям профессиональных стандартов (при наличии), требованиям рынка труда к специалистам соответствующего профиля.

Мониторинг и измерение качества освоения образовательной программы проводится в соответствии с внутренними и внешними нормативными документами, регламентирующими образовательную деятельность в Иркутском ГАУ.

Определение потребности в образовательной услуге и требований к ней осуществляется в Иркутском ГАУ путем:

- взаимодействия с потенциальными работодателями, студентами и их родителями;

- анкетирования потребителей образовательных услуг и работодателей;

- анализа законодательных требований в области образования;

- анализа федеральных государственных образовательных стандартов.

В организации и проведении оценки качества принимают участие следующие структурные подразделения Университета:

- ректорат;

- Учебный отдел;

- Отдел лицензирования, аккредитации и качества образования;

- Студенческий совет;

- Профсоюзная организация Иркутского ГАУ;

- представители деканатов факультетов/дирекции институтов, филиалов;

- представители выпускающих кафедр;

- представители сторонних организаций-партнеров.