

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
Пыжикова Н. И. «28» марта 2019 г.

ОПОП 19/52

номер внутривузовской регистрации

**Основная профессиональная образовательная программа
высшего образования**

Направление подготовки:

19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья»

направленность (профиль):

«Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий»

Квалификация выпускника

Бакалавр

форма обучения

очная / заочная

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

Красноярск, 2019

Основная профессиональная образовательная программа высшего образования (ОПОП ВО) составлена в соответствии с требованиями ФГОС ВО по направлению подготовки 19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья»

Разработчики:

Кох Д.А. канд. техн. наук, доцент кафедры Технология хлебопекарного, кондитерского и макаронного производств;

ОПОП ВО рассмотрена на заседании методической комиссии Института пищевых производств протокол № 7 от «27» марта 2019 г.

Председатель методической комиссии ИПП Кох Д.А.

ОПОП ВО рассмотрена на заседании Ученого совета Института пищевых производств протокол № 7 от «27» марта 2019 г.

Председатель Ученого совета ИПП Матюшев В.В.

Содержание

1 Общие положения	4
1.1 Основная профессиональная образовательная программа высшего образования, реализуемая Университетом по направлению подготовки 19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья» направленность (профиль) Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий	4
1.2 Нормативные документы для разработки ОПОП ВО бакалавриата по направлению подготовки 19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья»	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 поступающему на обучение	5
2 Характеристика профессиональной деятельности выпускника ОПОП по направлению подготовки 19.03.02 «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 ОПОПВО	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.....	12
4.2.1 Рабочие программы учебных курсов, предметов, дисциплин.....	13
4.2.2 Практическая подготовка обучающихся	13
5 Ресурсное обеспечение ОПОП ВО по направлению подготовки 19.03.02 «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	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 компетенций выпускников .	17
6.1 Характеристика воспитательной работы	17
6.2 Характеристика обеспечения социально-бытовых условий	19
7 Организация инклюзивного образования для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья ..	20
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 аттестации23	
8.2 Государственная итоговая аттестация студентов-выпускников.....	23
9 Другие нормативно-методические документы и материалы, обеспечивающие качество подготовки обучающихся	24
10 Регламент по организации периодического обновления ОПОП ВО в целом и составляющих ее документов	25
11 Согласование ОПОП с работодателем	25
Листы регистрации изменений	30

1 Общие положения

1.1 Основная профессиональная образовательная программа высшего образования, реализуемая Университетом по направлению подготовки 19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья» направленность (профиль) Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий

Основная профессиональная образовательная программа (ОПОП) бакалавриата, реализуемая в ФГБОУ ВО Красноярский ГАУ по направлению подготовки 19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья» направленность (профиль) Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий, 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, календарный учебный график, рабочие программы учебных предметов, курсов, дисциплин (модулей), иных компонентов, оценочные и методические материалы, а также рабочую программу воспитания, календарный план воспитательной работы, форм аттестации.

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

Нормативную правовую базу разработки ОПОП ВО бакалавриата составляют:

- Федеральный закон Российской Федерации «Об образовании в Российской Федерации» от 29.12.2012 № 273-ФЗ;
- Приказ Минобрнауки России от 6 апреля 2021 г. № 245 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам высшего образования - программам бакалавриата, программам специалитета, программам магистратуры»;
- «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;
- Приказ Министерства науки и высшего образования Российской Федерации от 05.08.2020 г. № 885 «О практической подготовке обучающихся»;
- 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;
- Федеральный государственный образовательный стандарт по направлению подготовки высшего образования (бакалавриат) 19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья», утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 12 марта 2015 г, № 211 (прил.А);
- Нормативно-методические документы Министерства образования и науки Российской Федерации;
- Порядок разработки и утверждения основных профессиональных образовательных программ высшего образования ФГБОУ ВО Красноярский ГАУ.
- Устав ФГБОУ ВО «Красноярский государственный аграрный университета».

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

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

1.3.2 Срок освоения ОПОП ВО

Нормативный срок освоения ОПОП в соответствии с ФГОС ВО по направлению подготовки 19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья» составляет 4 года по очной форме обучения, по заочной форме обучения составляет 4 года 9 месяцев.

1.3.3 Трудоемкость ОПОП ВО

Трудоемкость освоения студентом ОПОП ВО за весь период обучения в соответствии с ФГОС ВО составляет 240 зачетных единиц (8982 часов, включая 342 часов на элективные курсы по физической культуре и спорту) и включает все виды контактной и самостоятельной работы, практики и время, отводимое на контроль качества освоения студентом ОПОП ВО (табл. 1).

Таблица 1 – Распределение трудоемкости освоения ОПОП ВО по направлению подготовки 19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья», направленность (профиль) Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий

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	207-216	210	7902
	<i>Базовая часть, суммарно</i>	<i>99-111</i>	<i>104</i>	<i>3744</i>
	<i>Вариативная часть, суммарно (включая элективные курсы по физической культуре и спорту)</i>	<i>105-108</i>	<i>106</i>	<i>4158 (включая 342ч)</i>
Б2	Практики	15-27	21	756
	<i>Вариативная часть, суммарно</i>	<i>15-27</i>	<i>21</i>	<i>756</i>
Б3	Государственная итоговая аттестация	6-9	9	324
	<i>Базовая часть, суммарно</i>	<i>6-9</i>	<i>9</i>	<i>324</i>
Общий объем программы в зачетных единицах		240	240	8982
ФТД	Факультативные дисциплины	-	8	288

1.4 Требования к поступающему на обучение

При поступлении на обучение по программе бакалавриата, поступающий представляет документ, удостоверяющий образование соответствующего уровня - документ о среднем общем образовании или документ о среднем профессиональном образовании, или документ о высшем образовании и о квалификации. 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 19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья»

2.1 Область профессиональной деятельности выпускника

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

2.2 Объекты профессиональной деятельности выпускника

Объектами профессиональной деятельности выпускников, освоивших программу бакалавриата, включает:

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

2.3 Виды профессиональной деятельности выпускника

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

основные:

- производственно-технологическая;
- экспериментально-исследовательская;

дополнительные:

- расчетно-проектная;
- организационно-управленческая.

2.4 Задачи профессиональной деятельности выпускника

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

производственно-технологическая деятельность:

- обеспечение входного контроля качества свойств сырья и полуфабрикатов;
- управление технологическими процессами производства продуктов питания из растительного сырья на предприятии;
- хлеба, кондитерских и макаронных изделий;
- продуктов детского и функционального питания;
- реализация мероприятий по повышению эффективности производства, направленных на рациональное использование и сокращение расходов сырья, материалов, снижение

трудоемкости производства продукции, повышение производительности труда, экономное расходование энергоресурсов;

- организация рационального ведения технологического процесса и осуществление контроля над соблюдением технологических параметров процесса производства продуктов питания из растительного сырья;

- участие в разработке новых технологий и технологических схем производства продуктов питания из растительного сырья;

- участие в мероприятиях по организации эффективной системы контроля и качества сырья, учет сырья и готовой продукции на базе стандартных и сертификационных испытаний; осуществление анализа проблемных производственных ситуаций и задач;

экспериментально-исследовательская деятельность:

- изучение и анализ научно-технической информации, отечественного и зарубежного опыта применительно к сфере своей профессиональной деятельности;

- применение современных методов исследования и моделирования для повышения эффективности использования сырьевых ресурсов, внедрения безотходных и малоотходных технологий переработки растительного и других видов сырья;

- участие в исследовании технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья;

- проведение измерений;

- анализ и математическая обработка экспериментальных данных;

- использование результатов исследований; подготовка материалов для составления научных обзоров, отчетов и публикаций;

- использование методов математического моделирования и оптимизации технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья на базе стандартных пакетов прикладных программ;

организационно-управленческая деятельность:

- организация производства и эффективной работы коллектива исполнителей, принятие управленческих решений;

- управление работой коллектива исполнителей на производственных участках и в цехах на предприятии;

- мотивация работников производства;

- организация профессионального обучения и аттестации работников производства, участие в разработке и совершенствовании системы управления качеством на предприятии;

- оценка производственных и непроизводственных затрат для обеспечения высокого качества готовой продукции;

- участие в составлении технологической и отчетной документации; осуществление технического контроля и управления качеством продуктов питания из растительного сырья;

- осуществление связи с поставщиками сырья и менеджерами по реализации готовой продукции;

- организация работ по применению передовых технологий для производства продуктов питания из растительного сырья;

расчетно-проектная деятельность:

- участие в разработке нормативно-технической и проектной документации для проектирования производства продуктов питания из растительного сырья;

- участие в оценке эффективности производства и технико-экономическом обосновании строительства новых производств, реконструкции и модернизации технологических линий и участков;

- проведение расчетов для проектирования пищевых производств, технологических линий, цехов;

- отдельных участков предприятий;

- использование систем автоматизированного проектирования и программного обеспечения, информационных технологий при создании проектов вновь строящихся и реконструкции действующих предприятий.

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

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

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

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

- способностью осуществлять поиск, хранение, обработку и анализ информации из различных источников и баз данных, представлять ее в требуемом формате с использованием информационных, компьютерных и сетевых технологий (ОПК-1);
- способностью разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья (ОПК-2).

Выпускник, освоивший программу бакалавриата, должен обладать профессиональными компетенциями:

производственно-технологическая деятельность:

- способностью определять и анализировать свойства сырья и полуфабрикатов, влияющие на оптимизацию технологического процесса и качество готовой продукции, ресурсосбережение, эффективность и надежность процессов производства (ПК-1);
- способностью владеть прогрессивными методами подбора и эксплуатации технологического оборудования при производстве продуктов питания из растительного сырья (ПК-2);
- способностью владеть методами теххимического контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовых изделий (ПК-3);
- способностью применить специализированные знания в области технологии производства продуктов питания из растительного сырья для освоения профильных технологических дисциплин (ПК-4);
- способностью использовать в практической деятельности специализированные знания фундаментальных разделов физики, химии, биохимии, математики для освоения физических, химических, биохимических, биотехнологических, микробиологических, теплофизических процессов, происходящих при производстве продуктов питания из растительного сырья (ПК-5);
- способностью использовать информационные технологии для решения технологических задач по производству продуктов питания из растительного сырья (ПК-6);
- способностью осуществлять управление действующими технологическими линиями (процессами) и выявлять объекты для улучшения технологии пищевых производств из растительного сырья (ПК-7);
- готовностью обеспечивать качество продуктов питания из растительного сырья в соответствии с требованиями нормативной документации и потребностями рынка (ПК-8);

- способностью работать с публикациями в профессиональной периодике; готовностью посещать тематические выставки и передовые предприятия отрасли (ПК-9);
- способностью организовать технологический процесс производства продуктов питания из растительного сырья и работу структурного подразделения (ПК-10);
- готовностью выполнить работы по рабочим профессиям (ПК-11);
- способностью владеть правилами техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда (ПК-12);

экспериментально-исследовательская деятельность:

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

организационно-управленческая деятельность:

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

расчетно-проектная деятельность:

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

На этапе проектирования ОПОП формируется матрица соответствия требуемых компетенций и формирующих их составных частей ОПОП (приложение Б).

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

В соответствии с требованиями «Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам высшего образования – программам бакалавриата, программам специалитета, программам магистратуры» содержание и организация образовательного процесса, при реализации данной ОПОП, регламентируется учебным планом, рабочими программами учебных курсов, предметов, дисциплин (модулей), оценочными средствами и другими материалами, обеспечивающими качество подготовки и воспитания обучающихся; программами учебных и производственных практик; 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 19.03.02 «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 бакалавра по направлению подготовки 19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья» направленности (профиль) «Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий» разработан в соответствии с требованиями ФГОС ВО и размещен на второй 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 бакалавров по направлению подготовки 19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья», продолжительностью 4 года (208 недель) – 240 зачетных единиц (з.е.).

В соответствии с «Порядком организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам высшего образования – программам бакалавриата, программам специалитета, программам магистратуры» общая продолжительность каникул в течение учебного года составляет:

при продолжительности учебного года более 300 календарных дней - не менее 49 календарных дней и не более 70 календарных дней;

при продолжительности учебного года не менее 100 календарных дней и не более 300 календарных дней - не менее 21 календарного дня и не более 49 календарных дней;

при продолжительности учебного года менее 100 календарных дней - не более 14 календарных дней.

При разработке графика учебного процесса по ОПОП ВО по направлению подготовки 19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья» учтены трудоемкость практики и государственной итоговой аттестации выпускника, включающей подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты выпускной квалификационной работы.

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 государственной 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 19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья» направленность (профиль) «Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий» составлен с учетом общих требований к условиям реализации ОПОП, сформулированными в ФГОС по направлению подготовки 19.03.02 «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, практик и др. Дисциплинарно-модульная часть учебного плана отражает логическую последовательность освоения блоков и разделов ОПОП (дисциплин, 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 и практики, установленные образовательным стандартом;
- дисциплины и практики, установленные организацией;
- государственную итоговую аттестацию.

Вариативная часть образовательной программы направлена на расширение и (или) углубление компетенций, установленных образовательным стандартом, и включает в себя дисциплины и практики, установленные Красноярским ГАУ. Содержание вариативной части сформировано в соответствии с реализуемой направленностью (профиль) «Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий».

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

Учебный план по направлению подготовки 19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья» включает три блока:

Блок 1 «Дисциплины», включает дисциплины, относящиеся к базовой части программы, и дисциплины, 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 «бакалавр».

В рамках базовой части Блока 1 реализуются дисциплины по философии, истории, иностранному языку, безопасности жизнедеятельности.

Дисциплины по физической культуре и спорту реализуются в рамках: базовой части Блока 1 «Дисциплины» в объеме не менее 72 академических часов (2 з.е) в очной форме

обучения; элективных дисциплин в объеме не менее 342 академических часов. Указанные академические часы являются обязательными для освоения и в зачетные единицы не переводятся.

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

Перечень и последовательность дисциплин, знания, умения и навыки, формируемые при освоении вариативной части Блока 1 Дисциплины, определяется профильной выпускающей кафедрой «Технология хлебопекарного, кондитерского и макаронного производств».

При реализации ОПОП по направлению подготовки 19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья» ФГБОУ ВО Красноярский ГАУ обеспечивает обучающимся возможность освоения факультативных (необязательных для изучения при освоении образовательной программы) и элективных (избираемых в обязательном порядке) дисциплин в порядке, установленном локальным нормативным актом ФГБОУ ВО Красноярский ГАУ. Избранные обучающимся элективные дисциплины являются обязательными для освоения. Для обеспечения инклюзивного образования инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья в образовательную программу включены специализированные адаптационные дисциплины. Факультативные дисциплины включены в вариативную часть учебного плана по направлению подготовки 19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья».

Факультативные дисциплины установлены дополнительно к ОПОП с учетом направленности подготовки и являются необязательными для изучения студентами. При реализации ОПОП по направлению подготовки 19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья» трудоемкость факультативных дисциплин составляет 8 зачетных единиц, и не входит в суммарную трудоемкость ОПОП.

Анализ учебного плана показывает: учебный план, и бюджет времени соответствует структуре ОПОП ВО; максимальный объем учебной нагрузки обучающихся составляет 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.

Общая трудоемкость дисциплин учебного плана по направлению подготовки 19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья» не менее 2 зачетных единиц.

В течение учебного года при промежуточной аттестации установлено не более 10 экзаменов и 12 зачетов. В указанное число не входят экзамены и зачеты по элективным курсам физической культуры и спорта и факультативным дисциплинам.

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» по очной форме обучения находится в пределах от 24 до 36 академических часов.

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

Учебный план подготовки бакалавра 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 19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья» включают рабочие программы учебных курсов, предметов, дисциплин, программы учебных и производственных практик с учетом приобретения всеми учебными

курсами, предметами, дисциплинами, практиками и др. соответствующей компетентностной ориентации.

4.2.1 Рабочие программы учебных курсов, предметов, дисциплин

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

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

Структура и содержание рабочих программ дисциплин, 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 19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья».

4.2.2 Практическая подготовка обучающихся

Организация образовательной деятельности при освоении ОПОП по направлению подготовки 19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья» направленности (профиля) «Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий» в соответствии с Положением о практической подготовке обучающихся (утверждено приказом Министерства науки и высшего образования Российской Федерации от 05 августа 2020 года № 885) включает практическую подготовку обучающихся.

Практическая подготовка организована при реализации учебных предметов, курсов, дисциплин (модулей), практики, иных компонентов образовательной программы, предусмотренных учебным планом и осуществляется как непосредственно в ФГБОУ ВО «Красноярский государственный аграрный университет» и его структурных подразделениях, так и в организациях, или их структурных подразделениях, осуществляющих деятельность по профилю образовательной программы (профильных организациях).

Реализация компонентов образовательной программы в форме практической подготовки осуществляется непрерывно, либо путем чередования с реализацией иных компонентов образовательной программы в соответствии с календарным учебным графиком и учебным планом.

При реализации учебных предметов, курсов, дисциплин (модулей) по направлению подготовки 19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья» направленности (профиля) «Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий» практическая подготовка предусматривает участие обучающихся в выполнении отдельных элементов работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью и организуется в рамках:

- проведения практических занятий по дисциплинам:
 - Проектирование хлебопекарных, кондитерских и макаронных предприятий (4 часа);
 - Технологическое оборудование хлебопекарного, кондитерского и макаронного производств (4 часа);
 - Технологические расчеты в хлебопекарном производстве (4 часа);
 - Технологические расчеты в кондитерском производстве (4 часа).
- проведения лабораторных работ по дисциплинам:
 - Технология макаронных изделий (6 часов);
 - Технология хлебобулочных изделий (6 часов);
 - Технология кондитерских изделий (6 часов).
- выполнения курсового проекта по дисциплинам Технология хлебобулочных изделий, Технология кондитерских изделий, в объеме 12 часов.

В ходе лабораторных работ, практических занятий и выполнения курсового проекта, курсовых работ обучающиеся под руководством преподавателя выполняют самостоятельно одно или несколько заданий в соответствии с содержанием учебного материала, направленные на формирование навыков выполнения работ в рамках профессиональной деятельности.

При проведении практик практическая подготовка организуется путем непосредственного выполнения обучающимися определенных видов работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью в ФГБОУ ВО «Красноярский государственный аграрный университет» или профильных организациях - на основании действующих договоров на проведение практики обучающихся и договоров о практической подготовке обучающихся.

В соответствии с ФГОС ВО ОПОП по направлению подготовки 19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья» направленность (профиль) «Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий» 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 профессиональных компетенций обучающихся.

В процессе обучения студенты по направлению подготовки 19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья» направленности (профиль) «Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий» последовательно проходят следующие **типы учебной практики**: практику по получению первичных профессиональных умений и навыков, практику по получению первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности. И следующие **типы производственной практики**: технологическую практику, практику по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности, научно-исследовательскую работу, преддипломную практику (приложение Г).

В структуре и содержании рабочих 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.

Способы проведения учебных и производственных практик: стационарная и выездная.

Учебные 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 19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья» направленность (профиль) «Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий» отражены в приложении Е.

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

Ресурсное обеспечение ОПОП ВО по направлению подготовки 19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья» формируется на основе требований к условиям реализации основных профессиональных образовательных программ высшего образования, определяемых ФГОС ВО по направлению подготовки 19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья», с учетом особенностей, связанных с реализуемой направленностью (профиль) «Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий».

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

Основная профессиональная образовательная программа высшего образования по направлению подготовки 19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья» обеспечена учебно-методической документацией и материалами по всем учебным курсам, дисциплинам основной профессиональной 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 19.03.02 «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. Обучающимся обеспечен доступ к современным профессиональным базам данных и информационным справочным системам, состав которых определяется в рабочих программах дисциплин и подлежит ежегодному обновлению.

Студентам обеспечен доступ к следующим информационным ресурсам Научной библиотеки ФГБОУ ВО Красноярский ГАУ:

Каталог библиотеки – www.kgau.ru/new/biblioteka/

ЭБС «Рукопт» – www.rucont.ru/

Центральная научная сельскохозяйственная библиотека – www.cnshb.ru/

БД «Агропром за рубежом» – www.polpred.com/

ЭБС «Лань» – www.elenbook.com

Электронная библиотека "eLibrary.ru" – www.elibrary.ru

Электронно-библиотечная система Ibooks.ru – www.Ibooks.ru

ЭБС BOOK.ru – www.book.ru

ЭБС «Юрайт» - urait.ru

ЭБС «AgriLib» - ebs.rgazu.ru/

Электронная библиотека высшего учебного заведения «Консультант студента» – studentlibrary.ru

Российская государственная библиотека диссертаций – www.diss.rsl.ru

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 (приложении Ж).

5.2 Кадровое обеспечение ОПОП ВО

В соответствии с ФГОС при реализации ОПОП ВО программы бакалавриата по направлению подготовки 19.03.02«Продукты питания из растительного сырья» доля научно-педагогических работников (в приведенных к целочисленным значениям ставок), имеющих образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины, в общем числе научно-педагогических работников, реализующих программу бакалавриата, составляет 98 / 98 % (требования ФГОС ВО не менее 70 %).

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 бакалавриата, составляет 71,48 / 68,03 % (требования ФГОС ВО не менее 50 %).

Доля работников (в приведенных к целочисленным значениям ставок) из числа руководителей и работников организаций, деятельность которых связана с направленностью (профилем) реализуемой программы бакалавриата (имеющих стаж работы в данной профессиональной области не менее 3 лет) в общем числе работников, реализующих программу бакалавриата, составляет 13,5 / 11,66 % (требования ФГОС ВО не менее 10 %).

Справка о кадровом обеспечении ОПОП ВО по направлению подготовки 19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья» 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 19.03.02«Продукты питания из растительного сырья», обеспечивают проведение всех видов дисциплинарной и междисциплинарной подготовки, лабораторной, практической и научно-исследовательской работы обучающихся, предусмотренных учебным планом вуза и соответствуют действующим санитарным и противопожарным правилам и нормам.

Имеются специализированные учебные аудитории для проведения занятий лекционного и семинарского типа, курсового проектирования (выполнения курсовых работ), 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.

Сведения об обеспеченности образовательного процесса специализированным и лабораторным оборудованием ОПОП ВОпо направлению подготовки 19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья» представлено в приложении И.

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 бакалавриата по направлению подготовки 19.03.02 «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. № 638 (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 16 сентября 2013 г., регистрационный № 29967).

6 Характеристики среды института, обеспечивающие развитие общекультурных компетенций выпускников

6.1 Характеристика воспитательной работы

В целях формирования общекультурных компетенций средствами внеучебной деятельности в университете осуществляется системная работа, создана организационно-управленческая структура по осуществлению воспитательной работы и реализации государственной молодежной политики.

Сегодня в Красноярском ГАУ (ответственность *отдела молодежной политики*) имеется существенный потенциал форм, средств, методов организации воспитательной (внеаудиторной) деятельности, направленный на развитие личностной компоненты в подготовке будущего специалиста:

- формируются молодежные сообщества (флагманские программы) и молодежные общественные организации, развиваются механизмы поддержки молодежных инициатив, повышается роль Объединенного совета обучающихся (ОСО) в различных сферах студенческой жизни;

- успешно реализуется программа обучения актива самоуправления обучающихся «Я-лидер!», как форма привлечения молодежных лидеров и продвижения их для трансляции системы ценностей;

- реализуются социально значимые проекты, направленные на создание позитивного образа сельских территорий, жителей села, реализации и вовлечению молодежи в государственные программы поддержки молодых специалистов.

Отделом социально-психологической работы и инклюзивного образования:

- осуществляется Комплексная программа адаптации первокурсников, Программа деятельности по оздоровлению и пропаганде здорового образа жизни;

- работает психологическая служба: индивидуальное психологическое консультирование, индивидуальная и групповая психодиагностика, цикл психологических тренингов (ответственность психолога Красноярского ГАУ);

- в учебный процесс на 1 курсе включен модуль «Профилактика зависимого поведения» (ответственность УВРиМП, кафедры педагогики, психологии и экологии человека, кафедры ФК);

- работает Комиссия по профилактике правонарушений, экстремизма и зависимого поведения;

- активно внедряются элементы инклюзивного образования, проводятся мероприятия по формированию доступной среды, осуществляется сопровождение лиц с ОВЗ и инвалидов;
- осуществляется социально-психологическое сопровождение социально-незащищенных категорий (сироты, студенческие семьи, матери-одиночки), обучающихся из числа иностранных граждан, несовершеннолетних.

В культурно-досуговом центре:

реализуется программа художественно-эстетического воспитания и творческого развития обучающихся, организации здорового досуга

- организована работа творческих коллективов разнообразной направленности (вокальные, хореографические, инструментальные), Литературный клуб, КВН, Театр студенческой жизни (СТЭМ);
- реализуется «Культурный проект» (посещение театров, музеев, выставок);
- ведется работа по организации проведения и участия студентов в творческих конкурсах международного, всероссийского, регионального, городского и вузовского уровней;
- проводятся концерты художественной самодеятельности.

В центре физкультурно-массовой работы совместно с кафедрой физической культуры/спортклубом:

- реализуется программа физического воспитания, работают спортивные секции, осуществляется пропаганда здорового образа жизни;
- проводятся физкультурно-массовые мероприятия, спартакиады и соревнования («Верим в село! Гордимся Россией!», Кубок ректора по мини футболу, боулинг, спортивное ориентирование, комплекс ГТО, ВСК «Патриот» и др.);
- организовано участие в краевых и городских массовых мероприятиях «Лыжня России», Международный день студенческого спорта, День ходьбы, День бега, День туризма;
- создан Клуб интеллектуальных игр; клуб альпинистов «Снежный барс».

Воспитательную систему вуза, в целом, можно рассматривать как ресурс для формирования универсальных компетенций обучающихся при реализации основных образовательных программ:

- вовлечение обучающихся в общественную, научную, социокультурную жизнь университета, Красноярского края, России;
- поддержка общественно значимых молодежных инициатив, общественно полезной, проектной деятельности молодежи;
- развитие моделей и программ лидерской подготовки молодежи;
- развитие межвузовских связей;
- выявление, продвижение, поддержка активности и достижений в научной, общественной, творческой и спортивной сферах;
- вовлечение в полноценную студенческую жизнь молодых людей, которые испытывают проблемы с интеграцией в обществе, – инвалидов, лиц с ограниченными возможностями здоровья, детей – сирот и детей, оставшихся без попечения родителей;
- помощь в адаптации несовершеннолетних студентов к новым условиям обучения и проживания в общежитиях, включение в жизнь вуза; организация досуга несовершеннолетних, их вовлечение в систему самоуправления, работу спортивных секций и клубов, творческих студенческих объединений;
- поддержка талантливой молодежи;
- поддержка молодых семей;
- социальная защита;
- содействие занятости и трудоустройству;
- обеспечение условий для охраны здоровья, формирования здорового образа жизни;
- профилактика и противодействие распространению экстремизма, преступности и наркомании в молодежной среде;

- гражданское и патриотическое воспитание молодежи;
- художественно-эстетическое воспитание,
- развитие самоуправления, позитивных молодежных организаций и объединений;
- информационное сопровождение реализации молодежной политики.

Приоритет активным формам и методам учебно-воспитательной работы (организационно-деятельностные игры, дискуссии, дебаты, тренинги, проектирование), способствующим формированию компетенций, обеспечивающих обучающемуся способность:

- к саморазвитию, самовыражению, здоровьесбережению: обладать потребностью самосовершенствования как в плане роста профессионализма, так и в плане развития своей личности, поддержания должного уровня физической подготовленности;

- к межкультурному взаимодействию: быть готовым понимать и принимать различия культур, религий, языков и национальных традиций;

- к коммуникации, командной работе и лидерству: обладать высокой социальной активностью во всех сферах жизнедеятельности, реализовывать свою роль в команде, разрабатывать и реализовывать проекты;

- обладать национальным сознанием российского гражданина, гражданскими качествами, патриотизмом;

- брать на себя ответственность, иметь уважение к законам и обладать чувством собственного достоинства, способностью к объективной самооценке;

- интегрироваться в социокультурное пространство: быстро приспосабливаться к изменяющимся условиям жизни, уметь ориентироваться в социально-политической обстановке.

6.2 Характеристика обеспечения социально-бытовых условий

ФГБОУ ВО Красноярский государственный аграрный университет располагает 7 общежитиями в черте г. Красноярска, в которых проживают студенты университета. Все здания общежитий имеют технические паспорта, свидетельства о государственной регистрации, санитарно-эпидемиологические заключения. Жилищно-бытовые условия проживающих в общежитиях соответствуют санитарным нормам. Для организации питания обучающихся, на территории студенческого городка аграрного университета создан комбинат питания. Вузовский комбинат питания состоит из 4-х столовых и 4-х буфетов, которые расположены по адресам:

- Столовая на пр. Мира 90, посадочных мест – 60;
- Столовая на пр. Свободном 70, посадочных мест – 70;
- Столовая на Елены Стасовой 42, посадочных мест – 100;
- Столовая на Елены Стасовой 44д, посадочных мест – 40;
- Буфет на Елены Стасовой 44а, посадочных мест – 40;
- Буфет на Елены Стасовой 44и, посадочных мест – 20;
- Буфет на ул. Академика Киренского 2, посадочных мест – 20;
- Буфет на ул. Ленина 117, посадочных мест – 20.

Управление служб безопасности создано для организации непосредственного руководства мероприятиями по защите студентов, сотрудников и материальных ценностей от ЧС природного и техногенного характера, мероприятиями по предупреждению и недопущению террористических актов, соблюдению мер противопожарной безопасности, поддержанию общественного порядка, установленных правил и дисциплины в университете.

В состав управления безопасности ФГБОУ ВО Красноярский ГАУ входят следующие отделы: отдел по делам гражданской обороны и чрезвычайным ситуациям (ГО и ЧС); отдел экономической безопасности; военно-учетный стол; отдел охраны.

Работа управления безопасности позволила повысить уровень оснащенности объектов университета противопожарным оборудованием, средствами защиты и пожаротушения.

Отдел социально - психологической работы и инклюзивного образования ФГБОУ ВО Красноярский ГАУ является необходимым компонентом системы высшего образования, создающим условия для личностного, интеллектуального и профессионально-творческого потенциала студенческой молодежи, а также для охраны психического здоровья всех

участников образовательного процесса.

Назначение службы состоит в психологическом сопровождении учебно-воспитательного процесса в вузе, психологической поддержке абитуриентов, студентов и выпускников вуза, его профессорско-преподавательского состава и административно - хозяйственных работников.

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

Работу по поддержке инвалидов и обучающихся из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья в университете осуществляет отдел социально-психологической работы и инклюзивного образования, основной целью которого является обеспечение равных возможностей для получения образования всеми категориями обучающихся, с учетом их индивидуальных возможностей и особых образовательных потребностей. Работа отдела скоординирована с деятельностью ряда структурных подразделений: Управлением приемной комиссией (Профориентационная работа с абитуриентами, учет инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья на этапах их поступления), Дирекцией институтов (Сопровождение инклюзивного обучения обучающихся с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов их социокультурная реабилитация), Управлением информатизации и компьютерной безопасности (Развитие и обслуживание информационно-технологической базы инклюзивного обучения), Отделом дистанционных образовательных технологий (Реализация программ дистанционного обучения инвалидов), Центром практического обучения и трудоустройства (Содействие трудоустройству выпускников-инвалидов), Управлением капитального строительства и ремонта зданий (Развитие безбарьерной архитектурной 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;
- Положение об адаптированной образовательной программе;
- План мероприятий («дорожная карта») по повышению значений показателей доступности образования для инвалидов и лиц ОВЗ в ФГБОУ ВО Красноярский ГАУ на период до 2030 года;
- Порядок допуска собаки проводника на объекты ФГБОУ ВО Красноярский ГАУ.

В случае поступления на 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, индивидуальных возможностей и особых образовательных потребностей обучающихся инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья.

Лица с ограниченными возможностями здоровья и инвалиды имеют возможность обучаться по индивидуальному плану. При обучении по индивидуальному плану срок освоения образовательной программы 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.

Обеспечена возможность предоставления услуг ассистента, оказывающего обучающимся необходимую техническую помощь, в штатном расписании предусмотрены ставки специалиста по инклюзивному образованию, куратора академических групп, руководителя физического воспитания. Заключены договоры на предоставление услуг: сурдо- и тифлосурдоперевода, библиотекой для слабовидящих по предоставлению услуг печати необходимых материалов с использованием рельефно-точечного шрифта Брайля, с центром социального обслуживания населения по предоставлению транспортных услуг для обучающихся с ОВЗ и инвалидностью.

При определении мест прохождения практик обучающимися, имеющими инвалидность, учитываются рекомендации, данные по результатам психолого-медико-социальной экспертизы, содержащиеся в индивидуальной программе реабилитации (абилитации) инвалида, относительно рекомендованных условий и видов труда. При необходимости для прохождения практик создаются специальные рабочие места в соответствии с нозологией инвалида, а также с учетом профессионального вида деятельности и характера труда.

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

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

Создание безбарьерной архитектурной среды в ФГБОУ ВО Красноярский ГАУ учитывает потребности лиц с нарушениями зрения, 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 входной группы корпуса Института экономики и управления АПК (ул.Елены Стасовой, 44 «И»), выделена и оборудована стоянка автотранспортных средств для лиц с инвалидностью, оборудован пандус с поручнями, установлена тактильная предупреждающая плитка, контрастная тактильная фасадная табличка с наименованием образовательного учреждения и основной информацией, дублированной рельефно-точечным шрифтом Брайля, промаркированы габариты дверных проемов, смонтированы системы вызова помощи персонала (кнопка вызова помощника, приемное устройство). Обеспечена доступность фойе помещений и путей следования: установлен информационный сенсорный терминал, тактильная предупреждающая плитка, контрастной маркировкой промаркированы двери, индукционными системами для слабослышащих оборудована вахта охраны, установлены тактильные мнемосхемы, таблички на кабинеты, знаки доступности размещены согласно СП 59.13330.2020, ширина коридоров соответствует требованиям для передвижения инвалидов на кресло-колясках. Для передвижения представителей МГН в вертикальных коммуникациях приобретен мобильный гусеничный лестничный подъемник T09 Roby. Адаптированы лестничные марши: ступени промаркированы противоскользящей контрастной разметкой, смонтированы двойные пристенные поручни, для удобного ориентирования размещены тактильные пиктограммы с номерами этажей. В здании функционирует лифт, оборудованный знаками доступности. На объекте предусмотрено специальное место для отдыха/ожидания собаки-поводыря: оборудована клетка с возможностью фиксации свободного поводка, миска, поилка и подстилка. Санитарно-гигиеническое помещение оснащено специальной сантехникой: раковина и унитаз оборудованы двойными поручнями для инвалидов, системами вызова помощи персонала, крючками для костылей, дверными доводчиками для инвалидов с задержкой закрытия 30 сек.

В учебных аудиториях оборудованы специальные рабочие места для обучающихся, передвигающихся на кресло-колясках, с увеличенным полем рабочей поверхности, с учетом подъезда и разворота кресло-коляски, увеличения ширины прохода между рядами столов,

замену двухместных столов на одноместные. Учебные аудитории оборудованы специализированной техникой: джойстиком, для инвалидов с нарушениями опорно-двигательного аппарата, индукциями и радиооборудованием для слабослышащих, компьютерами с программами чтения текста с экрана и голосовыми помощниками, контрастными и сенсорными клавиатурами, видеоувеличителями для слабовидящих.

Обеспечена доступность входной группы корпуса Института прикладной биотехнологии и ветеринарной медицины (ул.Елены Стасовой, 44 «А»), установлена контрастная тактильная фасадная табличка с наименованием образовательного учреждения и основной информацией, дублированной рельефно-точечным шрифтом Брайля, системы вызова помощи персонала (кнопка вызова помощника, приемное устройство). Обеспечена доступность фойе помещений и путей следования: индукционными системами для слабослышащих оборудована вахта охраны, установлены тактильные мнемосхемы, таблички на кабинеты, знаки доступности размещены согласно СП 59.13330.2020, ширина коридоров соответствует требованиям для передвижения инвалидов на кресло-колясках. Для передвижения представителя МГН в вертикальных коммуникациях приобретен мобильный гусеничный лестничный подъемник T09 Roby. Адаптированы лестничные марши: ступени промаркированы противоскользящей контрастной разметкой, для удобного ориентирования размещены тактильные пиктограммы с номерами этажей. На объекте предусмотрено специальное место для отдыха/ожидания собаки-поводыря, оборудована клетка с возможностью фиксации свободного поводка, миска, поилка и подстилка. Санитарно-гигиеническое помещение оснащено специальной сантехникой: раковина и унитаз оборудованы двойными поручнями для инвалидов, локтевыми смесителями, системами вызова помощи, крючками для костылей, дверными доводчиками для инвалидов с задержкой закрытия 30 сек.

В учебных аудиториях оборудованы специальные рабочие места для обучающихся, передвигающихся на кресло-колясках, с увеличенным полем рабочей поверхности, с учетом подъезда и разворота кресло-коляски, увеличения ширины прохода между рядами столов, замену двухместных столов на одноместные. Учебные аудитории оборудованы специализированной техникой: джойстиком, для инвалидов с нарушениями опорно-двигательного аппарата, индукциями и радиооборудованием для слабослышащих, компьютерами с программами чтения текста с экрана и голосовыми помощниками, контрастными и сенсорными клавиатурами, видеоувеличителями для слабовидящих.

Обеспечена доступность входной группы научной библиотеки ФГБОУ ВО Красноярский ГАУ (ул. Елены Стасовой, 44 «Г»), смонтирован пандус, установлена контрастная тактильная фасадная табличка с наименованием образовательного учреждения и основной информацией, дублированной рельефно-точечным шрифтом Брайля, системы вызова помощи персонала (кнопка вызова помощника). Обеспечена доступность фойе помещений и путей следования: индукционными системами для слабослышащих оборудована вахта охраны, знаки доступности размещены согласно СП 59.13330.2020, ширина коридоров соответствует требованиям для передвижения инвалидов на кресло-колясках. Для передвижения представителя МГН в вертикальных коммуникациях приобретен мобильный гусеничный лестничный подъемник T09 Roby, адаптированы лестничные марши, ступени промаркированы контрастной разметкой. Санитарно-гигиеническое помещение оснащено специальной сантехникой: раковина и унитаз оборудованы двойными поручнями для инвалидов, системами вызова помощи, крючками для костылей.

В информационно-ресурсном центре (ауд. 1-06) оборудованы техническими средствами учебные аудитории: джойстиком для инвалидов с нарушениями опорно-двигательного аппарата, индукциями и радиооборудованием для слабослышащих, контрастными и сенсорными клавиатурами, видеоувеличителями для слабовидящих.

В учебных аудиториях оборудованы специальные рабочие места для обучающихся, передвигающихся на кресло-колясках, с увеличенным полем рабочей поверхности, с учетом подъезда и разворота кресло-коляски, увеличения ширины прохода между рядами столов, замену двухместных столов на одноместные. Учебные аудитории оборудованы специализированной техникой: джойстиком, для инвалидов с нарушениями опорно-двигательного аппарата, индукциями и радиооборудованием для слабослышащих,

компьютерами с программами чтения текста с экрана и голосовыми помощниками, контрастными и сенсорными клавиатурами, видеоувеличителями для слабовидящих.

Оборудовано индукционной звуковой петлей, знаками доступности помещение актового зала корпуса института Землеустройства, кадастров и природообустройства.

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

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

Оценка качества освоения обучающимися основных профессиональных образовательных программ включает в себя текущий контроль успеваемости, промежуточную и государственную итоговую аттестацию обучающихся.

Нормативно-методическое обеспечение текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации студентов по ОПОП осуществляется в соответствии с локальным нормативным актам ФГБОУ ВО Красноярский ГАУ. На основе требований ФГОС для проведения промежуточной аттестации обучающихся и для итоговой государственной аттестации по направлению подготовки 19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья» созданы фонды оценочных средств (приложение Д).

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

Фонды оценочных средств могут включать: вопросы и типовые задания для практических занятий, лабораторных и контрольных работ, коллоквиумов, зачетов и экзаменов; тесты и компьютерные тестирующие программы; примерную тематику курсовых работ / проектов, рефератов и т.п., а также иные формы контроля, позволяющие оценивать уровни образовательных достижений и степень сформированности компетенций. Конкретные формы и процедуры текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации определяются преподавателями кафедр.

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

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

Экзаменационные сессии проводятся 2 раза в течение учебного года: зимняя - в декабре-феврале; летняя - в апреле-июне. В период сессии студенты получают промежуточную оценку знаний за семестр или за год занятий в форме зачета, зачета с оценкой или экзамена. Для получения зачета студент должен иметь положительные результаты текущей успеваемости в течение семестра и набрать не менее 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 студентов-выпускников

Итоговая аттестация выпускника Красноярского ГАУ является обязательной и

осуществляется после освоения образовательной программы в полном объеме.

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 УМО разработана и утверждена программа государственной итоговой аттестации по направлению подготовки 19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья» включающая в себя требования к содержанию, объему и структуре выпускных квалификационных работ (приложение К).

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

Время, отводимое на подготовку выпускной квалификационной работы, составляет шесть недель.

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

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

- Сертификат системы сертификации Русского Регистра № 21:0204.026 от 11.01.2021г.;
- Сертификат системы сертификации IQNET № RU-21.0204.026 от 11.01.2021 г.

В области обеспечения качества подготовки бакалавров 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;
- Порядок реализации дисциплины "Физическая культура" по основным профессиональным образовательным программам;
- Положение о порядке перевода из одного ВУЗа РФ в другой и перехода с одной образовательной программы на другую;
- Положение об организации практик;
- Положение о программе учебной практики студентов;
- Положение о программе производственной практики студентов;
- Положение о смотре-конкурсе отчетов по производственной практике;
- 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;
- Порядок реализации основных профессиональных образовательных программ, содержащих сведения, составляющие государственную тайну;
- Положение об учебно-методическом комплексе по дисциплине;
- Положение о фонде оценочных средств;
- Положение о формах, средствах, методах обучения и др.

Все нормативные документы и положения, касающиеся образовательного процесса, размещены на сайте ФГБОУ ВО Красноярский ГАУ – www.kgau.ru.

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

В соответствии с требованиями «Порядка разработки и утверждения основных профессиональных образовательных программ высшего образования ФГБОУ ВО Красноярский ГАУ» 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 УМО 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 19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья» прошла согласование с представителями работодателей. Экспертные заключения представлено в приложении Л.



ГЛЮТЕН

ОБЩЕСТВО С ОГРАНИЧЕННОЙ ОТВЕТСТВЕННОСТЬЮ

660123, г. Красноярск, проспект Красноярский рабочий, 30

ЭКСПЕРТНОЕ ЗАКЛЮЧЕНИЕ

О качестве основной профессиональной образовательной программы высшего образования по направлению подготовки 19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья» направленность (профиль) «Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий»

Право университета на подготовку подтверждено лицензией Федеральной службы по надзору в сфере образования и науки от 01.07.2015, серия 90Л01 № 0008542, рег. №1540. Направление подготовки аккредитована (свидетельство о государственной аккредитации от 11.02.2016 г. серия 90А01, № 0001759, рег. № 1666).

Основная профессиональная образовательная программа (далее ОПОП), реализуемая в институте пищевых производств Красноярского государственного аграрного университета, представляет собой систему учебно-методических документов, регламентирующих цели, ожидаемые результаты, содержание, условия и технологии образовательного процесса, систему оценки качества подготовки выпускника. ОПОП разработана и утверждена ректором вуза от 28.03.2019 года под № *ОПОП 19/52*.

Целью ОПОП является подготовка высококвалифицированных специалистов, обладающих рядом общекультурных, общепрофессиональных и профессиональных компетенций, позволяющих выпускнику успешно работать в области хлебопекарной, кондитерской и макаронной промышленности и быть устойчивым на рынке труда, а также способность осуществлять сбор, анализ и обработку данных, необходимых для решения поставленных задач. В области воспитания является: развитие у специалистов личностных качеств, способствующих их творческой активности, общекультурному росту и социальной мобильности, а также способность выпускника владеть культурой мышления, анализировать и воспринимать информацию.

ОПОП по направлению подготовки 19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья» профиль «Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий» состоит из 10 частей. В первой части представлены основные положения, нормативные документы, общая характеристика выпускника и требования к абитуриенту. Во второй части приведена характеристика профессиональной деятельности выпускника ОПОП по направлению подготовки 19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья». Приведены область, объекты, виды и задачи профессиональной деятельности выпускника.

В третьей и четвертой частях представлены компетенции выпускника и перечень документов, регламентирующие содержание и организацию образовательного процесса при реализации ОПОП бакалавров по направлению подготовки 19.03.02 (календарный учебный график, учебный план подготовки бакалавров, рабочие

программы дисциплин, программы учебной и производственной практик, государственной итоговой аттестации). Учебный план состоит из трех блоков:

блок 1 "Дисциплины (модули)", включает дисциплины (модули) относящиеся к базовой и вариативной части;

блок 2 "Практики", в полном объеме относится к вариативной части;

блок 3 "Государственная итоговая аттестация", в полном объеме относится к базовой части и завершается присвоением квалификации, указанной в перечне специальностей и направлений подготовки высшего образования, утвержденном Министерством образования и науки Российской Федерации квалификация "бакалавр".

В пятой части приведены сведения о фактическом ресурсном обеспечении ОПОП бакалавров по направлению подготовки 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья. В институте пищевых производств создана материально-техническая, методическая, техническая базы для эффективной реализации ОПОП бакалавриата по направлению подготовки 19.03.02.

В ОПОП приводятся нормативно-методические системы оценки качества освоения обучающимися ОПОП бакалавров по направлению подготовки (текущий контроль успеваемости, промежуточная аттестация и государственная итоговая аттестация выпускников).

В ОПОП обеспечена практико-ориентированными технологиями, инновационными методиками обучения и оценки формируемых компетенций.

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

Вывод:

Основная профессиональная образовательная программа по направлению подготовки 19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья», реализуемая в институте пищевых производств Красноярского государственного аграрного университета соответствует требованиям федерального государственного образовательного стандарта в сфере подготовки кадров высшей квалификации (бакалавра) в области пищевой и перерабатывающей промышленности, требованиям рынка труда.

Эксперт

Начальник производственно-технологической службы ООО «Глютен»



Гуркаева Г.Г.



ОБЩЕСТВО С ОГРАНИЧЕННОЙ ОТВЕТСТВЕННОСТЬЮ «Ярхлеб»
Адрес общества: 660124, Россия, г. Красноярск, ул. Тамбовская, 31, тел. +7 (391) 287-32-32
ИНН 2462055664 КПП 246201001
Филиал «НОВОСИБИРСКИЙ» АО «АЛЬФА-БАНК», р/с 40702810523410000478 БИК 045004774
к/с 30101810600000000774 ОГРН 1172468035552

ЭКСПЕРТНОЕ ЗАКЛЮЧЕНИЕ

О качестве основной профессиональной образовательной программы
высшего образования
по направлению подготовки 19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья»
направленность (профиль) «Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий»

Представленная для экспертного заключения основная профессиональная образовательная программа (далее - ОПОП), соответствует требованиям, предъявляемым Федеральным государственным образовательным стандартом высшего образования обозначенного направления подготовки и полностью соответствует квалификационным характеристикам должностей специалистов, осуществляющих работы в сфере производства продуктов питания. Разработчиками представлен комплект документов, включающий: характеристику профессиональной деятельности выпускника; компетенции, формируемые в результате освоения ОПОП; документы, регламентирующие содержание и организацию образовательного процесса при реализации ОПОП; ресурсное обеспечение ОПОП (характеристика среды вуза, учебно-методическое, материально-техническое и информационное обеспечение образовательной деятельности); участие работодателей в разработке и реализации ОПОП; условия реализации ОПОП для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями. Проанализировав представленные на экспертизу материалы, эксперт пришел к следующим выводам. Исходя из потребностей регионального и общероссийского рынка труда, научно-исследовательских и материально-технических ресурсов, ФГБОУ ВО Красноярский ГАУ, институт пищевых производств при разработке и реализации программы бакалавриата, определил профильную направленность подготовки студентов - «Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий». Выпускник данной направленности (профиля) в соответствии с видами профессиональной деятельности, регламентируемыми Федеральным государственным образовательным стандартом, решает такие профессиональные задачи, как производственно-технологическая деятельность, экспериментально-исследовательская. Объектами профессиональной деятельности выпускников,

освоивших программу бакалавриата, являются продовольственное сырье растительного и животного происхождения, пищевые добавки и улучшители, пищевые продукты, пищевые предприятия, технологическое оборудование пищевых предприятий, специализированные цеха, имеющие функции пищевого производства, нормативная и техническая документация, методы и средства контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, система производственного контроля. Анализ прилагаемых к ОПОП документов (рабочие программы дисциплин, практик), фонд оценочных средств, критерии оценок по всем видам аттестации обучающихся (текущая, промежуточная, итоговая), свидетельствует в пользу того, что у выпускника будут сформированы общекультурные, общепрофессиональные и профессиональные компетенции. Сотрудничество с работодателями позволяет модифицировать содержательную наполняемость выпускных квалификационных работ, приближая вопросы к реальной деятельности в современных инновационных условиях рынка труда. В этой связи, считаем, что проведение итоговой аттестации соответствует требованиям федерального государственного образовательного стандарта, а привлечение работодателей в качестве председателя и членами комиссии на защите выпускной квалификационной работы повышает конкурентноспособность выпускников. На основании проведенной экспертизы можно сделать вывод о том, что ОПОП по направлению подготовки 19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья» направленность (профиль) «Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий», соответствует требованиям федерального государственного образовательного стандарта и современным требованиям рынка труда и позволит выпускникам реализовать полученные компетенции в своей профессиональной деятельности.

Эксперт

технолог ООО «Ярхлеб»



A handwritten signature in blue ink, appearing to be 'O.M. Vetrova', written over a horizontal line.

Ветрова О.М.

Лист регистрации изменений

ОПОП ВО по направлению подготовки 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья, направленность (профиль) Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий

Дополнения и изменения на 2020 /2021 учебный год

В связи с вступлением в силу

- Федерального закона от 31.07.2020 № 304-ФЗ «О внесении изменений в Федеральный закон «Об образовании в Российской Федерации» по вопросам воспитания обучающихся»;
- Приказа Министерства науки и высшего образования Российской Федерации и Министерством просвещения Российской Федерации от 05.08.2020 г. № 885/390 «О практической подготовке обучающихся»;

В ОПОП вносятся следующие изменения:

Обновлены раздел 1, подраздел 1.1 и 1.2.

Обновлен раздел 4, подраздел 4.2.2.

Изменения в ОПОП ВО рассмотрены и утверждены на заседании методической комиссии Института пищевых производств (ИПП)

Протокол № 1 от « 23 » 09 2020г

Председатель методической комиссии ИПП  Д.А. Кох

ОПОП ВО рассмотрена и утверждена на заседании Ученого совета института пищевых производств (ИПП)

Протокол № 2 от « 28 » 09 2020г

Председатель Ученого совета ИПП  В.В. Матюшев

Лист регистрации изменений

ОПОП ВО по направлению подготовки 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья, направленность (профиль) Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий


Дополнения и изменения на 2021 /2022 учебный год

В ОПОП вносятся следующие изменения:

- Обновлен раздел 5.
- Обновлен раздел 9.
- Внесены ежегодные обязательные обновления в рабочие программы дисциплин в соответствии с ФГОС.
- Обновлены справка о кадровом обеспечении, сведения об обеспеченности образовательного процесса специализированным и лабораторным оборудованием.
- Обновлен перечень лицензионного программного обеспечения.
- Обновлен список литературы учебными и учебно-методическими изданиями, электронными образовательными ресурсами.

Изменения в ОПОП ВО по направлению подготовки 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья, направленность (профиль) Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий рассмотрены и утверждены на заседании методической комиссии Института пищевых производств (ИПП)

Протокол № 7 от «25» марта 2021 г

Председатель методической комиссии ИПП  Д.А. Кох

ОПОП ВО рассмотрена на заседании Ученого совета ИПП

Протокол № 8 от «23» марта 2021 г

Председатель Ученого совета института ИПП  В.В. Матюшев

Лист регистрации изменений

ОПОП ВО по направлению подготовки 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья, направленность (профиль) Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий

Дополнения и изменения на 2022 /2023 учебный год

В связи с вступлением в силу:

- Приказа Минобрнауки России от 6 апреля 2021 г. № 245 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам высшего образования - программам бакалавриата, программам специалитета, программам магистратуры»;

в ОПОП вносятся следующие изменения:

- Обновлен раздел 4.
- Внесены ежегодные обязательные обновления в рабочие программы дисциплин в соответствии с ФГОС.
- Обновлена справка о кадровом обеспечении, сведения об обеспеченности образовательного процесса специализированным и лабораторным оборудованием.
- Обновлен перечень лицензионного программного обеспечения.
- Обновлен список литературы учебными и учебно-методическими изданиями, электронными образовательными ресурсами.

Изменения в ОПОП ВО по направлению подготовки 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья, направленность (профиль) Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий рассмотрены и утверждены на заседании методической комиссии Института пищевых производств (ИПП)

Протокол № 7 от «25» марта 2022 г.

Председатель методической комиссии ИПП Кох Д.А.

ОПОП ВО рассмотрена на заседании Ученого совета ИПП

Протокол № 7 от «29» марта 2022 г.

Председатель Ученого совета института ИПП Матюшев В.В.

Лист регистрации изменений

ОПОП ВО по направлению подготовки 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья, направленность (профиль) Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий

Дополнения и изменения на 2023 /2024 учебный год

в ОПОП вносятся следующие изменения:

- Обновлен раздел 4, 7.
- Внесены ежегодные обязательные обновления в рабочие программы дисциплин и практик, ГИА, в соответствии с ФГОС.
- Обновлена справка о кадровом обеспечении, сведения об обеспеченности образовательного процесса специализированным и лабораторным оборудованием.
- Обновлен перечень лицензионного программного обеспечения.
- Обновлен список литературы учебными и учебно-методическими изданиями, электронными образовательными ресурсами.

Изменения в ОПОП ВО по направлению подготовки 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья, направленность (профиль) Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий рассмотрены и утверждены на заседании методической комиссии Института пищевых производств (ИПП)

Протокол № 7 от «20» марта 2023 г.

Председатель методической комиссии ИПП Кох Д.А.

ОПОП ВО рассмотрена на заседании Ученого совета ИПП

Протокол № 7 от «20» марта 2023 г.

Председатель Ученого совета института ИПП Матюшев В.В.