

Федеральная служба по надзору
в сфере образования и науки

СПРАВКА
о наличии разработанных и утвержденных организацией, осуществляющей образовательную деятельность,
образовательных программ

федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования

(указывается полное наименование соискателя лицензии (лицензиата))

«Новосибирский государственный аграрный университет»

—

(указывается полное наименование филиала соискателя лицензии (лицензиата)<1>

Профессиональное образование, высшее образование – магистратура, **19.04.03 Продукты питания животного происхождения (очная форма)**

(указывается вид образования, уровень образования, профессия, специальность, направление подготовки (для профессионального образования),
подвид дополнительного образования)<2>

Основная профессиональная образовательная программа «Технология сырья и продуктов

(наименование образовательной программы и реквизиты документа, которым она утверждена)

животного происхождения»»»

Утверждена ректором университета 19.11.2015 г., номер внутривузовской регистрации ПЖОоп 04-01

№ п/п	Наименование и реквизиты компонентов образовательной программы, разработанной и утвержденной организацией, осуществляющей образовательную деятельность		Наличие компонентов образовательной программы, разработанной и утвержденной организацией, осуществляющей образовательную деятельность (да/нет, комментарии)
1	2		3
1.	Наименование и реквизиты <3> документа(ов), который(ые) определяет(ют) перечень, трудоемкость, последовательность и распределение по периодам обучения учебных предметов, курсов, дисциплин (модулей), практики, иных видов учебной деятельности и, если иное не установлено Федеральным законом от 29.12.2012 №273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»<4>, формы промежуточной аттестации обучающихся:		Х
	1. Учебный план по направлению подготовки 19.04.03 Продукты питания животного происхождения (очная форма обучения), утвержденный Ученым советом университета, протокол от 26.12.2016 №9		да
2.	Наименование и реквизиты <3> документа(ов), который(ые) определяет(ют) периоды осуществления видов учебной деятельности и периоды каникул:		Х
	1. Календарный учебный график по направлению подготовки 19.04.03 Продукты питания животного происхождения (очная форма обучения), утвержденный Ученым советом университета, протокол от 24.04.2017 №5		да
3.	Перечень рабочих программ учебных предметов, курсов, дисциплин (модулей):		Х
	Наименование образовательной программы<5>, учебные предметы, курсы, дисциплины (модули) в соответствии с учебным планом	Наименование и реквизиты рабочей программы, учебных предметов, курсов, дисциплин (модулей)	
	ОПОП 19.04.03 Продукты питания животного происхождения (вид деятельности: научно-исследовательская)		
1	Б1.Б.1 История и философия науки	Рабочая программа дисциплины «История и философия науки», регистрация от 05.05.2017 № ПЖ.04-01;	да
2.	Б1.Б.2 Современные проблемы науки и техники	Рабочая программа дисциплины «Современные проблемы науки и техники», регистрация от 05.05.2017 № ПЖ.04-02;	да

1	2		3
3.	Б1.Б.3. Планирование и организация исследований в пищевой промышленности	Рабочая программа дисциплины «Планирование и организация исследований в пищевой промышленности», регистрация от 05.05.2017 № ПЖ.04-03;	да
4.	Б1.Б.4 Методология проектирования продуктов питания с заданными свойствами и составом	Рабочая программа дисциплины «Методология проектирования продуктов питания с заданными свойствами и составом», регистрация от 05.05.2017 № ПЖ.04-04;	да
5.	Б1.Б.5 Управление качеством продукции	Рабочая программа дисциплины «Управление качеством продукции», регистрация от 05.05.2017 № ПЖ.04-05;	да
6.	Б1.Б.6 Деловой иностранный язык	Рабочая программа дисциплины «Деловой иностранный язык», регистрация от 05.05.2017 № ПЖ.04-06 н.а;	да
7.	Б1.В.ОД.1 Информационные технологии	Рабочая программа дисциплины «Информационные технологии», регистрация от 05.05.2017 № ПЖ.04-07;	да
8.	Б1.В.ОД.2 Инновационные технологии и техника перерабатывающих производств	Рабочая программа дисциплины «Инновационные технологии и техника перерабатывающих производств», регистрация от 05.05.2017 № ПЖ.04-08;	да
9.	Б1.В.ОД.3 Организация технологических процессов	Рабочая программа дисциплины «Организация технологических процессов», регистрация от 05.05.2017 № ПЖ.04-09;	да
10.	Б1.В.ОД.4 Производство комбинированных пищевых продуктов	Рабочая программа дисциплины «Производство комбинированных пищевых продуктов», регистрация от 05.05.2017 № ПЖ.04-10;	да
11.	Б1.В.ОД.5 Научные основы переработки продукции животноводства	Рабочая программа дисциплины «Научные основы переработки продукции животноводства», регистрация от 05.05.2017 № ПЖ.04-11;	да
12.	Б1.В.ОД.6 Технология производства пищевых продуктов	Рабочая программа дисциплины «Технология производства пищевых продуктов», регистрация от 05.05.2017 № ПЖ.04-12;	да
13.	Б1.В.ДВ.1.1 Повышение качества продукции животноводства	Рабочая программа дисциплины «Повышение качества продукции животноводства», регистрация от 05.05.2017 № ПЖ.04-13;	да
14.	Б1.В.ДВ.1.2 Управление качеством продукции животноводства	Рабочая программа дисциплины «Управление качеством продукции животноводства», регистрация от 05.05.2017 № ПЖ.04-14;	да

1	2		3
15.	Б1.В.ДВ.2.1 Системы менеджмента качества	Рабочая программа дисциплины «Системы менеджмента качества», регистрация от 05.05.2017 № ПЖ.04-15;	да
16.	Б1.В.ДВ.2.2 Стандартизация и сертификация пищевой продукции	Рабочая программа дисциплины «Стандартизация и сертификация пищевой продукции», регистрация от 05.05.2017 № ПЖ.04-16;	да
17.	Б1.В.ДВ.3.1 Теоретические основы производства органической продукции животноводства	Рабочая программа дисциплины «Теоретические основы производства органической продукции животноводства», регистрация от 05.05.2017 № ПЖ.04-17;	да
18.	Б1.В.ДВ.3.2 Технологическое обеспечение безопасности продукции животноводства	Рабочая программа дисциплины «Технологическое обеспечение безопасности продукции животноводства», регистрация от 05.05.2017 № ПЖ.04-18;	да
19.	ФТД.1 Использование БАД для производства мясных продуктов	Рабочая программа дисциплины «Использование БАД для производства мясных продуктов», регистрация от 05.05.2017 № ПЖ.04-19;	да
20.	ФТД.2 Пищевые добавки	Рабочая программа дисциплины «Пищевые добавки», регистрация от 05.05.2017 № ПЖ.04-20.	да
4.	Оценочные средства и методические материалы: <6>		
4.1.	Фонды оценочных средств		да
	ФОС по дисциплине «История и философия науки», регистрация от 05.05.2017 № ПЖ.04-01;		да
	ФОС по дисциплине «Современные проблемы науки и техники», регистрация от 05.05.2017 № ПЖ.04-02;		да
	ФОС по дисциплине «Планирование и организация исследований в пищевой промышленности», регистрация от 05.05.2017 № ПЖ.04-03;		да
	ФОС по дисциплине «Методология проектирования продуктов питания с заданными свойствами и составом», регистрация от 05.05.2017 № ПЖ.04-04;		да
	ФОС по дисциплине «Управление качеством продукции», регистрация от 05.05.2017 № ПЖ.04-05;		да
	ФОС по дисциплине «Деловой иностранный язык», регистрация от 05.05.2017 № ПЖ.04-06 а,н;		да
	ФОС по дисциплине «информационные технологии», регистрация от 05.05.2017 № ПЖ.04-07;		да
	ФОС по дисциплине «Инновационные технологии и техника перерабатывающих производств», регистрация от 05.05.2017 № ПЖ.04-08;		да
	ФОС по дисциплине «Организация технологических процессов», регистрация от 05.05.2017 № ПЖ.04-09;		да

1	2	3
	<p>ФОС по дисциплине «Производство комбинированных пищевых продуктов», регистрация от 05.05.2017 № ПЖ.04-10;</p> <p>ФОС по дисциплине «Научные основы переработки продукции животноводства», регистрация от 05.05.2017 № ПЖ.04-11;</p> <p>ФОС по дисциплине «Технология производства пищевых продуктов», регистрация от 05.05.2017 № ПЖ.04-12;</p> <p>ФОС по дисциплине «Повышение качества продукции животноводства», регистрация от 05.05.2017 № ПЖ.04-13;</p> <p>ФОС по дисциплине «Управление качеством продукции животноводства», регистрация от 05.05.2017 № ПЖ.04-14;</p> <p>ФОС по дисциплине «Системы менеджмента качества», регистрация от 05.05.2017 № ПЖ.04-15;</p> <p>ФОС по дисциплине «Стандартизация и сертификация пищевой продукции», регистрация от 05.05.2017 № ПЖ.04-16;</p> <p>ФОС по дисциплине «Теоретические основы производства органической продукции животноводства», регистрация от 05.05.2017 № ПЖ.04-17;</p> <p>ФОС по дисциплине «Технологическое обеспечение безопасности продукции животноводства», регистрация от 05.05.2017 № ПЖ.04-18;</p> <p>ФОС по дисциплине «Использование БАД для производства мясных продуктов», регистрация от 05.05.2017 № ПЖ.04-19;</p> <p>ФОС по дисциплине «Пищевые добавки», регистрация от 05.05.2017 № ПЖ.04-20.</p>	<p>да</p> <p>да</p> <p>да</p> <p>да</p> <p>да</p> <p>да</p> <p>да</p> <p>да</p> <p>да</p> <p>да</p> <p>да</p>
4.2.	Программа производственной практики (практики по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (в том числе технологическая практика)), утверждена деканом БТФ 12.09.2017 г.	да
4.3.	Программа производственной практики (преддипломной практики), утверждена деканом БТФ 12.09.2017 г.	да
4.4.	Программа производственной практики (научно-исследовательская работа), утверждена деканом БТФ 12.09.2017 г.	да
4.5.	Программа ГИА, утверждена учебно-методическим советом БТФ от 19.11.2015 № 6.	да
4.6.	Методические рекомендации по написанию и защите выпускной квалификационной работы, утверждены учебно-методическим советом БТФ от 13.10.2015 № 5.	да
5.	Наименование и реквизиты <3> иных компонентов, включенных в состав образовательной программы (при наличии):	

1	2	3
5.1	Методические указания для практических занятий, выполнению самостоятельной и контрольной работы по дисциплине «Управление качеством продукции», утверждены учебно-методическим советом БТФ, протокол от 13.10.2015 г. № 5.	да
	Методические указания для практических занятий и самостоятельной работы по дисциплине «Управление качеством продукции животноводства», утверждены учебно-методическим советом БТФ, протокол от 07.02.2017 г. № 1.	да
5.2	Учебное пособие «Компьютерные технологии в профессиональной деятельности и науке» по освоению дисциплины «Информационные технологии» и самостоятельной работы, утверждено учебно-методическим советом БТФ, протокол от 20.09.2016 г. № 10.	да
5.3	Методические рекомендации по выполнению самостоятельной работы по дисциплине «Инновационные технологии и техника перерабатывающих производств», утверждены учебно-методическим советом БТФ, протокол от 13.10.2015 г. № 5.	да
5.4	Учебно-методическое пособие содержит теоретический материал для практической работы, по выполнению самостоятельной работы, для самопроверки и подготовки к экзамену, примерные темы курсовой работы по дисциплине «Организация технологических процессов», утверждено учебно-методическим советом БТФ, протокол от 20.09.2016 г. № 10.	да
	Методические указания по выполнению курсовой работы по дисциплине «Организация технологических процессов», утверждены учебно-методическим советом БТФ, протокол от 13.10.2015 г. № 5.	
5.5	Методические указания по выполнению курсовой работы по дисциплине «Научные основы переработки продукции животноводства», утверждены учебно-методическим советом БТФ, протокол от 13.10.2015 г. № 5.	да
	Методические указания по выполнению самостоятельной работы по дисциплине «Научные основы переработки продукции животноводства», утверждены учебно-методическим советом БТФ, протокол от 20.09.2016 г. № 10.	да
5.6	Рабочая тетрадь для практических занятий, самостоятельной и контрольной работ по дисциплине «Повышение качества продукции животноводства», утверждены учебно-методическим советом БТФ, протокол от 09.02.2016 г. № 2.	да
5.7	Методические указания для выполнения контрольной работы по дисциплине «Системы менеджмента качества», утверждены учебно-методическим советом БТФ, протокол от 29.06.2016 г. № 9.	да
	Учебно-методическое пособие для выполнения практической и самостоятельной работы по дисциплине «Системы менеджмента качества», утверждено учебно-методическим советом БТФ, протокол от 29.06.2016 г. № 9.	да

1	2	3
5.8	Методические указания для проведения практических занятий и самостоятельной работы по дисциплине «Стандартизация и сертификация пищевой продукции», утверждены учебно-методическим советом БТФ, протокол от 13.10.2015 г. № 5.	да
5.9	Методические рекомендации по выполнению самостоятельной и контрольной работ по дисциплине «Пищевые добавки», утверждены учебно-методическим советом факультета БТФ, протокол от 07.02.2017 № 1.	да
	Методические рекомендации по выполнению лабораторно-практических работ по дисциплине «Пищевые добавки», утверждены учебно-методическим советом факультета БТФ, протокол от 07.02.2017 № 1.	да

Дата заполнения « 04 » сентября 2017 г.

Декан БТФ



К.В. Жучаев