

Министерство сельского хозяйства Российской Федерации
Департамент научно-технологической политики и образования
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования

«Красноярский государственный аграрный университет»

Утверждаю:
Ректор ФГБОУ ВО Красноярский ГАУ
Н.И. Пыжикова

« 08 . » 09 2017 г.

Номер внутривузовской регистрации

**Основная профессиональная образовательная программа
высшего образования**

Направление подготовки: **19.03.02(2.19.03.02) «Продукты питания
из растительного сырья»**
профиль: **«Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий»**

Квалификация выпускника
Бакалавр

форма обучения
очная / заочная

Срок освоения программы
4 года / 4 года 9 мес.

ФГОС ВО утвержден приказом Министерства образования
Российской Федерации 12.03.2015 № 211

Красноярск 2017

Основная профессиональная образовательная программа высшего образования (ОПОП ВО) составлена в соответствии с требованиями ФГОС ВО по направлению подготовки 19.03.02 (2.19.03.02) «Продукты питания из растительного сырья»

Разработчики:

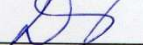
Типсина Н.Н. д.т.н., профессор, зав. кафедрой Технологии хлебопекарного, кондитерского и макаронного производств;

Кох Д.А. к.т.н., доцент кафедры Технологии хлебопекарного, кондитерского и макаронного производств;

Шанина Е.В. к.т.н., доцент, зам. директора по УР;


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

Протокол № 1 от « 08 » сентября 2017г

Председатель методической комиссии ИПП  О.В. Демина

ОПОП ВО рассмотрена на заседании Ученого совета ИПП

Протокол № 1 от « 08 » сентября 2017г

Секретарь Ученого совета ИПП  Я.В. Смольникова

Содержание

1 Общие положения	4
1.1 Основная профессиональная образовательная программа высшего образования, реализуемая Университетом по направлению подготовки 19.03.02 (2.19.03.02) «Продукты питания из растительного сырья» и профилю Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий.....	4
1.2 Нормативные документы для разработки ОПОП ВО бакалавриата по направлению подготовки 19.03.02 (2.19.03.02) «Продукты питания из растительного сырья».....	4
1.3 Общая характеристика ОПОП ВО.....	5
1.4 Требования к поступающему на обучение.....	6
2 Характеристика профессиональной деятельности выпускника ОПОП по направлению подготовки 19.03.02 (2.19.03.02) «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.....	13
4.2.1 Рабочие программы учебных курсов, предметов, дисциплин.....	13
4.2.2 Программы учебной и производственной практик.....	13
5 Ресурсное обеспечение ОПОП ВО по направлению подготовки 19.03.02 (2.19.03.02) «Продукты питания из растительного сырья»	14
5.1 Учебно-методическое и информационное обеспечение образовательного процесса при реализации ОПОП ВО.....	14
5.2 Кадровое обеспечение ОПОП ВО	15
5.3 Основные материально-технические условия для реализации образовательного процесса в Университете в соответствии с ОПОП ВО	16
5.4 Финансовое обеспечение реализации ОПОП ВО.....	16
6 Характеристики среды института, обеспечивающие развитие общекультурных (социально-личностных) компетенций выпускников	16
7 Организация инклюзивного образования для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья	18
8. Нормативно-методическое обеспечение системы оценки качества освоения студентами ОПОП по направлению подготовки	20
8.1 Фонды оценочных средств для проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации	20
8.2 Государственная итоговая аттестация студентов-выпускников	21
9 Другие нормативно-методические документы и материалы, обеспечивающие качество подготовки обучающихся	21
10 Регламент по организации периодического обновления ОПОП ВО в целом и составляющих ее документов	22
11 Согласование ОПОП с работодателем	23

1 Общие положения

1.1 Основная профессиональная образовательная программа высшего образования, реализуемая Университетом по направлению подготовки 19.03.02 (2.19.03.02) «Продукты питания из растительного сырья» и профилю Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий

Основная профессиональная образовательная программа (ОПОП) бакалавриата, реализуемая в ФГБОУ ВО Красноярский ГАУ по направлению подготовки 19.03.02 (2.19.03.02) «Продукты питания из растительного сырья» профиль Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий, представляет собой систему документов, разработанную и утвержденную с учетом требований рынка труда на основе ФГОС, а также с учетом профессиональных стандартов.

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

1.2 Нормативные документы для разработки ОПОП ВО бакалавриата по направлению подготовки 19.03.02 (2.19.03.02) «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;
- «Порядок организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам высшего образования - программам бакалавриата, программам специалитета, программам магистратуры» утвержден приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 05.04.2017 г. № 301;
- «Порядок проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам высшего образования – программам бакалавриата, программам специалитета, программам магистратуры» утвержден приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 29.06.2015 г. № 636;
- «Положение о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы высшего образования» утвержден приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 27.11.2015 г. № 1383;
- Методические рекомендации Минобрнауки РФ по организации образовательного процесса для обучения инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья в образовательных организациях высшего образования, в том числе оснащенности образовательного процесса от 08.04.2014 г. № АК-44/05вн;
- 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);
- Профессиональный стандарт 33.014 «Пекарь» Утвержден приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 01 декабря 2015 г. № 914н (прил. Б);
- Профессиональный стандарт 33.014 «Кондитер» Утвержден приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 07 сентября 2015 г. № 597н (прил. В);
- Нормативно-методические документы Министерства образования и науки Российской Федерации;
- Порядок разработки и утверждения основных профессиональных образовательных программ высшего образования ФГБОУ ВО Красноярский ГАУ-СМК-П-7.3-2017.
- 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 (универсальных): социально-личностных, общенаучных, инструментальных и профессиональных качеств, позволяющих выпускнику успешно работать в области пищевой и перерабатывающей промышленности и быть устойчивым на рынке труда, способность студента организовать деятельность группы, созданной для реализации конкретного проекта, а также способность осуществлять сбор, анализ и обработку данных, необходимых для решения поставленных задач.

Выпускник–бакалавр, освоивший основную профессиональную образовательную программу высшего образования по направлению подготовки бакалавра 19.03.02 (2.19.03.02) «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 (2.19.03.02) «Продукты питания из растительного сырья» составляет 4 года при очной форме обучения. Срок освоения ОПОП 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 (8968 часов, включая 328 часов на элективные курсы по физической культуре) и включает все виды контактной и самостоятельной работы, практики и время, отводимое на контроль качества освоения студентом ОПОПВО (табл. 1).

Таблица 1 – Распределение трудоемкости освоения ОПОП ВО по направлению подготовки 19.03.02 (2.19.03.02) «Продукты питания из растительного сырья», 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	7888
	<i>Базовая часть, суммарно</i>	<i>99-111</i>	<i>102</i>	<i>3672</i>
	<i>Вариативная часть, суммарно (включая элективные курсы по физической культуре)</i>	<i>105-108</i>	<i>108</i>	<i>4216 (включая 328ч)</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	8968
ФТД	Факультативные дисциплины	9	9	324

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 (2.19.03.02) «Продукты питания из растительного сырья»

2.1 Область профессиональной деятельности выпускника

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

2.2 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 (2.19.03.02) «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 (2.19.03.02) «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 (2.19.03.02) «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 Г)

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 (2.19.03.02) «Продукты питания из растительного сырья», профессиональный стандарт 33.010 «Кондитер» и 33.014 «Пекарь», 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» профиля «Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий» разработан в соответствии с требованиями ФГОС ВО и размещен на второй странице учебного плана (приложение Д).

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 (2.19.03.02) «Продукты питания из растительного сырья», продолжительностью 4 года (208 недель) – 240 зачетных единиц (з.е.), по 60 з.е. в учебном году.

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:

- очной формы обучения: более 39 недель – составляет не менее 7 недель и не более 10 недель;
- заочной формы обучения: не менее 12 недель и не более 39 недель составляет не менее 3 недель и не более 7 недель, менее 12 недель составляет не более 2 недель.

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 (2.19.03.02) «Продукты питания из растительного сырья» профиля «Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий» составлен с учетом общих требований к условиям реализации ОПОП, сформулированными в ФГОС по направлению подготовки 19.03.02 (2.19.03.02) «Продукты питания из растительного сырья» (приложение Д).

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 реализуемым профилем «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 (2.19.03.02) «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 328 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 (2.19.03.02) «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 и элективные дисциплины, а также специализированные адаптационные дисциплины включены в вариативную часть учебного плана по направлению подготовки 19.03.02 (2.19.03.02) «Продукты питания из растительного сырья».

Факультативные дисциплины установлены дополнительно к ОПОП с учетом профиля подготовки и являются необязательными для изучения студентами. При реализации ОПОП по направлению подготовки 19.03.02 (2.19.03.02) «Продукты питания из растительного сырья» трудоемкость факультативных дисциплин составляет 9 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 (2.19.03.02) «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 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-СМК-П-7.5.1-2017» по очной форме обучения находится в пределах от 20 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 ОПОПВО по направлению подготовки 19.03.02 (2.19.03.02) «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 и с учетом профессиональных стандартов (приложение Е).

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 (2.19.03.02) «Продукты питания из растительного сырья».

4.2.2 Программы учебной и производственной практик

В соответствии с ФГОС ВО ОПОП по направлению подготовки 19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья» профиля «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» профиля «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 Ж).

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

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

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 (2.19.03.02) «Продукты питания из растительного сырья» профиля «Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий» отражены в приложении 3.

5 Ресурсное обеспечение ОПОП ВО по направлению подготовки 19.03.02 (2.19.03.02) «Продукты питания из растительного сырья»

Ресурсное обеспечение ОПОП ВО по направлению подготовки 19.03.02 (2.19.03.02) «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 (2.19.03.02) «Продукты питания из растительного сырья», с учетом особенностей, связанных с реализуемым профилем «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 (2.19.03.02) «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 (2.19.03.02) «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 «Руконт» – 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

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 И).

5.2 Кадровое обеспечение ОПОП ВО

В соответствии с ФГОС при реализации ОПОП ВО программы бакалавриата по направлению подготовки 19.03.02 (2.19.03.02) «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 % (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 72 % (требования ФГОС ВО не менее 70 %).

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 10 % (требования ФГОС ВО не менее 10 %).

Справка о кадровом обеспечении ОПОП ВО по направлению подготовки 19.03.02 (2.19.03.02) «Продукты питания из растительного сырья» приведены в приложении К.

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 (2.19.03.02) «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 ВО по направлению подготовки 19.03.02 (2.19.03.02) «Продукты питания из растительного сырья» представлено в приложении Л.

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 (2.19.03.02) «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 (социально-личностных) компетенций выпускников

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

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

им помощи в жизненном самоопределении, нравственном, гражданском и профессиональном становлении.

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

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

В рамках этих направлений проводится следующая работа:

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

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

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

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

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

Совместно с Центром практического обучения и трудоустройства выпускников создан банк резюме и анкет выпускников, что облегчает обмен информацией о них с потенциальными работодателями, оформляются отзывы о выпускниках с места работы.

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

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

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

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

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

Для обеспечения питания обучающихся в структуре ФГБОУ ВО Красноярский ГАУ в учебных корпусах организовано и функционирует 7 столовых/буфетов.

В структуре ФГБОУ ВО Красноярский ГАУ имеется комбинат питания.

Вузовский комбинат питания состоит из 4-х столовых и 3-х буфетов, которые расположены по адресам:

1. Столовая на Мира 90, посадочных мест - 60.
2. Столовая на Свободном 70, посадочных мест - 70.
3. Столовая на Стасовой 42, посадочных мест - 100.
4. Буфет на Стасовой 44а, посадочных мест - 40.
5. Столовая на Стасовой 44д, посадочных мест - 40.
6. Буфет на Стасовой 44и, посадочных мест - 20.
7. Буфет на Киренского 2, посадочных мест - 20.

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

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

Трудовое воспитание – одна из составляющих воспитательной работы, поэтому студенты младших курсов оказывают помощь в наведении порядка и чистоты в помещениях учебного корпуса. Студенты института участвуют в движении студенческих строительных отрядов.

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

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

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

Работу по поддержке инвалидов и обучающихся из числа с ВОЗ в университете осуществляет отдел социально-психологической работы и инклюзивного образования, основной целью которого является создание условий по обеспечению доступности образования инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья. Работа отдела скоординирована с деятельностью ряда структурных подразделений: Управление приемной комиссией (Профориентационная работа с абитуриентами, учет инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья на этапах их поступления), Дирекцией институтов (Сопровождение инклюзивного обучения обучающихся с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов

их социокультурная реабилитация), Управлением информатизации и компьютерной безопасности (Развитие и обслуживание информационно-технологической базы инклюзивного обучения), Отделом дистанционных образовательных технологий (Реализация программ дистанционного обучения инвалидов), Центром практического обучения и трудоустройства (Содействие трудоустройству выпускников-инвалидов), Управлением капитального строительства и ремонта зданий (Развитие безбарьерной среды в образовательной организации).

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

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

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

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

Лица с ограниченными возможностями здоровья и инвалиды имеют возможность обучаться по индивидуальному плану. При обучении по индивидуальному плану лиц с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов, срок получения образования по программе бакалавриата, может быть увеличен по их желанию (письменному заявлению), но не более чем на 1 год по сравнению со сроком получения образования для соответствующей формы обучения.

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

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

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

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

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

Территория студенческого городка ФГБОУ ВО Красноярский ГАУ соответствует условиям беспрепятственного, безопасного и удобного передвижения инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья. Обеспечена доступность путей движения, выделено

место для парковки автотранспортных средств инвалидов (ул. Стасовой, 44И). Вход в учебный корпус оборудован пандусами, поручнями, информационными табличками, системой вызова персонала для инвалидов (кнопка вызова персонала). Помещения, где могут находиться люди на креслах-колясках, размещены на уровне доступного входа. Ширина коридоров соответствуют требованиям нормативных для передвижения инвалидов-колясочников. В здании функционирует лифт.

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

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

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

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

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

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

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 локальными нормативными актами ФГБОУ ВО Красноярский ГАУ. На основе требований ФГОС для проведения промежуточной аттестации обучающихся и для итоговой государственной аттестации по направлению подготовки 19.03.02 (2.19.03.02) «Продукты питания из растительного сырья» созданы фонды оценочных средств (приложение М).

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 ОЛОКО разработана и утверждена программа государственной итоговой аттестации по направлению подготовки 19.03.02 (2.19.03.02) «Продукты питания из растительного сырья» включающая в себя требования к содержанию, объему и структуре выпускных квалификационных работ (приложение Н).

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.

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 ВО в целом и составляющих ее документов

Основная профессиональная образовательная программа по направлению подготовки 19.03.02 (2.19.03.02) «Продукты питания из растительного сырья» 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 пищевых производств.

Изменения, вносимые в ОПОП, представляются в ОЛОКО директором до 1 декабря учебного года и сопровождаются следующими документами:

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

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

11 Согласование ОПОП с работодателем

Основная профессиональная образовательная программа высшего образования по направлению подготовки 19.03.02 (2.19.03.02) «Продукты питания из растительного сырья» прошла согласование с представителями работодателей. Экспертное заключение представлено в приложении О.

ЭКСПЕРТНОЕ ЗАКЛЮЧЕНИЕ

О качестве основной профессиональной образовательной программы высшего образования по направлению подготовки 19.03.02 (2.19.03.02) «Продукты питания из растительного сырья» профиль «Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий»

Право университета на подготовку бакалавров подтверждено лицензией Федеральной службы по надзору в сфере образования и науки от 01.07.16. серия 90Л01, № 0008542. Направление подготовки аккредитована (свидетельство о государственной аккредитации от 11.02.2016 г. № 1666 серия 90А01, № 0001759).

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 08.09.2017 года под № *ОПОП 17/10*.

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 (2.19.03.02) «Продукты питания из растительного сырья» профиль «Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий» состоит из 11 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 (2.19.03.02) «Продукты питания из растительного сырья». Приведены область, объекты, виды и задачи профессиональной деятельности выпускника.

В третьей и четвертой части представлены компетенции выпускника и перечень документов, регламентирующих содержание и организацию

образовательного процесса при реализации ОПОП бакалавров по направлению подготовки 19.03.02 (2.19.03.02) (календарный учебный график, компетентностно-ориентированный учебный план, 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 (2.19.03.02) Продукты питания из растительного сырья. В институте пищевых производств создана материально-техническая, методическая и технологическая база для эффективной реализации ОПОП бакалавриата по направлению подготовки 19.03.02 (2.19.03.02).

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

Вывод:

Основная профессиональная образовательная программа высшего образования по направлению подготовки 19.03.02 (2.19.03.02) «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.

Начальник производственно-технологической
службы ПАО «Красноярский хлеб»



 Гуркаева Г.Г.