

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

« 30 » марта 2018 г.

01017 / 18/9
номер внутривузовской регистрации



**Основная профессиональная образовательная программа
высшего образования**

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

Направленность: **«Управление качеством и безопасностью продукции АПК»**

Квалификация выпускника
Магистр

форма обучения
очная

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

Красноярск 2018

Основная профессиональная образовательная программа высшего образования (ОПОП ВО) составлена в соответствии с требованиями ФГОС ВО по направлению подготовки 19.04.02 Продукты питания из растительного сырья¹, направленность Управление качеством и безопасностью продукции АПК

Разработчики:

Матюшев В.В. д.т.н., профессор, зав. кафедрой Товароведение и управление качеством продукции АПК;

Чаплыгина И.А. к.б.н., доцент кафедры Товароведение и управление качеством продукции АПК, зам. директора по УР.

ОПОП ВО рассмотрена на заседании методической комиссии Института пищевых производств (ИПП)

Протокол № 7 от «24» марта 2018 г

Председатель методической комиссии ИПП Д.А. Кох

ОПОП ВО рассмотрена на заседании Ученого совета ИПП

Протокол № 7 от «23» марта 2018 г

Секретарь Ученого совета ИПП Я.В. Смольникова

¹ ОПОП ВО составлена с учетом данных справочно-информационной системы «Консультант Плюс»

СОДЕРЖАНИЕ

1. Общие положения.....	4
1.1 Основная профессиональная образовательная программа высшего образования, реализуемая Университетом по направлению подготовки 19.04.02 «Продукты питания из растительного сырья» направленность: Управление качеством и безопасностью продукции АПК.....	4
1.2 Нормативные документы для разработки ОПОП ВО магистратуры по направлению подготовки 19.04.02 «Продукты питания из растительного сырья».....	4
1.3 Общая характеристика ОПОП ВО.....	4
1.3.1 Цель (миссия) ОПОПВО.....	4
1.3.2 Срок освоения ОПОП ВО.....	5
1.3.3 Трудоемкость ОПОП ВО.....	5
1.4 Требования к поступающим на обучение.....	5
2 Характеристика профессиональной деятельности выпускника ОПОП по направлению подготовки 19.04.02 «Продукты питания из растительного сырья».....	6
2.1 Область профессиональной деятельности выпускника.....	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. Программные документы интегрирующего междисциплинарного и сквозного характера, обеспечивающие целостность компетентностно-ориентированной ОПОП.....	10
4.1.1 Календарный учебный график.....	10
4.1.2 Компетентностно-ориентированный учебный план.....	11
4.2 Дисциплинарно-модульные программные документы компетентностно-ориентированной ОПОП.....	13
4.2.1 Рабочие программы учебных курсов, предметов, дисциплин (модулей).....	13
4.2.2 Программы учебной и производственной практик.....	14
5. Ресурсное обеспечение ОПОП направлению подготовки 19.04.02«Продукты питания из растительного сырья».....	15
5.1 Учебно-методическое и информационное обеспечение образовательного процесса при реализации ОПОП ВО.....	15
5.2 Кадровое обеспечение ОПОП ВО по направлению 19.04.02«Продукты питания из растительного сырья».....	16
5.3. Основные материально-технические условия для реализации образовательного процесса в Университете в соответствии с ОПОП ВО.....	16
5.4 Финансовое обеспечение реализации ОПОП ВО.....	17
6 Характеристики среды института, обеспечивающие развитие общекультурных (социально-личностных) компетенций выпускников.....	17
7 Организация инклюзивного образования для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья.....	19
8 Нормативно-методическое обеспечение системы оценки качества освоения студентами ОПОП по направлению подготовки.....	21
8.1 Фонды оценочных средств для проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации.....	21
8.2 Государственная итоговая аттестация выпускников.....	22
9 Другие нормативно-методические документы и материалы, обеспечивающие качество подготовки обучающихся.....	22
10 Регламент по организации периодического обновления ОПОП ВО в целом и составляющих ее документов.....	23
11 Согласование ОПОП с работодателем.....	23

1. Общие положения

1.1 Основная профессиональная образовательная программа высшего образования, реализуемая Университетом по направлению подготовки 19.04.02 «Продукты питания из растительного сырья» направленность: Управление качеством и безопасностью продукции АПК

Основная профессиональная образовательная программа (ОПОП) магистратуры, реализуемая в ФГБОУ ВО Красноярский ГАУ по направлению подготовки 19.04.02 «Продукты питания из растительного сырья» направленность «Управление качеством и безопасностью продукции АПК», представляет собой систему документов, разработанную и утвержденную с учетом требований рынка труда на основе ФГОС.

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), оценочные средства и другие материалы, обеспечивающие качество подготовки обучающихся, а также программы учебных и производственных практик, календарный учебный график и методические материалы, обеспечивающие реализацию соответствующей образовательной технологии.

1.2 Нормативные документы для разработки ОПОП ВО магистратуры по направлению подготовки 19.04.02 «Продукты питания из растительного сырья»

Нормативную правовую базу разработки ОПОП магистратуры составляют:

- Федеральный закон Российской Федерации «Об образовании в Российской Федерации» от 29.12.2012 № 273-ФЗ;
- «Порядок организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам высшего образования – программам бакалавриата, программам специалитета, программам магистратуры» утвержден приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 05.04.2017 г. № 301;
- «Порядок проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам высшего образования – программам бакалавриата, программам специалитета, программам магистратуры» утвержден приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 29.06.2015 г. № 636;
- «Положение о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы высшего образования» утвержден приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 27.11.2015 г. № 1383;
- Методические рекомендации Минобрнауки РФ по организации образовательного процесса для обучения инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья в образовательных организациях высшего образования, в том числе оснащенные образовательного процесса от 08.04.2014 г. № АК-44/05вн;
- Федеральным государственным образовательным стандартом высшего профессионального образования по направлению подготовки 19.04.02 «Продукты питания из растительного сырья» (уровень магистратуры) (далее - ФГОС ВО) от 20 ноября 2014 г, № 1481 (приложение А);
- Порядок разработки и утверждения основных профессиональных образовательных программ высшего образования ФГБОУ ВО Красноярский ГАУ-СМК-П-7.3-2017;
- Устав ФГБОУ ВО Красноярский ГАУ.

1.3 Общая характеристика ОПОП ВО

1.3.1 Цель (миссия) ОПОП ВО

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 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 ВО

Срок освоения ОПОП в соответствии с ФГОС ВО по направлению подготовки 19.04.02 «Продукты питания из растительного сырья» 2 года по очной форме обучения.

1.3.3 Трудоемкость ОПОП ВО

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 блоков и разделов ОПОП по направлению подготовки 19.04.02 «Продукты питания из растительного сырья» направленность: Управление качеством и безопасностью продукции АПК

Код учебного блока ОПОП	Блоки дисциплин и их основные разделы	Общая трудоемкость по стандарту, ЗЕТ	Общая трудоемкость по учебному плану, ЗЕТ	Общая трудоемкость по учебному плану, час
Б1	Дисциплины (модули), суммарно	51-60	60	2160
	Базовая часть, суммарно	15-18	18	648
	Вариативная часть, суммарно	36-42	42	1512
Б2	Практики, в том числе научно-исследовательская работа (НИР)	51-63	54	1944
	Вариативная часть, суммарно	51-63	54	1944
Б3	Государственная итоговая аттестация	6-9	6	216
Общий объем программы в зачетных единицах		120	120	4320
ФТД	Факультативные дисциплины	7	7	252

1.4 Требования к поступающим на обучение

Поступающий на обучение должен иметь документ о высшем образовании, а также положительно сданные вступительные испытания. Правила приема ежегодно рассматриваются и утверждаются решением Ученого совета университета. Список вступительных испытаний и необходимых документов определяется Правилами приема в университет.

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

2.1 Область профессиональной деятельности выпускника

Область профессиональной деятельности выпускников, освоивших программу магистратуры 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 обучающегося 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

Обучающийся по направлению подготовки 19.04.02 Продукты питания из растительного сырья готовится к следующим видам профессиональной деятельности (программа академической магистратуры):

основные:

- научно-исследовательская;
- проектно-технологическая.

дополнительные:

- организационно-управленческая;
- педагогическая;
- производственно-технологическая.

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

2.4 Задачи профессиональной деятельности выпускника

Обучающийся 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;

проектная 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 19.04.02 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 предприятие питания 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 **следующими 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 повышению 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 19.04.02 Продукты питания из растительного сырья представлена в приложении Б.

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

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. Программные документы интегрирующего междисциплинарного и сквозного характера, обеспечивающие целостность компетентностно-ориентированной ОПОП

Программные документы интегрирующего, междисциплинарного и сквозного характера, обеспечивающие целостность компетентностно-ориентированной ОПОП, регламентирующие образовательный процесс по ОПОП в целом в течение всего нормативного срока ее освоения включает в себя учебный план и календарный учебный график. При проектировании программных документов использованы ФГОС ВО по направлению подготовки 19.04.02 «Продукты питания из растительного сырья», накопленный в вузе опыт образовательной и научной деятельности, а также потенциал сложившихся научно-педагогических / творческих школ вуза.

4.1.1 Календарный учебный график

График подготовки магистра по направлению подготовки 19.04.02 «Продукты питания из растительного сырья» направленность «Управление качеством и безопасностью продукции АПК» разработан в соответствии с требованиями ФГОС ВО и размещен на первой странице учебного плана (приложение В).

Календарный учебный график устанавливает последовательность и продолжительность теоретического обучения, экзаменационных сессий, практик, государственной итоговой аттестации, каникул.

Трудоемкость ОПОП ВО подготовки магистров по направлению подготовки 19.04.02 «Продукты питания из растительного сырья», составляет 2 года (104 недели) – 120 зачетных единиц (з.е.), по 60 з.е. в учебном году для очной формы обучения.

Общий объем каникулярного времени в учебном году в соответствии с Порядком организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам высшего образования – программам бакалавриата, программам специалитета, программам магистратуры № 301 от 05.04.2017 г. составляет:

- при продолжительности обучения в течение учебного года более 39 недель - не менее 7 недель и не более 10 недель;
- при продолжительности обучения в течение учебного года не менее 12 недель и не более 39 недель - не менее 3 недель и не более 7 недель.

- при продолжительности обучения в течение учебного года менее 12 недель - не более 2 недель.

При разработке графика учебного процесса по ОПОП ВО по направлению подготовки 19.04.02 «Продукты питания из растительного сырья» учтены трудоемкость практики и государственной итоговой аттестации выпускника, включающей подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты выпускной квалификационной работы, а также подготовку к сдаче и сдачу государственного экзамена.

Продолжительность этих видов учебной работы:

- 1 зачетная единица соответствует 36 академическим часам общей трудоемкости продолжительностью по 45 минут (или 27 астрономическим часам);
- 1 неделя практики выражается 1,5 зачетной единицы;
- 1 семестровый экзамен выражается 1 зачетной единицей (три дня подготовки и один день на экзамен);
- трудоемкость итоговой аттестации рассчитывается исходя из количества отведенных на нее недель: 1 неделя соответствует 1,5 зачетной единицы.

4.1.2 Компетентностно-ориентированный учебный план

Учебный план по направлению подготовки 19.04.02 «Продукты питания из растительного сырья» направленность «Управление качеством и безопасностью продукции АПК» составлен с учетом общих требований к условиям реализации ОПОП, сформулированными во ФГОС по направлению подготовки 19.04.02 «Продукты питания из растительного сырья» (приложение В).

Учебный план включает две взаимосвязанные составные части: компетентностно-формирующую и дисциплинарно-модульную. Компетентностно-формирующая часть учебного плана связывает все обязательные компетенции выпускника с временной последовательностью изучения всех учебных курсов, предметов, дисциплин (модулей), практик и др. Дисциплинарно-модульная часть учебного плана отражает логическую последовательность освоения блоков и разделов ОПОП (дисциплин, модулей, практик), обеспечивающих формирование компетенций.

В учебном плане отображена общая трудоемкость дисциплин, модулей, практик в зачетных единицах, а также их общая и аудиторная трудоемкость в часах. Для каждой дисциплины, модуля, практики указаны виды и объемы учебной работы, формы промежуточной аттестации.

Образовательная программа, состоит из обязательной части (базовая часть) и части, формируемой участниками образовательных отношений (вариативная часть).

Базовая часть образовательной программы является обязательной вне зависимости от направленности образовательной программы, обеспечивает формирование у обучающихся компетенций, установленных образовательным стандартом, и включает в себя:

- дисциплины (модули) и практики, установленные образовательным стандартом;
- дисциплины (модули) и практики, установленные организацией;
- государственную итоговую аттестацию.

Вариативная часть образовательной программы направлена на расширение и (или) углубление компетенций, установленных образовательным стандартом, а также на формирование у обучающихся компетенций, установленных организацией дополнительно к компетенциям, установленным образовательным стандартом, и включает в себя дисциплины (модули) и практики, установленные ФГОС ВО Красноярский ГАУ. Содержание вариативной части сформировано в соответствии с реализуемой направленностью «Управление качеством и безопасностью продукции АПК».

Обязательными для освоения обучающимся являются дисциплины (модули) и практики, входящие в состав базовой части образовательной программы, а также дисциплины (модули) и практики, входящие в состав вариативной части образовательной программы в соответствии с указанной направленностью программы.

Учебный план по направлению подготовки 19.04.02 «Продукты питания из растительного сырья» включает три блока.

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

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

Блок 3 «Государственная итоговая аттестация», 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».

В рамках базовой части Блока 1 реализуются общеобразовательные дисциплины раскрывающие методологию научных исследований, понятие об инновационных разработках, дисциплины по философии.

Вариативная часть дает возможность расширения и (или) углубления знаний, умений и навыков, определяемых содержанием базовых (обязательных) дисциплин (модулей), позволяет студенту получить углубленные знания и навыки для успешной профессиональной деятельности и (или) для продолжения профессионального образования в аспирантуре.

Перечень и последовательность модулей и дисциплин, знания, умения и навыки, формируемые при освоении вариативной части Блока 1, определяются профильными выпускающими кафедрами с учетом профиля.

При реализации ОПОП по направлению подготовки 19.04.02 «Продукты питания из растительного сырья» ФГБОУ ВО Красноярский ГАУ обеспечивает обучающимся возможность освоения факультативных (необязательных для изучения при освоении образовательной программы) дисциплин (модулей) в порядке, установленном локальным нормативным актом ФГБОУ ВО Красноярский ГАУ.

Для обеспечения инклюзивного образования инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья в образовательную программу включены специализированные адаптационные дисциплины (модули). Факультативные дисциплины (модули), а также специализированные адаптационные дисциплины (модули) включены в вариативную часть учебного плана по направлению подготовки 19.04.02 «Продукты питания из растительного сырья».

Факультативные дисциплины установлены дополнительно к ОПОП с учетом направленности подготовки и являются необязательными для изучения студентами. Общая трудоемкость факультативных дисциплин не входит в суммарную трудоемкость ОПОП и, при реализации ОПОП по направлению подготовки 19.04.02 «Продукты питания из растительного сырья» составляет 7 зачетных единиц.

Анализ учебного плана показывает: учебный план, и бюджет времени соответствует структуре ОПОП ВО; максимальный объем учебной нагрузки обучающихся составляет не более 60 академических часа в неделю, включая все виды аудиторной и внеаудиторной (самостоятельной) учебной работы по освоению основной профессиональной образовательной программы и факультативных дисциплин, установленных вузом дополнительно к ОПОП и являющихся необязательными для изучения обучающимися.

В течение учебного года, в соответствии с п. 4 «Порядка разработки и утверждения основных профессиональных образовательных программ высшего образования ФГБОУ ВО Красноярский ГАУ-СМК-П-7.3-2017», при промежуточной аттестации установлено не более 10 экзаменов и 12 зачетов. В указанное число не входят экзамены и зачеты по факультативным дисциплинам.

Общая трудоемкость дисциплин учебного плана по направлению подготовки 19.04.02 «Продукты питания из растительного сырья» составляет не менее 2 зачетных единиц.

Объем аудиторной контактной работы обучающихся с преподавателем в неделю при освоении основной профессиональной образовательной программы в соответствии с п. 2.5 «Положения о контактной работе обучающихся с педагогическими работниками и (или) лицами, привлекаемыми к реализации образовательных программ на иных условиях ФГБОУ ВО Красноярский ГАУ-СМК-П-7.5.1-2017» по очной форме обучения находится в пределах от 14 до 24 академических часов.

Максимальный объем аудиторной учебной нагрузки в год при освоении ОПОП в заочной форме не превышает 200 академических часов.

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

4.2 Дисциплинарно-модульные программные документы компетентностно-ориентированной ОПОП

Дисциплинарно-модульные программные документы компетентностно-ориентированной ОПОП ВО по направлению подготовки 19.04.02 «Продукты питания из растительного сырья» включают рабочие программы учебных курсов, предметов, дисциплин (модулей), программы учебных и производственных практик с учетом приобретения всеми учебными курсами, предметами, дисциплинами (модулями), практиками и др. соответствующей компетентностной ориентации.

4.2.1 Рабочие программы учебных курсов, предметов, дисциплин (модулей)

Рабочие программы учебных курсов, предметов и дисциплин (модулей) (приложение Г) составлены в соответствии с ФГОС ВО и учебным планом.

При разработке учебных программ учтен компетентностный подход и указаны общекультурные, общепрофессиональные и профессиональные компетенции, формируемые в конкретной дисциплине.

Структура и содержание рабочих программ дисциплин (модулей), включает следующие разделы:

- аннотацию;
- цели и задачи освоения дисциплины;
- место дисциплины в структуре ОПОП;
- компетенции обучающегося, формируемые в результате освоения дисциплины;
- структуру и содержание дисциплины с распределением разделов по семестрам,
- указанием трудоемкости, видов текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации;
- самостоятельную работу обучающихся;
- учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины;
- критерии оценки знаний, умений, навыков и заявленных компетенций;
- материально-техническое обеспечение дисциплины;
- методические рекомендации по организации изучения дисциплины;
- применяемые образовательные технологии.

Отдельно дополнением к рабочим программам дисциплины, программам практики и государственной итоговой аттестации разработаны фонды оценочных средств (ФОС). ФОС используются при проведении текущего контроля успеваемости, промежуточной и государственной итоговой аттестациях обучающихся, для оценки уровня освоения общекультурных, общепрофессиональных и профессиональных компетенций.

С целью формирования и развития профессиональных навыков обучающихся при разработке учебных программ предусмотрено использование в учебном процессе активных и интерактивных форм проведения занятий (компьютерных симуляций, деловых и ролевых игр, разбора конкретных ситуаций, психологических и иных тренингов) в сочетании с внеаудиторной работой. Удельный вес занятий, проводимых в интерактивных формах, определяется ФГОС ВО по направлению подготовки 19.04.02 «Продукты питания из растительного сырья».

В рамках учебных курсов предусмотрены встречи с представителями российских компаний, государственных и общественных организаций.

Занятия лекционного типа для соответствующих групп студентов не могут составлять более 50 % от объема аудиторных занятий.

Рабочие программы учебных курсов, предметов и дисциплин (модулей) по направлению подготовки 19.04.02 «Продукты питания из растительного сырья» представлены в приложении Г.

4.2.2 Программы учебной и производственной практик

В соответствии с ФГОС ВО ОПОП по направлению подготовки 19.04.02 «Продукты питания из растительного сырья» направленность «Управление качеством и безопасностью продукции АПК» Блок 2 «Практики» ОПОП является обязательным и представляет собой вид учебных занятий, непосредственно ориентированных на профессионально-практическую подготовку обучающихся.

Практики закрепляют знания и умения, приобретаемые обучающимися в результате освоения теоретических курсов, вырабатывают практические навыки и способствуют комплексному формированию общекультурных, общепрофессиональных и профессиональных компетенций обучающихся.

В процессе обучения студенты по направлению подготовки 19.04.02 «Продукты питания из растительного сырья» направленность «Управление качеством и безопасностью продукции АПК» последовательно проходят следующие типы практик: педагогическую практику (учебная практика), и следующие типы производственной практики: научно-исследовательскую работу, технологическую практику, практику по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности, преддипломную практику (приложение Д).

Педагогическая практика направлена на закрепление и углубление теоретических основ педагогической и учебно-методической работы в высших учебных заведениях, формирование умений и навыков решения конкретных задач в сфере научно-педагогической деятельности и приобретение опыта самостоятельной работы.

Педагогическая практика студентов магистратуры проводится в соответствии с утвержденными учебными планами и графиками учебного процесса, по программе педагогической практики студентов магистратуры и индивидуальным планом, составленным студентом совместно с руководителем практики по направлению подготовки 19.04.02 «Продукты питания из растительного сырья» и научным руководителем.

Целями педагогической практики являются: изучение методик преподавания, подготовки и проведения лекционных и семинарских занятий со студентами и закрепление теоретических знаний в этой области на практике; приобретение навыков разработки планов семинарских занятий и методических материалов к ним, приобретение навыков проведения семинарских занятий.

Непосредственное руководство и контроль за выполнением плана практики студента осуществляется его научным руководителем. Руководитель практики обеспечивает организацию, планирование и контроль прохождения практики; организацию и проведение установочной и заключительной конференции.

Способ проведения производственной практики стационарная.

В структуре и содержании программ учебных и производственных практик отражены следующие разделы:

- цели и задачи учебной (производственной) практики в структуре ОПОП;
- место и время проведения практики;
- компетенции обучающегося, формируемые в результате прохождения практики;
- структура и содержание практики;
- образовательные, научно-исследовательские и научно-производственные технологии, используемые на практике;
- учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы студентов на практике;
- формы аттестации по итогам практики;
- учебно-методическое и информационное обеспечение учебной (производственной) практики;
- материально-техническое обеспечение учебной (производственной) практики.

Педагогическая и производственные практики могут проводиться в структурных подразделениях ФГБОУ ВО Красноярский ГАУ.

Для лиц с ограниченными возможностями здоровья при выборе места прохождения практики учитываются состояние здоровья и доступность мест прохождения практики.

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 19.04.02 «Продукты питания из растительного сырья» направленность «Управление качеством и безопасностью продукции АПК» отражены в приложении Е.

5. Ресурсное обеспечение ОПОП 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 Учебно-методическое и информационное обеспечение образовательного процесса при реализации ОПОП ВО

Основная профессиональная образовательная программа высшего образования по направлению подготовки 19.04.02 «Продукты питания из растительного сырья» обеспечена 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.

Согласно требований ФГОС ВО по направлению подготовки 19.04.02 «Продукты питания из растительного сырья» обучающиеся в течение всего периода обучения обеспечены индивидуальным неограниченным доступом к электронно-библиотечным системам (электронным библиотекам) и к электронной информационно-образовательной среде организации.

Электронно-библиотечная система, содержит издания по основным изучаемым дисциплинам и сформированной, по согласованию с правообладателями, учебной и учебно-методической литературой. 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.

Электронная информационно-образовательная среда организации обеспечивает:

- доступ к учебным планам, рабочим программам дисциплин (модулей), практик, к изданиям электронных библиотечных систем и электронным образовательным ресурсам, указанным в рабочих программах;
- фиксацию хода образовательного процесса, результатов промежуточной аттестации и
- результатов освоения программы магистратуры;

- проведение всех видов занятий, процедур оценки результатов обучения, реализация которых предусмотрена с применением электронного обучения, дистанционных образовательных технологий;
- формирование электронного портфолио обучающегося, в том числе сохранение работ обучающегося, рецензий и оценок на эти работы со стороны любых участников образовательного процесса;
- взаимодействие между участниками образовательного процесса, в том числе синхронное и (или) асинхронное взаимодействие посредством сети Интернет.

В случае отсутствия электронных изданий по дисциплинам, библиотечный фонд укомплектован печатными изданиями из расчета не менее 50 экземпляров каждого из изданий основной литературы, перечисленной в рабочих программах дисциплин (модулей), практик, и не менее 25 экземпляров дополнительной литературы на 100 обучающихся.

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

5.2 Кадровое обеспечение ОПОП ВО по направлению 19.04.02 «Продукты питания из растительного сырья»

Реализация ОПОП ВО обеспечена научно-педагогическими кадрами, имеющих базовое образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины, опыт деятельности в соответствующей профессиональной сфере и систематически занимающимися научной и (или) научно-методической деятельностью.

В соответствии с ФГОС ВО, доля научно-педагогических работников (в приведенных к целочисленным значениям ставок), имеющих образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины (модуля), в общем числе научно-педагогических работников, реализующих программу магистратуры, составляет не менее 70 процентов.

Для реализации ОПОП ВО по направлению 19.04.02 «Продукты питания из растительного сырья» привлечены научно-педагогические работники, среди которых с базовым образованием - 80 процентов.

Доля научно-педагогических работников (в приведенных к целочисленным значениям ставок), имеющих ученую степень (в том числе ученую степень, присвоенную за рубежом и признаваемую в Российской Федерации) и (или) ученое звание (в том числе ученое звание, полученное за рубежом и признаваемое в Российской Федерации), в общем числе научно-педагогических работников, реализующих программу магистратуры, составляет не менее: 80 процентов для программы академической магистратуры.

Доля научно-педагогических работников (в приведенных к целочисленным значениям ставок) из числа руководителей и работников организаций, деятельность которых связана с направленностью (профилем) реализуемой программы магистратуры (имеющих стаж работы в данной профессиональной области не менее 3 лет) в общем числе работников, реализующих программу магистратуры, составляет 15 %.

Доля штатных научно-педагогических работников (в приведенных к целочисленным значениям ставок) 96% от общего количества научно-педагогических работников организации.

Руководитель магистратуры ведет самостоятельные исследовательские (творческие) проекты, участвует в исследовательских (творческих) проектах, имеет публикации в отечественных научных журналах и (или) зарубежных реферируемых журналах, трудах национальных и международных конференций, симпозиумов по профилю, не менее одного раза в пять лет проходит повышение квалификации.

Сведения о кадровом обеспечении ОПОП ВО по направлению 19.04.02 «Продукты питания из растительного сырья» приведены в приложении Л.

5.3. Основные материально-технические условия для реализации образовательного процесса в Университете в соответствии с 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, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации, а также помещения для самостоятельной работы и помещения для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования. Аудитории оснащены специализированной мебелью и техническими средствами обучения, служащими для представления учебной информации большой аудитории. Лаборатории оснащены необходимым лабораторным оборудованием. Помещения для самостоятельной работы обучающихся оснащены компьютерной техникой с возможностью подключения к сети «Интернет» и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду организации.

Материально-техническое обеспечение ОПОП ВО по направлению подготовки 19.04.02 «Продукты питания из растительного сырья» представлено в приложении М.

5.4 Финансовое обеспечение реализации ОПОП ВО

Финансовое обеспечение реализации программы бакалавриата осуществляется в объеме не ниже установленных Министерством образования и науки Российской Федерации базовых нормативных затрат на оказание государственной услуги в сфере образования для магистратуры по направлению подготовки 19.04.02 «Продукты питания из растительного сырья», с учетом корректирующих коэффициентов, учитывающих специфику образовательных программ в соответствии с Методикой определения нормативных затрат на оказание государственных услуг по реализации имеющих государственную аккредитацию образовательных программ высшего образования по специальностям и направлениям подготовки, утвержденной приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 2 августа 2013 г. N 638 (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 16 сентября 2013 г., регистрационный N 29967).

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 (трудоустройству, социально значимой);

- развитие материально-технической базы и объектов, предназначенных для организации вне учебных 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 ФГБОУ ВО 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 центром 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».

Для обеспечения питания обучающихся в структуре ФГБОУ ВО Красноярский ГАУ имеется комбинат питания. Вузовский комбинат питания состоит из столовых и буфетов, которые расположены по адресам:

1. Столовая на Мира 90, посадочных мест - 60.

2. Столовая на Свободном 70, посадочных мест - 70.
3. Столовая на Стасовой 42, посадочных мест - 100.
4. Буфет на Стасовой 44а, посадочных мест - 40.
5. Столовая на Стасовой 44д, посадочных мест - 40.
6. Буфет на Стасовой 44и, посадочных мест - 20.
7. Буфет на Киренского 2, посадочных мест - 20.

Спортивно-оздоровительная работа, проведение спортивно-массовых мероприятий и спортивных соревнований, работа спортивных секций координируется Спортивным клубом Красноярского ГАУ и Управлением по воспитательной работе и молодежной политике 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 без барьерной 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 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 без барьерной 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 п. 4 «Порядка разработки и утверждения основных профессиональных образовательных программ высшего образования ФГБОУ ВО Красноярский ГАУ-СМК-П-7.3-2017» - оценка качества освоения обучающимися основных образовательных программ включает текущий контроль успеваемости, промежуточную и государственную итоговую аттестацию обучающихся.

8.1 Фонды оценочных средств для проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации

Нормативно-методическое обеспечение текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации студентов по ОПОП осуществляется в соответствии с локальными нормативными актами ФГБОУ ВО Красноярский ГАУ.

В соответствии с п. 4 «Порядка разработки и утверждения основных профессиональных образовательных программ высшего образования ФГБОУ ВО Красноярский ГАУ-СМК-П-7.3-2017» для проведения промежуточной аттестации обучающихся и для государственной итоговой аттестации созданы фонды оценочных средств (приложение Н).

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. Конкретные формы и процедуры текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации определяются преподавателями кафедр.

Для максимального приближения, обучающихся к условиям их будущей профессиональной деятельности для оценки ФОС по практикам и государственной итоговой аттестации в качестве внешних экспертов привлекаются работодатели.

В соответствии с учебными планами 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 декабре; летняя - в мае. 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.

8.2 Государственная итоговая аттестация выпускников

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 выпускника к выполнению профессиональных задач, установленных настоящим федеральным государственным образовательным стандартом.

В соответствии с ФГОС ВО по направлению подготовки 19.04.02 «Продукты питания из растительного сырья» профиля «Управление качеством и безопасностью продукции АПК» государственная итоговая аттестация включает защиту выпускной квалификационной работы.

На основе «Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам высшего образования – программам бакалавриата, программам специалитета и программам магистратуры», утвержденного приказом Министерством образования и науки Российской Федерации от 29.06.2015 г. № 636, требований ФГОС, локального нормативного акта ФГБОУ ВО Красноярский ГАУ «Порядок организации и проведения государственной итоговой аттестации среднего профессионального образования и высшего образования (программ бакалавриата, специалитета, магистратуры)» выпускающей кафедрой совместно с отделом лицензирования и обеспечения качества образования (ОЛОКО) разработана и утверждена программа государственной итоговой аттестации по направлению подготовки 19.04.02 «Продукты питания из растительного сырья» включающая в себя требования к содержанию, объему и структуре выпускных квалификационных работ, а также фонды оценочных средств, обеспечивающих оценку уровня сформированности компетенций выпускника (приложение П)

ГИА проводится в форме публичной защиты выпускной квалификационной работы (магистерская диссертация), демонстрирующей уровень подготовленности выпускника к самостоятельной профессиональной деятельности.

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

Время, отводимое на подготовку и защиту 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 магистров университет руководствуется следующими документами:

- Правила внутреннего распорядка обучающихся;
- Положение об академических отпусках, предоставляемых студентам;

- Положение о порядке перевода, восстановления и отчисления студентов;
- Положение об обучении по индивидуальному учебному плану;
- Порядок организации и проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся;
- Положение о модульно-рейтинговой системе подготовки студентов;
- Положение о порядке перевода из одного ВУЗа РФ в другой и перехода с одной образовательной программы на другую;
- Порядок организации и проведения государственной итоговой аттестации (по образовательным программам среднего профессионального образования и высшего образования (программ бакалавриата, специалитета, магистратуры));
- Положение о самостоятельной работе обучающихся;
- Положение об инклюзивном образовании;
- Положение о контактной работе обучающихся с преподавателем;
- Положение об организации и проведении факультативных и элективных дисциплин (модулей) при реализации образовательных программ высшего образования (бакалавриата, специалитета, магистратуры);
- Положение об организации образовательного процесса с применением электронного обучения и дистанционных образовательных технологий;
- Положение о функционировании электронной информационно-образовательной среды;
- Положение о портфолио обучающихся;
- Положение об учебно-методическом комплексе по дисциплине;
- Положение о фонде оценочных средств;
- Положение о формах, средствах, методах обучения 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 п. 7 «Порядка разработки и утверждения основных профессиональных образовательных программ высшего образования ФГБОУ ВО Красноярский ГАУ-СМК-П-7.3-2017» ОПОП ежегодно обновляются с учетом:

- развития науки, техники, культуры, экономики, технологий, социальной сферы;
- изменений в законодательной базе;
- запросов объединений специалистов и работодателей в соответствующих сферах профессиональной деятельности;
- запросов профессорско-преподавательского состава университета, ответственных за качественную разработку, эффективную реализацию и обновление ОПОП ВО;
- запросов студентов, осваивающих данную образовательную программу, и их родителей.

Все предложения по внесению изменений обсуждаются в методической комиссии института. Изменения, вносимые в ОПОП, представляются в ОЛОКО директором до 1 декабря учебного года и сопровождаются следующими документами:

- выписка из методической комиссии института о внесении изменений, с их обоснованием;
- измененные документы.

Решение об обновлении и корректировке ОПОП ВО принимается Учебно-методическим советом ФГБОУ ВО Красноярский ГАУ в декабре, и утверждается Ученым советом университета в марте текущего учебного года.

11 Согласование ОПОП с работодателем

Основная профессиональная образовательная программа высшего образования по направлению подготовки 19.04.02 «Продукты питания из растительного сырья» прошла согласование с представителями работодателей. Экспертное заключение представлено в приложении Р.

ЭКСПЕРТНОЕ ЗАКЛЮЧЕНИЕ

на основную профессиональную образовательную программу высшего образования по направлению подготовки **19.04.02 «Продукты питания из растительного сырья» направленность «Управление качеством и безопасностью продукции АПК»**

Целью ОПОП является подготовка высококвалифицированных магистров, обладающих рядом общекультурных, общепрофессиональных и профессиональных компетенций, позволяющих выпускнику успешно работать в области пищевой и перерабатывающей промышленности и быть устойчивым на рынке труда, а также способность осуществлять сбор, анализ и обработку данных, необходимых для решения поставленных задач.

Воспитания области в ОПОП отражает: развитие у студентов личностных качеств, способствующих их творческой активности, общекультурному росту и социальной мобильности, а также способность магистра владеть культурой мышления, анализировать и воспринимать информацию.

ОПОП по направлению подготовки 19.04.02 «Продукты питания из растительного сырья» направленность «Управление качеством и безопасностью продукции АПК» представляет собой систему учебно-методических документов, регламентирующих цели, ожидаемые результаты, содержание, условия и технологии реализации образовательного процесса, систему оценки качества подготовки выпускника и состоит из 11 частей.

В первой части представлены основные положения, нормативные документы, общая характеристика выпускника и требования к поступающим на обучение. Во второй части дана характеристика профессиональной деятельности выпускника ОПОП по направлению подготовки 19.04.02 «Продукты питания из растительного сырья». Приведены область, объекты, виды и задачи профессиональной деятельности выпускника.

В третьей и четвертой части представлены компетенции выпускника и перечень документов, регламентирующих содержание и организацию образовательного процесса при реализации ОПОП магистров по направлению подготовки 19.04.02 «Продукты питания из растительного сырья» (календарный учебный график, компетентностно-ориентированный учебный план, учебный план подготовки магистра, рабочие программы учебных курсов, предметов, дисциплин, программы учебной и производственной практик, научно-исследовательской работы). Учебный план состоит из трех блоков:

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

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

Блок 3 «Государственная итоговая аттестация», 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».

В пятой части приведены сведения о фактическом ресурсном обеспечении ОПОП магистров по направлению подготовки 19.04.02 «Продукты питания из растительного сырья» в ФГБОУ ВО «Красноярский ГАУ». В институте пищевых производств создана материально-техническая, методическая и технологическая база для эффективной реализации основной профессиональной образовательной программы магистратуры по направлению подготовки 19.04.02 «Продукты питания из растительного сырья».

Приводятся нормативно-методические системы оценки качества освоения обучающимися ОПОП магистра по направлению подготовки (текущий контроль успеваемости, промежуточная аттестация и итоговая государственная аттестация выпускников). Сформированы нормативно-методические документы и материалы, обеспечивающие качество подготовки магистров по направлению 19.04.02 «Продукты питания из растительного сырья».

ОПОП по направлению подготовки 19.04.02 «Продукты питания из растительного сырья» обеспечена практико-ориентированными технологиями, инновационными методиками обучения и оценки формируемых компетенций.

ОПОП предусматривает балльно-рейтинговую систему оценки успеваемости обучающихся, включение в состав ГЭК представителей работодателей.

Вывод:

Основная профессиональная образовательная программа высшего образования по направлению подготовки 19.04.02 «Продукты питания из растительного сырья», реализуемая в институте пищевых производств Красноярского государственного аграрного университета соответствует требованиям профессионального стандарта в сфере подготовки кадров высшей квалификации и требованиям рынка труда.

Эксперт
Директор
ООО АГРОПРОМЫШЛЕННЫЙ
ХОЛДИНГ «КАЗАЦКАЯ ВОЛЬНИЦА»



Сендерская Л.Ф.