

Министерство сельского хозяйства Российской Федерации  
Департамент научно-технологической политики и образования  
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение  
высшего образования  
**«Красноярский государственный аграрный университет»**



## **Основная профессиональная образовательная программа высшего образования**

Направление подготовки: **19.03.02 «Продукты питания из  
растительного сырья»**

профиль: **«Технология консервов и пищекокцентратов»**

Квалификация (степень) выпускника  
**Бакалавр**

Нормативный срок освоения программы  
**5 лет**

форма обучения  
**заочная**

ФГОС ВО утвержден приказом Министерства образования  
Российской Федерации 12 марта 2015 г, № 211

Красноярск 2016

## СОДЕРЖАНИЕ

1. Общие положения.....	3
1.1 Основная профессиональная образовательная программа (ОПОП) бакалавриата, реализуемая ФГБОУ ВО Красноярский государственный аграрный университет по направлению подготовки 19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья» профиль: <i>Технология консервов и пищекоцентрагов</i> .....	3
1.2 Нормативные документы для разработки ОПОП бакалавриата по направлению подготовки 19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья» .....	3
1.3 Общая характеристика вузовской основной профессиональной образовательной программы высшего образования (бакалавриат).....	3
1.3.1 Цель (миссия) ОПОПбакалавра .....	3
1.3.2 Срок освоения ОПОП бакалавриата.....	4
1.3.3 Трудоемкость ОПОП бакалавриата.....	4
1.4 Требования к абитуриенту .....	4
2 Характеристика профессиональной деятельности выпускника ОПОП по направлению подготовки 19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья» .....	5
2.1 Область профессиональной деятельности выпускника .....	5
2.2 Объекты профессиональной деятельности выпускника .....	5
2.3 Виды профессиональной деятельности выпускника.....	5
2.4 Задачи профессиональной деятельности выпускника .....	5
3. Компетенции выпускника как совокупный ожидаемый результат образования по завершении освоения данной ОПОПВО .....	7
4 Документы, регламентирующие содержание и организацию образовательного процесса при реализации ОПОП.....	9
4.1. Паспорта и программы компетенций.....	9
4.2. Календарный учебный график.....	10
4.3 Учебный план подготовки бакалавра .....	10
4.4 Рабочие программы учебных курсов, предметов, дисциплин (модулей) .....	11
4.5 Программы учебной и производственной практик .....	11
5. Ресурсное обеспечение ОПОП ВОпо направлению подготовки 19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья» .....	12
5.1. Кадровое обеспечение ОПОП ВОпо направлению 19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья» (приложениеИ).....	12
5.2. Учебно-методическое и информационное обеспечение образовательного процесса при реализации ОПОП ВО.....	12
5.3. Материально-техническое обеспечение ОПОП ВО .....	13
6 Характеристики среды института, обеспечивающие развитие общекультурных (социально-личностных) компетенций выпускников.....	13
7 Организация инклюзивного образования для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья.....	15
8 Нормативно-методическое обеспечение системы оценки качества освоения студентами ОПОП по направлению подготовки.....	17
8.1 Текущий контроль успеваемости и промежуточная аттестация.....	17
8.2 Государственная итоговая аттестация выпускников ОПОПВО бакалавриата... ..	17
9 Другие нормативно-методические документы и материалы, обеспечивающие качество подготовки обучающихся .....	18
10 Регламент по организации периодического обновления ОПОП ВОв целом и составляющих ее документов .....	19

## **1. Общие положения**

### **1.1 Основная профессиональная образовательная программа (ОПОП) бакалавриата, реализуемая ФГБОУ ВО Красноярский государственный аграрный университет по направлению подготовки 19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья» профиль: *Технология консервов и пищевых концентратов***

Основная профессиональная образовательная программа профессионального обучения представляет собой учебно-методическую документацию, определяющую рекомендуемые объем и содержание образования бакалавриата по направлению подготовки 19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья», планируемые результаты освоения образовательной программы, условия образовательной деятельности.

ОПОП регламентирует цели, ожидаемые результаты, содержание, условия и технологии реализации образовательного процесса, оценку качества подготовки выпускника по данному направлению подготовки и включает в себя: учебный план, рабочие программы учебных курсов, предметов, дисциплин (модулей) и другие материалы, обеспечивающие качество подготовки обучающихся, а также программы учебной, производственной практики, календарный учебный график и методические материалы, обеспечивающие реализацию соответствующей образовательной технологии.

### **1.2 Нормативные документы для разработки ОПОП бакалавриата по направлению подготовки 19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья»**

Нормативную правовую базу разработки ОПОП бакалавриата составляют:

- Федеральный закон «Об образовании в Российской Федерации» от 29.12.2012 № 273-ФЗ (принят ГД ФС РФ 21.12.2012);
- Приказ Министерства образования и науки РФ от 19 декабря 2013 г. № 1367 "Об утверждении Порядка проведения итоговой аттестации по образовательным программам высшего образования – программам бакалавриата, программам специалитета, программам магистратуры";
- Приказ Министерства образования и науки РФ от 29 июня 2015 г. № 636 "Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам высшего образования - программам бакалавриата, программам специалитета, программам магистратуры";
- Нормативно методические документы Министерства образования и науки Российской Федерации;
- Федеральный государственный образовательный стандарт по направлению подготовки высшего образования (бакалавриат) 19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья», утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 12 ноября 2015 г, № 1334 (прил. А);
- Устав ФГБОУ ВО «Красноярский государственный аграрный университета».

### **1.3 Общая характеристика вузовской основной профессиональной образовательной программы высшего образования (бакалавриат)**

#### **1.3.1 Цель (миссия) ОПОП бакалавра**

Целью ОПОП является методическое обеспечение реализации ФГОС ВО по данному направлению подготовки и на этой основе развитие у студентов личностных качеств, а также формирование общекультурных, общепрофессиональных и профессиональных компетенций в соответствии с требованиями ФГОС.

Целью ОПП в области воспитания является: развитие у студентов личностных качеств, способствующих их творческой активности, общекультурному росту и социальной мобильности, целеустремленности, организованности, трудолюбия, ответственности,

самостоятельности, гражданственности, приверженности этическим ценностям, толерантности, настойчивости в достижении цели, а также способность студента владеть культурой мышления, обобщать, анализировать и воспринимать информацию.

Целью ОПОП в области обучения является формирование общекультурных (универсальных): социально-личностных, общенаучных, инструментальных и профессиональных качеств, позволяющих выпускнику успешно работать в области пищевой и перерабатывающей промышленности и быть устойчивым на рынке труда, способность студента организовать деятельность группы, созданной для реализации конкретного проекта, а также способность осуществлять сбор, анализ и обработку данных, необходимых для решения поставленных задач.

Выпускник–бакалавр, освоивший основную профессиональную образовательную программу высшего образования по направлению подготовки бакалавра 19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья» подготовлен для продолжения профессионального образования в магистратуре.

### 1.3.2 Срок освоения ОПОП бакалавриата

Нормативный срок освоения ОПОП в соответствии с ФГОС ВО по направлению подготовки 19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья» составляет 5 лет при заочной форме обучения.

### 1.3.3 Трудоемкость ОПОП бакалавриата

Трудоемкость освоения студентом ОПОП ВО за весь период обучения в соответствии с ФГОС ВО составляет 240 зачетных единиц (8968 часов) и включает все виды аудиторной и самостоятельной работы, практики и время, отводимое на контроль качества освоения студентом ОПОП (табл. 1).

Таблица 1 – Распределение трудоемкости освоения учебных циклов и разделов ОПОП по направлению подготовки 19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья» профиль: Технология консервов и пищекокцентратов

Код учебного цикла ОПОП	Блоки дисциплин и их основные разделы	Общая трудоемкость по стандарту/учебному плану, ЗЕТ	Общая трудоемкость по стандарту, часов
<b>Б1</b>	<b>Дисциплины (модули), суммарно</b>	<b>207-216/216</b>	<b>8104</b>
	<i>Базовая часть, суммарно</i>	99-111/108	3888
	<i>Вариативная часть, суммарно</i>	105-108/108	4216
<b>Б2</b>	<b>Практики</b>	<b>15-27/15</b>	<b>540</b>
	<i>Базовая часть (при наличии), суммарно</i>	-	-
	<i>Вариативная часть, суммарно</i>	15-27/15	540
<b>Б3</b>	<b>Государственная итоговая аттестация</b>	<b>6-9/9</b>	<b>324</b>
	<i>Базовая часть, суммарно</i>	6-9/9	324
<b>Общий объем программы в зачетных единицах</b>		<b>240/240</b>	<b>8968</b>
ФТД.00	Факультативные дисциплины	<b>9</b>	<b>324</b>

### 1.4 Требования к абитуриенту

Абитуриент должен иметь документ о среднем (полном) общем образовании или среднем профессиональном образовании, или документ о высшем образовании и о квалификации, и в соответствии с правилами приема в высшее учебное заведение, сдать необходимые вступительные испытания и/или представить сертификат о сдаче Единого государственного экзамена (ЕГЭ) и пройти по конкурсу. Правила приема ежегодно

устанавливаются решением Ученого совета университета. Список вступительных испытаний и необходимых документов определяется Правилами приема в университет.

## **2 Характеристика профессиональной деятельности выпускника ОПОП по направлению подготовки 19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья»**

### **2.1 Область профессиональной деятельности выпускника**

Область профессиональной деятельности выпускников, освоивших программу бакалавриата, включает:

- организацию производства и обслуживания на пищевых предприятиях;
- хранение и переработку продовольственного сырья, эксплуатацию технологического оборудования пищевых предприятий;
- организацию входного контроля качества сырья растительного происхождения, пищевых добавок и улучшителей;
- производственный контроль качества полуфабрикатов и параметров технологического процесса;
- управление качеством готовой продукции;
- разработку новых видов продукции и технологий их производства в соответствии с государственной политикой Российской Федерации в области здорового питания населения;
- разработку нормативной и технической документации, технических регламентов;
- обеспечение контроля над соблюдением экологической чистоты производственных процессов;
- участие в подготовке проектной документации для строительства новых, реконструкции и модернизации действующих предприятий.

### **2.2 Объекты профессиональной деятельности выпускника**

Объектами профессиональной деятельности бакалавров являются продовольственное сырье растительного и животного происхождения, пищевые добавки и улучшители, пищевые продукты, пищевые предприятия, технологическое оборудование пищевых предприятий, специализированные цеха, имеющие функции пищевого производства, нормативная и техническая документация, методы и средства контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, система производственного контроля.

### **2.3 Виды профессиональной деятельности выпускника**

Бакалавр по направлению подготовки 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья готовится к следующим видам профессиональной деятельности:

- производственно-технологическая;
- экспериментально-исследовательская;
- организационно-управленческая;
- расчетно-проектная.

Конкретные виды профессиональной деятельности, к которым в основном готовится бакалавр, определяются высшим учебным заведением совместно с обучающимися, научно-педагогическими работниками высшего учебного заведения и объединениями работодателей.

### **2.4 Задачи профессиональной деятельности выпускника**

Бакалавр по направлению подготовки **19.03.02 Продукты питания из растительного сырья** должен решать следующие профессиональные задачи в соответствии с видами профессиональной деятельности:

***производственно-технологическая деятельность:***

- обеспечение входного контроля качества свойств сырья и полуфабрикатов;
  - управление технологическими процессами производства продуктов питания из растительного сырья на предприятии;
  - обеспечение выпуска высококачественной продукции: муки, крупы, крупяных продуктов, комбикормов;
  - хлеба, кондитерских и макаронных изделий;
  - сахара и сахаристых продуктов;
  - жировых продуктов, эфирных масел и парфюмерно-косметических продуктов;
  - продукции бродильной и винодельческой промышленности;
  - субтропических и пищевкусовых продуктов; продуктов общественного питания;
  - продуктов детского и функционального питания;
  - консервов и пищевконцентратов;
  - субтропических и пищевкусовых продуктов;
  - реализация мероприятий по повышению эффективности производства, направленных на рациональное использование и сокращение расходов сырья, материалов, снижение трудоемкости производства продукции, повышение производительности труда, экономное расходование энергоресурсов;
  - организация рационального ведения технологического процесса и осуществление контроля над соблюдением технологических параметров процесса производства продуктов питания из растительного сырья; участие в разработке новых технологий и технологических схем производства продуктов питания из растительного сырья;
  - участие в мероприятиях по организации эффективной системы контроля и качества сырья, учет сырья и готовой продукции на базе стандартных и сертификационных испытаний; осуществление анализа проблемных производственных ситуаций и задач;
- экспериментально-исследовательская деятельность:***
- изучение и анализ научно-технической информации, отечественного и зарубежного опыта применительно к сфере своей профессиональной деятельности;
  - применение современных методов исследования и моделирования для повышения эффективности использования сырьевых ресурсов, внедрения безотходных и малоотходных технологий переработки растительного и других видов сырья;
  - участие в исследовании технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья;
  - проведение измерений;
  - анализ и математическая обработка экспериментальных данных;
  - использование результатов исследований; подготовка материалов для составления научных обзоров, отчетов и публикаций;
  - использование методов математического моделирования и оптимизации технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья на базе стандартных пакетов прикладных программ;
- организационно-управленческая деятельность:***
- организация производства и эффективной работы коллектива исполнителей, принятие управленческих решений;
  - управление работой коллектива исполнителей на производственных участках и в цехах на предприятии;
  - мотивация работников производства;
  - организация профессионального обучения и аттестации работников производства, участие в разработке и совершенствовании системы управления качеством на предприятии;
  - оценка производственных и непроизводственных затрат для обеспечения высокого качества готовой продукции;

- участие в составлении технологической и отчетной документации; осуществление технического контроля и управления качеством продуктов питания из растительного сырья;
- осуществление связи с поставщиками сырья и менеджерами по реализации готовой продукции;
- организация работ по применению передовых технологий для производства продуктов питания из растительного сырья;

***расчетно-проектная деятельность:***

- участие в разработке нормативно-технической и проектной документации для проектирования производства продуктов питания из растительного сырья;
- участие в оценке эффективности производства и технико-экономическом обосновании строительства новых производств, реконструкции и модернизации технологических линий и участков;
- проведение расчетов для проектирования пищевых производств, технологических линий, цехов;
- отдельных участков предприятий;
- использование систем автоматизированного проектирования и программного обеспечения, информационных технологий при создании проектов вновь строящихся и реконструкции действующих предприятий.

**3. Компетенции выпускника как совокупный ожидаемый результат образования по завершении освоения данной ОПОПВО**

Выпускник по направлению подготовки *19.03.02 Продукты питания из растительного сырья* должен обладать следующими общекультурными компетенциями (ОК):

- способностью использовать основы философских знаний, анализировать главные этапы и закономерности исторического развития для осознания социальной значимости своей деятельности (ОК-1);
- способностью использовать основы экономических знаний при оценке эффективности результатов деятельности в различных сферах (ОК-2);
- способностью к коммуникации в устной и письменной формах на русском и иностранном языках для решения задач межличностного и межкультурного взаимодействия (ОК-3);
- способностью работать в команде, толерантно воспринимая социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия (ОК-4);
- способностью к самоорганизации и самообразованию (ОК-5);
- способностью использовать общеправовые знания в различных сферах деятельности (ОК-6);
- способностью поддерживать должный уровень физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности (ОК-7);
- способностью использовать приемы первой помощи, методы защиты в условиях чрезвычайных ситуаций (ОК-8);
- способностью к коммуникации в устной и письменной формах на русском и иностранном языках для решения задач межличностного и межкультурного взаимодействия (ОК-9).

*Выпускник, освоивший программу бакалавриата, должен обладать следующими общепрофессиональными компетенциями (ОПК):*

- способностью осуществлять поиск, хранение, обработку и анализ информации из различных источников и баз данных, представлять ее в требуемом формате с использованием информационных, компьютерных и сетевых технологий (ОПК-1);

- способностью разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья (ОПК-2).

*Выпускник, освоивший программу бакалавриата, должен обладать профессиональными компетенциями (ПК):*

***производственно-технологическая деятельность:***

- способностью определять и анализировать свойства сырья и полуфабрикатов, влияющие на оптимизацию технологического процесса и качество готовой продукции, ресурсосбережение, эффективность и надежность процессов производства (ПК-1);
- способностью владеть прогрессивными методами подбора и эксплуатации технологического оборудования при производстве продуктов питания из растительного сырья (ПК-2);
- способностью владеть методами теххимического контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовых изделий (ПК-3);
- способностью применить специализированные знания в области технологии производства продуктов питания из растительного сырья для освоения профильных технологических дисциплин (ПК-4);
- способностью использовать в практической деятельности специализированные знания фундаментальных разделов физики, химии, биохимии, математики для освоения физических, химических, биохимических, биотехнологических, микробиологических, теплофизических процессов, происходящих при производстве продуктов питания из растительного сырья (ПК-5);
- способностью использовать информационные технологии для решения технологических задач по производству продуктов питания из растительного сырья (ПК-6);
- способностью осуществлять управление действующими технологическими линиями (процессами) и выявлять объекты для улучшения технологии пищевых производств из растительного сырья (ПК-7);
- готовностью обеспечивать качество продуктов питания из растительного сырья в соответствии с требованиями нормативной документации и потребностями рынка (ПК-8);
- способностью работать с публикациями в профессиональной периодике; готовностью посещать тематические выставки и передовые предприятия отрасли (ПК-9);
- способностью организовать технологический процесс производства продуктов питания из растительного сырья и работу структурного подразделения (ПК-10);
- готовностью выполнить работы по рабочим профессиям (ПК-11);
- способностью владеть правилами техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда (ПК-12);

***экспериментально-исследовательская деятельность:***

- способностью изучать и анализировать научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по тематике исследования (ПК-13);
- готовностью проводить измерения и наблюдения, составлять описания проводимых исследований, анализировать результаты исследований и использовать их при написании отчетов и научных публикаций (ПК-14);
- готовностью участвовать в производственных испытаниях и внедрении результатов исследований и разработок в промышленное производство (ПК-15);
- готовностью применять методы математического моделирования и оптимизации технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья на базе стандартных пакетов прикладных программ (ПК-16);
- способностью владеть статистическими методами обработки экспериментальных данных для анализа технологических процессов при производстве продуктов питания из растительного сырья (ПК-17);

#### ***организационно-управленческая деятельность:***

- способностью оценивать современные достижения науки в технологии производства продуктов питания из растительного сырья и предлагать новые конкурентоспособные продукты (ПК-18);
- способностью владеть методиками расчета технико-экономической эффективности при выборе оптимальных технических и организационных решений; способами организации производства и эффективной работы трудового коллектива на основе современных методов управления (ПК-19);
- способностью понимать принципы составления технологических расчетов при проектировании новых или модернизации существующих производств и производственных участков (ПК-20);
- способностью владеть принципами выбора рациональных способов защиты и порядка действий коллектива предприятия (цеха, отдела, лаборатории) в чрезвычайных ситуациях (ПК-21);
- способностью использовать принципы системы менеджмента качества и организационно-правовые основы управленческой и предпринимательской деятельности (ПК-22);

#### ***расчетно-проектная деятельность:***

- способностью участвовать в разработке проектов вновь строящихся предприятий по выпуску продуктов питания из растительного сырья, реконструкции и техническому переоснащению существующих производств (ПК-23);
- способностью пользоваться нормативными документами, определяющими требования при проектировании пищевых предприятий; участвовать в сборе исходных данных и разработке проектов предприятий по выпуску продуктов питания из растительного сырья (ПК-24);
- готовностью к работе по технико-экономическому обоснованию и защите принимаемых проектных решений (ПК-25);
- способностью использовать стандартные программные средства при разработке технологической части проектов пищевых предприятий, подготовке заданий на разработку смежных частей проектов (ПК-26);
- способностью обосновывать и осуществлять технологические компоновки, подбор оборудования для технологических линий и участков производства продуктов питания из растительного сырья (ПК-27).

Матрица компетенций, реализуемых по направлению подготовки 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья, представлена в приложении Б

## **4 Документы, регламентирующие содержание и организацию образовательного процесса при реализации ОПОП**

В соответствии ФГОС ВО бакалавра по направлению подготовки 19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья» содержание и организация образовательного процесса, при реализации данной ОПОП, регламентируется учебным планом бакалавриата; рабочими программами учебных курсов, предметов, дисциплин (модулей); материалами, обеспечивающими качество подготовки и воспитания обучающихся; программами учебной и производственной, в том числе преддипломной, практики; годовым календарным учебным графиком, а также методическими материалами, обеспечивающими реализацию соответствующих образовательных технологий.

### **4.1.Паспорта и программы компетенций**

Паспорта и программы компетенций, реализуемых по направлению подготовки 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья, представлены в приложении Б.

Матрица компетенций, реализуемых по направлению подготовки 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья, представлена в приложении В.

#### 4.2. Календарный учебный график

Календарный учебный график содержит информацию по каждому курсу обучения о времени (в неделях) теоретического обучения и промежуточной аттестации, учебную и производственную, в том числе преддипломную, практики, государственной итоговой аттестации и каникулах (приложениеГ).

Проектирование бюджета времени и учебного плана подготовки бакалавра по направлению подготовки 19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья» профиля «Технология консервов и пищевых концентратов» выполнено в соответствии с требованиями ФГОС ВО.

#### 4.3 Учебный план подготовки бакалавра

Представленный учебный план по направлению подготовки 19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья» профиля «Технология консервов и пищевых концентратов» определяет ядро дисциплин данного направления подготовки, последовательность их освоения, значимость дисциплин, их трудоемкость и развиваемые требования к выпускнику. При разработке учебного плана во всех блоках были учтены требования ФГОС ВО.

Все дисциплины учебного плана обеспечивают формирование общекультурных, общепрофессиональных и профессиональных компетенций, предусмотренных ФГОС, перечень дисциплин вариативной части ВУЗ определял самостоятельно (приложениеД).

В приложенииД представлен полностью разработанный учебный план по направлению подготовки 19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья», по структуре соответствующий требованиям ФГОС ВО.

Учебный план бакалавриата состоит из следующих блоков:

**Блок 1 «Дисциплины (модули)»**, который включает дисциплины (модули), относящиеся к базовой части программы, и дисциплины (модули), относящиеся к ее вариативной части.

**Блок 2 «Практики»**, который в полном объеме относится к вариативной части программы.

**Блок 3 «Государственная итоговая аттестация»**, который в полном объеме относится к базовой части программы и завершается присвоением квалификации, указанной в перечне специальностей и направлений подготовки высшего образования, утверждённом Министерством образования и науки Российской Федерации – квалификация «бакалавр».

Каждый блок имеет базовую и вариативную часть, устанавливаемую вузом. Вариативная (профильная) часть дает возможность расширения и углубления знаний, умений и навыков, определяемых содержанием базовых дисциплин (модулей), позволяет студенту получить углубленные знания и навыки для успешной профессиональной деятельности и для продолжения профессионального образования в магистратуре.

Учебный план бакалавра обсуждался с представителями работодателей, общественных организаций и нашел соответствующую поддержку.

Анализ учебного плана показывает: учебный план, и бюджет времени соответствует структуре ОПОПВО; максимальный объем учебной нагрузки обучающихся составляет 54 академических часов в неделю, включая все виды аудиторной и внеаудиторной (самостоятельной) учебной работы по освоению основной профессиональной образовательной программы и факультативных дисциплин, устанавливаемых вузом дополнительно к ОПОП и являющихся необязательными для изучения обучающимися.

Объем факультативных дисциплин составляет 8 зачетных единиц за весь период обучения.

Максимальный объем аудиторных учебных занятий в неделю при освоении основной профессиональной образовательной программы в очной форме обучения составляет 27

академических часов, что не превышает критериального значения 27 академических часов, установленного ФГОС ВО.

Дисциплина по физической культуре и спорту реализуется в рамках базовой части Блока 1 "Дисциплины (модули)" программы бакалавриата в объеме 72 академических часов (2 з.е.) в очной форме обучения. Элективных дисциплин (модулей) в объеме не менее 328 академических часов. Дисциплины (модули) по физической культуре и спорту реализуются в порядке, установленном организацией. Для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья организация устанавливает особый порядок освоения дисциплин (модулей) по физической культуре и спорту с учетом состояния их здоровья.

Общий объем каникулярного времени в учебном году составляет 7-10 недель, в том числе не менее двух недель в зимний период, что соответствует требованиям ФГОС ВО.

#### **4.4 Рабочие программы учебных курсов, предметов, дисциплин (модулей)**

При разработке учебных программ учтен компетентностный подход и указаны общекультурные, общепрофессиональные и профессиональные компетенции, формируемые в конкретной дисциплине. Программы дисциплин строятся на базе имеющихся учебно-методических комплексов, содержат методические рекомендации студенту (содержание дисциплины) и методические рекомендации преподавателю (компетенции), информационные ресурсы, систему контроля, технологии и средства оценивания. В программах прописываются современные инновационные и информационные технологии, реализующие требования к выпускнику.

Особое место в программах дисциплин уделено самостоятельной работе студентов и ее содержания. В программах закладывается система оценивания сформированных требований к выпускнику. В соответствии с рабочей программой дисциплины разрабатываются фонды оценочных средств.

В программах заложено использование интерактивных методов обучения (в том числе в виде презентации). Рабочие программы дисциплин представлены в приложении Е

#### **4.5 Программы учебной и производственной практик**

В соответствии с ФГОС ВО по направлению подготовки 19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья» профиля «Технология консервов и пищевых концентратов» раздел основной профессиональной образовательной программы бакалавра является обязательным и представляет собой вид учебных занятий, непосредственно ориентированных на профессионально-практическую подготовку обучающихся.

В процессе обучения студенты последовательно проходят учебную практику по получению первичных профессиональных умений и навыков, учебную практику по получению первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности, технологическую практику, практику по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности, научно-исследовательскую работу, преддипломную практику (приложение Ж).

Руководство практиками осуществляют руководители практик от обучающего учреждения и предприятия, на котором студент проходит практику. Руководитель практики от вуза обеспечивает научно-методическое руководство и контроль выполнения плана практики; руководитель практики от предприятия организует проведение практики студентов в полном соответствии с согласованной программой и планом прохождения практики. По итогам практики студент должен представить и защитить отчет в сроки, установленные вузом.

Базы практик по направлению подготовки 19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья» профиля «Технология консервов и пищевых концентратов» отражены в приложении З.

## **5. Ресурсное обеспечение ОПОП ВО по направлению подготовки 19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья»**

Ресурсное обеспечение ОПОП ВО по направлению 19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья» формируется на основе требований к условиям реализации основных профессиональных образовательных программ высшего образования, определяемых ФГОС ВО по направлению подготовки 19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья»

### **5.1. Кадровое обеспечение ОПОП ВО по направлению 19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья» (приложение И)**

Реализация ОПОП ВО программы бакалавриата по направлению 19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья» обеспечена не менее чем на 70% научно-педагогическими кадрами, имеющими базовое образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины, опыт деятельности в соответствующей профессиональной сфере и систематически занимающимися научной и (или) научно-методической деятельностью.

Не менее 70% (в приведенных к целочисленным значениям ставок) научно-педагогических работников обеспечивающих учебный процесс имеют ученые степени и ученые звания.

В общем числе научно-педагогических работников обеспечивающих учебный процесс не менее 10% (в приведенных к целочисленным значениям ставок) приходится на работников из числа руководителей и работников организаций, деятельность которых связана с профилем бакалавриата.

Сведения о кадровом обеспечении ОПОП ВО по направлению 19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья» приведены в приложении И.

### **5.2. Учебно-методическое и информационное обеспечение образовательного процесса при реализации ОПОП ВО**

Реализация ОПОП ВО программы бакалавриата по направлению 19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья» обеспечена не менее чем на 70% научно-педагогическими кадрами, имеющими базовое образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины, опыт деятельности в соответствующей профессиональной сфере и систематически занимающимися научной и (или) научно-методической деятельностью.

Основная профессиональная образовательная программа высшего образования должна обеспечиваться учебно-методической документацией и материалами по всеучебным курсам, дисциплинам (модулям) основной образовательной программы.

Внеаудиторная работа студентов сопровождается методическим обеспечением и обоснованием времени, затрачиваемого на ее выполнение. По основным дисциплинам ОПОП разработаны учебно-методические комплексы.

Каждый обучающийся обеспечен доступом к электронно-библиотечной системе, содержащей издания по основным изучаемым дисциплинам и сформированной по согласованию с правообладателями учебной и учебно-методической литературы. Электронно-библиотечная система обеспечивает возможность индивидуального доступа для каждого обучающегося из любой точки, в которой имеется доступ к сети Интернет. Оперативный обмен информацией с отечественными и зарубежными вузами и организациями осуществляется с соблюдением требований законодательства Российской Федерации об интеллектуальной собственности и международных договоров Российской Федерации в области интеллектуальной собственности. Для обучающихся обеспечен доступ к современным профессиональным базам данных, информационным справочным и поисковым системам, информационным ресурсам Научной библиотеки ФГБОУ ВО Красноярский ГАУ: полнотекстовой базе данных «Агропром за рубежом» на русском языке, доступ через удаленный терминал к ресурсам ЦНСХБ РАСХН; доступ к патентной информации на сайте «Роспатент», Электронной библиотеке диссертаций РГБ, научным

журналам научной электронной библиотеки eLiBRARY. Приобретен доступ к электронным библиотечным системам: «Лань».

Используемое программное обеспечение лицензировано.

Учебно-методическое и информационное обеспечение образовательного процесса при реализации ОПОП ВО представлено в приложении К.

### **5.3. Материально-техническое обеспечение ОПОП ВО**

Основные материально-технические условия для реализации образовательного процесса в Университете в соответствии с ОПОП ВО по направлению подготовки 19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья», обеспечивают проведение всех видов дисциплинарной и междисциплинарной подготовки, лабораторной, практической и научно-исследовательской работы обучающихся, предусмотренных учебным планом вуза и соответствуют действующим санитарным и противопожарным правилам и нормам.

Имеются специализированные учебные аудитории для проведения занятий лекционного и семинарского типа. Аудитории оснащены специальными техническими средствами обучения. Лаборатории оснащены необходимым лабораторным оборудованием.

Материально-техническое обеспечение ОПОП ВО по направлению подготовки 19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья» представлено в приложении Л.

## **6 Характеристики среды института, обеспечивающие развитие общекультурных (социально-личностных) компетенций выпускников**

Основные направления, принципы воспитательной работы со студентами института пищевых производств, целевые ориентиры и задачи заданы в соответствии с политикой университета в области качества.

Весь профессорско-преподавательский состав института способствует формированию и скорейшей социализации личности студента. Воспитание рассматривается как целенаправленная деятельность по формированию у студентов института нравственных, духовных и культурных ценностей, этических норм и общепринятых правил поведения в обществе, ориентированная на создание условий для развития и духовно-ценностной ориентации обучающихся на основе общечеловеческих и отечественных ценностей, оказания им помощи в жизненном самоопределении, нравственном, гражданском и профессиональном становлении.

В рамках реализации указанных целей выделено несколько направлений, которые, в совокупности, способствуют достижению единого результата:

- проведение культурно-массовых, физкультурно-спортивных, научно-просветительных мероприятий, организации досуга студентов;
- организация гражданского и патриотического воспитания студентов;
- создание и организация работы творческих, физкультурных и спортивных, научных объединений и коллективов, объединений студентов и преподавателей по интересам;
- изучение проблем студенчества и организация психологической поддержки, консультационной помощи;
- работа по обеспечению вторичной занятости студентов (трудовой, социально значимой);
- развитие материально-технической базы и объектов, предназначенных для организации внеучебных мероприятий.

В рамках этих направлений проводится следующая работа:

- патриотическое и гражданское воспитание студентов;
- нравственное и психолого-педагогическое воспитание;
- научно-исследовательская работа;
- совершенствование работы кураторов;
- спортивно-оздоровительная работа;
- профориентационная работа;

- творческая деятельность студентов.

Вопросы воспитания отражены в протоколах Совета института, Директората института, протоколах заседания кафедр реализуется соответствующая часть перспективного плана развития Института.

В целях совершенствования воспитательной работы в институте введена должность заместителя директора по воспитательной работе, деятельность которого регламентируется Уставом Красноярский ГАУ, Положением об институте, Должностной инструкцией.

Для активизации воспитательной деятельности преподавательского состава функционирует институт кураторства. Кураторы назначаются приказом ректора из числа профессорско-преподавательского состава на каждую академическую группу 1-2 курсов. Кроме того, за каждой академической группой первого курса закрепляются ассистенты из числа студентов старших курсов, магистров и аспирантов.

Ежегодно проводится День открытых дверей, задачей которого является дать представление об институте абитуриентам. Также ежегодно студенты института принимают участие в Слёте участников системы непрерывного образования Красноярский ГАУ, Кадровом форуме, где знакомятся с различными вакансиями в районах края, консультируются по вопросам трудоустройства со специалистами

Совместно с Отделом по практическому обучению и трудоустройству выпускников создан банк резюме и анкет выпускников, что облегчает обмен информацией о них с потенциальными работодателями, оформляются отзывы о выпускниках с места работы.

Гражданско-патриотическое направление воспитательной работы реализуется в содействии повышению гражданской активности студентов по участию в выборах различного уровня (Депутатов Государственной Думы, Городского Совета, главы г. Красноярска, президента РФ).

Студенты принимают активное участие в институтских, университетских, городских мероприятиях, посвященных государственным праздникам РФ и значимым датам в истории РФ (День народного единства и согласия, День Конституции, День России, День Победы, День Защитника Отечества, День города). В каждом учебном корпусе размещена Государственная символика России.

ФГБОУ ВО Красноярский ГАУ располагает семью общежитиями в черте г. Красноярска, в которых проживают студенты университета. Здания общежитий имеют технические паспорта, свидетельства о государственной регистрации, санитарно-эпидемиологическое заключение. Жилищно-бытовые условия проживания в общежитиях соответствуют санитарным нормам.

Со студентами института, проживающими в общежитиях, воспитательная работа ведётся согласно Устава Красноярский ГАУ, Положения о студенческом городке Красноярский ГАУ, Правилам внутреннего распорядка в студенческом общежитии.

Общежитие ежемесячно посещается заместителем директора по воспитательной работе, а также кураторами студенческих групп – в соответствии с графиком посещений. Студенты института пищевых производств принимают участие в смотре-конкурсе на лучшую комнату в общежитии в номинациях «Лучшая мужская комната», «Лучшая женская комната».

Спортивно-оздоровительная работа, проведение спортивно-массовых мероприятий и спортивных соревнований, работа спортивных секций координируется Спортивным клубом Красноярский ГАУ и Управлением по воспитательной работе Красноярский ГАУ.

Студенты института принимают участие в спортивных мероприятиях университета, большое количество студентов занимаются в различных спортивных секциях. Ежегодно проводятся спортивные праздники среди институтов. С целью пропаганды здорового образа жизни проводятся такие мероприятия как День борьбы со СПИДом, День борьбы с курением, День донора.

Трудовое воспитание – одна из составляющих воспитательной работы, поэтому студенты младших курсов оказывают помощь в наведении порядка и чистоты в помещениях

учебного корпуса. Студенты института участвуют в движении студенческих строительных отрядов.

Творческими достижениями в художественной самодеятельности, КВН, Творческий актив института работает совместно с культурно-досуговым центром Красноярский ГАУ, который организует проведение всех праздничных мероприятий вуза, как студенческих, так и мероприятий в различных структурных подразделениях. Мероприятия, проводимые совместно со Студенческим клубом: День посвящение первокурсников, День Св. Татьяны, День Св. Валентина, День борьбы со СПИДом, «Золотая середина», День защитника Отечества, Мисс Красноярский ГАУ, День знаний, Международный день студента, Международный женский день и т.д. Помимо этого студенты института участвуют в общегородских мероприятиях.

В университете реализуется программа школы студенческого актива «Я-лидер!» в рамках ее проводится выявление лидеров среди первокурсников.

## **7 Организация инклюзивного образования для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья**

Работу по поддержке инвалидов и обучающихся из числа с ВОЗ в университете осуществляет отдел социально-психологической работы и инклюзивного образования, основной целью которого является создание условий по обеспечению доступности образования инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья. Работа отдела скоординирована с деятельностью ряда структурных подразделений: Управление приемной комиссией (Профориентационная работа с абитуриентами, учет инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья на этапах их поступления), Дирекцией институтов (Сопровождение инклюзивного обучения обучающихся с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов их социокультурная реабилитация), Управлением информатизации и компьютерной безопасности (Развитие и обслуживание информационно-технологической базы инклюзивного обучения), Отделом дистанционных образовательных технологий (Реализация программ дистанционного обучения инвалидов), Центром практического обучения и трудоустройства (Содействие трудоустройству выпускников-инвалидов), Управлением капитального строительства и ремонта зданий (Развитие безбарьерной среды в образовательной организации).

Локальные нормативные акты ФГБОУ ВО Красноярский ГАУ содержат нормы по организации получения образования обучающимися с ограниченными возможностями здоровья и инвалидами:

- Положение об инклюзивном образовании
- План мероприятий по организации работы с обучающимися из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов
- Положение о порядке реализации дисциплины физическая культура по образовательным программам для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья
- Приказ № О-708 от 02.06.2015 «О приеме инвалидов и лиц с ОВЗ»

В случае поступления на данную образовательную программу инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья в вариативную часть Блока 1 «Дисциплины» учебного плана включаются специальные адаптационные дисциплины.

Это дисциплины социально-гуманитарного назначения, дисциплины для коррекции коммуникативных умений, а также дисциплины, направленные на освоение специальной информационно-компенсаторной техники приема-передачи учебной информации. Набор адаптационных дисциплин определяется ФГБОУ ВО Красноярский ГАУ исходя из конкретной ситуации и индивидуальных потребностей обучающихся лиц с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов.

Лица с ограниченными возможностями здоровья и инвалиды имеют возможность обучаться по индивидуальному плану. Приобретение по индивидуальному плану лиц с

ограниченными возможностями здоровья и инвалидов, срок получения образования по программе бакалавриата, может быть увеличен по их желанию (письменному заявлению), но не более чем на 1 год по сравнению со сроком получения образования для соответствующей формы обучения.

При составлении индивидуального плана обучения предусмотрены различные формы проведения занятий: аудиторные занятия (в академической группе и индивидуально), на дому с использованием дистанционных образовательных технологий.

При определении мест прохождения практик обучающимися, имеющими инвалидность, учитываются рекомендации, данные по результатам медикосоциальной экспертизы, содержащиеся в индивидуальной программе реабилитации инвалида, относительно рекомендованных условий и видов труда. При необходимости для прохождения практик создаются специальные рабочие места в соответствии с характером нарушений, а также с учетом профессионального вида деятельности и характера труда.

Согласно Положению об инклюзивном образовании для обучения лиц с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов предусмотрено электронное обучение и дистанционные образовательные технологии с возможностью приема-передачи информации в доступных для них формах.

Для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья устанавливается особый порядок освоения дисциплины «физическая культура» на основании соблюдения принципов здоровьесбережения и адаптивной физической культуры. При проведении занятий специалист учитывает вид и тяжесть нарушений организма обучающегося с ограниченными возможностями здоровья и инвалида.

Создание безбарьерной среды в Красноярском ГАУ учитывает потребности лиц с нарушениями зрения, с нарушениями слуха, с нарушениями опорно-двигательного аппарата.

Территория студенческого городка ФГБОУ ВО Красноярский ГАУ соответствует условиям беспрепятственного, безопасного и удобного передвижения инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья. Обеспечена доступность путей движения, выделено место для парковки автотранспортных средств инвалидов (ул. Стасовой, 44И). Вход в учебный корпус оборудован пандусами, поручнями, информационными табличками, системой вызова персонала для инвалидов (кнопка вызова персонала). Помещения, где могут находиться люди на креслах-колясках, размещены на уровне доступного входа. Ширина коридоров соответствуют требованиям нормативных для передвижения инвалидов-колясочников. В здании функционирует лифт.

Комплексная информационная система для ориентации и навигации обучающихся с нарушениями зрения в пространстве образовательной организации включает визуальную и тактильную информацию (Мира, 90; Ленина, 117, Свободный, 70; ул. Стасовой, 44А; ул. Стасовой, 44Б; ул. Стасовой, 44Д; ул. Стасовой, 44И).

Для инвалидов-колясочников приобретен мобильный гусеничный лестничный подъемник T09 Roby.

В учебных аудиториях (ул. Стасовой, 44А ауд. 0-01, ул. Стасовой, 44 Д ауд. 1-18, ул. Стасовой, 44И ауд. 1-08), оборудованы специальные рабочие места для обучающихся-колясочников. Что предполагает увеличение размера зоны на одно место с учетом подъезда и разворота кресла-коляски, увеличения ширины прохода между рядами столов, замену двухместных столов на одноместные.

Для обучающихся с нарушением зрения приобретен переносной видеоувеличитель (ул. Стасовой, 44И). Для обучающихся с нарушением слуха приобретен переносной радиокласс (ул. Стасовой, 44И).

В учебных корпусах (ул. Стасовой, 44А; ул. Стасовой, 44Д; ул. Стасовой, 44И) и библиотеке (ул. Стасовой, 44Г) оборудованы санитарно-гигиенические комнаты для обучающихся с нарушениями опорно-двигательного аппарата. В туалетных кабинках установлены поручни. Раковины находятся на высоте 0,8 м и оборудованы поручнями.

## **8 Нормативно-методическое обеспечение системы оценки качества освоения студентами ОПОП по направлению подготовки**

В соответствии с ФГОС ВО бакалавриата по направлению подготовки 19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья» - оценка качества освоения обучающимися основных образовательных программ включает текущий контроль успеваемости, промежуточную и государственную итоговую аттестацию обучающихся.

### **8.1 Текущий контроль успеваемости и промежуточная аттестация**

В соответствии с требованиями ФГОС ВО для аттестации обучающихся на соответствие их персональных достижений поэтапным требованиям соответствующей ОПОП предусматривается использование фондов оценочных средств (прил.Н) для проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации.

Фонды оценочных средств могут включать:

- тестовые задания по дисциплине по всем дидактическим единицам;
- перечень вопросов к экзамену/зачету;
- перечень и содержание значимых кейсов (компетентностно-ориентированных заданий);
- перечень и сценарии деловых игр;
- перечень тем курсовых проектов (работ);
- перечень тем учебных проектов;
- перечень тем научно-исследовательских работ;
- перечень тем выпускных квалификационных работ;
- комплексные оценочные средства (аттестационно-педагогические измерительные материалы);
- контрольные работы;
- контрольно-оценочные средства для междисциплинарного экзамена.

А так же иные формы контроля, позволяющие оценить степень сформированности компетенций обучающихся.

Положение о проведении текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся утверждается в порядке, предусмотренном Уставом высшего учебного заведения.

В соответствии с планами учебно-воспитательных процессов и графиками учебных процессов проводится промежуточная аттестация студентов в период сессий и ежемесячно в течение семестра, когда каждый студент получает рейтинговую оценку текущей успеваемости. Данный вид контроля позволяет проследить динамику успеваемости каждого студента и при необходимости проводить индивидуальную работу по конкретным предметам в виде консультаций, дополнительных занятий, углубления знаний. В целом такая форма промежуточного контроля знаний студентов является стимулирующей, организующей и профилактической.

Экзаменационные сессии проводятся 2 раза в течение учебного года: зимняя - в январе-феврале; летняя - в мае-июне. В период сессии студенты получают промежуточную оценку знаний за семестр или за год занятий в форме зачета, зачета с оценкой или экзамена. Для получения зачета студент должен иметь положительные результаты текущей успеваемости в течение семестра и набрать 60 баллов по модульно-рейтинговой системе оценки текущей успеваемости. Ему также необходимо показать знание теоретического материала на уровне его воспроизведения и формирования умений и навыков в применении этих знаний при решении конкретных практических задач.

Экзамен проводится в устной или письменной форме по экзаменационным билетам или в виде тестирования. При проведении экзамена по итогам одного семестра, как правило, идет проверка теоретического курса знаний студентов.

### **8.2 Государственная итоговая аттестация выпускников ОПОПВО бакалавриата**

Итоговая аттестация выпускника высшего учебного заведения является обязательной и осуществляется после освоения образовательной программы в полном объеме.

Итоговые аттестационные испытания предназначены для определения практической и теоретической подготовленности бакалавра к выполнению профессиональных задач, установленных настоящим федеральным государственным образовательным стандартом.

Аттестационные испытания, входящие в состав государственной итоговой аттестации выпускника, должны полностью соответствовать основной образовательной программе высшего образования, которую он освоил за время обучения.

В соответствии с ФГОС ВО по направлению подготовки 19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья» профиля «Технология консервов и пищевых концентратов» государственная итоговая аттестация включает сдачу государственного экзамена и защиту выпускной квалификационной работы. Программа государственной итоговой аттестации представлена в приложении М.

Выпускная квалификационная работа должна быть представлена в форме рукописи и иллюстративного материала (чертежей, таблиц, графиков, рисунков).

Время, отводимое на подготовку выпускной квалификационной работы, составляет четыре недели.

## **9 Другие нормативно-методические документы и материалы, обеспечивающие качество подготовки обучающихся**

Для обеспечения качества подготовки обучающихся в ФГБОУ ВО Красноярский ГАУ разработана, внедрена и сертифицирована система менеджмента качества (СМК) гарантирующая качество предоставляемых образовательных услуг и научно-исследовательских разработок.

В области обеспечения качества подготовки бакалавров университет руководствуется следующими документами:

- Методическая инструкция по разработке АПИМ, организации и проведении аттестационного бланкового тестирования
- Правила внутреннего распорядка обучающихся
- Положение о порядке перевода, восстановления и отчисления студентов
- Положение об обучении по индивидуальному учебному плану
- Промежуточная аттестация студентов
- Положение о модульно-рейтинговой системе подготовки студентов
- Положение об организации практик
- Положение о программе учебной практики студентов
- Положение о программе производственной практики студентов
- Положение об итоговой государственной аттестации выпускников
- Положение о фонде оценочных средств ФГБОУ ВО «Красноярский государственный аграрный университет»
- Положение об организации проведения дисциплин по выбору ФГБОУ ВО «Красноярский государственный аграрный университет»
- Положение о самостоятельной работе студентов ФГБОУ ВО «Красноярский государственный аграрный университет»
- Положение об инклюзивном образовании
- Положение об организации образовательного процесса с применением электронного обучения и дистанционных образовательных технологий
- Положение о функционировании электронной информационно-образовательной среды
- Положение о портфолио обучающихся ФГБОУ ВО «Красноярский государственный аграрный университет» и др.

Все нормативные документы и положения, касающиеся образовательного процесса, размещены на сайте ФГБОУ ВО Красноярский ГАУ – [www.kgau.ru](http://www.kgau.ru)

## **10 Регламент по организации периодического обновления ОПОП ВОв целом и составляющих ее документов**

В соответствии с требованиями ФГОС ВО основные профессиональные образовательные программы обновляются и корректируются ежегодно в части состава установленных университетом дисциплин (модулей) учебного плана, а также содержания УМК и программ практик.

Обновление и корректировка ОПОП ВО происходят с учетом развития науки техники, культуры, экономики, технологий и социальной сферы, а также с учетом мнения не менее трех основных работодателей.

Ежегодно на заседании методической комиссии и Совета института производится обсуждение предложений по внесению изменений в учебные планы по направлениям подготовки.

Изменения, вносимые в ОПОП ВО, представляются директором отдела лицензирования и оценки качества образования и сопровождаются следующими документами:

- служебная записка;
- выписка из протокола заседания методической комиссии (и)или Совета института;
- измененные документы.

Решение об обновлении и корректировке ОПОП ВО принимает Научно-методический совет ФГБОУ ВО Красноярский ГАУ.