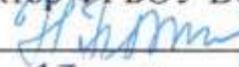


Министерство сельского хозяйства Российской Федерации  
Департамент научно-технологической политики и образования  
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение  
высшего образования  
**«Красноярский государственный аграрный университет»**

Утверждаю:

Ректор ФГБОУ ВО Красноярский ГАУ

 Н. И. Пыжикова

« 27 » \_\_\_\_\_ 2020 г.

  
номер внутривузовской регистрации



**Основная профессиональная образовательная программа  
высшего образования**

Направление подготовки: *19.04.03 «Продукты питания животного происхождения»*

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

Квалификация выпускника  
**Магистр**

форма обучения  
**очная/заочная**

ФГОС ВО утвержден приказом Министерства образования  
Российской Федерации от 21 ноября 2014 г., № 1487

Красноярск 2020

Основная профессиональная образовательная программа высшего образования (ОПОП ВО) составлена в соответствии с требованиями ФГОС ВО по направлению подготовки 19.04.03 Продукты питания животного происхождения<sup>1</sup>, направленность (профиль) «Ресурсосберегающие технологии в получении продуктов питания животного происхождения»

Разработчики: Смольникова Я. В. к.т.н., доцент кафедры Технологии консервирования и пищевой биотехнологии, зам. директора по НР



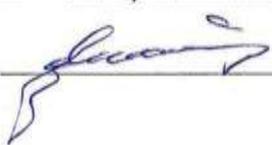
ОПОП ВО рассмотрена на заседании методической комиссии Института пищевых производств (ИПП)

Протокол № 7 от «27» марта 2020 г.

Председатель методической комиссии ИПП  Д.А. Кох

ОПОП ВО рассмотрена на заседании Совета ИПП

Протокол № 7 от «27» марта 2020 г.

Председатель Совета ИПП  В.В. Матюшев

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

## Оглавление

1.1	Основная профессиональная образовательная программа (ОПОП) магистратуры, реализуемая Университетом по направлению подготовки 19.04.03. «Продукты питания животного происхождения» направленность (профиль): <i>Ресурсосберегающие технологии в получении продуктов питания животного происхождения</i> .....	5
1.2	Нормативные документы для разработки ОПОП ВО магистратуры по направлению подготовки 19.04.03. «Продукты питания животного происхождения» .....	5
1.3	Общая характеристика ОПОП ВО .....	6
1.3.1	Цель (миссия) ОПОП ВО .....	6
1.3.2	Срок освоения ОПОП ВО .....	6
1.3.3	Трудоемкость ОПОП ВО .....	6
1.4	Требования к поступающему на обучение .....	6
2	Характеристика профессиональной деятельности выпускника ОПОП по направлению подготовки 19.04.03. «Продукты питания животного происхождения» .....	7
2.1	Область профессиональной деятельности выпускника .....	7
2.2	Объекты профессиональной деятельности выпускника .....	7
2.3	Виды профессиональной деятельности выпускника .....	8
2.4	Задачи профессиональной деятельности выпускника .....	8
3.	Компетенции выпускника как совокупный ожидаемый результат образования по завершении освоения данной ОПОП ВО .....	10
4	Документы, регламентирующие содержание и организацию образовательного процесса при реализации ОПОП .....	11
4.1	Программные документы интегрирующего междисциплинарного и сквозного характера, обеспечивающие целостность компетентностно-ориентированной ОПОП .....	12
4.1.1	Календарный учебный график .....	12
4.1.2	Компетентностно-ориентированный учебный план .....	13
4.2	Дисциплинарно-модульные программные документы компетентностно-ориентированной ОПОП .....	15
4.2.1	Рабочие программы учебных курсов, предметов, дисциплин (модулей) .....	15
4.2.2	Практическая подготовка обучающихся .....	16
5	Ресурсное обеспечение ОПОП направлению подготовки 19.04.03 «Продукты питания животного происхождения» .....	17
5.1	Учебно-методическое и информационное обеспечение образовательного процесса при реализации ОПОП ВО .....	18
5.2	Кадровое обеспечение ОПОП ВО по направлению 19.04.03 «Продукты питания животного происхождения» .....	19
5.3.	Основные материально-технические условия для реализации образовательного процесса в Университете в соответствии с ОПОП ВО .....	19
5.4	Финансовое обеспечение реализации ОПОП ВО .....	20
6.	Характеристики среды института, обеспечивающие развитие общекультурных компетенций выпускников .....	20
6.1	Характеристика воспитательной работы .....	20
6.2	Характеристика обеспечения социально-бытовых условий .....	22
7	Организация инклюзивного образования для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья .....	23
8	Нормативно-методическое обеспечение системы оценки качества освоения студентами ОПОП по направлению подготовки .....	26
8.1	Фонды оценочных средств для проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации .....	26
8.2	Государственная итоговая аттестация студентов-выпускников .....	27

9 Другие нормативно-методические документы и материалы, обеспечивающие качество подготовки обучающихся.....	28
10 Регламент по организации периодического обновления ОПОП ВО в целом и составляющих ее документов.....	29
11 Согласование ОПОП с работодателем.....	29

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

Основная профессиональная образовательная программа (ОПОП) магистратуры, реализуемая в ФГБОУ ВО Красноярский ГАУ по направлению подготовки 19.04.03 «Продукты питания животного происхождения» направленность (профиль) «Ресурсосберегающие технологии в получении продуктов питания животного происхождения», представляет собой систему документов, разработанную и утвержденную с учетом требований рынка труда на основе ФГОС.

ОПОП регламентирует цели, ожидаемые результаты, содержание, условия и технологии реализации образовательного процесса, оценку качества подготовки выпускника по данному направлению подготовки и включает в себя: учебный план, 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 магистратуры по направлению подготовки 19.04.03. «Продукты питания животного происхождения»**

Нормативную правовую базу разработки ОПОП магистратуры составляют:

- Федеральный закон Российской Федерации «Об образовании в Российской Федерации» от 29.12.2012 № 273-ФЗ;
- Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 05.04.2017 г. № 301 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам высшего образования - программам бакалавриата, программам специалитета, программам магистратуры»;
- Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 29.06.2015 г. № 636 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам высшего образования — программам бакалавриата, программам специалитета и программам магистратуры»;
- Приказ Министерства науки и высшего образования Российской Федерации и Министерства просвещения Российской Федерации от 5 августа 2020 г. № 885/390. «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;
- Федеральным государственным образовательным стандартом высшего профессионального образования по направлению подготовки 19.04.03 «Продукты питания животного происхождения» (уровень магистратуры) (далее - ФГОС ВО) от 20 ноября 2014 г, № 1481 (приложение А);
- Порядок разработки и утверждения основных профессиональных образовательных программ высшего образования ФГБОУ ВО Красноярский ГАУ;
- Устав ФГБОУ ВО Красноярский ГАУ.

### 1.3 Общая характеристика ОПОП ВО

#### 1.3.1 Цель (миссия) ОПОП ВО

Целью ОПОП является методическое обеспечение реализации ФГОС ВО по данному направлению подготовки и на этой основе развитие у студентов личностных качеств, а также формирование общекультурных, общепрофессиональных и профессиональных компетенций в соответствии с требованиями ФГОС.

Целью ОПОП в области воспитания является: развитие у студентов личностных качеств, способствующих их творческой активности, общекультурному росту и социальной мобильности, целеустремленности, организованности, трудолюбия, ответственности, самостоятельности, гражданственности, приверженности этическим ценностям, толерантности, настойчивости в достижении цели, а также способность студента владеть культурой мышления, обобщать, анализировать и воспринимать информацию.

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

#### 1.3.2 Срок освоения ОПОП ВО

Нормативный срок освоения ОПОП по очной форме обучения 2 года, по заочной форме обучения 2 года и 5 месяцев.

#### 1.3.3 Трудоемкость ОПОП ВО

Трудоемкость освоения студентом ОПОП ВО за весь период обучения в соответствии с ФГОС ВО составляет 120 зачетных единиц (4320 часов) и включает все виды аудиторной и самостоятельной работы, практики и время, отводимое на контроль качества освоения студентом ОПОП (табл. 1).

Таблица 1 - Распределение трудоемкости освоения учебных блоков и разделов ОПОП по направлению подготовки 19.04.03. «Продукты питания животного происхождения» направленность профиль: Ресурсосберегающие технологии в получении продуктов питания животного происхождения

Код учебного блока ОПОП	Блоки дисциплин и их основные разделы	Общая трудоемкость по стандарту, ЗЕТ	Общая трудоемкость по учебному плану, ЗЕТ	Общая трудоемкость по учебному плану, час
Б1	<b>Дисциплины (модули), суммарно</b>	<b>60</b>	<b>60</b>	<b>2160</b>
	<i>Базовая часть, суммарно</i>	6-24	15	540
	<i>Вариативная часть, суммарно</i>	36-54	45	1620
Б2	<b>Практики, в том числе научно-исследовательская работа (НИР)</b>	<b>51-54</b>	<b>54</b>	<b>1944</b>
	<i>Вариативная часть, суммарно</i>	51-54	54	1944
Б3	<b>Государственная итоговая аттестация</b>	<b>6-9</b>	<b>6</b>	<b>216</b>
<b>Общий объем программы в зачетных единицах</b>		<b>120</b>	<b>120</b>	<b>4320</b>
ФТД	<b>Факультативные дисциплины</b>	<b>5</b>	<b>5</b>	<b>180</b>

### 1.4 Требования к поступающему на обучение

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

## **2 Характеристика профессиональной деятельности выпускника ОПОП по направлению подготовки 19.04.03. «Продукты питания животного происхождения»**

### **2.1 Область профессиональной деятельности выпускника**

Область профессиональной деятельности выпускников, освоивших программу магистратуры включает:

- знание законодательной базы пищевой промышленности;
- организацию и ведение технологических процессов, организацию и анализ полученных данных по входному контролю качества сырья и вспомогательных материалов;
- организацию производственного контроля полуфабрикатов;
- управление качеством готовой продукции с применением методов математического моделирования и оптимизации химического состава, пищевой и биологической ценности готовых продуктов;
- разработку технических заданий на проектирование и изготовление нестандартного оборудования и средств технологического оснащения предприятий, разработку технической документации и технических регламентов;
- организацию контроля качества продукции в соответствии с требованиями санитарных, ветеринарных норм и правил;
- организацию контроля за соблюдением экологической чистоты производственных процессов;
- разработку новых видов продукции и технологий в соответствии с государственной политикой Российской Федерации в области здорового питания населения на основе научных исследований;
- участие в подготовке проектно-технологической документации с учетом международного опыта;
  - организацию и проведение научно-исследовательских работ в области сырья и продуктов животного происхождения и анализ результатов исследования;
  - знание основ педагогической деятельности.

### **2.2 Объекты профессиональной деятельности выпускника**

Объектами профессиональной деятельности обучающегося являются:

- сырье, полуфабрикаты и продукты животного происхождения;
- гидробионты, продукты переработки (вторичные) и отходы, пищевые ингредиенты и добавки;
- технологическое оборудование;
- приборы;
- нормативная, проектно-технологическая документация, санитарные, ветеринарные и строительные нормы и правила;
- международные стандарты;
- методы и средства испытаний и контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовых продуктов;
- простые инструменты качества;

- системы качества;
- базы данных технологического, технического характера;
- данные мониторинга экологической и биологической безопасности продовольствия окружающей среды.

### **2.3 Виды профессиональной деятельности выпускника**

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

**основные:**

- научно-исследовательская;
- производственно-технологическая;

**дополнительные:**

- организационно-управленческая;
- проектная.

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

### **2.4 Задачи профессиональной деятельности выпускника**

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

**производственно-технологическая деятельность:**

- обеспечение проведения технологических процессов и выпуска продукции в соответствии с санитарными и ветеринарными нормами и правилами;
- разработка новых рецептур и новых видов продукции из сырья животного происхождения;
- обеспечение выпуска продукции высокого качества;
- проектирование технологических процессов с использованием систем автоматического проектирования;
- разработка норм выработки, технологических нормативов на расход материалов, заготовок, топлива и электроэнергии, выбор технологического оборудования предприятий;
- разработка технических заданий на проектирование и изготовление нестандартного оборудования и средств технологического оснащения предприятий;
- оценка критических контрольных точек и инновационно-технологических рисков при внедрении новых технологий;
- анализ уровня качества;
- исследование причин брака в производстве и разработка предложений по его предупреждению и устранению;
- выбор систем обеспечения экологической и биологической безопасности производства;

**организационно-управленческая деятельность:**

- организация работы коллектива исполнителей, принятие исполнительских решений в условиях спектра мнений, определение порядка выполнения работ;
- поиск оптимальных решений при создании продукции с учетом требований качества и стоимости, а также сроков исполнения, безопасности жизнедеятельности и экологической чистоты;
- разработка мероприятий по предотвращению производственного травматизма,

профессиональных заболеваний и экологических нарушений;

- подготовка заявок на изобретения и промышленные образцы;
- оценка стоимости объектов интеллектуальной деятельности;
- организация в подразделении работы по совершенствованию технологии и по разработке проектов стандартов и сертификатов;
- организация повышения квалификации и тренинга сотрудников подразделений в области инновационной деятельности;
- адаптация современных версий систем управления качеством к конкретным условиям производства на основе международных стандартов;
- подготовка отзывов и заключений на проекты стандартов, рационализаторские предложения и изобретения;
- поддержка единого информационного пространства планирования и управления предприятием на всех этапах жизненного цикла производимой продукции;
- проведение маркетинга и подготовка бизнес-планов выпуска и реализации перспективных и конкурентоспособных изделий;
- разработка планов и программ организации инновационной деятельности на предприятии;
- управление программами освоения новых технологий;
- координация работы персонала для комплексного решения инновационных проблем - от идеи до серийного производства;
- организация защиты объектов интеллектуальной собственности и результатов исследований и разработок как коммерческой тайны предприятия;

***научно-исследовательская деятельность:***

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

***проектная деятельность:***

- подготовка заданий на разработку проектных решений;
- проведение технических расчетов по проектам, технико-экономического и функционально-стоимостного анализа эффективности проектируемых технологий продуктов из сырья животного происхождения;
- оценка инновационного потенциала проекта;
- математическое моделирование процессов и объектов на базе прикладных пакетов автоматизированного проектирования и исследований;

- разработка методических документов, технических регламентов, а также предложений и мероприятий по реализации разработанных проектов и программ;
- оценка инновационных рисков коммерциализации проектов;
- разработка проектов новых и реконструкции действующих предприятий или цехов.

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

Выпускник по направлению подготовки 19.04.03 Продукты питания животного происхождения должен обладать следующими **общекультурными компетенциями (ОК)**.

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

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

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

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

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

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

- способностью оформлять, представлять и докладывать результаты выполненной работы (ПК-7);
- готовностью проектировать технологические процессы с использованием автоматизированных систем технологической подготовки производства продуктов, разрабатывать нормы выработки, технологические нормативы на расход материалов, заготовок, топлива и электроэнергии, выбору технологического оборудования (ПК-8);
- способностью оценивать критические контрольные точки и инновационно-технологические риски при внедрении новых технологий продуктов (ПК-9);

***организационно-управленческая деятельность:***

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

***научно-исследовательская деятельность:***

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

***проектная деятельность:***

- способностью разрабатывать новый ассортимент продуктов и технологий с заданными составом и свойствами (ПК-21);
- способностью проектировать научно-исследовательские работы по заданной проблеме (ПК-22).

Матрица компетенций, реализуемых по направлению подготовки 19.04.03 Продукты питания животного происхождения представлена в приложении Б.

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

В соответствии ФГОС ВО магистра по направлению подготовки 19.04.03 «Продукты питания животного происхождения» 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 19.04.03 «Продукты питания животного происхождения», накопленный в вузе опыт образовательной и научной деятельности, а также потенциал сложившихся научно-педагогических / творческих школ вуза.

##### **4.1.1 Календарный учебный график**

График подготовки магистра по направлению 19.04.03 «Продукты питания животного происхождения» направленность (профиль) «Ресурсосберегающие технологии в получении продуктов питания животного происхождения» разработан в соответствии с требованиями ФГОС ВО и размещен на первой странице учебного плана (приложение В).

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

Трудоемкость ОПОП ВО подготовки магистров по направлению подготовки 19.04.03 «Продукты питания животного происхождения», составляет 2 года (104 недели) - 120 зачетных единиц (з.е.), по 60 з.е. в учебном году для очной формы обучения.

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

- при продолжительности обучения в течение учебного года более 39 недель - не менее 7 недель и не более 10 недель;
- при продолжительности обучения в течение учебного года не менее 12 недель и не более 39 недель - не менее 3 недель и не более 7 недель.
- при продолжительности обучения в течение учебного года менее 12 недель - не более 2 недель.

При разработке графика учебного процесса по ОПОП ВО по направлению подготовки 19.04.03 «Продукты питания животного происхождения» учтены трудоемкость практики и государственной итоговой аттестации выпускника, включающей подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты выпускной квалификационной работы.

Продолжительность этих видов учебной работы:

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

нее недель: 1 неделя соответствует 1,5 зачетной единицы.

#### **4.1.2 Компетентностно-ориентированный учебный план**

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

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

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

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

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

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

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

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

Учебный план по направлению подготовки 19.04.03 «Продукты питания животного происхождения» включает три блока.

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

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

**Блок 3 «Государственная итоговая аттестация»**, в полном объеме относится к базовой части программы и завершается присвоением квалификации, указанной в перечне специальностей и направлений подготовки высшего образования, утверждённом Министерством образования и науки Российской Федерации - квалификация «магистр».

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

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

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

При реализации ОПОП по направлению подготовки 19.04.03 «Продукты питания животного происхождения» ФГБОУ ВО Красноярский ГАУ обеспечивает обучающимся возможность освоения факультативных (необязательных для изучения при освоении образовательной программы) дисциплин (модулей) в порядке, установленном локальным нормативным актом ФГБОУ ВО Красноярский ГАУ.

Для обеспечения инклюзивного образования инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья в образовательную программу включены специализированные адаптационные дисциплины (модули). Факультативные дисциплины (модули), а также специализированные адаптационные дисциплины (модули) включены в вариативную часть учебного плана по направлению подготовки 19.04.03 «Продукты питания животного происхождения».

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

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

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

Общая трудоемкость дисциплин учебного плана по направлению подготовки 19.04.03 «Продукты питания животного происхождения» составляет не менее 2 зачетных единиц.

Объем аудиторной контактной работы обучающихся с преподавателем в неделю при освоении основной профессиональной образовательной программы в соответствии с п. 2.5 «Положения о контактной работе обучающихся с педагогическими работниками и (или) лицами, привлекаемыми к реализации образовательных программ на иных условиях ФГБОУ ВО Красноярский ГАУ» 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 магистра обсуждался с представителями работодателей, общественных организаций и нашел соответствующую поддержку.

## **4.2 Дисциплинарно-модульные программные документы компетентностно-ориентированной ОПОП**

Дисциплинарно-модульные программные документы компетентностно-ориентированной ОПОП ВО по направлению подготовки 19.04.03 «Продукты питания животного происхождения» включают рабочие программы учебных курсов, предметов, дисциплин (модулей), программы учебных и производственных практик с учетом приобретения всеми учебными курсами, предметами, дисциплинами (модулями), практиками и др. соответствующей компетентностной ориентации.

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

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

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

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

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

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

С целью формирования и развития профессиональных навыков обучающихся при разработке учебных программ предусмотрено использование в учебном процессе активных и интерактивных форм проведения занятий (компьютерных симуляций, деловых и ролевых игр, разбора конкретных ситуаций, психологических и иных тренингов) в сочетании с внеаудиторной работой. Удельный вес занятий, проводимых в интерактивных формах, определяется ФГОС ВО по направлению подготовки 19.04.03 «Продукты питания животного происхождения».

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

Занятия лекционного типа для соответствующих групп студентов не могут

составлять более 50 % от объема аудиторных занятий.

#### **4.2.2 Практическая подготовка обучающихся**

Организация образовательной деятельности при освоении ОПОП по направлению подготовки 19.04.03 «Продукты питания животного происхождения» направленности (профиля) «Ресурсосберегающие технологии в получении продуктов питания животного происхождения» в соответствии с Положением о практической подготовке обучающихся (утверждено приказом Министерства науки и высшего образования Российской Федерации и Министерства просвещения Российской Федерации от 05 августа 2020 года № 885/390) 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 ГАУ 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 19.04.03 «Продукты питания животного происхождения» направленности (профиля) «Ресурсосберегающие технологии в получении продуктов питания животного происхождения» практическая подготовка предусматривает участие обучающихся в выполнении отдельных элементов работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью и организуется в рамках:

- **проведения лабораторных работ по дисциплинам:**

- Технологические ингредиенты в переработке мяса и мясных продуктов (4 часа);

- Биотехнология продуктов питания животного происхождения (4 часа);

- Технологии переработки продуктов убоя (4 часа);

- Рациональное использование вторичного сырья в производстве мясных продуктов (6 часов);

- Физико-химические и микробиологические процессы при производстве мясных продуктов (6 часов).

В ходе лабораторных 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 (заключенных до 22 сентября 2020 г.) договоров на проведение практики обучающихся и договоров о практической подготовке обучающихся.

В соответствии с ФГОС ВО ОПОП по направлению подготовки 19.04.03 «Продукты питания животного происхождения» направленность (профиль) «Ресурсосберегающие технологии в получении продуктов питания животного происхождения» Блок 2 «Практики» ОПОП является обязательным и представляет собой вид учебных занятий, непосредственно ориентированных на профессионально-практическую подготовку обучающихся.

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

В процессе обучения студенты по направлению подготовки 19.04.03 «Продукты питания животного происхождения» направленность (профиль) «Ресурсосберегающие технологии в получении продуктов питания животного происхождения» последовательно проходят следующие типы практик: педагогическую практику (учебная практика), и следующие типы производственной практики: научно - исследовательскую работу, технологическую практику, практику по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности, преддипломную практику (приложение Д).

Способы проведения учебных и производственных практик: стационарная и выездная.

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.

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

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

Руководство практиками осуществляют руководители практик от обучающего учреждения и предприятия, на котором студент проходит практику. Руководитель практики от вуза обеспечивает научно-методическое руководство и контроль выполнения плана практики; руководитель практики от предприятия организует проведение практики студентов в полном соответствии с согласованной программой и планом прохождения практики. По итогам практики студент должен представить и защитить отчет в сроки, установленные вузом.

Базы практик по направлению подготовки 19.04.03 «Продукты питания животного происхождения» направленность (профиль) «Ресурсосберегающие технологии в получении продуктов питания животного происхождения» отражены в приложении Е.

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

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

питания животного происхождения», с учетом особенностей, связанных с реализуемой направленностью (профилем) «Ресурсосберегающие технологии в получении продуктов питания животного происхождения».

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

Основная профессиональная образовательная программа высшего образования по направлению подготовки 19.04.03 «Продукты питания животного происхождения» обеспечена учебно-методической документацией и материалами по всем учебным курсам, дисциплинам (модулям) основной образовательной программы.

Внеаудиторная работа студентов сопровождается методическим обеспечением и обоснованием времени, затрачиваемого на ее выполнение. По основным дисциплинам ОПОП разработаны учебно-методические комплексы.

Согласно требований ФГОС ВО по направлению подготовки 19.04.03 «Продукты питания животного происхождения» обучающиеся в течение всего периода обучения обеспечены индивидуальным неограниченным доступом к электронно-библиотечным системам (электронным библиотекам) и к электронной информационно-образовательной среде организации.

Электронно-библиотечная система, содержит издания по основным изучаемым дисциплинам и сформированной, по согласованию с правообладателями, учебной и учебно-методической литературой. Электронно-библиотечная система обеспечивает возможность индивидуального доступа для каждого обучающегося из любой точки, в которой имеется доступ к сети Интернет. Оперативный обмен информацией с отечественными и зарубежными вузами и организациями осуществляется с соблюдением требований законодательства Российской Федерации об интеллектуальной собственности и международных договоров Российской Федерации в области интеллектуальной собственности. Для обучающихся обеспечен доступ к современным профессиональным базам данных, информационным справочным и поисковым системам, информационным ресурсам Научной библиотеки ФГБОУ ВО Красноярский ГАУ: Электронная библиотека (Ирбис64+), Электронная библиотечная система «Лань» - <https://e.lanbook.com/>, Электронно-библиотечная система «AgriLib» - <http://ebs.rgazu.ru/>, Электронно-библиотечная система «Юрайт» - <https://urait.ru/>, Национальная электронная библиотека - <https://нэб.рф>. Электронная библиотека Сибирского Федерального Университета <https://bik.sfu-kras.ru/>. Информационные справочные системы: Справочно-правовая система КонсультантПлюс - <http://www.consultant.ru/>, Информационно-аналитическая система «Статистика» - <http://www.ias-stat.ru/>.

Электронная информационно-образовательная среда организации обеспечивает:

- доступ к учебным планам, рабочим программам дисциплин (модулей), практик, к изданиям электронных библиотечных систем и электронным образовательным ресурсам, указанным в рабочих программах;
- фиксацию хода образовательного процесса, результатов промежуточной аттестации и
- результатов освоения программы магистратуры;
- проведение всех видов занятий, процедур оценки результатов обучения, реализация которых предусмотрена с применением электронного обучения, дистанционных образовательных технологий;
- формирование электронного портфолио обучающегося, в том числе сохранение работ обучающегося, рецензий и оценок на эти работы со стороны любых участников образовательного процесса;
- взаимодействие между участниками образовательного процесса, в том числе синхронное и (или) асинхронное взаимодействие посредством сети Интернет.

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

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

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

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

В соответствии с ФГОС ВО, доля научно-педагогических работников (в приведенных к целочисленным значениям ставок), имеющих образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины (модуля), в общем числе научно-педагогических работников, реализующих программу магистратуры, составляет 90 %.

Доля научно-педагогических работников (в приведенных к целочисленным значениям ставок), имеющих ученую степень (в том числе ученую степень, присвоенную за рубежом и признаваемую в Российской Федерации) и (или) ученое звание (в том числе ученое звание, полученное за рубежом и признаваемое в Российской Федерации), в общем числе научно-педагогических работников, реализующих программу магистратуры, составляет 86 %.

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

Сведения о кадровом обеспечении ОПОП ВО по направлению 19.04.03 «Продукты питания животного происхождения» приведены в приложении З.

## **5.3. Основные материально-технические условия для реализации образовательного процесса в Университете в соответствии с ОПОП ВО**

Основные материально-технические условия для реализации образовательного процесса в Университете в соответствии с ОПОП ВО по направлению подготовки 19.04.03 «Продукты питания животного происхождения», обеспечивают проведение всех видов дисциплинарной и междисциплинарной подготовки, лабораторной, практической и научно-исследовательской работы обучающихся, предусмотренных учебным планом вуза и соответствуют действующим санитарным и противопожарным правилам и нормам.

Имеются специализированные учебные аудитории для проведения занятий лекционного и семинарского типа, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации, а также помещения для самостоятельной работы и помещения для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования. Аудитории оснащены специализированной мебелью и техническими средствами обучения, служащими для представления учебной информации большой аудитории. Лаборатории оснащены необходимым лабораторным оборудованием. Помещения для самостоятельной работы обучающихся оснащены компьютерной техникой с возможностью подключения к сети «Интернет» и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду организации.

Материально-техническое обеспечение ОПОП ВО по направлению подготовки 19.04.03 «Продукты питания животного происхождения» представлено в приложении И.

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

Финансовое обеспечение реализации программы магистратуры осуществляется в объеме не ниже установленных Министерством образования и науки Российской Федерации базовых нормативных затрат на оказание государственной услуги в сфере образования для магистратуры по направлению подготовки 19.04.03 «Продукты питания животного происхождения», с учетом корректирующих коэффициентов, учитывающих специфику образовательных программ в соответствии с Методикой определения нормативных затрат на оказание государственных услуг по реализации имеющих государственную аккредитацию образовательных программ высшего образования по специальностям и направлениям подготовки, утвержденной приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 2 августа 2013 г. N 638 (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 16 сентября 2013 г., регистрационный N 29967).

### **6. Характеристики среды института, обеспечивающие развитие общекультурных 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 ГАУ 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.

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:

- Столовая на пр. Мира 90, посадочных мест - 60.
- Столовая на пр. Свободном 70, посадочных мест - 70.
- Столовая на ул. Елены Стасовой 44д, посадочных мест - 40.
- Столовая на ул. Елены Стасовой 42, посадочных мест - 100.
- Буфет на ул. Елены Стасовой 44а, посадочных мест - 40.
- Буфет на ул. Елены Стасовой 44и, посадочных мест - 20.
- Буфет на ул. Академика Киренского 2, 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 оснащённости 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 (Профорientационная 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 магистратуры, может быть увеличен по их желанию (письменному заявлению), но не более чем на 1 год по сравнению со сроком получения образования для соответствующей формы обучения.

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

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. Е. 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 59.13330.2016, 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. Е. 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 59.13330.2016, 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. Е. 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 59.13330.2016, 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: джойстиками 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: джойстиками, 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. Е. Стасовой, 44Д, ул. Ленина, 117).

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

В соответствии с п. 4 «Порядка разработки и утверждения основных профессиональных образовательных программ высшего образования ФГБОУ ВО Красноярский ГАУ по направлению подготовки 19.04.03 «Продукты питания животного происхождения»- оценка качества освоения обучающимися основных профессиональных образовательных программ включает текущий контроль успеваемости, промежуточную и государственную итоговую аттестацию обучающихся.

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

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

Для проведения промежуточной аттестации обучающихся и для государственной итоговой аттестации созданы фонды оценочных средств (приложение К).

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

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

Экзаменационные сессии проводятся 2 раза в течение учебного года: зимняя - в январе-феврале; летняя - в мае-июне. В период сессии студенты получают промежуточную оценку знаний за семестр или за год занятий в форме зачета, зачета с оценкой или экзамена. Для получения зачета студент должен иметь положительные результаты текущей успеваемости в течение семестра и набрать 60 баллов по модульно-рейтинговой системе оценки текущей успеваемости. Ему также необходимо показать знание теоретического материала на уровне его воспроизведения и формирования умений и навыков в применении этих знаний при решении конкретных практических задач.

Экзамен проводится в устной или письменной форме по экзаменационным билетам или в виде тестирования.

## **8.2 Государственная итоговая аттестация студентов-выпускников**

Итоговая аттестация выпускника высшего учебного заведения 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 учебно-методическим отделом (далее УМО) разработана и утверждена программа государственной итоговой аттестации по направлению подготовки 19.04.03 «Продукты питания животного происхождения» включающая в себя требования к содержанию, объему и структуре выпускных квалификационных работ и фондов оценочных средств, обеспечивающих оценку уровня сформированности компетенций выпускника (приложение Л).

Выпускная квалификационная работа магистра выполняется в соответствии с календарным графиком учебного процесса и имеет своей целью систематизацию, закрепление и расширение теоретических и практических знаний по направлению и применение этих знаний при решении конкретных задач; развитие навыков ведения самостоятельной работы и применение методик исследования и экспериментирования при решении разрабатываемых в выпускной работе проблем и вопросов; выяснение подготовленности студентов для самостоятельной работы. Выпускная квалификационная работа в соответствии с магистерской программой представляет собой самостоятельную и

логически завершенную выпускную квалификационную работу, связанную с решением задач тех видов деятельности, к которым готовится магистр.

Тематика выпускных квалификационных работ должна быть направлена на решение профессиональных задач. Выпускная квалификационная работа должна быть представлена в форме рукописи (пояснительная записка) и иллюстративного материала (чертежей, таблиц, графиков, рисунков). При выполнении выпускной квалификационной работы, обучающиеся должны показать свою способность и умение, опираясь на полученные знания, умения и сформированные общекультурные, общепрофессиональные и профессиональные компетенции, самостоятельно решать на современном уровне задачи своей профессиональной деятельности, профессионально излагать специальную информацию, научно аргументировать и защищать свою точку зрения.

Время, отводимое на подготовку выпускной квалификационной работы, составляет четыре недели и четыре дня.

К защите выпускной квалификационной работы допускаются лица, завершившие полный курс обучения по основной профессиональной образовательной программе и успешно прошедшие все предшествующие аттестационные испытания, предусмотренные учебным планом. Списки студентов, допущенных к защите выпускной квалификационной работы, утверждаются приказом ректора и представляются в государственную экзаменационную комиссию Директором Института.

Защита выпускных квалификационных работ проводится на открытых заседаниях экзаменационных комиссий с участием не менее двух третей ее состава. Результаты любого из видов аттестационных испытаний, включенных в итоговую государственную аттестацию, определяются оценками «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно» и объявляются в тот же день после оформления в установленном порядке протоколов заседаний экзаменационных комиссий.

При условии успешного прохождения государственной итоговой аттестации, выпускнику ФГБОУ ВО Красноярский ГАУ присваивается квалификация магистр и выдается диплом магистра.

## **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 11.01.2021 г.;

– Сертификат системы сертификации IQNET № RU-21.0204.026 от 11.01.2021 г.

В области обеспечения качества подготовки магистров университет руководствуется следующими документами:

- Правила внутреннего распорядка обучающихся;
- Положение об академических отпусках, предоставляемых студентам;
- Положение о порядке перевода, восстановления и отчисления студентов;
- Положение об обучении по индивидуальному учебному плану;
- Порядок организации и проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся;
- Положение о модульно-рейтинговой системе подготовки студентов;
- Положение о порядке перевода из одного ВУЗа РФ в другой и перехода с одной образовательной программы на другую;
- 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](http://www.kgau.ru)

## **10 Регламент по организации периодического обновления ОПОП ВО в целом и составляющих ее документов**

В соответствии с п.7 «Порядка разработки и утверждения основных профессиональных образовательных программ высшего образования ФГБОУ ВО «Красноярский ГАУ» 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 19.04.03 «Продукты питания животного происхождения»

прошла согласование с представителями работодателей. Экспертные заключения представлены в приложении М.

## **ЭКСПЕРТНОЕ ЗАКЛЮЧЕНИЕ**

на основную профессиональную образовательную программу высшего образования по направлению подготовки

### **19.04.03 «Продукты питания животного происхождения» направленность (профиль)**

#### ***«Ресурсосберегающие технологии в получении продуктов питания животного происхождения»***

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

В области воспитания основная профессиональная образовательная программа отражает развитие у студентов личностных качеств, способствующих их творческой активности, общекультурному росту и социальной мобильности, а также способность владеть культурой мышления, анализировать и воспринимать информацию.

Основная профессиональная образовательная программа по направлению подготовки 19.04.03 «Продукты питания животного происхождения» направленность (профиль) «Ресурсосберегающие технологии в получении продуктов питания животного происхождения» представляет собой систему учебно-методических документов, регламентирующих цели, ожидаемые результаты, содержание, условия и технологии реализации образовательного процесса, систему оценки качества подготовки выпускника.

В основной профессиональной образовательной программе представлены основные положения, нормативные документы, общая характеристика выпускника и требования к поступающему на обучение. Дана характеристика профессиональной деятельности выпускника ОПОП по направлению подготовки 19.04.03 «Продукты питания животного происхождения» направленность (профиль) «Ресурсосберегающие технологии в получении продуктов питания животного происхождения». Приведены область, объекты, виды и задачи профессиональной деятельности выпускника.

Представлены компетенции выпускника и перечень документов, регламентирующих содержание и организацию образовательного процесса при реализации основной профессиональной образовательной программы магистров по направлению подготовки 19.04.03 «Продукты питания животного происхождения» направленность (профиль) «Ресурсосберегающие технологии в получении продуктов питания животного происхождения» (календарный учебный график, компетентностно-ориентированный учебный план, учебный план подготовки магистра, рабочие программы учебных курсов, предметов, дисциплин, практика обучающихся).

Рассмотрены сведения о фактическом ресурсном обеспечении основной профессиональной образовательной программы магистров по направлению подготовки 19.04.03 «Продукты питания животного происхождения» в ФГБОУ ВО Красноярский ГАУ.

В институте пищевых производств создана материально-техническая, методическая и технологическая база для эффективной реализации основной образовательной программы по направлению подготовки 19.04.03 «Продукты питания животного происхождения» направленность (профиль) «Ресурсосберегающие технологии в получении продуктов питания животного происхождения». Приводятся нормативно-методические системы оценки качества освоения обучающимися основной профессиональной образовательной программы по направлению подготовки (текущий контроль успеваемости, промежуточная аттестация и итоговая государственная аттестация выпускников). Сформированы нормативно-методические документы и

материалы, обеспечивающие качество подготовки магистров по направлению 19.04.03 «Продукты питания животного происхождения» направленность (профиль) «Ресурсосберегающие технологии в получении продуктов питания животного происхождения».

Основная профессиональная образовательная программа по направлению 19.04.03 «Продукты питания животного происхождения» направленность (профиль) «Ресурсосберегающие технологии в получении продуктов питания животного происхождения» обеспечена практико-ориентированными технологиями, инновационными методиками обучения и оценки формируемых компетенций. Предусматривает использование модульно-рейтинговой системы оценки успеваемости обучающихся, включение в состав ГЭК представителей работодателей.

Таким образом, основная профессиональная образовательная программа высшего образования по направлению подготовки 19.04.03 «Продукты питания животного происхождения» направленность (профиль) «Ресурсосберегающие технологии в получении продуктов питания животного происхождения», реализуемая в институте пищевых производств Красноярского государственного аграрного университета соответствует требованиям стандарта и требованиям рынка труда.

Рецензент:  
Директор ООО «Пищепром» Евсеев М.А.



A handwritten signature in blue ink, appearing to be "М.А. Евсеев", written over a horizontal line.

## ЭКСПЕРТНОЕ ЗАКЛЮЧЕНИЕ

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

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

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

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

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

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

Целью ОПОП в области обучения является формирование общекультурных (универсальных) позволяющих выпускнику успешно работать в области пищевой и перерабатывающей промышленности и быть устойчивым на рынке труда, а также способность осуществлять сбор, анализ и обработку данных, необходимых для решения поставленных задач.

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

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

В главе 9 и 10 приводятся нормативно-методические документы и материалы,

обеспечивающие качество подготовки обучающихся, а также регламент по организации периодического обновления ОПОП ВО в целом и составляющих ее документов.

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

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

**Председатель Терентьев В. И.**

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



## Лист регистрации изменений

ОПОП ВО по направлению подготовки 19.04.03 Продукты питания животного происхождения, направленности (профиля) Ресурсосберегающие технологии в получении продуктов питания животного происхождения

### 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 по направлению подготовки 19.04.03 Продукты питания животного происхождения, рассмотрены и утверждены на заседании методической комиссии Института пищевых производств (ИПП)

Протокол № 1 от «25» сентября 2020г

Председатель методической комиссии ИПП  Д.А. Кох

ОПОП ВО рассмотрена на заседании Совета института ПП

Протокол № 2 от «28» сентября 2020г

Председатель Совета института ПП  В.В. Матюшев

## Лист регистрации изменений

ОПОП ВО по направлению подготовки 19.04.03 Продукты питания животного происхождения, направленности (профиля) Ресурсосберегающие технологии в получении продуктов питания животного происхождения

### Дополнения и изменения на 2021 /2022 учебный год

В ОПОП внесены следующие изменения:

- Обновлены нормативные документы.
- Обновлен раздел 5.
- Обновлен раздел 6.
- Обновлен раздел 7.
- 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 19.04.03 Продукты питания животного происхождения, рассмотрены и утверждены на заседании методической комиссии Института пищевых производств (ИПП)

Протокол № 7 от « 25» марта 2021г

Председатель методической комиссии ИПП



Д.А. Кох

ОПОП ВО рассмотрена на заседании Совета института ПП

Протокол № 8 от « 23» марта 2021г

Председатель Совета института ПП



В.В. Матюшев