



Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Воронежский государственный университет
инженерных технологий»

ОТЧЕТ

о результатах самообследования
образовательной программы
по направлению подготовки

19.04.03 – Продукты питания животного происхождения

Рассмотрен и одобрен

на заседании Ученого совета

технологического факультета

Декан  Василенко В.Н.

протокол № 28 от 27.03.2019



Воронеж – 2019

Сведения

о реализации основной профессиональной образовательной программы высшего образования - программы магистратуры, заявленной для государственной аккредитации образовательной деятельности

Инновационные технологии мясной отрасли

(наименование основной профессиональной образовательной программы высшего образования - программы магистратуры (далее - основная образовательная программа))

19.04.03 ПРОДУКТЫ ПИТАНИЯ ЖИВОТНОГО ПРОИСХОЖДЕНИЯ

код и наименование направления подготовки

ПРОДУКТЫ ПИТАНИЯ ЖИВОТНОГО ПРОИСХОЖДЕНИЯ - приклад. магистратура, магистр

наименование направления - академическая/прикладная магистратура, присваиваемая квалификация

федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования "Воронежский государственный университет инженерных технологий"

полное наименование организации, осуществляющей образовательную деятельность

полное наименование филиала организации, осуществляющей образовательную деятельность

Основная образовательная программа реализуется совместно _____ с _____

(да/нет)

(полное наименование юридического лица)

Основная образовательная программа реализуется по образовательным стандартам, утвержденным самостоятельно образовательной организацией высшего образования на основании части 10 статьи 11 Федерального закона от 29 декабря 2012 г. №273-ФЗ "Об образовании в Российской Федерации"

нет

Основная образовательная программа реализуется в организации, осуществляющей образовательную деятельность и находящейся в ведении федерального государственного органа, осуществляющего подготовку кадров в интересах обороны и безопасности государства, обеспечения законности и правопорядка

нет

Раздел 1. Сведения о структуре основной образовательной программы

I. Общая структура программы		Единица измерения	Значение сведений
Тип программы магистратуры		прикладной/ академический	прикладной
Блок 1	Дисциплины (модули)	зачетные единицы	60
	Базовая часть	зачетные единицы	24
	Вариативная часть	зачетные единицы	36
Блок 2	Практики, в том числе научно-исследовательская работа (НИР)	зачетные единицы	51
	Вариативная часть	зачетные единицы	51
Блок 3	Государственная итоговая аттестация	зачетные единицы	9
	Базовая часть	зачетные единицы	9
Общий объем программы		зачетные единицы	120
II. Распределение нагрузки дисциплин по выбору			
Обеспечение возможности обучающимся освоения дисциплин (модулей) по выбору, в том числе специальные условия инвалидам и лицам с ограниченными возможностями здоровья, в объеме, предусмотренном ФГОС от объема вариативной части Блока 1 "Дисциплины (модули)"		зачетные единицы	11
Объем дисциплин (модулей) по выбору, в том числе в рамках специальных условий инвалидам и лицам с ограниченными возможностями здоровья от объема вариативной части Блока 1 "Дисциплины (модули)"		%	30.5
Количество часов, отведенных на занятия лекционного типа в целом по Блоку 1 "Дисциплины (модули)" в соответствии с ФГОС		академические часы	58
Удельный вес часов, отведенных на занятия лекционного типа в целом по Блоку 1 "Дисциплины (модули)" от общего количества часов аудиторных занятий, отведенных на реализацию данного Блока		%	24.8
III. Распределение учебной нагрузки по годам			
Объем программы обучения в I год		зачетные единицы	55
Объем программы обучения во II год		зачетные единицы	41
Объем программы обучения в III год		зачетные единицы	24
Объем программы обучения в IV год		зачетные единицы	
IV. Структура образовательной программы с учетом электронного обучения			

Суммарная трудоемкость дисциплин (модулей), реализуемых исключительно с применением электронного обучения, дистанционных образовательных технологий	зачетные единицы	0
Доля суммарной трудоемкости дисциплин (модулей), реализуемых исключительно с применением электронного обучения, дистанционных образовательных технологий от общей трудоемкости дисциплин (модулей) программы	%	0
V. Практическая деятельность		
Типы производственной практики:	наименование типа(ов) производственной практики	практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности, НИР, технологическая практика, преддипломная
Способы проведения производственной практики	наименование способа(ов) проведения производственной практики	стационарная

Раздел 2. Сведения о содержании основной образовательной программы

2.1. Требования к результатам освоения образовательной программы

Вид профессиональной деятельности:

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

		Общекультурные компетенции		
Наименование дисциплин (модулей) в соответствии с учебным планом		ОК-1: способность к абстрактному мышлению, анализу, синтезу	ОК-2: готовностью действовать в нестандартных ситуациях, нести социальную и этическую ответственность за принятые решения	ОК-3: готовностью к саморазвитию, самореализации, использованию творческого потенциала
Блок 1	Базовая часть			
	Философские проблемы науки и техники	+	+	+
	Иностранный язык			
	Защита интеллектуальной собственности			
	Пищевые ингредиенты и БАД в производстве продуктов животного происхождения			
	Система менеджмента безопасности пищевой продукции и качества			
	Управление инновационным развитием предприятий пищевой промышленности			
Блок 1	Вариативная часть			

	Физико-химические и биотехнологические основы производства продуктов питания			
	Современные методы исследования свойств сырья и продуктов животного происхождения			
	Технологические основы инновационной деятельности в производстве продуктов животного происхождения			
	Методология проектирования технико-технологических производств и продуктов с заданными свойствами и составом			
	Молекулярно-биологические основы питания			
	Методология научной инновационной деятельности			
	Биотехнология производства мяса и мясных продуктов			
	Технология глубокой переработки продуктов убоя мясной отрасли			
Блок 2	Вариативная часть			
	Производственная практика, практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности			
	Производственная практика, научно-исследовательская работа			+
	Производственная практика, технологическая практика		+	
	Производственная практика, преддипломная практика	+	+	+

		Общепрофессиональные компетенции				
Наименование дисциплин (модулей) в соответствии с учебным планом		ОПК-1: готовностью к коммуникации в устной и письменной формах на русском и иностранном языках для решения задач профессиональной деятельности	ОПК-2: готовностью руководить коллективом в сфере своей профессиональной деятельности, толерантно воспринимая социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия	ОПК-3: способностью разрабатывать эффективную стратегию и формировать политику предприятия, обеспечивать предприятие питания материальными и финансовыми ресурсами, разрабатывать новые конкурентоспособные концепции	ОПК-4: способностью устанавливает требования к документообороту на предприятии	ОПК-5: способностью создавать и поддерживать имидж организации
Блок 1	Базовая часть					
	Философские проблемы науки и техники		+			
	Иностранный язык	+				
	Защита интеллектуальной собственности					+
	Пищевые ингредиенты и БАД в производстве продуктов животного происхождения					+
	Система менеджмента безопасности пищевой продукции и качества				+	+
	Управление инновационным развитием предприятий пищевой промышленности			+		
Блок 1	Вариативная часть					
	Физико-химические и биотехнологические основы производства продуктов питания					

	Современные методы исследования свойств сырья и продуктов животного происхождения					
	Технологические основы инновационной деятельности в производстве продуктов животного происхождения					
	Методология проектирования технико-технологических производств и продуктов с заданными свойствами и составом					
	Молекулярно-биологические основы питания					
	Методология научной инновационной деятельности					
	Биотехнология производства мяса и мясных продуктов					
	Технология глубокой переработки продуктов убоя мясной отрасли					
Блок 2	Вариативная часть					
	Производственная практика, практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности	+	+	+	+	+
	Производственная практика, научно-исследовательская работа					
	Производственная практика, технологическая практика		+		+	+
	Производственная практика, преддипломная практика	+	+	+	+	+

		Профессиональные компетенции							
Наименование дисциплин (модулей) в соответствии с учебным планом		ПКв-1: способностью подбирать, использовать и оценивать функционально-технологические ингредиенты в производстве продуктов животного происхождения	ПК-1: способностью к профессиональной эксплуатации современного оборудования и приборов (в соответствии с целями образовательной программы магистратуры)	ПК-2: способностью использовать на практике навыки и умения в организации научно-исследовательских и научно-производственных работ, в управлении коллективом, влиять на формирование целей команды, воздействовать на ее социально-психологический климат в нужном для достижения целей направлении, оценивать качество результатов деятельности	ПК-3: способностью ориентироваться в постановке задачи и определять, каким образом следует искать средства ее решения	ПК-4: способностью и готовностью применять знания современных методов исследований	ПК-5: способностью осваивать знания в области современных проблем науки, естествознания, молекулярной биологии, микробиологии, техники и технологии продукции животного происхождения	ПК-6: способностью собирать, обрабатывать с использованием современных информационных технологий и интерпретировать необходимые данные для формирования суждений по соответствующим социальным, научным и этическим проблемам	ПК-7: способностью оформлять, представлять и докладывать результаты выполненной работы
Блок 1	Базовая часть								
	Философские проблемы науки и техники								
	Иностранный язык								
	Защита интеллектуальной собственности				+	+	+		
	Пищевые ингредиенты и БАД в производстве продуктов животного происхождения	+					+	+	
	Система менеджмента безопасности пищевой продукции и качества						+		
	Управление инновационным развитием предприятий пищевой промышленности		+		+			+	+
Блок 1	Вариативная часть								
	Физико-химические и биотехнологические основы производства продуктов питания	+					+		

	Современные методы исследования свойств сырья и продуктов животного происхождения		+		+	+			
	Технологические основы инновационной деятельности в производстве продуктов животного происхождения		+				+		
	Методология проектирования технико-технологических производств и продуктов с заданными свойствами и составом							+	
	Молекулярно-биологические основы питания						+		
	Методология научной инновационной деятельности						+		
	Биотехнология производства мяса и мясных продуктов	+							
	Технология глубокой переработки продуктов убоя мясной отрасли	+							
Блок 2	Вариативная часть								
	Производственная практика, практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности	+	+	+	+	+	+	+	+
	Производственная практика, научно-исследовательская работа		+	+	+	+	+	+	+
	Производственная практика, технологическая практика		+	+	+	+	+	+	+
	Производственная практика, преддипломная практика	+	+	+	+	+	+	+	+

		Профессиональные компетенции						
Наименование дисциплин (модулей) в соответствии с учебным планом		ПК-8: готовностью проектировать технологические процессы с использованием автоматизированных систем технологической подготовки производства продуктов, разрабатывать нормы выработки, технологические нормы на расход материалов, заготовок, топлива и электроэнергии, выбору технологического оборудования	ПК-9: способностью оценивать критические контрольные точки и инновационно-технологические риски при внедрении новых технологий продуктов	ПК-10: способностью организовать работу коллектива исполнителей, принимать решения в условиях спектра мнений, определять порядок выполнения работ	ПК-11: способностью осуществлять поиск и принятие оптимальных решений при создании продукции с учетом требований качества и стоимости, а также сроков исполнения, безопасности жизнедеятельности и экологической чистоты	ПК-12: готовностью к управлению программами освоения новых технологий, координации работ персонала для комплексного решения инновационных проблем - от идеи до серийного производства	ПК-13: готовностью адаптировать современные версии систем управления качеством к конкретным условиям производства на основе международных стандартов	ПК-14: готовностью использовать приемы и методы работы с персоналом, методы оценки качества и результативности труда персонала
Блок 1	Базовая часть							
	Философские проблемы науки и техники							
	Иностранный язык							
	Защита интеллектуальной собственности							
	Пищевые ингредиенты и БАД в производстве продуктов животного происхождения	+						
	Система менеджмента безопасности пищевой продукции и качества		+	+	+		+	+
	Управление инновационным развитием предприятий пищевой промышленности					+		
Блок 1	Вариативная часть							
	Физико-химические и биотехнологические основы производства продуктов питания							

	Современные методы исследования свойств сырья и продуктов животного происхождения							
	Технологические основы инновационной деятельности в производстве продуктов животного происхождения	+			+	+		
	Методология проектирования технико-технологических производств и продуктов с заданными свойствами и составом	+						
	Молекулярно-биологические основы питания		+					
	Методология научной инновационной деятельности		+					
	Биотехнология производства мяса и мясных продуктов	+						
	Технология глубокой переработки продуктов убоя мясной отрасли	+						
Блок 2	Вариативная часть							
	Производственная практика, практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности	+	+	+	+	+	+	+
	Производственная практика, научно-исследовательская работа							
	Производственная практика, технологическая практика	+	+	+			+	+
	Производственная практика, преддипломная практика	+	+	+	+	+	+	+

	Современные методы исследования свойств сырья и продуктов животного происхождения								
	Технологические основы инновационной деятельности в производстве продуктов животного происхождения								
	Методология проектирования технико-технологических производств и продуктов с заданными свойствами и составом							+	
	Молекулярно-биологические основы питания								
	Методология научной инновационной деятельности								
	Биотехнология производства мяса и мясных продуктов								
	Технология глубокой переработки продуктов убоя мясной отрасли								
Блок 2	Вариативная часть								
	Производственная практика, практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности	+	+	+	+	+	+	+	+
	Производственная практика, научно-исследовательская работа		+	+	+	+	+		+
	Производственная практика, технологическая практика					+			
	Производственная практика, преддипломная практика	+	+	+	+	+	+	+	+

2.2. Сведения об особенностях реализации основной образовательной программы

Наименование индикатора	Единица измерения/значение	Значение сведений
Использование сетевой формы реализации основной образовательной программы	да/нет	нет
Применение электронного обучения	да/нет	нет
Применение дистанционных образовательных технологий	да/нет	нет
Применение модульного принципа представления содержания основной образовательной программы и построения учебных планов	да/нет	нет

Раздел 3. Сведения о кадровом обеспечении основной образовательной программы

№ п/п	Наименование индикатора	Единица измерения/значение	Значение сведений
1	2	3	4
1	Доля научно-педагогических работников (в приведенных к целочисленным значениям ставок), имеющих образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины (модуля), в общем числе научно-педагогических работников, реализующих основную образовательную программу	%	100
2	Доля научно-педагогических работников (в приведенных к целочисленным значениям ставок), имеющих ученую степень (в том числе ученую степень, присвоенную за рубежом и признаваемую в Российской Федерации) и (или) ученое звание (в том числе ученое звание, полученное за рубежом и признаваемое в Российской Федерации), в общем числе научно-педагогических работников, реализующих основную образовательную программу	%	100
3	Среднегодовой объем финансирования научных исследований на одного научно-педагогического работника (в приведенных к целочисленным значениям ставок) организации, реализующей основные образовательные программы	тыс. руб.	127,8
4	Доля работников (в приведенных к целочисленным значениям ставок) из числа руководителей и работников организаций, деятельность которых связана с направленностью (профилем) реализуемой программы (имеющих стаж работы в данной профессиональной области не менее 3 лет), в общем числе работников, реализующих основную образовательную программу	%	20,5

5	Среднегодовое число публикаций научно-педагогических работников организации за период реализации программы магистратуры в расчете на 100 научно-педагогических работников (в приведенных к целочисленным значениям ставок) в журналах, индексируемых в базах данных "Web of Science" или "Scopus"	ед.	6,1 11,7
6	Среднегодовое число публикаций научно-педагогических работников организации за период реализации программы магистратуры в расчете на 100 научно-педагогических работников (в приведенных к целочисленным значениям ставок) в журналах, индексируемых в Российском индексе научного цитирования (РИНЦ)	ед.	404,1
7	Сведения о штатном научно-педагогическом работнике организации, имеющем ученую степень (в том числе ученую степень, присвоенную за рубежом и признаваемую в Российской Федерации), осуществляющем общее руководство научным содержанием основной образовательной программы		Данылиев Максим Миронович
7.1	Ученая степень (в том числе ученая степень, присвоенная за рубежом и признаваемая в Российской Федерации)	ученая степень	к.т.н.
7.2	Количество научно-исследовательских (творческих) проектов по направлению подготовки, выполненных самостоятельно руководителем научного содержания основной образовательной программы или при его участии	ед.	1
7.3	Количество публикации руководителя научного содержания программы магистратуры по результатам научно-исследовательской (творческой) деятельности в ведущих отечественных и зарубежных рецензируемых научных журналах и изданиях	ед.	3
7.4	Количество выступлений руководителя научного содержания программы магистратуры на национальных и международных конференциях	ед.	20

Раздел 4. Сведения о библиотечном и информационном обеспечении основной образовательной программы

№ п/п	Наименование индикатора	Единица измерения/значение	Значение сведений
1	2	3	4
1	Наличие в организации электронно-библиотечной системы (электронной библиотеки)	есть/нет	есть
2	Общее количество наименований основной литературы, указанной в рабочих программах дисциплин (модулей), имеющих в электронном каталоге электронно-библиотечной системы	ед.	17
3	Общее количество наименований дополнительной литературы, указанной в рабочих программах дисциплин (модулей), имеющих в электронном каталоге электронно-библиотечной системы	ед.	6

4	Общее количество печатных изданий основной литературы, перечисленной в рабочих программах дисциплин (модулей), в наличии (суммарное количество экземпляров) в библиотеке по основной образовательной программе	экз.	536
5	Общее количество наименований основной литературы, перечисленной в рабочих программах дисциплин (модулей), в наличии в библиотеке по основной образовательной программе	ед.	29
6	Общее количество печатных изданий дополнительной литературы, перечисленной в рабочих программах дисциплин (модулей), в наличии в библиотеке (суммарное количество экземпляров) по основной образовательной программе	экз.	28
7	Общее количество наименований дополнительной литературы, перечисленной в рабочих программах дисциплин (модулей), в наличии в библиотеке по основной образовательной программе	ед.	16
8	Наличие печатных и (или) электронных образовательных ресурсов, адаптированных к ограничениям здоровья обучающихся из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья	да/нет	нет
9	Количество имеющегося в наличии ежегодно обновляемого лицензионного программного обеспечения, предусмотренного рабочими программами дисциплин (модулей)	ед.	1
10	Наличие доступа (удаленного доступа) к современным профессиональным базам данных и информационным справочным системам, которые определены в рабочих программах дисциплин (модулей)	да/нет	да

Раздел 5. Сведения о результатах государственной итоговой аттестации по основной образовательной программе

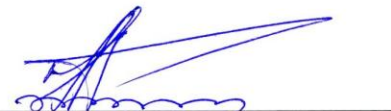
№ п/п	Учебный год	Вид государственной итоговой аттестации									
		Государственный экзамен (при наличии)			Защита выпускной квалификационной работы (ВКР)						
		количество выпускников, всего	из них:		количество выпускников, всего	из них:			Результаты проверки ВКР на наличие заимствований		
			получивших оценку "удовлетворительно"	получивших оценки "отлично" и "хорошо"		получивших оценку "удовлетворительно"	получивших оценки "отлично" и "хорошо"	выполнявших ВКР по заявкам предприятий	Средняя доля оригинальных блоков в работе	Доля работ с оценкой оригинальности текста менее 70%	Доля работ с оценкой оригинальности текста более 80%
чел.	%	%	чел.	%	%	%	%	%	%		
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
01	2017/2018	8	0	8	8	1	7	2	74,22	нет	25

Раздел 6. Сведения о контингенте обучающихся по основной образовательной программе

№ п/п	Формы получения образования	Количество обучающихся в текущем учебном году (чел.)	Из них количество обучающихся с ограниченными возможностями здоровья, дети-инвалиды и инвалиды (чел.)
В организации, осуществляющей образовательную деятельность			
1.	Очная форма	24	0
2.	Очно-заочная форма	0	0
3.	Заочная форма	30	0
Вне организации, осуществляющей образовательную деятельность			
4.	В форме самообразования	0	0

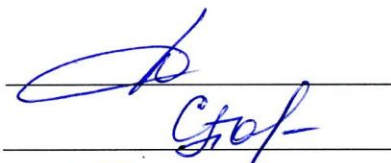
Дата заполнения: 15.02.2019

Председатель комиссии: д.т.н., профессор, зав. кафедрой ТПЖП Пономарев А.Н.



Члены комиссии: к.т.н., доцент, руководитель программы магистратуры

Данылиев М.М.



к.т.н., доцент Полянских С.В.



к.т.н., доцент Станиславская Е.Б.



зам. генерального директора по заготовкам молока

ПАО Молочный комбинат «Воронежский» Хохлова Л.А.

