

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

Утверждаю:

Ректор ФГБОУ ВО Красноярский ГАУ


Н. И. Пыжикова

« 25 » марта 2016 г.

0707-16/20

номер внутривузовской регистрации

Основная профессиональная образовательная программа высшего образования

Направление подготовки: **19.04.02 «Продукты питания из
растительного сырья»**

профиль: **«Новые пищевые продукты для рационального и
сбалансированного питания»**

Квалификация (степень) выпускника

Магистр

Нормативный срок освоения программы

2 года

форма обучения

очная

ФГОС ВО утвержден приказом Министерства образования
Российской Федерации 20 ноября 2014 г. № 1481

Красноярск 2016

СОДЕРЖАНИЕ

1. Общие положения	3
1.1 Основная профессиональная образовательная программа (ОПОП) магистратуры, реализуемая ФГБОУ ВО Красноярский государственный аграрный университет по направлению подготовки 19.04.02. «Продукты питания из растительного сырья» профиль: <i>Новые пищевые продукты для рационального и сбалансированного питания</i>	3
1.2 Нормативные документы для разработки ОПОП магистратуры по направлению подготовки 19.04.02. «Продукты питания из растительного сырья»	3
1.3 Общая характеристика вузовской основной образовательной программы высшего образования (бакалавриат)	3
1.3.1 Цель (миссия) ОПОП магистра	3
1.3.2 Срок освоения ОПОП магистратуры	4
1.3.3 Трудоемкость ОПОП магистратуры	4
1.4 Требования к абитуриенту	5
2 Характеристика профессиональной деятельности выпускника ОПОП по направлению подготовки 19.04.02. «Продукты питания из растительного сырья»	5
2.1 Область профессиональной деятельности выпускника	5
обучение и повышение квалификации специалистов, работающих на производстве	6
2.2 Объекты профессиональной деятельности выпускника	6
2.3 Виды профессиональной деятельности выпускника	6
2.4 Задачи профессиональной деятельности выпускника	6
3. Компетенции выпускника как совокупный ожидаемый результат образования по завершении освоения данной ОПОП ВО	8
4 Документы, регламентирующие содержание и организацию образовательного процесса при реализации ОПОП	10
4.1 Паспорта и программы компетенций	10
4.2 Календарный учебный график	10
4.3 Учебный план подготовки магистра	10
4.4 Рабочие программы учебных курсов, предметов, дисциплин (модулей)	11
4.5 Программы учебной и производственной практик	11
5. Ресурсное обеспечение ОПОП ВО по направлению подготовки 19.04.02 «Продукты питания из растительного сырья»	12
5.1. Кадровое обеспечение ОПОП ВО по направлению 19.04.02 «Продукты питания из растительного сырья» (приложение И)	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	16
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 ОПОП ВО магистратуры	18
9 Другие нормативно-методические документы и материалы, обеспечивающие качество подготовки обучающихся	19
10 Регламент по организации периодического обновления ОПОП ВО в целом и составляющих ее документов	19

1. Общие положения

1.1 Основная профессиональная образовательная программа (ОПОП) магистратуры, реализуемая ФГБОУ ВО Красноярский государственный аграрный университет по направлению подготовки 19.04.02. «Продукты питания из растительного сырья» профиль: *Новые пищевые продукты для рационального и сбалансированного питания*

Основная образовательная программа профессионального обучения представляет собой учебно-методическую документацию, определяющую рекомендуемые объем и содержание образования магистратуры по направлению подготовки 19.04.02. «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 магистратуры по направлению подготовки 19.04.02. «Продукты питания из растительного сырья»

Нормативную правовую базу разработки ОПОП магистратуры 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 (магистратура) 19.04.02 «Продукты питания из растительного сырья», утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 20 ноября 2014 г, № 1481 (прил. А);

- Устав ФГБОУ ВО «Красноярский государственный аграрный университета».

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

1.3.1 Цель (миссия) ОПОП магистра

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.

Профессиональная деятельность выпускника направления подготовки 19.04.02

«Продукты питания из растительного сырья» профиль: Новые пищевые продукты для рационального и сбалансированного питания является:

- разработка идеологии, определение и реализация основных направлений научно-технического прогресса в отрасли;
- создание и реализация технологий новых пищевых продуктов в соответствии с государственной политикой Российской Федерации в области здорового питания населения на основе проведенных научных исследований;
- разработка нормативно-технической документации; организацию входного контроля качества сырья растительного и животного происхождения, технологических добавок и улучшителей, производственный контроль качества сырья, полуфабрикатов и параметров технологического процесса производства;
- управление качеством готовой продукции;
- контроль над соблюдением экологической чистоты технологических процессов;
- подбор технологического оборудования для совершенствования существующих производств и реализации новых технологических решений;
- обучение и повышение квалификации специалистов, работающих на производстве.

Целью ОПОП 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.

1.3.2 Срок освоения ОПОП магистратуры

Нормативный срок освоения ОПОП по очной форме обучения 2 года, в соответствии с ФГОС ВО по направлению подготовки 19.04.02 «Продукты питания из растительного сырья» профиль: *Новые пищевые продукты для рационального и сбалансированного питания.*

1.3.3 Трудоемкость ОПОП магистратуры

Трудоемкость освоения студентом ОПОП ВО за весь период обучения в соответствии с ФГОС ВО составляет 120 зачетных единиц (4320 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 19.04.02. «Продукты питания из растительного сырья» профиль: *Новые пищевые продукты для рационального и сбалансированного питания*

Код учебного цикла ОПОП	Блоки дисциплин и их основные разделы	Общая трудоемкость по стандарту/учебному плану, ЗЕТ	Общая трудоемкость по стандарту, часов
Б1	Дисциплины (модули), суммарно	51-60/60	2160
	<i>Базовая часть, суммарно</i>	15-18/18	648
	<i>Вариативная часть, суммарно</i>	36-42/42	1512
Б2	Практики	51-63/54	1944
	<i>Базовая часть (при наличии), суммарно</i>	-	-
	<i>Вариативная часть, суммарно</i>	51-63/54	1944
Б3	Государственная итоговая аттестация	6-9/6	216
	<i>Базовая часть, суммарно</i>	6-9/6	216
Общий объем программы в зачетных единицах		120/127	4572
ФТД.00	Факультативные дисциплины	7	252

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, а также положительно сданные вступительные испытания и прохождение по конкурсу.

2 Характеристика профессиональной деятельности выпускника ОПОП по направлению подготовки 19.04.02. «Продукты питания из растительного сырья»

2.1 Область профессиональной деятельности выпускника

Область профессиональной деятельности магистров включает:

- разработку идеологии, определение и реализация основных направлений научно-технического прогресса в отрасли;
- создание и реализация технологий новых пищевых продуктов в соответствии с государственной политикой Российской Федерации в области здорового питания населения на основе проведенных научных исследований;
- разработку нормативно-технической документации;
- организацию входного контроля качества сырья растительного и животного происхождения, технологических добавок и улучшителей, производственный контроль качества сырья, полуфабрикатов и параметров технологического процесса производства;
- управление качеством готовой продукции;
- контроль над соблюдением экологической чистоты технологических процессов;
- подбор технологического оборудования для совершенствования существующих производств и реализации новых технологических решений;

обучение и повышение квалификации специалистов, работающих на производстве

2.2 Объекты профессиональной деятельности выпускника

Объектами профессиональной деятельности магистров являются:

- современные технологии пищевых продуктов, разработка новых технологических решений и новых видов продуктов питания из растительного сырья;
- продовольственное сырье растительного и животного происхождения, пищевые макро- и микроингредиенты (микронутриенты и физиологические функциональные ингредиенты), технологические добавки и улучшители, выполняющие технологические функции, для придания пищевым продуктам определенных свойств и сохранения их качества;
- нормативная и техническая документация;
- современные методы управления технологическими процессами, технологическое оборудование пищевых предприятий, методы и средства контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, система производственного контроля и система управления качеством.

2.3 Виды профессиональной деятельности выпускника

Магистр по направлению подготовки 15.04.02 Продукты питания из растительного сырья готовится к следующим видам профессиональной деятельности: производственно-технологическая; научно-исследовательская; организационно-управленческая; проектно-технологическая; педагогическая.

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

2.4 Задачи профессиональной деятельности выпускника

Магистр по направлению подготовки **19.04.02 Продукты питания из растительного сырья** должен решать следующие профессиональные задачи в соответствии с видами профессиональной деятельности:

производственно-технологическая деятельность:

- изучение научно-технической информации, отечественного и зарубежного опыта в сфере производства продуктов питания из растительного сырья;
- организация мероприятий по повышению эффективности использования сырьевых ресурсов, внедрение прогрессивных технологий для выработки готовых изделий с заданным составом и свойствами;
- поиск путей и разработка способов решения нестандартных производственных задач;
- разработка способов снижения трудоемкости производства продуктов питания из растительного сырья, позволяющих повысить производительность труда;
- организация эффективной системы контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции на базе стандартных и сертификационных испытаний, анализ проблемных производственных ситуаций, решение проблемных задач и вопросов;

научно-исследовательская деятельность:

- сбор, обработка, анализ и систематизация научно-технической информации по тематике исследования;
- разработка новых технологий и технологических решений для производства продуктов питания из растительного сырья;
- разработка новых методик проведения исследований свойств сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, позволяющих создавать современные

информационно-измерительные комплексы для проведения контроля качества;

- разработка программ и проведение научных исследований, анализ полученных результатов;

- создание математических моделей, позволяющих исследовать и оптимизировать параметры технологического процесса производства и улучшать качество готовых изделий;

- внедрение результатов исследований и разработок;

- подготовка и проведение семинаров, конференций, симпозиумов по соответствующей тематике;

- организационно-управленческая деятельность:

- организация работы коллектива исполнителей, принятие исполнительских решений в условиях спектра мнений, определение порядка выполнения работ;

- поиск рациональных решений при создании новых видов продукции с учетом требований качества и стоимости, безопасности и экологической чистоты;

- организация в подразделениях работ по разработке и совершенствованию технологии производства продуктов питания из растительного сырья;

- организация работы по промышленной безопасности, профилактике производственного травматизма, профессиональных заболеваний, предотвращению экологических нарушений;

- подготовка заявок на изобретения и оформление патентных документов; разработка систем управления качеством технологии производства продуктов питания из растительного сырья на основе стандартов Международной организации по стандартизации серии ИСО 9000;

проектно-технологическая деятельность:

- использование информации и нормативно-технического обеспечения проектной деятельности;

- использование современных методов и средств проектирования для разработки технологических проектов в области производства продуктов питания из растительного сырья;

- сбор исходных данных, разработка проектных предложений, бизнес-планов и технико-экономических обоснований реализации проектов нового строительства, реконструкции или модернизации производства;

- использование систем автоматизированного проектирования (системы автоматизированного проектирования, автоматизированной системы управления техническим процессом), применяемых действующими отраслевыми проектными организациями;

- анализ и поиск наиболее обоснованных проектных решений в условиях многокритериальности, разработка технологической части и реализация проекта в области производства пищевых продуктов из растительного сырья;

педагогическая деятельность:

- подбор научной и учебной литературы и учебно-методической документации для проведения занятий;

- проведение занятий (лекции, семинары, лабораторные и практические занятия) с работниками промышленных предприятий и организаций, научно-исследовательских институтов и других организаций по вопросам, относящимся к практической деятельности магистра;

- владение современными методами и средствами обучения;

- участие в учебной деятельности организации, осуществляющей образовательную деятельность по реализации образовательных программ магистратуры в области продовольственных технологий (лабораторные, практические и семинарские занятия).

3. Компетенции выпускника как совокупный ожидаемый результат образования по завершении освоения данной ОПОП ВО

Выпускник по направлению подготовки 15.04.02 *Продукты питания из растительного сырья* должен обладать следующими общекультурными компетенциями (ОК):

- способностью к абстрактному мышлению, анализу, синтезу (ОК-1);
- готовностью действовать в нестандартных ситуациях, нести социальную и этическую ответственность за принятые решения (ОК-2);
- готовностью к саморазвитию, самореализации, использованию творческого потенциала (ОК-3).

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

- готовностью к коммуникации в устной и письменной формах на русском и иностранном языках для решения задач профессиональной деятельности (ОПК-1);
- готовностью руководить коллективом в сфере своей профессиональной деятельности, толерантно воспринимая социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия (ОПК-2);
- способностью разрабатывать эффективную стратегию и формировать политику предприятия, обеспечивать пищевое предприятие материальными и финансовыми ресурсами, разрабатывать новые конкурентоспособные концепции (ОПК-3);
- способностью устанавливать требования к документообороту на предприятии (ОПК-4);
- способностью создавать и поддерживать имидж организации (ОПК-5).

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

производственно-технологическая деятельность:

- способностью обеспечить реализацию технологического процесса на основе технического регламента, организовать эффективную систему контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции на основе стандартных и сертификационных испытаний (ПК-1);
- способностью к профессиональной эксплуатации современного технологического оборудования, в том числе лабораторного и приборов (ПК-2);
- способностью использовать знания новейших достижений техники и технологии в своей производственно-технологической деятельности (ПК-3);
- способностью разрабатывать предложения по повышению эффективности технологического процесса производства, снижению трудоемкости производства продукции, сокращению расхода сырья, материалов, энергоресурсов и повышение производительности труда (ПК-4);
- готовностью применять основные принципы рационального использования природных ресурсов и защиты окружающей среды (ПК-5);

научно-исследовательская деятельность:

- способностью использовать глубокие специализированные профессиональные теоретические и практические знания для проведения исследований, на основе моделирования биокаталитических, химических, биохимических, физико-химических, микробиологических, биотехнологических, тепло- и массообменных, реологических процессов, протекающих при производстве продуктов питания из растительного сырья (ПК-6);
- способностью свободно владеть фундаментальными разделами техники и технологии производства продуктов питания из растительного сырья, необходимыми для

- решения научно-исследовательских и научно-производственных задач в отрасли (ПК-7);
- способностью самостоятельно ставить задачу, планировать и проводить исследования, прогнозировать и оценивать результаты исследований (ПК-8);
 - применением современных информационных технологий, оборудования, отечественного и зарубежного опыта для самостоятельного определения задач и проведения научных исследований в области производства продуктов питания из растительного сырья (ПК-9);
 - способностью осуществлять сбор, обработку, анализ и систематизацию научно-технической информации по тематике исследования (ПК-10);
 - способностью разрабатывать методики для проведения контроля свойств сырья, полуфабрикатов и готовых продуктов, позволяющих создавать информационно-измерительные системы (ПК-11);
 - способностью научно обосновывать разработку и создавать новые продукты питания для решения научных и практических задач (ПК-12);
 - способностью создавать модели, позволяющие исследовать и оптимизировать параметры технологических процессов, улучшать качество готовой продукции (ПК-13);
 - способностью анализировать результаты научных исследований с целью их внедрения и использования в практической деятельности (ПК-14);
 - готовностью использовать практические навыки составления и оформления научно-технической документации, научных отчетов, обзоров, докладов и статей (ПК-15);
 - готовностью использовать процедуры защиты интеллектуальной собственности (ПК-16);

организационно-управленческая деятельность:

- владением профессионально-профилированными знаниями в области информационных технологий, использования современных компьютерных сетей, программных продуктов и ресурсов информационно-телекоммуникационной сети "Интернет" (далее - сеть "Интернет") для решения задач профессиональной деятельности, в том числе находящихся за пределами профильной подготовки (ПК-17);
- способностью использовать практические навыки в организации и управлении научно-исследовательскими и производственно-технологическими работами, в том числе при проведении экспериментов (ПК-18);
- способностью организовать выполнение инновационных программ в области производства продуктов питания из растительного сырья, разрабатывать соответствующие проекты и обеспечить условия для их реализации (ПК-19);
- готовностью к практическому использованию углубленных знаний в области управления процессом производства продуктов питания из растительного сырья (ПК-20);

проектно-технологическая деятельность:

- способностью проводить анализ и поиск наиболее обоснованных проектных решений для предприятий по выпуску продуктов питания из растительного сырья (ПК-21);
- готовностью участвовать в разработке проектных предложений и бизнес-планов и технико-экономических обоснований строительства новых, реконструкции и модернизации действующих предприятий по выпуску продуктов питания из растительного сырья (ПК-22);
- готовностью применять инженерные знания для разработки и реализации технологических частей проектов по производству продуктов питания из растительного сырья (ПК-23);
- способностью формулировать технические задания и задания на проектирование, разрабатывать и использовать средства автоматизации (автоматизированные системы управления технологическим процессом, системы автоматизированного проектирования) при проектировании и технологической подготовке производства (ПК-24);

педагогическая деятельность:

- способностью подбирать научную и учебную литературу и учебно-методическую документацию для проведения занятий (ПК-25);

- готовностью проводить занятия (лекции, семинары, лабораторные и практические занятия) с работниками промышленных предприятий и организаций, научно-исследовательских институтов по вопросам, относящимся к практической деятельности магистра (ПК-26);

владением современными методами и средствами обучения (ПК-27).

Матрица компетенций, реализуемых по направлению подготовки 15.04.02 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 15.04.02 «Продукты питания из растительного сырья» содержание и организация образовательного процесса при реализации данной ОПОП регламентируется учебным планом магистратуры; 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 15.04.02 Продукты питания из растительного сырья представлены в приложении Б.

Матрица компетенций, реализуемых по направлению подготовки 15.04.02 «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 (приложение Г).

Проектирование бюджета времени и учебного плана подготовки магистра по направлению подготовки 19.04.02 «Продукты питания из растительного сырья» профиля «Новые пищевые продукты для рационального и сбалансированного питания» выполнено в соответствии с требованиями ФГОС ВО.

4.3 Учебный план подготовки магистра

Представленный учебный план по направлению подготовки 19.04.02. «Продукты питания из растительного сырья» профиля «Новые пищевые продукты для рационального и сбалансированного питания» 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 (приложение Д).

В приложении представлен полностью разработанный учебный план по направлению подготовки 19.04.02 «Продукты питания из растительного сырья», по структуре соответствующий требованиям ФГОС ВО.

Учебный план магистратуры 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 «магистр».

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 магистратуры обсуждался с представителями работодателей, общественных организаций и нашел соответствующую поддержку.

Анализ учебного плана показывает: учебный план, и бюджет времени соответствует структуре ОПОП ВО; 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 7 зачетных единиц за весь период обучения.

Максимальный объем аудиторных учебных занятий в неделю при освоении основной образовательной программы в очной форме обучения составляет 27 академических часов, что не превышает критериального значения 27 академических часов, установленного ФГОС ВО.

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 разрабатываются фонды оценочных средств.

В программах заложены интерактивные методы 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 19.04.02 «Продукты

питания из растительного сырья» профиля «Новые пищевые продукты для рационального и сбалансированного питания» раздел основной образовательной программы магистратуры является обязательным и представляет собой вид учебных занятий, непосредственно ориентированных на профессионально-практическую подготовку обучающихся.

В процессе обучения студенты последовательно проходят учебную (педагогическую) практику, научно-исследовательскую работу, производственную практику (технологическую, практику по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности, 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 за выполнением 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 19.04.02 «Продукты питания из растительного сырья» профиля «Новые пищевые продукты для рационального и сбалансированного питания» отражены в приложении З.

5. Ресурсное обеспечение ОПОП ВО по направлению подготовки 19.04.02 «Продукты питания из растительного сырья»

Ресурсное обеспечение ОПОП ВО по направлению 19.04.02 «Продукты питания из растительного сырья» формируется на основе требований к условиям реализации основных профессиональных образовательных программ высшего образования, определяемых ФГОС ВО по направлению подготовки 19.04.02 «Продукты питания из растительного сырья»

5.1. Кадровое обеспечение ОПОП ВО по направлению 19.04.02 «Продукты питания из растительного сырья» (приложение И)

Реализация ОПОП ВО программы магистратуры по направлению 19.04.02 «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 80% (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 магистратуры.

Сведения о кадровом обеспечении ОПОП ВО по направлению 19.04.02 «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 магистратуры по направлению 19.04.02 «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 всем учебным 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 19.04.02 «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 19.04.02 «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 (трудоустрой, 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 7 общежитиями в черте г. Красноярска в которых проживают студенты университета. Здания общежитий имеют технические паспорта, свидетельства о государственной регистрации, санитарно-эпидемиологические заключения. 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.

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. При обучении по индивидуальному плану лиц с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов, срок получения образования по программе магистратуры, 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 здоровья, бережения 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 магистратуры по направлению подготовки 19.04.02 «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 персональным 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 ОПОП ВО магистратуры

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 магистратуры 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 19.04.02 «Продукты

питания из растительного сырья» профиля «Новые пищевые продукты для рационального и сбалансированного питания» государственная итоговая аттестация включает защиту выпускной квалификационной работы и сдачу государственного экзамена. 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 пять недель.

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 магистров 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, положения касающиеся образовательного процесса размещены на сайте ФГБОУ ВО Красноярский ГАУ – www.kgau.ru

10 Регламент по организации периодического обновления ОПОП ВО в 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 в отдел 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.