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 «29» *марта* 2025 г.

ОПОП 25/28
номер внутривузовской регистрации

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
УСИЛЕННОЙ КВАЛИФИЦИРОВАННОЙ
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

ВЫДАННОЙ: ФГБОУ ВО КРАСНОЯРСКИЙ ГАУ
ВЛАДЕЛЕЦ: РЕКТОР ПЫЖИКОВА Н.И.
ДЕЙСТВИТЕЛЕН: 15.05.2025 - 08.08.2026

Основная профессиональная образовательная программа высшего образования

Направление подготовки:
19.04.02 «Продукты питания из растительного сырья»

направленность (профиль):
«***Управление качеством и безопасностью продукции агропромышленного комплекса»***

Квалификация выпускника
Магистр

форма обучения
очная / заочная

ФГОС ВО утвержден приказом Министерства образования и науки Российской Федерации 17 августа 2020 г, № 1040

Красноярск 2025

Основная профессиональная образовательная программа высшего образования (ОПОП ВО) составлена в соответствии с требованиями ФГОС ВО по направлению подготовки 19.04.02 Продукты питания из растительного сырья[1], направленность (профиль) Управление качеством и безопасностью продукции АПК

Разработчики:

Матюшев В.В.	д.т.н., профессор, зав. кафедрой Товароведение и управление качеством продукции АПК;
Чаплыгина И.А.	к.б.н., доцент кафедры Товароведение и управление качеством продукции АПК, зам. директора по УР.

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

Протокол № 7 от «21» марта 2025г

Председатель методической комиссии ИПП Кох Д.А.

ОПОП ВО рассмотрена на заседании Ученого совета ИПП

Протокол № 7 от «24» марта 2025г

Председатель Ученого совета ИПП Чаплыгина И.А.

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

СОДЕРЖАНИЕ

1. Общие положения 5
1.1 Основная профессиональная образовательная программа высшего образования, реализуемая Университетом по направлению подготовки 19.04.02 «Продукты питания из растительного сырья» направленность (профиль) Управление качеством и безопасностью продукции АПК.. 5
1.2 Нормативные документы для разработки ОПОП ВО магистратуры по направлению подготовки 19.04.02 «Продукты питания из растительного сырья» 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 поступающим на обучение 7
2 Характеристика профессиональной деятельности выпускника ОПОП по направлению подготовки 19.04.02 «Продукты питания из растительного сырья» 7
2.1 Область профессиональной деятельности выпускника 7
2.2 Типы задач профессиональной деятельности выпускника 7
2.3 Задачи профессиональной деятельности выпускника 7
3. Планируемые результаты освоения образовательной программы 8
3.1. Универсальные компетенции выпускников и индикаторы их достижения 9
3.2. Общепрофессиональные компетенции выпускников и индикаторы их достижения. 10
3.3. Профессиональные компетенции выпускников и индикаторы их достижения. 11
4 Документы, регламентирующие содержание и организацию образовательного процесса при реализации ОПОП 13
4.1. Программные документы интегрирующего междисциплинарного и сквозного характера, обеспечивающие целостность компетентностно-ориентированной ОПОП 13
4.1.1 Календарный учебный график 13
4.1.2 Компетентностно-ориентированный учебный план 14
4.2 Дисциплинарно-модульные программные документы компетентностно-ориентированной ОПОП 16
4.2.1 Рабочие программы учебных курсов, предметов, дисциплин (модулей) 16
4.2.2 Практическая подготовка обучающихся 17
5. Ресурсное обеспечение ОПОП ВО по направлению подготовки 19.04.02 «Продукты питания из растительного сырья» 18
5.1 Учебно-методическое и информационное обеспечение образовательного процесса при реализации ОПОП ВО 18
5.2 Кадровое обеспечение ОПОП ВО 19
5.3. Основные материально-технические условия для реализации образовательного процесса в Университете в соответствии с ОПОП ВО 20
5.4 Финансовое обеспечение реализации ОПОП ВО 21
6 Характеристики среды института, обеспечивающие развитие общекультурных компетенций выпускников 21
6.1 Характеристика воспитательной работы 21
6.2 Характеристика обеспечения социально-бытовых условий 23
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 выпускников 27
8.3 Мониторинг качества освоения обучающимися основной профессиональной образовательной программы по направлению подготовки 19.04.02 «Продукты питания из растительного сырья» направленности «Управление качеством и безопасностью продукции АПК» 28

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. Общие положения

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

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

ОПОП регламентирует цели, ожидаемые результаты, содержание, условия и технологии реализации образовательного процесса, оценку качества подготовки выпускника по данному направлению подготовки и включает в себя: учебный план, 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 19.04.02 «Продукты питания из растительного сырья»

Нормативную правовую базу разработки ОПОП магистратуры составляют:

- Федеральный закон Российской Федерации «Об образовании в Российской Федерации» от 29.12.2012 № 273-ФЗ;
- Приказ Минобрнауки России от 6 апреля 2021 г. № 245 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам высшего образования - программам бакалавриата, программам специалитета, программам магистратуры»;
- 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 от 05.08.2020 г. № 885 «О практической подготовке обучающихся»;
- Приказ Минобрнауки России от 25.04.2025 N 384 "Об утверждении Порядка обеспечения условий доступности для инвалидов объектов и предоставляемых услуг в сфере науки и высшего образования, а также оказания им при этом необходимой помощи";
- Методические рекомендации Минобрнауки РФ по организации образовательного процесса для обучения инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья в образовательных организациях высшего образования, в том числе оснащенности образовательного процесса от 08.04.2014 г. № АК-44/05вн;
- Федеральный государственный образовательный стандарт высшего профессионального образования по направлению подготовки 19.04.02 «Продукты питания из растительного сырья» (уровень магистратуры) (далее - ФГОС ВО) от 17 августа 2020 г, № 1040 (приложение А);
- Профессиональный стандарт 22.003 «Специалист по технологии продуктов питания из растительного сырья» Утвержден приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 28 октября 2019 г. N 694н (прил. Б);
- Профессиональный стандарт 22.007 «Специалист по безопасности, прослеживаемости и качеству пищевой продукции на всех этапах ее производства» Утвержден приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 2 сентября 2020 г. N 556н (прил. Б);
- Порядок разработки и утверждения основных профессиональных образовательных программ высшего образования ФГБОУ ВО Красноярский ГАУ;
- Устав ФГБОУ ВО Красноярский ГАУ;

– Стратегия развития информационного общества в Российской Федерации на 2017 -2030 годы;
– Национальная программа «Экономика данных и цифровая трансформация государства» 2025-2030 годы.

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

1.3.2 Срок освоения ОПОП ВО

Срок освоения ОПОП в соответствии с ФГОС ВО по направлению подготовки 19.04.02 «Продукты питания из растительного сырья» составляет 2 года по очной форме обучения и 2 года 5 месяцев по заочной форме обучения.

1.3.3 Трудоемкость ОПОП ВО

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

Таблица 1 – Распределение трудоемкости освоения учебных блоков и разделов ОПОП по направлению подготовки 19.04.02 «Продукты питания из растительного сырья» направленность (профиль): Управление качеством и безопасностью продукции АПК

Код учебного блока ОПОП	Блоки дисциплин и их основные разделы	Общая трудоемкость по стандарту, ЗЕТ	Общая трудоемкость по учебному плану, ЗЕТ	Общая трудоемкость по учебному плану, час
Б1	**Дисциплины (модули), суммарно**	**не менее 78**	**87**	**3132**
	Обязательная часть, суммарно		*49*	*1764*
	Часть, формируемая участниками образовательных отношений, суммарно		*38*	*1368*
Б2	**Практики**	**не менее 21**	**24**	**864**
	Обязательная часть, суммарно		*15*	*540*
	Часть, формируемая участниками образовательных отношений, суммарно		*9*	*324*
Б3	**Государственная итоговая аттестация**	**не менее 9**	**9**	**324**
	Обязательная часть, суммарно	*9*	*9*	*324*
Общий объем программы в зачетных единицах		**120**	**120**	***4320***
Факультативные дисциплины (модули)			**9**	**324**

1.4 Требования к поступающим на обучение

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

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

2.1 Область профессиональной деятельности выпускника

Области профессиональной деятельности и сферы профессиональной деятельности, в которых выпускники, освоившие программу магистратуры, могут осуществлять профессиональную деятельность в сферах:

01 Образование и наука (в сферах: реализации образовательных программ среднего профессионального образования, высшего образования, дополнительных профессиональных программ; научных исследований в пищевой технологии и биотехнологии, промышленной экологии, пищевой инженерии, здорового питания и инновационного развития отрасли);

22 Пищевая промышленность, включая производство напитков и табака (в сфере применения технологий комплексной переработки растительного сырья и технологий производства продуктов питания из растительного сырья различного назначения);

40 Сквозные виды профессиональной деятельности в промышленности (в сферах: обеспечения экологической безопасности производства продуктов питания различного назначения; обеспечения качества и безопасности продуктов питания из растительного сырья).

Выпускники могут осуществлять профессиональную деятельность в других областях профессиональной деятельности и (или) сферах профессиональной деятельности при условии соответствия уровня их образования и полученных компетенций требованиям к квалификации работника.

2.2 Типы задач профессиональной деятельности выпускника

Обучающийся по направлению подготовки 19.04.02 Продукты питания из растительного сырья готовится к следующим типам задач профессиональной деятельности:

–научно-исследовательская;

–технологическая.

–организационно-управленческая.

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

2.3 Задачи профессиональной деятельности выпускника

На основе ФГОС ВО по направлению подготовки 19.04.02 Продукты питания из растительного сырья и с учетом традиций Университета и потребностей заинтересованных работодателей сформулированы основные задачи профессиональной деятельности выпускника для каждого типа задач профессиональной деятельности.

Таблица 2 – Перечень основных задач профессиональной деятельности выпускников (по типам)

Область профессиональной деятельности (по Реестру Минтруда России)	Типы задач профессиональной деятельности	Задачи профессиональной деятельности	Объекты профессиональной деятельности (или области знания)
01 Образование и наука (в сферах: реализации образовательных программ среднего профессиональ-	научно-исследовательский	**Задача 1.** Организация и проведение научно-исследовательских работ по совершенствованию техно-	Современные технологии пищевых продуктов, разработка новых технологических решений и новых видов про-

Область профессиональной деятельности (по Реестру Минтруда России)	Типы задач профессиональной деятельности	Задачи профессиональной деятельности	Объекты профессиональной деятельности (или области знания)
ного образования, высшего образования, дополнительных профессиональных программ; научных исследований в пищевой технологии и биотехнологии, промышленной экологии, пищевой инженерии, здорового питания и инновационного развития отрасли)		логического процесса производства, управления качеством и безопасностью продуктов питания	дуктов питания из растительного сырья; Продовольственное сырье растительного и животного происхождения, пищевые макро - и микроингредиенты (микронутриенты и физиологические функциональные ингредиенты), технологические добавки и улучшители, выполняющие технологические функции, для придания пищевым продуктам определенных свойств и сохранения их качества; Нормативная и техническая документация; Современные методы управления технологическими процессами, технологическое оборудование пищевых предприятий, методы и средства контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, система производственного контроля и система управления качеством.
22 Пищевая промышленность, включая производство напитков и табака (в сфере применения технологий комплексной переработки растительного сырья и технологий производства продуктов питания из растительного сырья различного назначения)	технологический	**Задача 2.** Разработка новых технологических решений, оборудования и новых видов продуктов питания из растительного сырья с целью повышения конкурентоспособности и качества продукции **Задача 3.** Разработка и реализация мероприятий по управлению качеством и безопасностью сельскохозяйственного сырья и продовольствия	
40 Сквозные виды профессиональной деятельности в промышленности (в сферах: обеспечения экологической безопасности производства продуктов питания различного назначения; обеспечения качества и безопасности продуктов питания из растительного сырья).	Организационно-управленческий	**Задача 4.** Организация работы коллектива подразделения и принятие управленческих решений по осуществлению рационального использования ресурсов, внедрению новых технологических решений и видов продукции при производстве продуктов питания из растительного сырья	

3. Планируемые результаты освоения образовательной программы

Результаты освоения ОПОП магистратуры определяются приобретаемыми выпускником компетенциями, т.е. его способностью к профессиональной деятельности.

Универсальные и общепрофессиональные компетенции установлены ФГОС ВО. Профессиональные компетенции, устанавливаемые образовательной программой, сформированы на основе профессиональных стандартов, соответствующих профессиональной деятельности выпускников, а также, при необходимости, на основе анализа требований на рынке труда, обобщения отечественного и зарубежного опыта, проведения консультаций с ведущими работодателями, объединениями работодателей отрасли, в которой востребованы выпускники.

Совокупность компетенций, установленных образовательной программой обеспечивают выпускнику способность осуществлять профессиональную деятельность не менее чем в одной области профессиональной деятельности и сфере профессиональной деятельности, установленных в соответствии с ФГОС ВО, и решают задачи профессиональной деятельности не менее чем одного типа, установленного в соответствии с ФГОС ВО.

Индикаторы являются обобщёнными характеристиками, уточняющими и раскрывающими формулировку компетенции в виде конкретных действий, выполняемых выпускником, освоившим

данную компетенцию. Индикаторы достижения компетенций измеряемы с помощью средств, доступных в образовательном процессе.

В результате освоения ОПОП ВО по направлению подготовки 19.04.02 «Продукты питания из растительного сырья», направленность (профиль) Управление качеством и безопасностью продукции агропромышленного комплекса выпускник должен обладать следующими компетенциями.

3.1. Универсальные компетенции выпускников и индикаторы их достижения.

В результате освоения ОПОП ВО по направлению подготовки 19.04.02 «Продукты питания из растительного сырья», направленность (профиль) Управление качеством и безопасностью продукции агропромышленного комплекса выпускник должен обладать следующими универсальными компетенциями (таблица 3).

Таблица 3 – Универсальные компетенции и индикаторы их достижения

Категория универсальных компетенций	Код и наименование универсальной компетенции	Код и наименование индикатора достижения универсальной компетенции
Системное и критическое мышление	**УК-1.** Способен осуществлять критический анализ проблемных ситуаций на основе системного подхода, вырабатывать стратегию действий	**ИД-1**$_{УК-1}$ Анализирует проблемную ситуацию, выделяя ее базовые составляющие и связи между ними. **ИД-2**$_{УК-1}$ Определяет пробелы в информации, необходимой для решения проблемной ситуации, и проектирует процессы по их устранению. **ИД-3**$_{УК-1}$ Критически оценивает надежность источников информации, работает с противоречивой информацией из разных источников. **ИД-4**$_{УК-1}$ Разрабатывает и содержательно аргументирует стратегию решения проблемной ситуации на основе системного и междисциплинарного подходов. **ИД-5**$_{УК-1}$ Строит сценарии реализации стратегии, определяя возможные риски и предлагая пути их устранения
Разработка и реализация проектов	**УК-2.** Способен управлять проектом на всех этапах его жизненного цикла	**ИД-1**$_{УК-2}$ Формулирует на основе поставленной проблемы проектную задачу и способ ее решения через реализацию проектного управления **ИД-2**$_{УК-2}$ Разрабатывает концепцию проекта в рамках обозначенной проблемы: формулирует цель, задачи, обосновывает актуальность, значимость, ожидаемые результаты и возможные сферы их применения **ИД-3**$_{УК-2}$ Разрабатывает план реализации проекта с учетом возможных рисков реализации и возможностей их устранения, планирует необходимые ресурсы **ИД-4**$_{УК-2}$ Осуществляет мониторинг хода реализации проекта, корректирует отклонения, вносит дополнительные изменения в план реализации проекта, уточняет зоны ответственности участников проекта. **ИД-5**$_{УК-2}$ Предлагает процедуры и механизмы оценки качества проекта, инфраструктурные условия для внедрения результатов проекта
Командная работа и лидерство	**УК-3.** Способен организовывать и руководить работой команды, вырабатывая командную стратегию для достижения поставленной цели	**ИД-1**$_{УК-3}$ Вырабатывает стратегию командной работы и на ее основе организует отбор членов команды для достижения поставленной цели. **ИД-2**$_{УК-3}$ Организует и корректирует работу команды, в том числе на основе коллегиальных решений. **ИД-3**$_{УК-3}$ Разрешает конфликты и противоречия при деловом общении на основе учета интересов всех сторон; создает рабочую атмосферу, позитивный эмоциональный климат в команде **ИД-4**$_{УК-3}$ Формирует план, организует обучение членов команды и обсуждение результатов работы, в т.ч. в рамках дискуссии с привлечением оппонентов **ИД-5**$_{УК-3}$ Делегирует полномочия членам команды и распределяет поручения, дает обратную связь по результатам, принимает ответственность за общий результат
Коммуникация	**УК-4.** Способен применять современные коммуникативные технологии, в том числе на иностранном(ых) языке(ах), для академического и профессионального взаимо-	**ИД-1**$_{УК-4}$ Устанавливает контакты и организует общение в соответствии с потребностями совместной деятельности, используя современные коммуникационные технологии. **ИД-2**$_{УК-4}$ Составляет в соответствии с нормами русского языка деловую документацию разных жанров **ИД-3**$_{УК-4}$ Составляет типовую деловую документацию для академических и профессиональных целей на иностранном языке **ИД-4**$_{УК-4}$ Создает различные академические или профессиональные

Категория универсальных компетенций	Код и наименование универсальной компетенции	Код и наименование индикатора достижения универсальной компетенции
	действия	тексты на иностранном языке **ИД-5**$_{\text{УК-4}}$ Организует обсуждение результатов исследовательской и проектной деятельности на различных публичных мероприятиях на русском языке, выбирая наиболее подходящий формат. **ИД-6**$_{\text{УК-4}}$ Представляет результаты исследовательской и проектной деятельности на различных публичных мероприятиях, участвует в академических и профессиональных дискуссиях на иностранном языке
Межкультурное взаимодействие	**УК-5.** Способен анализировать и учитывать разнообразие культур в процессе межкультурного взаимодействия	**ИД-1**$_{\text{УК-5}}$ Находит и использует необходимую для саморазвития и взаимодействия с другими информацию о культурных особенностях и традициях различных социальных групп. **ИД-2**$_{\text{УК-5}}$ Демонстрирует уважительное отношение к историческому наследию и социокультурным традициям различных социальных групп, опирающееся на знание этапов исторического развития России (включая основные события, основных исторических деятелей) в контексте мировой истории и ряда культурных традиций мира (в зависимости от среды и задач образования), включая мировые религии, философские и этические учения. **ИД-3**$_{\text{УК-5}}$ Умеет недискриминационно и конструктивно взаимодействовать с людьми с учетом их социокультурных особенностей в целях успешного выполнения профессиональных задач и усиления социальной интеграции.
Самоорганизация и саморазвитие (в том числе здоровьесбережение)	**УК-6.** Способен определять и реализовывать приоритеты собственной деятельности и способы ее совершенствования на основе самооценки	**ИД-1**$_{\text{УК-6}}$ Оценивает свои ресурсы и их пределы (личностные, ситуативные, временные), целесообразно их использует. **ИД-2**$_{\text{УК-6}}$ Определяет образовательные потребности и способы совершенствования собственной (в том числе профессиональной) деятельности на основе самооценки. **ИД-3**$_{\text{УК-6}}$ Выбирает и реализует с использованием инструментов непрерывного образования возможности развития профессиональных компетенций и социальных навыков. **ИД-4**$_{\text{УК-6}}$ Выстраивает гибкую профессиональную траекторию с учетом накопленного опыта профессиональной деятельности, динамично изменяющихся требований рынка труда и стратегии личного развития.

3.2. Общепрофессиональные компетенции выпускников и индикаторы их достижения.

В результате освоения ОПОП ВО по направлению подготовки 19.04.02 «Продукты питания из растительного сырья», направленность (профиль) Управление качеством и безопасностью продукции агропромышленного комплекса выпускник должен обладать следующими общепрофессиональными компетенциями (таблица 4).

Таблица 4 – Общепрофессиональные компетенции и индикаторы их достижения

Наименование категории (группы) общепрофессиональных компетенций	Код и наименование общепрофессиональной компетенции	Код и наименование индикатора достижения общепрофессиональной компетенции
Планирование развития предприятия	**ОПК-1.** Способен разрабатывать эффективную стратегию, инновационную политику и конкурентоспособные концепции предприятия	**ИД-1**$_{\text{опк-1}}$ Понимает методы организационного проектирования, конкурентоспособные концепции, стратегии и инновационную политику деятельности предприятий **ИД-2**$_{\text{опк-1}}$ Способен разрабатывать стратегию и инновационную политику предприятия **ИД-3**$_{\text{опк-1}}$ Планирует мероприятия по разработке конкурентоспособной продукции
Совершенствование технологических процессов производства	**ОПК-2.** Способен разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции различного назначения	**ИД-1**$_{\text{опк-2}}$ Организует исследования по проектированию новой продукции **ИД-2**$_{\text{опк-2}}$ Использует основные принципы и подходы к созданию новой продукции из сырья растительного происхождения с заданными свойствами **ИД-3**$_{\text{опк-2}}$ Анализирует технологические процессы с целью совершенствования производства

Наименование категории (группы) общепрофессиональных компетенций	Код и наименование общепрофессиональной компетенции	Код и наименование индикатора достижения общепрофессиональной компетенции
Управление качеством	**ОПК-3.** Способен оценивать риски и управлять качеством путем использования современных методов и разработки новых технологических решений	**ИД-1опк-3** Применяет знания основных государственных и международных нормативных документов в области управления качеством и безопасностью пищевой продукции и производства **ИД-2опк-3** Организовывает контроль производства продукции в зависимости от выбранной системы контроля
Моделирование и верификация	**ОПК-4.** Способен использовать методы моделирования продуктов питания из растительного сырья и проектирования технологических процессов производства продукции различного назначения	**ИД-1опк-4** Использует современное программное обеспечение для проектирования технологических процессов производства продукции из сырья растительного происхождения **ИД-2опк-4** Применяет математическое моделирование при разработке нового ассортимента продуктов питания и технологий с заданными составом и свойствами
Организация научно-исследовательской работы	**ОПК-5.** Способен проводить научно-исследовательские и научно-производственные работы для комплексного решения приоритетных технологических задач	**ИД-1опк-5** Организовывает научно-исследовательскую работу в соответствии с технологическими задачами **ИД-2опк-5** Организует внедрение результатов исследований в производство **ИД-3опк-5** Применяет современные методы исследований при решении технологических задач **ИД-4опк-5** Применяет цифровые технологии в научно-исследовательских и научно-производственных и работах при решении технологических задач

3.3. Профессиональные компетенции выпускников и индикаторы их достижения.

В результате освоения ОПОП ВО по направлению подготовки 19.04.02 «Продукты питания из растительного сырья», направленность (профиль) Управление качеством и безопасностью продукции агропромышленного комплекса выпускник должен обладать следующими общепрофессиональными компетенциями (таблица 5).

Таблица 5 – Профессиональные компетенции и индикаторы их достижения

Область профессиональной деятельности	Задача профессиональной деятельности	Код и наименование профессиональной компетенции	Код и наименование индикатора достижения профессиональной компетенции	Основание
Тип задач профессиональной деятельности: научно-исследовательский				
01 Образование и наука (в сферах: реализации образовательных программ среднего профессионального образования, высшего образования, дополнительных профессиональных программ; научных исследований в пищевой технологии и биотехнологии, промышленной экологии, пищевой инженерии, здорового питания и инновационного разви-	**Задача 1.** Организация и проведение научно-исследовательских работ по совершенствованию технологического процесса производства, управления качеством и безопасностью продуктов питания	**ПК-1** Обладает фундаментальными знаниями в области техники и технологии, необходимыми для ведения научно-исследовательской деятельности в сфере технологий комплексной переработки растительного сырья и технологий производства про-	**ИД-1пк-1** Планирует, организует научные исследования, осуществляет обработку, анализ, и внедрение их результатов. **ИД-2пк-1**. Применяет статистические методы обработки экспериментальных данных для анализа технологических процессов при производстве продуктов питания из растительного сырья, в том числе с испольщованием программных средств MS Excel, Google Таблицы, Statistica и др.). **ИД-3пк-1** Проводит научно-исследовательских работы и маркетинговые исследования в области прогрессивных технологий производства и перспективных продуктов питания на основе растительного сырья **ИД-4пк-1** Определяет показатели технического уровня технологии и продукции с целью оформления заявок на патенты по результатам разработки новых техноло-	На основе анализа требований к профессиональным компетенциям, предъявляемых к выпускникам на рынке труда, обобщения отечественного, зарубежного опыта. Профессиональный стандарт 22.003 «Специалист по технологии продуктов питания из растительного

Область профессиональной деятельности	Задача профессиональной деятельности	Код и наименование профессиональной компетенции	Код и наименование индикатора достижения профессиональной компетенции	Основание
тия отрасли)		дуктов питания из растительного сырья различного назначения	гических решений, технологий и новых видов продуктов питания из растительного сырья **ИД-5**$_{\text{ПК-1}}$ Разрабатывает новые методики проведения исследований свойств сырья, полуфабрикатов и готовой продукции	сырья»
Тип задач профессиональной деятельности: технологический				
22 Пищевая промышленность, включая производство напитков и табака (в сфере применения технологий комплексной переработки растительного сырья и технологий производства продуктов питания из растительного сырья различного назначения)	**Задача 2.** Разработка новых технологических решений, оборудования и новых видов продуктов питания из растительного сырья с целью повышения конкурентоспособности и качества продукции.	**ПК-2** Осуществляет разработку новых технологий и оперативное управление производством продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях	**ИД-1**$_{\text{ПК-2}}$ Разрабатывает новые технологические решения, технологии, виды оборудования и новые виды продуктов питания из растительного сырья в целях обеспечения конкурентоспособности производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях. **ИД-2**$_{\text{ПК-2}}$ Разрабатывает инновационные программы и проекты в области прогрессивных технологий производства продуктов питания из растительного сырья **ИД-3**$_{\text{ПК-2}}$ Способен анализировать влияние новых технологий, новых видов сырья и технологического оборудования на конкурентоспособность и потребительские качества продуктов питания из растительного сырья, в том числе с использованием цифровых технологий и программных средств. **ИД-4**$_{\text{ПК-2}}$ Осуществляет разработку основных видов нормативной документации на новые технологии, виды сырья, оборудования и новые виды продуктов питания из растительного сырья.	На основе анализа требований к профессиональным компетенциям, предъявляемых к выпускникам на рынке труда, обобщения отечественного, зарубежного опыта. Профессиональный стандарт 22.003 «Специалист по технологии продуктов питания из растительного сырья»
	Задача 3. Разработка и реализация мероприятий по управлению качеством и безопасностью сельскохозяйственного сырья и продовольствия.	**ПК-3** Осуществляет разработку, внедрение и оперативное управление интегрированной системой менеджмента безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции на всех этапах производства и обращения на рынке	**ИД-1**$_{\text{ПК-3}}$ Разрабатывает и внедряет системы менеджмента качества и безопасности пищевой продукции. **ИД-2**$_{\text{ПК-3}}$ Разрабатывает комплекс мероприятий по управлению безопасностью, прослеживаемостью и качеством пищевой продукции на всех этапах ее производства **ИД-3**$_{\text{ПК-3}}$ Осуществляет контроль соблюдения требований по обеспечению безопасности, прослеживаемости и качества производственных процессов, готовой продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке **ИД-4**$_{\text{ПК-3}}$ Организация мониторинга качества пищевой продукции. **ИД-5**$_{\text{ПК-3}}$ Внедрение современных технологий маркировки контрольными и идентификационными знаками пищевой продукции. **ИД-6**$_{\text{ПК-3}}$ Определение ключевых показателей потребительских свойств для различных видов пищевых продуктов.	На основе анализа требований к профессиональным компетенциям, предъявляемых к выпускникам на рынке труда, обобщения отечественного, зарубежного опыта. Профессиональный стандарт 22.007 «Специалист по безопасности, прослеживаемости и качеству пищевой продукции на всех этапах ее производства»
Тип задач профессиональной деятельности: организационно-управленческий				
22 Пищевая промышленность, включая произ-	**Задача 4.** Организация работы кол-	**ПК-4** Руководит организа-	**ИД-1**$_{\text{ПК-4}}$ Организует работу коллектива подразделения предприятия по производству продуктов питания из растительного	На основе анализа требований к профес-

Область профессиональной деятельности	Задача профессиональной деятельности	Код и наименование профессиональной компетенции	Код и наименование индикатора достижения профессиональной компетенции	Основание
водство напитков и табака (в сфере применения технологий комплексной переработки растительного сырья и технологий производства продуктов питания из растительного сырья различного назначения)	лектива подразделения и принятие управленческих решений по осуществлению рационального использования ресурсов, внедрению новых технологических решений и видов продукции при производства продуктов питания из растительного сырья	ционно-управленческой деятельностью, организует рациональное использование основных видов ресурсов	сырья, в том числе с использованием современных цифровых технологий. **ИД-2ПК-4** Организует проведение работ по освоению новых технологических процессов, внедрению в производство и выпуску опытных партий новых видов продуктов питания из растительного сырья. **ИД-3ПК-4** Составление отчетов и нормативно-технической документации по результатам внедрения технологических процессов и систем управления прогрессивных технологий производства новых продуктов питания из растительного сырья. **ИД-3ПК-4** Организует рациональное использование основных видов ресурсов предприятия.	сиональным компетенциям, предъявляемых к выпускникам на рынке труда, обобщения отечественного, зарубежного опыта. Профессиональный стандарт 22.003 «Специалист по технологии продуктов питания из растительного сырья»

Матрица компетенций, реализуемых по направлению подготовки 19.04.02 «Продукты питания из растительного сырья», направленность (профиль) Управление качеством и безопасностью продукции агропромышленного комплекса и индикаторы достижения компетенций, представлены в приложении В.

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

В соответствии с Приказом Минобрнауки России от 6 апреля 2021 г. № 245 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам высшего образования - программам бакалавриата, программам специалитета, программам магистратуры» содержание и организация образовательного процесса, при реализации данной ОПОП, регламентируется учебным планом, календарным учебным графиком, рабочими программами учебных предметов, курсов, дисциплин (модулей), иных компонентов, оценочными и методическими материалами, а также рабочей программой воспитания, календарным планом воспитательной работы, формами аттестации.

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

Программные документы интегрирующего, междисциплинарного и сквозного характера, обеспечивающие целостность компетентностно-ориентированной ОПОП, регламентирующие образовательный процесс по ОПОП в целом в течение всего нормативного срока ее освоения включает в себя учебный план и календарный учебный график. При проектировании программных документов использованы ФГОС ВО по направлению подготовки 19.04.02 «Продукты питания из растительного сырья», профессиональные стандарты 22.003 «Специалист по технологии продуктов питания из растительного сырья», 22.007 «Специалист по безопасности, прослеживаемости и качеству пищевой продукции на всех этапах ее производства», накопленный в вузе опыт образовательной и научной деятельности, а также потенциал сложившихся научно-педагогических / творческих школ вуза, запросы профильных организаций.

4.1.1 Календарный учебный график

График подготовки магистра по направлению подготовки 19.04.02 «Продукты питания из растительного сырья» направленность (профиль) «Управление качеством и безопасностью про-

дукции АПК» разработан в соответствии с требованиями ФГОС ВО и размещен на первой странице учебного плана (приложение В).

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

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

Общий объем каникулярного времени в учебном году в соответствии с Порядком организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам высшего образования - программам бакалавриата, программам специалитета, программам магистратуры № 245 от 06.04.2021 г. составляет:

- при продолжительности обучения в течение учебного года более 300 календарных дней - не менее 49 календарных дней и не более 70 календарных дней;
- при продолжительности обучения в течение учебного года не менее 100 календарных дней и не более 300 календарных дней - не менее 21 календарного дня и не более 49 календарных дней;
- при продолжительности обучения в течение учебного года менее 100 календарных дней - не более 14 календарных дней.

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

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

Компетентностно-ориентированный учебный план по направлению подготовки 19.04.02 «Продукты питания из растительного сырья» направленность (профиль) «Управление качеством и безопасностью продукции АПК» составлен с учетом общих требований к условиям реализации ОПОП, сформулированными в ФГОС по направлению подготовки 19.04.02 «Продукты питания из растительного сырья» (приложение Г).

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, и части, формируемой участниками образовательных отношений.

Обязательная 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.

Часть, формируемой участниками образовательных отношений 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 части, формируемой участниками образовательных отношений сформировано в соответствии с реализуемой направленностью (профилем) «Управление качеством и безопасностью продукции АПК».

Обязательными для освоения обучающимся являются дисциплины (модули) и практики, входящие в состав обязательной части образовательной программы, а также дисциплины (модули), входящие в состав части, формируемой участниками образовательных отношений образовательной программы в соответствии с указанной направленностью программы.

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

Блок 1 «Дисциплины (модули)», включает дисциплины (модули), относящиеся к обязательной части программы, и дисциплины (модули), относящиеся к части, формируемой участниками образовательных отношений.

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

Блок 3 «Государственная итоговая аттестация», в полном объеме относится к обязательной 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 обязательной части Блока 1 реализуются общеобразовательные дисциплины, раскрывающие методологию научных исследований, понятие об инновационных разработках, дисциплины по философии.

Часть, формируемая участниками образовательных отношений, дает возможность расширения и (или) углубления знаний, умений и навыков, определяемых содержанием 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 части, формируемой участниками образовательных отношений Блока 1, определяются профильными выпускающими кафедрами с учетом направленности.

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

Для обеспечения инклюзивного образования инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья разработаны специализированные адаптационные дисциплины (модули), которые в случае необходимости, могут быть включены в образовательную программу в часть, формируемую участниками образовательных отношений. Факультативные дисциплины (модули), включены в часть, формируемую участниками образовательных отношений плана по направлению подготовки 19.04.02 «Продукты питания из растительного сырья».

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

Анализ учебного плана показывает: учебный план, и бюджет времени соответствует структуре ОПОП ВО; максимальный объем учебной нагрузки обучающихся составляет не более 60 академических часа в неделю, включая все виды аудиторной и внеаудиторной (самостоятельной)

учебной работы по освоению основной профессиональной образовательной программы и факультативных дисциплин, установленных вузом дополнительно к ОПОП и являющихся необязательными для изучения обучающимися.

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

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

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

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

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

4.2 Дисциплинарно-модульные программные документы компетентностно-ориентированной ОПОП

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

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

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

При разработке учебных программ учтен компетентностный подход и указаны универсальные, 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.

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

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

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

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

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

4.2.2 Практическая подготовка обучающихся

Организация образовательной деятельности при освоении ОПОП по направлению подготовки 19.04.02 «Продукты питания из растительного сырья» направленности (профиля) «Управление качеством и безопасностью продукции АПК» в соответствии с Положением о практической подготовке обучающихся (утверждено приказом Министерства науки и высшего образования Российской Федерации от 05 августа 2020 года № 885) включает практическую подготовку обучающихся.

Практическая подготовка организована при реализации учебных предметов, курсов, дисциплин (модулей), практики, иных компонентов образовательной программы, предусмотренных учебным планом и осуществляется как непосредственно в ФГБОУ ВО Красноярский 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 19.04.02 «Продукты питания из растительного сырья» направленности (профиля) «Управление качеством и безопасностью продукции АПК» практическая подготовка предусматривает участие обучающихся в выполнении отдельных элементов работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью, и организуется в рамках:

- проведения практических занятий по дисциплинам:
  - Обработка, анализ и внедрение результатов научных исследований (10 часов);
  - Современные методы и средства управления качеством пищевой продукции (10 часов);
  - Разработка и экспертиза нормативной и технической документации (10 часов);
  - Прослеживаемость продукции и процессов пищевых производств (10 часов);
- проведения лабораторных работ по дисциплинам:
  - Расчет и испытание сроков годности пищевой продукции (10 часов);
  - Определение норм точности показателей качества пищевой продукции (4 часа);

В ходе лабораторных работ и практических занятий 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 ГАУ 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 19.04.02 «Продукты питания из растительного сырья» направленность (профиль) «Управление качеством и безопасностью продукции АПК» Блок 2 «Практики»

ОПОП является обязательным и представляет собой вид учебных занятий, непосредственно ориентированных на профессионально-практическую подготовку обучающихся.

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

В процессе обучения студенты по направлению подготовки 19.04.02 «Продукты питания из растительного сырья» направленность (профиль) «Управление качеством и безопасностью продукции АПК» последовательно проходят следующие типы производственной практики: научно-исследовательскую работу, технологическую практику, преддипломную практику (приложение Д).

Способ проведения производственной практики стационарная и выездная.

В структуре и содержании рабочих программ 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.

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 производственными 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 производственных практик студент должен представить и защитить отчет в сроки, установленные вузом.

Базы практик по направлению подготовки 19.04.02 «Продукты питания из растительного сырья» направленность (профиль) «Управление качеством и безопасностью продукции АПК» отражены в приложении Е.

5. Ресурсное обеспечение ОПОП ВО по направлению подготовки 19.04.02 «Продукты питания из растительного сырья»

Ресурсное обеспечение ОПОП ВО по направлению 19.04.02 «Продукты питания из растительного сырья» формируется на основе требований к условиям реализации основных профессиональных образовательных программ высшего образования, определяемых ФГОС ВО по направлению подготовки 19.04.02 «Продукты питания из растительного сырья»

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

Основная профессиональная образовательная программа высшего образования по направлению подготовки 19.04.02 «Продукты питания из растительного сырья» обеспечена учебно-методической документацией и материалами по всем учебным курсам, дисциплинам (модулям) основной образовательной программы.

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

Согласно требованиям ФГОС ВО по направлению подготовки 19.04.02 «Продукты питания из растительного сырья» обучающиеся в течение всего периода обучения обеспечены индивидуальным неограниченным доступом к электронно-библиотечным системам (ЭБС) 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. ЭБС 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 РФ об интеллектуальной собственности и международных договоров РА 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/.

Используемое программное обеспечение обеспечена необходимым комплектом лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения, в том числе отечественного производства (состав определяется в рабочих программах дисциплин (модулей) и подлежит обновлению при необходимости).

Электронная информационно-образовательная среда организации обеспечивает:

- доступ к учебным планам, рабочим программам дисциплин (модулей), программам практик, электронным учебным изданиям и электронным образовательным ресурсам, указанным в рабочих программах дисциплин (модулей), программах практик;
- формирование электронного портфолио обучающегося, в том числе сохранение его работ и оценок за эти работы.

В случае реализации программы магистратуры с применением электронного обучения, дистанционных образовательных технологий электронная информационно-образовательная среда организации дополнительно обеспечивает:

- фиксацию хода образовательного процесса, результатов промежуточной аттестации и результатов освоения программы магистратуры;
- проведение учебных занятий, процедур оценки результатов обучения, реализация которых предусмотрена с применением электронного обучения, дистанционных образовательных технологий;
- взаимодействие между участниками образовательного процесса, в том числе синхронное и (или) асинхронное взаимодействия посредством сети "Интернет".

При использовании в образовательном процессе печатных изданий библиотечный фонд укомплектован печатными изданиями из расчета не менее 0,25 экземпляра каждого из изданий, указанных в рабочих программах дисциплин (модулей), программах практик, на одного обучающегося из числа лиц, одновременно осваивающих соответствующую дисциплину (модуль), проходящих соответствующую практику.

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

5.2 Кадровое обеспечение ОПОП ВО

Реализация программы магистратуры обеспечивается педагогическими работниками ФГБОУ ВО Красноярский ГАУ, а также лицами, привлекаемыми университетом к реализации программы магистратуры на иных условиях.

Квалификация педагогических работников ФГБОУ ВО Красноярский ГАУ отвечает квалификационным требованиям, указанным в квалификационных справочниках и (или) профессиональных стандартах (при наличии).

В соответствии с ФГОС при реализации ОПОП ВО программы магистратуры по направлению 19.04.02 «Продукты питания из растительного сырья» направленность (профиль) «Управление качеством и безопасностью продукции АПК» 95 % (требование стандарта не менее 70 %) численности педагогических работников, участвующих в реализации программы магистратуры, и лиц, привлекаемых к реализации программы магистратуры на иных условиях (исходя из количества замещаемых ставок, приведенного к цело-численным значениям), ведут научную, учебно-методическую и (или) практическую работу, со-ответствующую профилю преподаваемой дисциплины (модуля).

Доля работников (в приведенных к целочисленным значениям ставок) из числа руководителей и (или) работников иных организаций, осуществляющими трудовую деятельность в профессиональной сфере, соответствующей профессиональной деятельности, к которой готовятся выпускники (иметь стаж работы в данной профессиональной сфере не менее 3 лет), в общем числе работников, реализующих программу бакалавриата, составляет 6,5 % (требование стандарта не менее 5 %).

Доля педагогических работников организации и лиц, привлекаемых к образовательной деятельности на иных условиях (исходя из количества замещаемых ставок, приведенного к целочисленным значениям), имеющих ученую степень (в том числе ученую степень, полученную в иностранном государстве и признаваемую в Российской Федерации) и (или) ученое звание (в том числе ученое звание, полученное в иностранном государстве и признаваемое в Российской Федерации) составляет 75,4 % (требование стандарта не менее 60 %).

Руководитель научным содержанием программы магистратуры по направлению подготовки 19.04.02 «Продукты питания из растительного сырья» – д. техн. наук, профессор Матюшев Василий Викторович – является штатным научно-педагогическим работником организации, имеющим ученую степень доктора технических наук, ведет самостоятельные научно-исследовательские проекты по направлению подготовки, имеет ежегодные публикации по результатам научно-исследовательской деятельности в ведущих отечественных и (или) зарубежных рецензируемых научных журналах и изданиях, а также осуществляет ежегодную апробацию результатов научно-исследовательской (творческой) деятельности на национальных и международных конференциях.

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

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

Основные материально-технические условия для реализации образовательного процесса в Университете в соответствии с ОПОП ВО по направлению подготовки 19.04.02 «Продукты питания из растительного сырья», обеспечивают проведение всех видов дисциплинарной и междисциплинарной подготовки, лабораторной, практической и научно-исследовательской работы обучающихся, предусмотренных учебным планом вуза и соответствуют действующим санитарным и противопожарным правилам и нормам.

Имеются учебные аудитории для проведения учебных занятий, предусмотренных программой магистратуры, оснащенные оборудованием и техническими средствами обучения, состав которых определяется в рабочих программах дисциплин (модулей).

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 к электронной информационно-образовательной среде.

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

5.4 Финансовое обеспечение реализации ОПОП ВО

Финансовое обеспечение реализации программы магистратуры по направлению подготовки 19.04.02 «Продукты питания из растительного сырья», осуществляться в объеме не ниже значений базовых нормативов затрат на оказание государственных услуг по реализации образовательных программ высшего образования - программ магистратуры и значений корректирующих коэффициентов к базовым нормативам затрат, определяемых Министерством науки и высшего образования Российской Федерации.

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 42, посадочных мест - 100.
- Буфет на ул. Елены Стасовой 44д, посадочных мест - 20.
- 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 оснащенности объектов университета противопожарным оборудованием, средствами защиты и пожаротушения.

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

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

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

Работу по поддержке инвалидов и обучающихся из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья в университете осуществляет отдел социально-психологической работы и инклюзивного образования, основной целью которого является обеспечение равных возможностей для получения образования всеми категориями обучающихся, с учетом их индивидуальных возможностей и особых образовательных потребностей. Работа отдела скоординирована с деятельностью ряда структурных подразделений: Управлением приемной комиссией (Профориентационная работа с абитуриентами, учет инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья на этапах их поступления), Дирекцией институтов (Сопровождение инклюзивного обучения обучающихся с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов их социокультурная реабилитация), Управ-

лением 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 Блок 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. Елены Стасовой, 44 «И»), выделена и оборудована стоянка автотранспортных средств для лиц с инвалидностью, оборудован пандус с поручнями, установлена тактильная предупреждающая плитка, контрастная тактильная фасадная табличка с наименованием образовательного учреждения и основной информацией, дублированной рельефно-точечным шрифтом Брайля, промаркированы габариты дверных проемов, смонтированы системы вызова помощи персонала (кнопка вызова помощника, приемное устройство). Обеспечена доступность фойе помещений и путей следования: установлен информационный сенсорный терминал, тактильная предупреждающая плитка, контрастной маркировкой промаркированы двери, индукционными системами для слабослышащих оборудована вахта охраны, установлены тактильные мнемосхемы, таблички на кабинеты, знаки доступности размещены согласно СП 59.13330.2016, 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 пристанные 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: 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.

Обеспечена доступность входной группы корпуса Института прикладной биотехнологии и ветеринарной медицины (ул. Елены Стасовой, 44 «А»), установлена контрастная тактильная фасадная табличка с наименованием образовательного учреждения и основной информацией, дублированной рельефно-точечным шрифтом Брайля, системы вызова помощи персонала (кнопка вызова помощника, приемное устройство). Обеспечена доступность фойе помещений и путей следования: индукционными системами для слабослышащих оборудована вахта охраны, установлены тактильные мнемосхемы, таблички на кабинеты, знаки доступности размещены согласно СП 59.13330.2016, 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: 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.

Обеспечена доступность входной группы научной библиотеки ФГБОУ ВО Красноярский ГАУ (ул. Елены Стасовой, 44 «Г»), смонтирован пандус, установлена контрастная тактильная фасадная табличка с наименованием образовательного учреждения и основной информацией, дублированной рельефно-точечным шрифтом Брайля, системы вызова помощи персонала (кнопка вызова помощника). Обеспечена доступность фойе помещений и путей следования: индукционными системами для слабослышащих оборудована вахта охраны, знаки доступности размещены согласно СП 59.13330.2016, 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. Елены 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» - оценка качества освоения обучающимися основных образовательных программ включает текущий контроль успеваемости, промежуточную и государственную итоговую аттестацию обучающихся.

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

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

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

Фонды оценочных средств могут включать:

- тестовые задания по дисциплине по всем дидактическим единицам;
- перечень вопросов к экзамену/зачету;
- перечень и содержание значимых кейсов (компетентностно-ориентированных заданий);
- перечень и сценарии деловых игр;
- перечень тем курсовых проектов (работ);
- перечень тем учебных проектов;
- перечень тем научно-исследовательских работ;
- перечень тем выпускных квалификационных работ;
- комплексные оценочные средства (аттестационно-педагогические измерительные материалы);
- контрольные работы.

А так же иные формы контроля, позволяющие оценить степень сформированности компетенций обучающихся. Конкретные формы и процедуры текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации определяются преподавателями кафедр.

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

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

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

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

8.2 Государственная итоговая аттестация выпускников

Итоговая аттестация выпускника высшего учебного заведения является обязательной и осуществляется после освоения образовательной программы в полном объеме.

Итоговые аттестационные испытания предназначены для определения практической и теоретической подготовленности выпускника к выполнению профессиональных задач, установленных настоящим федеральным государственным образовательным стандартом.

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

На основе «Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам высшего образования – программам бакалавриата, программам специалитета и программам магистратуры», утвержденного приказом Министерством образования и науки Российской Федерации от 29.06.2015 г. № 636, требований ФГОС, локального нормативного акта ФГБОУ ВО Красноярский ГАУ «Порядок организации и проведения государственной итоговой аттестации среднего профессионального образования и высшего образования (программ бакалавриата, специ-

алитета, магистратуры)» выпускающей кафедрой совместно с учебно-методическим отделом (УМО) разработана и утверждена программа государственной итоговой аттестации по направлению подготовки 19.04.02 «Продукты питания из растительного сырья» включающая в себя требования к содержанию, объему и структуре выпускных квалификационных работ, а также фонды оценочных средств, обеспечивающих оценку уровня сформированности компетенций выпускника (приложение П)

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

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

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

8.3 Мониторинг качества освоения обучающимися основной профессиональной образовательной программы по направлению подготовки 19.04.02 «Продукты питания из растительного сырья» направленности «Управление качеством и безопасностью продукции АПК»

Система оценки качества образовательной деятельности и подготовки обучающихся в ФГБОУ ВО Красноярский ГАУ строится на сочетании различных оценочных механизмов:

- внешних и внутренних процедур оценивания образовательного процесса и его результатов;
- процедур получения обратной связи от различных участников образовательных отношений о качестве образовательных услуг (студентов, выпускников, ключевых работодателей, преподавателей).

К внутренним оценочным процедурам и инструментам относятся:

- мониторинг качества приема;
- мониторинг качества освоения обучающимися основной профессиональной образовательной программы (текущая и промежуточная аттестация обучающихся; проведение входного контроля; мероприятия по контролю наличия у обучающихся сформированных результатов обучения по ранее изученным дисциплинам; государственная итоговая аттестация обучающихся)
- мониторинг качества основной профессиональной образовательной программы;
- мониторинг качества преподавания дисциплины;
- мониторинг удовлетворенности качеством образования участников образовательного процесса;
- мониторинг качества ресурсного обеспечения образовательной деятельности.

Процедура организации и проведения внутренней оценки качества регламентируется Положением о внутренней оценке качества образовательного процесса по образовательным программам среднего профессионального и высшего образования ФГБОУ ВО Красноярский ГАУ.

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 подтверждает Сертификат системы сертификации Русского Регистра № 24:0280.026 от 05.04.2024 г.

В 2022 г. образовательная программа прошла профессионально-общественную аккредитацию до 23 декабря 2028 г. свидетельство национального центра профессионально-общественной аккредитации рег. № 1341-08-А152.2 от 23.12.2022г.

В области обеспечения качества подготовки магистров университет руководствуется следующими документами:

- Правила внутреннего распорядка обучающихся;
- Положение об академических отпусках, предоставляемых студентам;
- Положение о порядке перевода, восстановления и отчисления студентов;
- Положение об обучении по индивидуальному учебному плану;

- Порядок организации и проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся;
- Положение о модульно-рейтинговой системе подготовки студентов;
- Положение о порядке перевода из одного ВУЗа РФ в другой и перехода с одной образовательной программы на другую;
- Порядок организации и проведения государственной итоговой аттестации (по образовательным программам среднего профессионального образования и высшего образования (программ бакалавриата, специалитета, магистратуры));
- Положение о самостоятельной работе обучающихся;
- Положение об инклюзивном образовании;
- Положение о контактной работе обучающихся с преподавателем;
- Положение об организации и проведении факультативных и элективных дисциплин (модулей) при реализации образовательных программ высшего образования (бакалавриата, специалитета, магистратуры);
- Положение об организации образовательного процесса с применением электронного обучения и дистанционных образовательных технологий;
- Положение о функционировании электронной информационно-образовательной среды;
- Положение о портфолио обучающихся;
- Положение об учебно-методическом комплексе по дисциплине;
- Положение о фонде оценочных средств;
- Положение о формах, средствах, методах обучения и др.

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

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

В соответствии с п. 7 «Порядка разработки и утверждения основных профессиональных образовательных программ высшего образования ФГБОУ ВО Красноярский ГАУ» ОПОП ежегодно обновляются с учетом:

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

Все предложения по внесению изменений обсуждаются в методической комиссии института. Изменения, вносимые в ОПОП, представляются в 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 19.04.02 «Продукты питания из растительного сырья» прошла согласование с представителями работодателей. Экспертные заключения представлены в приложении Р.

Лист регистрации изменений

ОПОП ВО по направлению подготовки 19.04.02 «Продукты питания из растительного сырья», направленность (профиль) Управление качеством и безопасностью продукции агропромышленного комплекса

Дополнения и изменения на 2026 /2027 учебный год

В ОПОП внесены следующие изменения:

- Внесены изменения в раздел 1, подраздел 1.2.
- 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 19.04.02 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции, направленность (профиль) Управление качеством и безопасностью агропромышленного комплекса рассмотрены и утверждены на заседании методической комиссии Института пищевых производств (ИПП)

Протокол № 6 от «17» февраля 2026г

Председатель методической комиссии ИПП Кох Д.А.

ОПОП ВО рассмотрена на заседании Ученого совета ИПП

Протокол № 7 от «26» февраля 2026 г

Председатель Ученого совета ИПП Чаплыгина И.А.

Экспертное заключение

на основную профессиональную образовательную программу высшего образования по направлению подготовки бакалавров

19.04.02 «Продукты питания из растительного сырья» направленность «Управление качеством и безопасностью продукции АПК»

Основная профессиональная образовательная программа высшего образования, реализуемая в ФГБОУ ВО Красноярский ГАУ по направлению подготовки бакалавров 19.04.02 «Продукты питания из растительного сырья» направленность «Управление качеством и безопасностью продукции АПК» разработана на основе ФГОС ВО по направлению подготовки 19.04.02 «Продукты питания из растительного сырья» (уровень магистратуры) утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 17 августа 2020 г N 1040, а также с учетом профессиональных стандартов 22.003 «Специалист по технологии продуктов питания из растительного сырья», 22.007 «Специалист по безопасности, прослеживаемости и качеству пищевой продукции на всех этапах ее производства»

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

Основная профессиональная образовательная программа включает блоки дисциплин (модулей) обязательной части и части формируемой образовательной организацией, производственные практики, государственную итоговую аттестацию.

Содержание и организации образовательного процесса при реализации данной основной профессиональной образовательной программы регламентируется учебным планом, рабочими программами учебных курсов, предметов, дисциплин, фондами оценочных средств, обеспечивающими качество подготовки и воспитания обучающихся; рабочими программами учебных и производственных практик; календарным учебным графиком, а также методическими материалами, обеспечивающими реализацию соответствующих образовательных технологий.

Программа позволяет студентам сформировать базу знаний, умений и навыков в области эффективного управления качеством и безопасностью на различных этапах производства и переработки сельскохозяйственного растительного сырья, производства продуктов питания, на основе изучения отечественного и зарубежного опыта. Сформировать необходимые для будущей профессиональной деятельности компетенции и быть востребованными на рынке труда.

Материально-техническая, методическая и технологическая база, созданная в институте пищевых производств, позволяет эффективно осуществлять подготовку по основной профессиональной образовательной программе бакалавриата по направлению подготовки 19.04.02 «Продукты питания из растительного сырья» направленность «Управление качеством и безопасностью продукции АПК».

В реализации программы задействован высококвалифицированный профессорско-преподавательский состав.

Таким образом, основная профессиональная образовательная программа высшего образования по направлению подготовки 19.04.02 «Продукты питания из растительного сырья» направленность «Управление качеством и безопасностью продукции АПК», реализуемая в институте пищевых производств ФГБОУ ВО Красноярский ГАУ соответствует требованиям образовательного и профессионального стандартов.

Эксперт

Директор ООО "Сиб Агро" В. А. Корнеев

ЭКСПЕРТНОЕ ЗАКЛЮЧЕНИЕ

на основную профессиональную образовательную программу высшего образования по направлению подготовки

19.04.02 «Продукты питания из растительного сырья» направленность (профиль) «Управление качеством и безопасностью продукции АПК»

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

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 19.04.02 «Продукты питания из растительного сырья» направленность (профиль) «Управление качеством и безопасностью продукции АПК». 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 19.04.02 «Продукты питания из растительного сырья» направленность (профиль) «Управление качеством и безопасностью продукции АПК» (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 19.04.02 «Продукты питания из растительного сырья» в ФГБОУ ВО Красноярский ГАУ.

В институте пищевых производств создана материально-техническая, методическая и технологическая база для эффективной реализации основной образовательной программы по направлению подготовки 19.04.02 «Продукты питания из растительного сырья» направленность (профиль) «Управление качеством и безопасностью продукции АПК».

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 19.04.02 «Продукты питания из растительного сырья» направленность (профиль) «Управление качеством и безопасностью продукции АПК».

Основная профессиональная образовательная программа по направлению 19.04.02 «Продукты питания из растительного сырья» направленность (профиль) «Управление качеством и безопасностью продукции АПК» 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 19.04.02 «Продукты питания из растительного сырья» направленность (профиль) «Управление качеством и безопасностью продукции АПК», реализуемая в институте пищевых производств Красноярского государственного аграрного университета соответствует требованиям стандарта и требованиям рынка труда.

Эксперт
Директор
ООО АГРОПРОМЫШЛЕННЫЙ
ХОЛДИНГ «КАЗАЦКАЯ ВОЛЬНИЦА» Сендерская Л.Ф.