

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*  
« 08 » 09 2017 г.  
*07017/19*  
Номер внутривузовской регистрации



**Основная профессиональная образовательная программа  
высшего образования**

Направление подготовки: **19.04.03(2.19.04.03) «Продукты питания  
животного происхождения»**

профиль: **«Ресурсосберегающие технологии в получении продуктов  
питания животного происхождения»**

Квалификация выпускника  
**Магистр**

форма обучения  
**очная / заочная**

Срок освоения программы  
**2 года / 2 года 5 мес.**

ФГОС ВО утвержден приказом Министерства образования  
Российской Федерации 21.11.2014 № 1487

Красноярск 2017

Основная профессиональная образовательная программа высшего образования (ОПОП ВО) составлена в соответствии с требованиями ФГОС ВО по направлению подготовки 19.04.03 (2.19.04.03) Продукты питания животного происхождения<sup>1</sup>

Разработчики:

Величко Н. А.	д.т.н., профессор, зав. кафедрой Технологии консервирования и пищевой биотехнологии;
Чаплыгина И.А.	к.б.н., доцент кафедры Товароведение и управление качеством продукции АПК;
Смольникова Я. В.	к.т.н., доцент кафедры Технологии консервирования и пищевой биотехнологии

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

Протокол № 1 от « 08 » сентября 2017г

Председатель методической комиссии ИПП  О.В. Демина

ОПОП ВО рассмотрена на заседании Ученого совета ИПП

Протокол № 1 от « 08 » сентября 2017г

Секретарь Ученого совета ИПП  Я.В. Смольникова

<sup>1</sup> ОПОП ВО составлена с учетом данных справочно-информационной системы «Консультант Плюс»

## СОДЕРЖАНИЕ

1. Общие положения .....	4
1.1 Основная профессиональная образовательная программа (ОПОП) магистратуры, реализуемая Университетом по направлению подготовки 19.04.03. «Продукты питания животного происхождения» направленность: <i>Ресурсосберегающие технологии в получении продуктов питания животного происхождения</i> .....	4
1.2 Нормативные документы для разработки ОПОП ВО магистратуры по направлению подготовки 19.04.03. «Продукты питания животного происхождения» .....	4
1.3 Общая характеристика ОПОП ВО .....	4
1.3.1 Цель (миссия) ОПОП ВО .....	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 19.04.03. «Продукты питания животного происхождения» .....	5
2.1 Область профессиональной деятельности выпускника .....	5
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 .....	9
4.1. Программные документы интегрирующего междисциплинарного и сквозного характера, обеспечивающие целостность компетентностно-ориентированной ОПОП .....	10
4.1.1 Календарный учебный график .....	10
4.2 Дисциплинарно-модульные программные документы компетентностно-ориентированной ОПОП .....	12
4.2.1 Рабочие программы учебных курсов, предметов, дисциплин (модулей) .....	12
4.2.2 Программы учебной и производственной практик .....	13
4.2.3 Программа научно-исследовательской работы .....	14
5. Ресурсное обеспечение ОПОП направлению подготовки 19.04.03 «Продукты питания животного происхождения» .....	14
5.1 Учебно-методическое и информационное обеспечение образовательного процесса при реализации ОПОП ВО .....	15
5.2 Кадровое обеспечение ОПОП ВО по направлению 19.04.03 «Продукты питания животного происхождения» .....	15
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 .....	16
6 Характеристики среды института, обеспечивающие развитие общекультурных (социально-личностных) компетенций выпускников .....	17
7 Организация инклюзивного образования для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья .....	18
8 Нормативно-методическое обеспечение системы оценки качества освоения студентами ОПОП по направлению подготовки .....	20
8.1 Фонды оценочных средств для проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации .....	20
8.2 Государственная итоговая аттестация выпускников .....	21
9 Другие нормативно-методические документы и материалы, обеспечивающие качество подготовки обучающихся .....	21
10 Регламент по организации периодического обновления ОПОП ВО в целом и составляющих ее документов .....	22
11 Согласование ОПОП с работодателем .....	22

## **1. Общие положения**

**1.1 Основная профессиональная образовательная программа (ОПОП) магистратуры, реализуемая Университетом по направлению подготовки 19.04.03. «Продукты питания животного происхождения» направленность: *Ресурсосберегающие технологии в получении продуктов питания животного происхождения***

Основная профессиональная образовательная программа (ОПОП) магистратуры, реализуемая в ФГБОУ ВО Красноярский ГАУ по направлению подготовки 19.04.03 «Продукты питания животного происхождения» направленность «Ресурсосберегающие технологии в получении продуктов питания животного происхождения», 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 19.04.03. «Продукты питания животного происхождения»**

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 оснащенности образовательного процесса от 08.04.2014 г. № АК-44/05вн;
- Федеральным государственным образовательным стандартом высшего профессионального образования по направлению подготовки 19.04.03 «Продукты питания животного происхождения» (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

Нормативный срок освоения ОПОП по очной форме обучения 2года, 2,5года по заочной 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 (4320часов) 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 19.04.03. «Продукты питания животного происхождения» направленность: Ресурсосберегающие технологии в получении продуктов питания животного происхождения

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
<b>Б1</b>	<b>Дисциплины (модули), суммарно</b>	<b>60</b>	<b>60</b>	<b>2160</b>
	<i>Базовая часть, суммарно</i>	6-24	22	792
	<i>Вариативная часть, суммарно</i>	36-54	38	1368
<b>Б2</b>	<b>Практики, в том числе научно-исследовательская работа (НИР)</b>	<b>51-54</b>	<b>54</b>	<b>1944</b>
	<i>Вариативная часть, суммарно</i>	51-54	54	1944
<b>Б3</b>	<b>Государственная итоговая аттестация</b>	<b>6-9</b>	<b>6</b>	<b>216</b>
<b>Общий объем программы в зачетных единицах</b>		<b>120</b>	<b>120</b>	<b>4320</b>
<b>ФТД</b>	<b>Факультативные дисциплины</b>	<b>5</b>	<b>5</b>	<b>180</b>

### 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 19.04.03. «Продукты питания животного происхождения»

### 2.1 Область профессиональной деятельности выпускника

Область профессиональной деятельности выпускников, освоивших программу магистратуры включает:

- применение законодательной базы пищевой промышленности;
- организацию и ведение технологических процессов, организацию и анализ полученных данных по входному контролю качества сырья и материалов;

- организацию производственного контроля полуфабрикатов;
- управление качеством готовой продукции с применением методов математического моделирования и оптимизации химического состава, пищевой и биологической ценности продуктов;
- разработку технических заданий на проектирование и изготовление нестандартного оборудования и средств технологического оснащения предприятий, разработку технической документации и технических регламентов;
- организацию контроля качества продукции в соответствии с требованиями санитарных, ветеринарных норм и правил;
- организацию контроля за соблюдением экологической чистоты производственных процессов;
- разработку новых видов продукции и технологий в соответствии с государственной политикой Российской Федерации в области здорового питания населения на основе научных исследований;
- знание основ педагогической деятельности.

## **2.2 Объекты профессиональной деятельности выпускника**

Объектами профессиональной деятельности обучающегося являются:

- сырье, полуфабрикаты и продукты животного происхождения;
- гидробионты, продукты переработки (вторичные) и отходы, пищевые ингредиенты и добавки;
- технологическое оборудование;
- приборы;
- нормативная, проектно-технологическая документация, санитарные, ветеринарные и строительные нормы и правила;
- международные стандарты;
- методы и средства испытаний и контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовых продуктов;
- простые инструменты качества;
- системы качества;
- базы данных технологического, технического характера;
- данные мониторинга экологической и биологической безопасности продовольствия окружающей среды.

## **2.3 Виды профессиональной деятельности выпускника**

Обучающийся по направлению подготовки 19.04.03 Продукты питания животного происхождения готовится к следующим видам профессиональной деятельности:

### ***основные:***

- научно-исследовательская;
- организационно-управленческая;

### ***дополнительные:***

- производственно-технологическая;
- проектная.

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 **19.04.03 Продукты питания животного происхождения** должен решать следующие профессиональные задачи в соответствии с видами профессиональной деятельности:

### ***производственно-технологическая деятельность:***

- обеспечение проведения технологических процессов и выпуска продукции в соответствии с санитарными и ветеринарными нормами и правилами;
- разработка новых рецептов и новых видов продукции из сырья животного происхождения;
- обеспечение выпуска продукции высокого качества;
- проектирование технологических процессов с использованием систем автоматического проектирования;

- разработка норм выработки, технологических нормативов на расход материалов, заготовок, топлива и электроэнергии, выбор технологического оборудования предприятий;
- разработка технических заданий на проектирование и изготовление нестандартного оборудования и средств технологического оснащения предприятий;
- оценка критических контрольных точек и инновационно-технологических рисков при внедрении новых технологий;
- анализ уровня качества;
- исследование причин брака в производстве и разработка предложений по его предупреждению и устранению;
- выбор систем обеспечения экологической и биологической безопасности производства;
- 

***организационно-управленческая деятельность:***

- организация работы коллектива исполнителей, принятие исполнительских решений в условиях спектра мнений, определение порядка выполнения работ;
- поиск оптимальных решений при создании продукции с учетом требований качества и стоимости, а также сроков исполнения, безопасности жизнедеятельности и экологической чистоты;
- разработка мероприятий по предотвращению производственного травматизма, профессиональных заболеваний и экологических нарушений;
- подготовка заявок на изобретения и промышленные образцы;
- оценка стоимости объектов интеллектуальной деятельности;
- организация в подразделении работы по совершенствованию технологии и по разработке проектов стандартов и сертификатов;
- организация повышения квалификации и тренинга сотрудников подразделений в области инновационной деятельности;
- адаптация современных версий систем управления качеством к конкретным условиям производства на основе международных стандартов;
- подготовка отзывов и заключений на проекты стандартов, рационализаторские предложения и изобретения;
- поддержка единого информационного пространства планирования и управления предприятием на всех этапах жизненного цикла производимой продукции;
- проведение маркетинга и подготовка бизнес-планов выпуска и реализации перспективных и конкурентоспособных изделий;
- разработка планов и программ организации инновационной деятельности на предприятии;
- управление программами освоения новых технологий;
- координация работы персонала для комплексного решения инновационных проблем - от идеи до серийного производства;

- организация защиты объектов интеллектуальной собственности и результатов исследований и разработок как коммерческой тайны предприятия;

***научно-исследовательская деятельность:***

- руководство составлением рабочих планов и программ проведения научных исследований и технических разработок, подготовка отдельных заданий для исполнителей;
- сбор, обработка, анализ и систематизация научно-технической информации по теме исследования, выбор методик и средств решения задачи;
- разработка методики и организация проведения экспериментов и испытаний, анализ их результатов;
- подготовка научно-технических отчетов, обзоров, публикаций по результатам выполненных исследований;
- разработка физических и математических моделей исследуемых процессов, явлений и объектов, относящихся к профессиональной сфере;
- фиксация и защита объектов интеллектуальной собственности;
- управление результатами научно-исследовательской деятельности и коммерциализация прав на объекты интеллектуальной собственности;
- проведение патентных исследований с целью обеспечения патентной чистоты новых проектных решений и патентоспособности, а также определения показателей технического уровня проектируемых технологий продуктов из сырья животного происхождения;

- знание основ психологии и педагогики;
- проектная деятельность:**
- подготовка заданий на разработку проектных решений;
- проведение технических расчетов по проектам, технико-экономического и функционально-стоимостного анализа эффективности проектируемых технологий продуктов из сырья животного происхождения;
- оценка инновационного потенциала проекта;
- математическое моделирование процессов и объектов на базе прикладных пакетов автоматизированного проектирования и исследований;
- разработка методических документов, технических регламентов, а также предложений и мероприятий по реализации разработанных проектов и программ;
- оценка инновационных рисков коммерциализации проектов;
- разработка проектов новых и реконструкции действующих предприятий или цехов.

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

Выпускник по направлению подготовки *19.04.03 Продукты питания животного происхождения* 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 к профессиональной эксплуатации современного оборудования и приборов (в соответствии с целями образовательной программы магистратуры) (ПК-1);
- способностью использовать на практике навыки и умения в организации научно-исследовательских и научно-производственных работ, в управлении коллективом, влиять на формирование целей команды, воздействовать на ее социально-психологический климат в нужном для достижения целей направлении, оценивать качество результатов деятельности (ПК-2);
- способностью ориентироваться в постановке задачи и определять, каким образом следует искать средства ее решения (ПК-3);
- способностью и готовностью применять знания современных методов исследований (ПК-4);
- способностью осваивать знания в области современных проблем науки, естествознания, молекулярной биологии, микробиологии, техники и технологии продукции животного происхождения (ПК-5);
- способностью собирать, обрабатывать с использованием современных информационных технологий и интерпретировать необходимые данные для формирования суждений по соответствующим социальным, научным и этическим проблемам (ПК-6);
- способностью оформлять, представлять и докладывать результаты выполненной работы (ПК-7);



- готовностью проектировать технологические процессы с использованием автоматизированных систем технологической подготовки производства продуктов, разрабатывать нормы выработки, технологические нормативы на расход материалов, заготовок, топлива и электроэнергии, выбору технологического оборудования (ПК-8);
- способностью оценивать критические контрольные точки и инновационно-технологические риски при внедрении новых технологий продуктов (ПК-9);

***организационно-управленческая деятельность:***

- способностью организовать работу коллектива исполнителей, принимать решения в условиях спектра мнений, определять порядок выполнения работ (ПК-10);
- способностью осуществлять поиск и принятие оптимальных решений при создании продукции с учетом требований качества и стоимости, а также сроков исполнения, безопасности жизнедеятельности и экологической чистоты (ПК-11);
- готовностью к управлению программами освоения новых технологий, координации работ персонала для комплексного решения инновационных проблем - от идеи до серийного производства (ПК-12);
- готовностью адаптировать современные версии систем управления качеством к конкретным условиям производства на основе международных стандартов (ПК-13);
- готовностью использовать приемы и методы работы с персоналом, методы оценки качества и результативности труда персонала (ПК-14);
- готовностью к проведению маркетинговых исследований и подготовке бизнес-планов выпуска и реализации перспективных и конкурентоспособных изделий и разработке планов и программ организации инновационной деятельности на предприятии (ПК-15);

***научно-исследовательская деятельность:***

- способностью использовать современные достижения науки и передовой технологии в научно-исследовательских работах (ПК-16);
- способностью ставить задачи исследования, выбирать методы экспериментальной работы, интерпретировать и представлять результаты научных исследований (ПК-17);
- способностью самостоятельно выполнять исследования для решения научно-исследовательских и производственных задач с использованием современной аппаратуры и методов исследования свойств сырья, полуфабрикатов и готовой продукции при выполнении исследований в области проектирования новых продуктов (ПК-18);
- способностью оценивать риск и определять меры по обеспечению безопасности разрабатываемых новых технологий и продуктов (ПК-19);
- способностью представлять результаты исследования в формах отчетов, рефератов, публикаций и публичных обсуждений (ПК-20);
- проектная деятельность:
- способностью разрабатывать новый ассортимент продуктов и технологий с заданными составом и свойствами (ПК-21);
- способностью проектировать научно-исследовательские работы по заданной проблеме (ПК-22).

Матрица компетенций, реализуемых по направлению подготовки 19.04.03 Продукты питания животного происхождения 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 19.04.03 «Продукты питания животного происхождения», 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 19.04.03 «Продукты питания животного происхождения» направленность «Ресурсосберегающие технологии в получении продуктов питания животного происхождения» 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 19.04.03 «Продукты питания животного происхождения», 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 19.04.03 «Продукты питания животного происхождения» 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 19.04.03 «Продукты питания животного происхождения» направленность «Ресурсосберегающие технологии в получении продуктов питания животного происхождения» составлен с учетом общих требований к условиям реализации ОПОП, сформулированными во ФГОС по направлению подготовки 19.04.03 «Продукты питания животного происхождения» (приложение А).

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 «Новые пищевые продукты для рационального и сбалансированного питания».

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 19.04.03 «Продукты питания животного происхождения» 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 19.04.03 «Продукты питания животного происхождения» 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 19.04.03 «Продукты питания животного происхождения».

Факультативные дисциплины установлены дополнительно к ОПОП с учетом профиля подготовки и являются необязательными для изучения студентами. Общая трудоемкость факультативных дисциплин не входит в суммарную трудоемкость ОПОП. При реализации ОПОП по направлению подготовки 19.04.03 «Продукты питания животного происхождения» трудоемкость факультативных дисциплин составляет 5 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 19.04.03 «Продукты питания животного происхождения» 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 19.04.03 «Продукты питания животного происхождения».

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 19.04.03 «Продукты питания животного происхождения» представлены в приложении Г.

#### **4.2.2 Программы учебной и производственной практик**

В соответствии с ФГОС ВО ОПОП по направлению подготовки 19.04.03 «Продукты питания животного происхождения» направленность «Ресурсосберегающие технологии в получении продуктов питания животного происхождения» 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 19.04.03 «Продукты питания животного происхождения» направленность «Ресурсосберегающие технологии в получении продуктов питания животного происхождения» 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 19.04.03 «Продукты питания животного происхождения» 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 19.04.03 «Продукты питания животного происхождения» направленность «Ресурсосберегающие технологии в получении продуктов питания животного происхождения» отражены в приложении Е.

#### **4.2.3 Программа научно-исследовательской работы**

В программе НИР указаны виды и этапы научно-исследовательской работы, в которых обучающийся должен принимать участие и формы контроля хода ее выполнения (прил. Д).

Научно-исследовательская работа студентов магистратуры проводится в соответствии с утвержденными учебными планами и графиками учебного процесса, по программе научно-исследовательской практики студентов магистратуры и индивидуальным планом, составленным студентом магистратуры совместно с научным руководителем.

Научно-исследовательская работа является важнейшей составной частью учебного процесса по подготовке магистров в соответствии с основной профессиональной образовательной программой, обеспечивает системный подход в подготовке студентов магистратуры в области научно-исследовательской деятельности. Научно-исследовательская работа студентов имеет целью:

- расширение профессиональных знаний, полученных ими в процессе обучения;
- формирование практических навыков ведения самостоятельной научной работы;
- практического участия в научно исследовательской работе научной школы института пищевых производств;
- сбора, анализа и обобщения актуальной научной проблемы, научного материала;
- формирование навыков реферирования, обзора и анализа научных источников, обобщения и критической оценки результатов научно-теоретических и практических исследований;
- разработки оригинальных научных идей для подготовки выпускной квалификационной работы, в форме магистерской диссертации.

Научно-исследовательская работа обучающихся является обязательным разделом основной профессиональной образовательной программы магистратуры и направлена на формирование общекультурных, общепрофессиональных и профессиональных компетенций в соответствии с требованиями ФГОС ВО. Предусмотрены следующие виды и этапы выполнения и контроля научно-исследовательской работы обучающихся:

- планирование научно-исследовательской работы, включающее ознакомление с тематикой исследовательских работ в данной области и выбор темы исследования, проведение патентного поиска по избранной теме;
- проведение научно-исследовательской работы;
- составление отчета о научно-исследовательской работе;
- публичная защита выполненной работы.

Основной формой планирования и корректировки индивидуальных планов научно-исследовательской работы обучаемых является обоснование темы, обсуждение плана и промежуточных результатов исследования в рамках научно-исследовательского семинара.

Цель, основные задачи, порядок организации, содержание, форма и сроки проведения научно-исследовательского семинара регламентированы Положением о магистратуре в ФГБОУ ВПО «Красноярский государственный аграрный университет» КрасГАУ-СМК-П-7.5.1.-2013

## **5. Ресурсное обеспечение ОПОП направлению подготовки 19.04.03 «Продукты питания животного происхождения»**

Ресурсное обеспечение ОПОП ВО по направлению 19.04.03 «Продукты питания животного

происхождения» формируется на основе требований к условиям реализации основных профессиональных образовательных программ высшего образования, определяемых ФГОС ВО по направлению подготовки 19.04.03 «Продукты питания животного происхождения»

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

Основная профессиональная образовательная программа высшего образования по направлению подготовки 19.04.03 «Продукты питания животного происхождения» 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 19.04.03 «Продукты питания животного происхождения» 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 приложении Ж.

### **5.2 Кадровое обеспечение ОПОП ВО по направлению 19.04.03 «Продукты питания животного происхождения»**

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.

В соответствии с ФГОС ВО, для реализации ОПОП ВО по направлению 19.04.03 «Продукты питания из растительного сырья» привлечены научно-педагогические работники, среди которых с базовым образованием - 70 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 88 процентов.

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 10 процентов.

Доля штатных научно-педагогических работников (в приведенных к целочисленным значениям ставок) должна составлять не менее 60 процентов от общего количества научно-педагогических работников организации.

Доля штатных преподавателей, привлекаемых к учебному процессу составляет 83%.

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 19.04.03 «Продукты питания животного происхождения» приведены в приложении 3.

### **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 19.04.03 «Продукты питания животного происхождения», 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 19.04.03 «Продукты питания животного происхождения» представлено в приложении И.

### **5.4 Финансовое обеспечение реализации ОПОП ВО**

Финансовое обеспечение реализации программы магистратуры 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 19.04.03 «Продукты питания животного происхождения», 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 (трудовой, 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;
- 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.

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. Красноярск, 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. Красноярск 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.

## **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 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 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 видеувеличитель (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**

В соответствии с п.39 Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам высшего образования – программам бакалавриата, программам специалитета, программам магистратуры» от 05.04.2017 г., № 301 текущий контроль успеваемости обеспечивает оценивание хода освоения дисциплин и прохождения практик, промежуточная аттестация обучающихся – оценивание промежуточных и окончательных результатов обучения по дисциплинам и прохождения практик.

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 К).

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 рефератов;
- 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 19.04.03 «Продукты питания животного происхождения» направленность «Ресурсосберегающие технологии в получении продуктов питания животного происхождения» государственная итоговая аттестация включает защиту выпускной квалификационной работы, включая подготовку к защите и процедуру защиты.

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 19.04.03 «Продукты питания животного происхождения» включающая в себя требования к содержанию, объему и структуре выпускных квалификационных работ, а также фонды оценочных средств, обеспечивающих оценку уровня сформированности компетенций выпускника (приложение Л)

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](http://www.kgau.ru).

## **10 Регламент по организации периодического обновления ОПОП ВОв 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 19.04.03 «Продукты питания животного происхождения» прошла согласование с представителями работодателей. Экспертное заключение представлено в приложении М.

## ЭКСПЕРТНОЕ ЗАКЛЮЧЕНИЕ

на основную профессиональную образовательную программу (ОПОП) по направлению подготовки 19.04.03 – Продукты питания животного происхождения.

ОПОП по направлению подготовки 19.04.03 – Продукты питания животного происхождения по программе: «Ресурсосберегающие технологии в получении продуктов питания животного происхождения» состоит из 11 частей 12 приложений. В первой части представлены нормативные документы, основные цели, стоки освоения и трудоемкость реализуемой ОПОП по направлению 19.04.03.

Во второй части дана характеристика профессиональной деятельности выпускника ОПОП магистра по направлению подготовки 19.04.03 - продукты питания животного происхождения. Приведены область, объекты, виды и задачи профессиональной деятельности в соответствии с требованиями ФГОС ВО.

В третьей и четвертой части представлены компетенции выпускника и перечень документов, регламентирующих содержание и организацию образовательного процесса при реализации ОПОП магистра по направлению подготовки 19.04.03 – Продукты питания животного происхождения (календарный учебный график, учебный план подготовки магистра, рабочие программы учебных курсов, предметов, дисциплин, программы педагогической и производственной практик).

В пятой части приведены сведения о фактическом ресурсном обеспечении ОПОП магистратуры по направлению подготовки 19.04.03 – Продукты питания животного происхождения в ФГБОУ ВО «Красноярский государственный аграрный университет». На основании представленных приложений можно сделать вывод о соответствии требованиям ФГОС ВО кадрового состава, а также материального и учебно-методического обеспечения ОПОП ВО по направлению подготовки 19.04.03 «Продукты питания животного происхождения».

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

Целью ОПОП в области обучения является формирование общекультурных (универсальных) 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.

Седьмая глава посвящена организации инклюзивного образования для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья.

В ОПОП приводятся нормативно-методические системы оценки качества освоения обучающимися ОПОП магистратуры по направлению подготовки (текущий контроль успеваемости, промежуточная аттестация и итоговая государственная аттестация выпускников). В восьмой части приводятся нормативно-методические документы и материалы, обеспечивающие качество подготовки магистров по направлению 19.04.03 – продукты питания животного происхождения. Рассматриваются способы текущего контроля знаний с помощью фондов оценочных средств, а также организация и проведение итоговой государственной аттестации выпускников.

В главе 9 и 10 приводятся нормативно-методические документы и материалы, обеспечивающие качество подготовки обучающихся, а также регламент по организации периодического обновления ОПОП ВО в целом и составляющих ее документов.

В программе освещены все основные положения учебно-методической работы для подготовки магистров по направлению 19.04.03 «Продукты питания животного происхождения».

В результате проведенной экспертизы, заключаю, что представленная ОПОП по направлению подготовки 19.04.03 «Продукты питания животного происхождения» соответствует требованиям ФГОС ВО и может быть рекомендована для подготовки магистров по направлению 19.04.03 «Продукты питания животного происхождения».

Комплексный перерабатывающий  
сельскохозяйственный  
потребительский кооператив  
«Святобор»  
К.с-х.н., председатель



Терентьев В. И.