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

Утверждаю:
Ректор ФГБОУ ВО Красноярский ГАУ
Пыжикова Н. И. «*28*» *марта* 2025 г.

ОПОП 25/5
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):
«Инновационные технологии хлебопекарных, кондитерских, макаронных и зерноперерабатывающих производств»

Квалификация выпускника
Магистр

форма обучения
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, направленность (профиль) Инновационные технологии хлебопекарных, кондитерских, макаронных и зерноперерабатывающих производств

Разработчики:

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

Руководитель программы:

Янова М.А. докт. техн. наук, доцент, профессор зав. кафедрой Технология хлебопекарного, кондитерского и макаронного производств;

ОПОП ВО рассмотрена на заседании методической комиссии Института пищевых производств протокол № 7 от «21» марта 2025 г.

Председатель методической комиссии ИПП Кох Д.А.

ОПОП ВО рассмотрена на заседании Ученого совета Института пищевых производств протокол № 7 от «24» марта 2025 г.

Председатель Ученого совета ИПП Чаплыгина И.А.

Содержание

1 Общие положения....4

1.1 Основная профессиональная образовательная программа высшего образования, реализуемая Университетом по направлению подготовки 19.04.02 Продукты питания из растительного сырья....4

1.2 Нормативные документы для разработки ОПОП ВО по направлению подготовки 19.04.02 Продукты питания из растительного сырья....4

1.3 Общая характеристика ОПОП ВО....5

1.3.1 Цель (миссия) ОПОП ВО....5

1.3.2 Срок освоения ОПОП ВО....5

1.3.3 Трудоемкость ОПОПВО....5

1.4 Требования к поступающему на обучение....6

2 Характеристика профессиональной деятельности выпускника ОПОП по направлению подготовки 19.04.02 Продукты питания из растительного сырья....6

2.1 Области и сферы профессиональной деятельности выпускника....6

2.2Типы задач профессиональной деятельности выпускника....6

2.3 Задачи профессиональной деятельности выпускника....6

3 Планируемые результаты освоения образовательной программы....7

3.1. Универсальные компетенции выпускников и индикаторы их достижения....7

3.2. Общепрофессиональные компетенции выпускников и индикаторы их достижения....9

3.3. Профессиональные компетенции выпускников и индикаторы их достижения....10

4 Документы, регламентирующие содержание и организацию образовательного процесса при реализации ОПОП....12

4.1. Программныедокументы интегрирующего междисциплинарного и сквозного характера, обеспечивающие целостность компетентностно-ориентированной ОПОП....12

4.1.1 Календарный учебный график....12

4.1.2 Компетентностно-ориентированный учебный план....13

4.2 Дисциплинарно-модульные программные документы компетентностно-ориентированной ОПОП....15

4.2.1 Рабочие программы учебных курсов, предметов, дисциплин (модулей)....15

4.2.2 Практическая подготовка обучающихся....16

5 Ресурсное обеспечение ОПОП ВО по направлению подготовки 19.04.02 Продукты питания из растительного сырья....17

5.1 Учебно-методическое и информационное обеспечение образовательного процесса при реализации ОПОП ВО....17

5.2 Кадровое обеспечение ОПОП ВО....18

5.3 Основные материально-технические условия для реализации образовательного процесса в Университете в соответствии с ОПОП ВО....19

5.4 Финансовое обеспечение реализации ОПОП ВО....19

6. Характеристики среды института, обеспечивающие развитие универсальных компетенций выпускников....19

6.1 Характеристика воспитательной работы....19

6.2 Характеристика обеспечения социально-бытовых условий....21

7 Организация инклюзивного образования для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья....22

8. Нормативно-методическое обеспечение системы оценки качества освоения студентами ОПОП по направлению подготовки....25

8.1 Фонды оценочных средств для проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации....25

8.2 Государственная итоговая аттестация студентов-выпускников....26

8.3 Мониторинг качества освоения обучающимися основной профессиональной образовательной программы по направлению подготовки 19.04.02 Продукты питания из растительного сырья....27

9 Другие нормативно-методические документы и материалы, обеспечивающие качество подготовки обучающихся....27

10 Регламент по организации периодического обновления ОПОП ВОв целом и составляющих ее документов....28

1 Общие положения

1.1 Основная профессиональная образовательная программа высшего образования, реализуемая Университетом по направлению подготовки 19.04.02 Продукты питания из растительного сырья

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) Инновационные технологии хлебопекарных, кондитерских, макаронных и зерноперерабатывающих производств, представляет собой систему документов, разработанную и утвержденную с учетом требований рынка труда на основе ФГОС, а также с учетом профессионального стандарта: 22.003 Специалист по технологии продуктов питания из растительного сырья.

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 по направлению подготовки 19.04.02 Продукты питания из растительного сырья

Нормативную правовую базу разработки ОПОП ВО составляют:

- Федеральный закон Российской Федерации «Об образовании в Российской Федерации» от 29.12.2012 № 273-ФЗ;
- Приказ Минобрнауки России от 25.04.2025 № 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»;
- 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»;
- 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 (прил. 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 года № 694н (прил. Б);
- Нормативно-методические документы Министерства науки и высшего образования Российской Федерации;
- Порядок разработки и утверждения основных профессиональных образовательных программ высшего образования ФГБОУ ВО Красноярский ГАУ.
- Устав ФГБОУ ВО Красноярский ГАУ.

1.3 Общая характеристика ОПОП ВО

1.3.1 Цель (миссия) ОПОП ВО

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

Миссия ОПОП ВО по направлению подготовки 19.04.02 Продукты питания из растительного сырья заключается в создании благоприятных условий подготовки высококвалифицированных кадров для пищевых и перерабатывающих отраслей АПК Красноярского края на основе инновационно-ориентированного профессионального образования.

Программа имеет своей целью развитие у студентов личностных качеств, а также формирование универсальных и профессиональных компетенций в соответствии с требованиями ФГОС ВО по направлению подготовки 19.04.02 Продукты питания из растительного сырья.

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 5 месяцев по заочной форме обучения.

1.3.3 Трудоемкость ОПОПВО

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

Таблица 1 – Распределение трудоемкости освоения ОПОП ВО по направлению подготовки 19.04.02 Продукты питания из растительного сырья, направленность (профиль) Инновационные технологии хлебопекарных, кондитерских, макаронных и зерноперерабатывающих производств.

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		*61*	*2196*
	Часть, формируемая участниками образовательных отношений, суммарно		*26*	*936*
Б2	**Практики**	**не менее 18**	**24**	**864**
	Обязательная часть, суммарно		*12*	*432*
	Часть, формируемая участниками образовательных отношений, суммарно		*12*	*432*
Б3	**Государственная итоговая аттестация**	**9**	**9**	**324**
	Обязательная часть, суммарно	*9*	*9*	*324*
Общий объем программы в зачетных единицах		**120**	**120**	**4320**
Факультативные дисциплины (модули)			**9**	**324**

После освоения студентами ОПОП в соответствии с ФГОС по направлению подготовки 19.04.02 Продукты питания из растительного сырья и успешной сдачи государственной итоговой аттестации выпускнику присваивается в соответствии с Приказом Министерства образования и науки РФ от 12 сентября 2013 г. № 1061 «Об утверждении перечней специальностей и направлений подготовки высшего образования» квалификация – магистр.

1.4 Требования к поступающему на обучение

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

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

2.1 Области и сферы профессиональной деятельности выпускника.

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

22 Пищевая промышленность, включая производство напитков и табака (в сфере применения технологий комплексной переработки растительного сырья для производства полуфабрикатов и готовой продукции различного назначения);

40 Сквозные виды профессиональной деятельности в промышленности (в сфере обеспечения экологической безопасности производства, 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.

2.2Типы задач профессиональной деятельности выпускника

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

- научно-исследовательский;
- технологический;
- организационно-управленческий.

Конкретные типы профессиональной деятельности, к которым в основном готовится магистр, 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)
22 Пищевая промышленность, включая	Научно-исследователь	**Задача 1.**Научно-исследовательская деятельность	Продовольственное сырье растительного происхождения;

производство напитков и табака (в сфере применения технологий комплексной переработки растительного сырья и технологий производства продуктов питания из растительного сырья различного назначения)	ский	в сфере переработки растительного сырья	технологии производства продуктов питания из растительного сырья; технологическое оборудование пищевых предприятий оборудование; методы и средства контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, система производственного контроля.
	Технологический	**Задача 2.**Технологические процессы производства продуктов питания растительного происхождения	
	Организационно-управленческий	**Задача 3.** Оперативное управление производством продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях	

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) Инновационные технологии хлебопекарных, кондитерских, макаронных и зерноперерабатывающих производств 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) Инновационные технологии хлебопекарных, кондитерских, макаронных и зерноперерабатывающих производств 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	**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

Категория универсальных компетенций	Код и наименование универсальной компетенции	Код и наименование индикатора достижения универсальной компетенции
	стратегию действий	информации, работает с противоречивой информацией из разных источников.
Разработка и реализация проектов	УК-2 Способен управлять проектом на всех этапах 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.
Командная работа и лидерство	УК-3. Способен организовать и руководить работой команды, вырабатывая командную стратегию для достижения поставленной цели	**ИД-1$_{УК-3}$** Демонстрирует знание методов формирования команды и управления командной работой; **ИД-2$_{УК-3}$** Разрабатывает и реализует командную стратегию в групповой деятельности для достижения поставленной цели; **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.
Коммуникация	УК-4. Способен применять современные коммуникативные технологии, в том числе на иностранном(ых) языке(ах) для академического и профессионального взаимодействия	**ИД-1$_{УК-4}$** Редактирует, составляет и переводит различные академические тексты в том числе на иностранном(ых) языке(ах); **ИД-2$_{УК-4}$** Представляет результаты академической и профессиональной деятельности на публичных мероприятиях, включая международные, в том числе на иностранном(ых) языке(ах); **ИД-3$_{УК-4}$** Демонстрирует умения участвовать в научной дискуссии в процессе академического и профессионального взаимодействия.
Межкультурное взаимодействие	УК-5. Способен анализировать и учитывать разнообразие культур в процессе межкультурного взаимодействия	**ИД-1$_{УК-5}$** Имеет представление о сущности и принципах анализа разнообразия культур в процессе межкультурного взаимодействия; **ИД-2$_{УК-5}$** Демонстрирует способность анализировать и учитывать разнообразие культур в процессе межкультурного взаимодействия.
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$_{УК-6}$** Определяет стимулы, мотивы и приоритеты собственной профессиональной деятельности и цели карьерного роста; **ИД-2$_{УК-6}$** Проводит рефлексию своей деятельности и разрабатывает способы ее совершенствования; **ИД-3$_{УК-6}$** 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) Инновационные технологии хлебопекарных, кондитерских, макаронных и зерноперерабатывающих производств 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 и развитие предприятия	ОПК-1 Способен разрабатывать эффективную стратегию, инновационную политику и конкурентоспособные концепции предприятия	**ИД-1$_{ОПК-1}$**Разрабатывает конкурентоспособные концепции предприятий по производству продуктов растительного происхождения на автоматизированных технологических линиях; **ИД-2$_{ОПК-1}$**Составляет проекты нормативно-технической документации на новые виды продуктов питания из растительного сырья; **ИД-3$_{ОПК-1}$**Осуществляет технологические компоновки и подбор оборудования для технологических линий и участков производства продуктов питания из растительного сырья.
Совершенствование технологических процессов производства	ОПК-2 Способен разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции различного назначения	**ИД-1$_{ОПК-2}$**Проводит исследования свойств продовольственного сырья, пищевых макро- и микроингредиентов, технологических добавок и улучшителей для выработки готовых изделий с заданным функциональным составом и свойствами; **ИД-2$_{ОПК-2}$**Применяет современные методы исследований, включая идентификацию и оценку свойств сырья и готовой продукции; **ИД-3$_{ОПК-2}$**Использует основные принципы и подходы с учетом биотехнологических и физико-химических основ в производстве продукции из растительного сырья.
Управление качеством	ОПК-3 Способен оценивать риски и управлять качеством путем использования современных методов и разработки новых технологических решений	**ИД-1$_{ОПК-3}$**Проводит стандартные и сертификационные испытания при производстве продуктов питания из растительного сырья для организации эффективной системы контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции; **ИД-2$_{ОПК-3}$**Применяет знания основных государственных и международных нормативных документов в области управления качеством и безопасностью пищевой продукции и производства; **ИД-3$_{ОПК-3}$**Производит пусконаладочные и экспериментальные работы по освоению новых технологических процессов и внедрению в производство новых видов продуктов питания из растительного сырья; **ИД-4$_{ОПК-3}$**Владеет знаниями по прогрессивным технологическим процессам, видам оборудования, средств автоматизации и механизации, оптимальным режимам производства сырья, полуфабрикатов и готовой продукции.
Моделирование и верификация	ОПК - 4. Способен использовать методы моделирования продуктов питания из растительного сырья и проектирования технологических	**ИД-1 $_{ОПК-4}$**Осуществляет создание математических моделей, позволяющих исследовать и оптимизировать параметры технологического процесса производства и улучшать качество продуктов питания из растительного сырья; **ИД-2$_{ОПК-4}$**Проводит патентные исследования и определение показателей технического уровня проектируемых объектов технологии и продукции с целью оформления заявок на изобретения и

Наименование категории (группы) общепрофессиональных компетенций	Код и наименование общепрофессиональной компетенции	Код и наименование индикатора достижения общепрофессиональной компетенции
	процессов производства продукции различного назначения	промышленные образцы и патентных документов по результатам разработки новых технологических решений, технологий и новых видов продуктов питания из растительного сырья; **ИД-3$_{ОПК-4}$**Использует стандартные программные средства при разработке технологической части проектов пищевых организаций и подготовке заданий на разработку смежных частей проектов; **ИД-4$_{ОПК-4}$**Применяет специализированные программные и информационные продукты для решения профессиональных задач.
Организация научно-исследовательской работы	ОПК-5. Способен проводить научно-исследовательские и научно-производственные работы для комплексного решения приоритетных технологических задач	**ИД-1$_{ОПК-5}$**Разрабатывает новые технологические решения и технологии продуктов питания из растительного сырья заданного состава и свойств; **ИД-2$_{ОПК-5}$**Осуществляет корректировку рецептурно-компонентных и технологических решений при проведении промышленных испытаний прогрессивных технологий и новых видов продуктов питания из растительного сырья с учетом оптимизации затрат и повышения качества производимой продукции; **ИД-3$_{ОПК-5}$**Организовывает и внедряет прогрессивные технологические процессы научно-исследовательской работы в соответствии с технологическими задачами.

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) Инновационные технологии хлебопекарных, кондитерских, макаронных и зерноперерабатывающих производств 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***				
22 Пищевая промышленность, включая производство напитков и табака (в сфере применения технологий комплексной переработки растительного сырья и технологий производства продуктов питания из растительного сырья	**Задача 1.** Научно-исследовательская деятельность в сфере переработки растительного сырья	ПК-1. Обладает фундаментальными знаниями в области техники и технологии, необходимыми для ведения научно-исследовательской деятельности в сфере технологий комплексной переработки растительного сырья и	**ИД-1$_{ПК-1}$**Использует фундаментальные знания при проведении исследования свойств продовольственного сырья, пищевых макро- и микроингредиентов, технологических добавок и улучшителей для выработки готовых изделий с заданным функциональным составом и свойствами; **ИД-2$_{ПК-1}$**Использует практические навыки в организации и управлении научно- исследовательскими и производственно-технологическими работами, в том числе при проведении экспериментов в области прогрессивных технологий производства и перспективных продуктов питания на основе растительного сырья; **ИД-3$_{ПК-1}$**Выявляет факторы влияния	На основе анализа требований к профессиональным компетенциям, предъявляемых к выпускникам на рынке труда, обобщения отечественного, зарубежного опыта и с учетом Профессионального стандарта «Специалист по технологии продуктов питания из растительного сырья» (22.003)

Область профессиональной деятельности	Задача профессиональной деятельности	Код и наименование профессиональной компетенции	Код и наименование индикатора достижения профессиональной компетенции	Основание
различного назначения)		технологий производства продуктов питания из растительного сырья различного назначения	новых технологий, новых видов сырья и технологического оборудования на конкурентоспособность и потребительские качества продуктов питания из растительного сырья; **ИД-4$_{ПК-1}$**Планирует, организует научные исследования, осуществляет обработку, анализ, и внедрение их результатов.	
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.** Технологические процессы производства продуктов питания растительного происхождения	ПК-2 Осуществляет разработку новых технологий и оперативное управление производством продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях	**ИД-1$_{ПК-2}$**Использует практические навыки в организации и управлении производственно-технологических работ, в том числе при проведении экспериментов в области инновационных технологий производства и перспективных продуктов питания на основе растительного сырья; **ИД-2$_{ПК-2}$**Организовывает входной и технологический контроль качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции для организации рационального ведения технологического процесса производства в целях разработки мероприятий по повышению его эффективности; **ИД-3$_{ПК-2}$**Использует современные методы исследования свойств продовольственного сырья, пищевых ингредиентов и добавок, выполняющих технологические функции; **ИД-4$_{ПК-2}$**Внедрение современных технологий маркировки контрольными и идентификационными знаками пищевой продукции.	На основе анализа требований к профессиональным компетенциям, предъявляемых к выпускникам на рынке труда, обобщения отечественного, зарубежного опыта и с учетом Профессионального стандарта «Специалист по технологии продуктов питания из растительного сырья» (22.003)
		ПК-3 Руководит организационно-управленческой деятельностью, организует рациональное использование основных видов ресурсов	**ИД-1$_{ПК-3}$**Управляет технологическим процессом производства продуктов питания из растительного сырья; **ИД-2$_{ПК-3}$**Контролирует рациональное использование основных видов ресурсов при производстве продуктов питания из растительного сырья; **ИД-3$_{ПК-3}$**Показатели эффективности технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья.	
Тип задач профессиональной деятельности: ***организационно-управленческий***				
22 Пищевая промышленность, включая производство напитков и табака (в сфере применения технологий комплексной переработки	**Задача 3.** Оперативное управление производством продуктов питания из растительного сырья на автоматизированны	ПК-4 Руководит проектированием и модернизацией пищевых предприятий по	**ИД-1$_{ПК-4}$**Определяет цели проекта (программы), решает задачи, определяет критерии и показатели достижения целей, структурирует их взаимосвязь, определяет приоритетные решения задач; **ИД-2$_{ПК-4}$**Руководит работами по подбору существующего технологического	На основе анализа требований к профессиональным компетенциям, предъявляемых к выпускникам на рынке труда, обобщения

Область профессиональной деятельности	Задача профессиональной деятельности	Код и наименование профессиональной компетенции	Код и наименование индикатора достижения профессиональной компетенции	Основание
растительного сырья и технологий производства продуктов питания из растительного сырья различного назначения)	х технологических линиях	производству продуктов питания из растительного сырья	оборудования для совершенствования существующих производств и реализации новых технологических решений в целях оптимизации технологического процесса производства продуктов из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях; **ИД-З$_{ПК-4}$**Осуществляет координацию производственной деятельности, включая разработку программ внедрения новой техники, организационно-технических мероприятий по своевременному освоению производственных мощностей, совершенствованию технологии и контролю их выполнения, в соответствии со стратегическим планом развития производства новых продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях.	отечественного, зарубежного опыта и с учетом Профессионального стандарта «Специалист по технологии продуктов питания из растительного сырья» (22.003)

Матрица компетенций, реализуемых по направлению подготовки 19.04.02 Продукты питания из растительного сырья и индикаторы достижения компетенций, представлены в приложении В.

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

В соответствии ФГОС ВО магистра по направлению подготовки 19.04.02 Продукты питания из растительного сырья, направленность (профиль) Инновационные технологии хлебопекарных, кондитерских, макаронных и зерноперерабатывающих производств содержание и организация образовательного процесса, при реализации данной ОПОП, регламентируется учебным планом, рабочими программами учебных курсов, предметов, дисциплин (модулей), оценочными средствами и другими материалами, обеспечивающими качество подготовки и воспитания обучающихся; рабочими программами учебных и производственных практик; календарным учебным графиком, а также методическими материалами, обеспечивающими реализацию соответствующих образовательных технологий.

4.1. Программныедокументы 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, профессиональный стандарт 22.003 «Специалист по технологии продуктов питания из растительного сырья», 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 19.04.02 Продукты питания из растительного сырья направленность (профиль) Инновационные технологии хлебопекарных, кондитерских,

макаронных и зерноперерабатывающих производств разработан в соответствии с требованиями ФГОС ВО и размещен на первой странице учебного плана (приложение Г).

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, продолжительностью 2 года (104 недели) –120 зачетных единиц (з.е.).

Общая продолжительность каникул в течение учебного года составляет:

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

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

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

При разработке графика учебного процесса по ОПОП ВО по направлению подготовки 19.04.02 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 1зачетной 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) Инновационные технологии хлебопекарных, кондитерских, макаронных и зерноперерабатывающих производств составлен с учетом общих требований к условий 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 (вариативную).

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), установленные ФГБОУ ВО Красноярский ГАУ. Содержание части, формируемой участниками образовательных отношений сформировано в соответствии с реализуемым профилем «Инновационные технологии хлебопекарных, кондитерских, макаронных и зерноперерабатывающих производств».

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 обязательнойчасти программы, и дисциплины (модули), относящиеся к части, формируемой участниками образовательных отношений.

Блок 2 «Практики», включает практики, относящиеся к обязательной части программы, и практики, относящиеся к части, формируемой участниками образовательных отношений.

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 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 Дисциплины, определяются профильными выпускающими кафедрами с учетом направленности (профиля).

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) и элективных (избираемых в обязательном порядке) дисциплин (модулей) в порядке, установленном локальным нормативным актом ФГБОУ ВО Красноярский ГАУ. Избранные обучающимся элективные дисциплины (модули) являются обязательными для освоения. Факультативные и элективные дисциплины (модули), а также специализированные адаптационные дисциплины (модули) включены в часть, формируемой участниками образовательных отношений учебного плана по направлению подготовки 19.04.02 Продукты питания из растительного сырья.

Факультативные дисциплины установлены дополнительно к ОПОП с учетом направленности (профиля) подготовки и являются необязательными для изучения студентами. При реализации ОПОП по направлению подготовки 19.04.02 Продукты питания из растительного сырья трудоемкость факультативных дисциплин составляет 9 зачетных единиц, и не входит в суммарную трудоемкость ОПОП.

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

основных профессиональных образовательных программ высшего образования», при промежуточной аттестации установлено не более 10 экзаменов и 12 зачетов. В указанное число не входят экзамены и зачеты по элективным курсам физической культуры и факультативным дисциплинам.

Общая трудоемкость дисциплин учебного плана по направлению подготовки 19.04.02 Продукты питания из растительного сырья 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)составлены в соответствии с ФГОС ВО, учебным планом и с учетом профессиональных стандартов (приложение Д).

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 дисциплин, практик 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 универсальных, 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 (компьютерныхсимуляций, деловых и ролевых игр, разбора конкретных ситуаций, психологических и иных тренингов) в сочетании с внеаудиторной работой.

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

4.2.2 Практическая подготовка обучающихся

Организация образовательной деятельности при освоении ОПОП по направлению подготовки 19.04.02 Продукты питания из растительного сырья направленность (профиль) Инновационные технологии хлебопекарных, кондитерских, макаронных и зерноперерабатывающих производств 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 направленность (профиль) Инновационные технологии хлебопекарных, кондитерских, макаронных и зерноперерабатывающих производств практическая подготовка предусматривает участие обучающихся в выполнении отдельных элементов работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью и организуется в рамках:

- проведения практических занятий по дисциплинам:
  - Основы реконструкции и модернизации действующих предприятий хлебопекарной и кондитерской промышленности (8 часов);
  - Высокотехнологичное оборудование для производства хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий (4 часа);
- проведения лабораторных работ по дисциплинам:
  - Инновационные технологии кондитерских изделий с использованием нетрадиционного сырья (8 часов);
  - Инновационные технологии хлебобулочных и макаронных изделий с использованием нетрадиционного сырья (8 часов);

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) Инновационные технологии хлебопекарных, кондитерских, макаронных и зерноперерабатывающих производств 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 общепрофессиональных и профессиональных компетенций обучающихся.

В процессе обучения студенты по направлению подготовки 19.04.02 Продукты питания из растительного сырья направленность (профиль) Инновационные технологии хлебопекарных, кондитерских, макаронных и зерноперерабатывающих производств последовательно проходят следующие ***типы производственной практики***: технологическая практика, научно-исследовательская работа, преддипломная практика (приложение Е).

Способы проведения производственных практик: стационарная и выездная.

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

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

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 учебных практик выставляется зачет на основе результатов проделанной в процессе прохождения практики работы. 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) Инновационные технологии хлебопекарных, кондитерских, макаронных и зерноперерабатывающих производств отражены в приложении Ж.

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

Ресурсное обеспечение ОПОП ВО по направлению подготовки 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, с учетом особенностей, связанных с реализуемой направленностью (профилем) Инновационные технологии хлебопекарных, кондитерских, макаронных и зерноперерабатывающих производств.

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 профессиональной образовательной программы.

Внеаудиторная работа студентов сопровождается методическим обеспечением и

обоснованием времени, затрачиваемого на ее выполнение. По основным дисциплинам ОПОП разработаны учебно-методические комплексы.

Согласно требований ФГОС ВО по направлению подготовки 19.04.02 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 иучебно-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 Российской Федерации об интеллектуальной собственности и международных договоров Российской Федерации в области интеллектуальной собственности. Для обучающихся обеспечен доступ к современным профессиональным базам данных, информационным справочным и поисковым системам, информационным ресурсам Научной библиотеки ФГБОУ ВО Красноярский ГАУ: Электронная библиотека (Ирбис64+), Электронная библиотечная система «Лань» - https://e.lanbook.com/, Электронно-библиотечная система «AgriLib» - http://ebs.rgazu.ru/, Электронно-библиотечная система «Юрайт» - https://urait.ru/, Национальная электронная библиотека - https://нэб.рф. Электронная библиотека Сибирского Федерального Университета https://bik.sfu-kras.ru/. Информационные справочные системы: Справочно-правовая система КонсультантПлюс - http://www.consultant.ru/, Информационно-аналитическая система «Статистика» - http://www.ias-stat.ru/.

Образовательный процесс обеспечен необходимым комплектом лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения, в том числе отечественного производства.

Электронная информационно-образовательная среда организации обеспечивает:

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

В случае отсутствия электронных изданий по дисциплинам, библиотечный фонд укомплектован печатными изданиями из расчета не менее 0,25 экземпляров каждого из изданий основной литературы, перечисленной в рабочих программах дисциплин (модулей), 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 приложении К и Л.

5.2 Кадровое обеспечение ОПОП ВО

В соответствии с ФГОС при реализации ОПОП ВО программы магистратуры по направлению подготовки 19.04.02 Продукты питания из растительного сырья направленность (профиль) Инновационные технологии хлебопекарных, кондитерских, макаронных и зерноперерабатывающих производств 98% (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 целочисленным значениям), ведут научную, учебно-методическую и (или) практическую работу, соответствующую профилю преподаваемой дисциплины (модуля).

Численность педагогических работников организации, участвующих в реализации программы магистратуры, и лиц, привлекаемых организацией к реализации программы магистратуры на иных условиях (исходя из количества замещаемых ставок, приведенного к целочисленным значениям), должны являться руководителями и (или) работниками 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), составляет 6,5 % по заочной форме обучения (требование стандарта не менее 5 %).

Численности педагогических работников организации и лиц, привлекаемых к образовательной деятельности организации на иных условиях (исходя из количества замещаемых ставок, приведенного к целочисленным значениям), должны иметь 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 100 % (требование стандарта не менее 50 %).

Сведения о кадровом обеспечении ОПОП ВО по направлению подготовки 19.04.02 Продукты питания из растительного сырья приведены в приложении М.

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 специализированные учебные аудитории для проведения учебных занятий, помещения для самостоятельной работы.

Аудитории оснащены специализированной мебелью и техническими средствами обучения, служащими для представления учебной информации большой аудитории. Лаборатории оснащены необходимым лабораторным оборудованием. Помещения для самостоятельной работы обучающихся оснащены компьютерной техникой с возможностью подключения к сети "Интернет" и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду ФГБОУ ВО Красноярский ГАУ.

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

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 универсальных компетенций выпускников

6.1 Характеристика воспитательной работы

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

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

- формируются молодежные сообщества (флагманские программы) и молодежные общественные организации, развиваются механизмы поддержки молодежных инициатив, повышается роль Объединенного совета обучающихся (ОСО) в различных сферах студенческой жизни;
- успешно реализуется программа обучения актива самоуправления обучающихся «Я-лидер!», как форма привлечения молодежных лидеров и продвижения их для трансляции системы ценностей;
- реализуются социально значимые проекты, направленные на создание позитивного образа сельских территорий, жителей села, реализации и вовлечению молодежи в государственные программы поддержки молодых специалистов.

Отделом социально-психологической работы и инклюзивного образования:

- осуществляется Комплексная программа адаптации первокурсников, Программа деятельности по оздоровлению и пропаганде здорового образа жизни;
- работает психологическая служба: индивидуальное психологическое консультирование, индивидуальная и групповая психодиагностика, цикл психологических тренингов (ответственность психолога Красноярского ГАУ);
- в учебный процесс на 1 курсе включен модуль «Профилактика зависимого поведения» (ответственность УВРиМП, кафедры педагогики, психологии и экологии человека, кафедры ФК);
- работает Комиссия по профилактике правонарушений, экстремизма и зависимого поведения;
- активно внедряются элементы инклюзивного образования, проводятся мероприятия по формированию доступной среды, осуществляется сопровождение лиц с ОВЗ и инвалидов;
- осуществляется социально-психологическое сопровождение социально-незащищенных категорий (сироты, студенческие семьи, матери-одиночки), обучающихся из числа иностранных граждан, несовершеннолетних.

В культурно-досуговом центре:

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

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

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

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

- вовлечение обучающихся в общественную, научную, социокультурную жизнь университета, Красноярского края, России;
- поддержка общественно значимых молодежных инициатив, общественно полезной, проектной деятельности молодежи;
- развитие моделей и программ лидерской подготовки молодежи;

- развитие межвузовских связей;
- выявление, продвижение, поддержка активности и достижений в научной, общественной, творческой и спортивной сферах;
- вовлечение в полноценную студенческую жизнь молодых людей, которые испытывают проблемы с интеграцией в обществе, – инвалидов, лиц с ограниченными возможностями здоровья, детей – сирот и детей, оставшихся без попечения родителей;
- помощь в адаптации несовершеннолетних студентов к новым условиям обучения и проживания в общежитиях, включение в жизнь вуза; организация досуга несовершеннолетних, их вовлечение в систему самоуправления, работу спортивных секций и клубов, творческих студенческих объединений;
- поддержка талантливой молодежи;
- поддержка молодых семей;
- социальная защита;
- содействие занятости и трудоустройству;
- обеспечение условий для охраны здоровья, формирования здорового образа жизни;
- профилактика и противодействие распространению экстремизма, преступности и наркомании в молодежной среде;
- гражданское и патриотическое воспитание молодежи;
- художественно-эстетическое воспитание,
- развитие самоуправления, позитивных молодежных организаций и объединений;
- информационное сопровождение реализации молодежной политики.

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

- к саморазвитию, самовыражению, здоровьесбережению: обладать потребностью самосовершенствования как в плане роста профессионализма, так и в плане развития своей личности, поддержания должного уровня физической подготовленности;
- к межкультурному взаимодействию: быть готовым понимать и принимать различия культур, религий, языков и национальных традиций;
- к коммуникации, командной работе и лидерству: обладать высокой социальной активностью во всех сферах жизнедеятельности, реализовывать свою роль в команде, разрабатывать и реализовывать проекты;
- обладать национальным сознанием российского гражданина, гражданскими качествами, патриотизмом;
- брать на себя ответственность, иметь уважение к законам и обладать чувством собственного достоинства, способностью к объективной самооценке;
- интегрироваться в социокультурное пространство: быстро приспосабливаться к изменяющимся условиям жизни, уметь ориентироваться в социально-политической обстановке.

6.2 Характеристика обеспечения социально-бытовых условий

ФГБОУ ВО Красноярский ГАУ располагает 7 общежитиями в черте г.Красноярска, в которых проживают студенты университета. Все здания общежитий имеют технические паспорта, свидетельства о государственной регистрации, санитарно-эпидемиологические заключения. Жилищно-бытовые условия проживающих в общежитиях соответствуют санитарным нормам.

В структуре ФГБОУ ВО Красноярский ГАУ имеется комбинат питания.

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

- Столовая на пр. Мира 90, посадочных мест – 60;
- Столовая на пр. Свободном 70, посадочных мест – 70;
- Столовая на ул. Елены Стасовой 44д, посадочных мест – 40;
- Столовая на ул. Елены Стасовой 42, посадочных мест – 100;

- Буфет на ул. Елены Стасовой 44а, посадочных мест – 40;
- Буфет на ул. Елены Стасовой 44и, посадочных мест – 20;
- Буфет на ул. Академика Киренского 2, посадочных мест - 20.

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

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

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

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

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

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

Работу по поддержке инвалидов и обучающихся из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья в университете осуществляет отдел социально-психологической работы и инклюзивного образования, основной целью которого является обеспечение равных возможностей для получения образования всеми категориями обучающихся, с учетом их индивидуальных возможностей и особых образовательных потребностей. Работа отдела скоординирована с деятельностью ряда структурных подразделений: Управлением приемной комиссией (Профориентационная работа с абитуриентами, учет инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья на этапах их поступления), Дирекцией институтов (Сопровождение инклюзивного обучения обучающихся с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов их социокультурная реабилитация), Управлением информатизации и компьютерной безопасности (Развитие и обслуживание информационно-технологической базы инклюзивного обучения), Отделом дистанционных образовательных технологий (Реализация программ дистанционного обучения инвалидов), Центром практического обучения и трудоустройства (Содействие трудоустройству выпускников-инвалидов), Управлением капитального строительства и ремонта зданий (Развитие безбарьерной архитектурной среды в образовательной организации).

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

- Положение об инклюзивном образовании;
- План мероприятий по организации работы с обучающимися из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов;
- Положение о порядке реализации дисциплины физическая культура по образовательным программам для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья;
- Положение об адаптированной образовательной программе;
- План мероприятий («дорожная карта») по повышению значений показателей доступности образования для инвалидов и лиц ОВЗ в ФГБОУ ВО Красноярский ГАУ на период до 2030 года;
- Порядок допуска собаки проводника на объекты ФГБОУ ВО Красноярский ГАУ.

В случае поступления на образовательную программу инвалидов и лиц с ограниченными

возможностями здоровья в 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 59.13330.2020, ширина

коридоров соответствует требованиям для передвижения инвалидов на кресло-колясках. Для передвижения представителей МГН в вертикальных коммуникациях приобретен мобильный гусеничный лестничный подъемник T09 Roby. Адаптированы лестничные марши: ступени промаркированы противоскользящей контрастной разметкой, смонтированы двойные пристенные поручни, для удобного ориентирования размещены тактильные пиктограммы с номерами этажей. В здании функционирует лифт, оборудованный знаками доступности. На объекте предусмотрено специальное место для отдыха/ожидания собаки-поводыря: оборудована клетка с возможностью фиксации свободного поводка, миска, поилка и подстилка. Санитарно-гигиеническое помещение оснащено специальной сантехникой: раковина и унитаз оборудованы двойными поручнями для инвалидов, системами вызова помощи персонала, крючками для костылей, дверными доводчиками для инвалидов с задержкой закрытия 30 сек.

В учебных аудиториях оборудованы специальные рабочие места для обучающихся, передвигающихся на кресло-колясках, с увеличенным полем рабочей поверхности, с учетом подъезда и разворота кресло-коляски, увеличения ширины прохода между рядами столов, замену двухместных столов на одноместные. Учебные аудитории оборудованы специализированной техникой: 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, видеоувеличителямидля слабовидящих.

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

В учебных аудиториях оборудованы специальные рабочие места для обучающихся, передвигающихся на кресло-колясках, с увеличенным полем рабочей поверхности, с учетом подъезда и разворота кресло-коляски, увеличения ширины прохода между рядами столов, замену двухместных столов на одноместные. Учебные аудитории оборудованы специализированной техникой: 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 59.13330.2020, ширина коридоров соответствует требованиям для передвижения инвалидов на кресло-колясках. Для передвижения представителя МГН в вертикальных коммуникациях приобретен мобильный гусеничный лестничный подъемник T09

Roby, адаптированы лестничные марши, ступени промаркированы контрастной разметкой. Санитарно-гигиеническое помещение оснащено специальной сантехникой: раковина и унитаз оборудованы двойными поручнями для инвалидов, системами вызова помощи, крючками для костылей.

В информационно-ресурсном центре (ауд. 1-06) оборудованы техническими средствами учебные аудитории: 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

Качество образовательной деятельности и подготовки обучающихся по направлению подготовки 19.04.02 Продукты питания из растительного сырья определяется в рамках системы внутренней оценки, а также внешней оценки, в которой ФГБОУ ВО Красноярский ГАУ принимает участие на добровольной основе. Для проведения регулярной внутренней оценки качества образовательной деятельности и подготовки обучающихся по направлению подготовки 19.04.02 Продукты питания из растительного сырья привлекаются педагогические работники ФГБОУ ВО Красноярский ГАУ, а также работодатели и (или) их объединения, иные юридические и (или) физические лица.

Оценка качества освоения обучающимися основных образовательных программ включает в себя 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 П).

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

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

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

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

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

8.2 Государственная итоговая аттестация студентов-выпускников

Итоговая аттестация выпускника высшего учебного заведения является обязательной и осуществляется после освоения образовательной программы в полном объеме.Государственная итоговая аттестация включает защиту выпускной квалификационной работы.

На основе «Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам высшего образования – программам бакалавриата, программам специалитета и программам магистратуры», утвержденного приказом Министерством образования и науки Российской Федерации от 29.06.2015 г. № 636, требований ФГОС, локального нормативного акта ФГБОУ ВО Красноярский ГАУ «Порядок организации и проведения государственной итоговой аттестации среднего профессионального образования и высшего образования (программ бакалавриата, специалитета, магистратуры)» выпускающей кафедрой совместно с учебно-методическим отделом (далее УМО) разработана и утверждена программа государственной итоговой аттестации по направлению подготовки 19.04.02 Продукты питания из растительного сырья включающая в себя требования к содержанию, объему и структуре выпускных квалификационных работ и фондов оценочных средств, обеспечивающих оценку уровня сформированности компетенций выпускника (приложение Р).

Выпускная квалификационная работа магистра выполняется в соответствии с календарным графиком учебного процесса и имеет своей целью систематизацию, закрепление и расширение теоретических и практических знаний по направлению и применение этих знаний при решении конкретныхзадач; развитие навыков ведения самостоятельной работы и применение методик исследования и экспериментирования при решении разрабатываемых в выпускной работе проблем и вопросов; выяснение подготовленности студентов для самостоятельной работы. Выпускная квалификационная работа в соответствии с магистерской программой представляет собой самостоятельную и логически завершенную выпускную квалификационную работу, связанную с решением задач тех видов деятельности, к которым готовится магистр.

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

профессионально излагать специальную информацию, научно аргументировать и защищать свою точку зрения.

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

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

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

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

8.3 Мониторинг качества освоения обучающимися основной профессиональной образовательной программы по направлению подготовки 19.04.02 Продукты питания из растительного сырья

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 подтверждено следующими сертификатами:

– Сертификат системы сертификации Русского Регистра № 24:0280.026 от 05.04.202 4 г..

В области обеспечения качества подготовки магистров университет руководствуется

следующими документами:

- Правила внутреннего распорядка обучающихся
- Положение об академических отпусках, предоставляемых студентам
- Положение о порядке перевода, восстановления и отчисления студентов
- Положение об обучении по индивидуальному учебному плану
- Порядок организации и проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся
- Положение о модульно-рейтинговой системе подготовки студентов
- Порядок реализации дисциплины "Физическая культура" по основным профессиональным образовательным программам
- Положение о порядке перевода из одного ВУЗа РФ в другой и перехода с одной образовательной программы на другую
- Положение об организации практик
- Положение о программе учебной практики студентов
- Положение о программе производственной практики студентов
- Положение о смотре-конкурсе отчетов по производственной практике
- Порядок организации и проведения государственной итоговой аттестации (по образовательным программам среднего профессионального образования и высшего образования (программ бакалавриата, специалитета, магистратуры))
- Положение о самостоятельной работе обучающихся
- Положение об инклюзивном образовании
- Положение о контактной работе обучающихся с преподавателем
- Положение об организации и проведении факультативных и элективных дисциплин (модулей) при реализации образовательных программ высшего образования (бакалавриата, специалитета, магистратуры)
- Положение об организации образовательного процесса с применением электронного обучения и дистанционных образовательных технологий
- Положение о функционировании электронной информационно-образовательной среды
- Положение о портфолио обучающихся
- Порядок реализации основных профессиональных образовательных программ, содержащих сведения, составляющие государственную тайну
- Положение об учебно-методическом комплексе по дисциплине
- Положение о фонде оценочных средств
- Положение о формах, средствах, методах обучения и др.

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

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

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

- развития науки, техники, культуры, экономики, технологий, социальной сферы;
- изменений в законодательной базе;
- запросов объединений специалистов и работодателей в соответствующих сферахпрофессиональной деятельности;
- запросов профессорско-преподавательского состава университета, ответственных закачественную 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 С.

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

ЭКСПЕРТНОЕЗАКЛЮЧЕНИЕ

О качестве основной профессиональной образовательной программы
высшего образования
по направлению подготовки 19.04.02 «Продукты питания из растительного сырья»
направленность (профиль) «Инновационные технологии хлебопекарных, кондитерских, макаронных и зерноперерабатывающих производств»

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

исследовательская. Объектами профессиональной деятельности выпускников, освоивших программу магистратуры, продовольственное сырье растительного происхождения, пищевые добавки и улучшители, пищевые продукты, пищевые предприятия, технологическое оборудование пищевых предприятий, специализированные цеха, имеющие функции пищевого производства, нормативная и техническая документация, методы и средства контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, система производственного контроля. Анализ прилагаемых к ОПОП документов (рабочие программы дисциплин, практик), фонд оценочных средств, критерии оценок по всем видам аттестации обучающихся (текущая, промежуточная, итоговая), свидетельствует в пользу того, что у выпускника будут сформированы универсальные, общепрофессиональные и профессиональные компетенции. Сотрудничество с работодателями позволяет модифицировать содержательную наполняемость выпускных квалификационных работ, приближая вопросы к реальной деятельности в современных инновационных условиях рынка труда. В этой связи, считаем, что проведение итоговой аттестации соответствует требованиям федерального государственного образовательного стандарта, а привлечение работодателей в качестве председателя и членами комиссии на защите выпускной квалификационной работы повышает конкурентоспособность выпускников. На основании проведенной экспертизы можно сделать вывод о том, что ОПОП по направлению подготовки 19.04.02 «Продукты питания из растительного сырья» направленность (профиль) «Инновационные технологии хлебопекарных, кондитерских, макаронных и зерноперерабатывающих производств», соответствует требованиям федерального государственного образовательного стандарта и современным требованиям рынка труда и позволит выпускникам реализовать полученные компетенции в своей профессиональной деятельности.

Эксперт:

технолог ООО «Ярхлеб» _____ Ветрова О.М.

Акционерное общество
«Кондитерско-макаронная фабрика
«Краскон» (АО «Краскон»)
ОГРН 1022402651677
660049, г. Красноярск, проспект Мира,19
Телефон (391) 227-38-60, факс 212-30-64
e-mail: office-kraskon@mail.ru
ИНН 2466073336, КПП 246601001
Красноярское отделение № 8646
ПАО Сбербанк, г. Красноярск
Р/с 40 702 810 831 280 110 050
К/с 30 101 810 800 000 000 627
БИК 040 407 627
Ф-л Сибирский
ПАО Банк «ФК Открытие» Новосибирск
Р/с 40 702 810 695 240 300 378
К/с 30 101 810 250 040 000 867
БИК 045 004 867

Краскон®

ЭКСПЕРТНОЕЗАКЛЮЧЕНИЕ

О качестве основной профессиональной образовательной программы высшего образования
по направлению подготовки 19.04.02 «Продукты питания из растительного сырья» направленность (профиль) «Инновационные технологии хлебопекарных, кондитерских, макаронных и зерноперерабатывающих производств»

Право университета на подготовку подтверждено лицензией Федеральной службы по надзору в сфере образования и науки от 01.07.2015, серия 90Л01 , рег.№ № 1540. Направление подготовки аккредитована (свидетельство о государственной аккредитации от 02.04.2021 г. серия 90 А01, № 0003756, рег. № 3536).

Основная профессиональная образовательная программа (далее ОПОП), реализуемая в институте пищевых производств Красноярского государственного аграрного университета, представляет собой систему учебно-методических документов, регламентирующих цели, ожидаемые результаты, содержание, условия и технологии образовательного процесса, систему оценки качества подготовки выпускника. ОПОП разработана и утверждена ректором вуза от 29.03.2024 года под № *ОПОП 25/5*.

Целью ОПОП является подготовка высококвалифицированных специалистов, 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 является: развитие у специалистов личностных качеств, способствующих их творческой активности, общекультурному росту и социальной мобильности, а также способность выпускника владеть культурой мышления, анализировать и воспринимать информацию.

ОПОП по направлению подготовки 19.04.02 «Продукты питания из растительного сырья» направленность (профиль) «Инновационные технологии хлебопекарных, кондитерских, макаронных и зерноперерабатывающих производств» состоит из 11 частей. В первой части представлены основные положения, нормативные документы, общая характеристика выпускника и требования к абитуриенту. Во второй части приведена характеристика профессиональной деятельности выпускника ОПОП по направлению подготовки 19.04.02 «Продукты питания из растительного сырья». Приведены область, объекты, виды и задачи профессиональной деятельности выпускника.

В третьей и четвертой частях представлены компетенции выпускника и

перечень документов, регламентирующие содержание и организацию образовательного процесса при реализации ОПОП бакалавров по направлению подготовки 19.04.02 (календарный учебный график, учебный план подготовки бакалавров, рабочие программы дисциплин, программы учебной и производственной практик, государственной итоговой аттестации). Учебный план состоит из трех блоков:

блок 1 "Дисциплины (модули)", включает дисциплины (модули), относящиеся к обязательной части программы, и дисциплины (модули), относящиеся к части, формируемой участниками образовательных отношений;

блок 2 "Практики", учебные практики относятся к обязательной части программы, производственные практики, относятся к части, формируемой участниками образовательных отношений;

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

В пятой части приведены сведения о фактическом ресурсном обеспечении ОПОП бакалавров по направлению подготовки 19.04.02 Продукты питания из растительного сырья. В институте пищевых производств создана материально-техническая, методическая, техническая базы для эффективной реализации ОПОП магистратуры по направлению подготовки 19.04.02.

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

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

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

Вывод:

Основная профессиональная образовательная программа по направлению подготовки 19.04.02 «Продукты питания из растительного сырья», реализуемая в институте пищевых производств Красноярского государственного аграрного университета соответствует требованиям федерального государственного образовательного стандарта в сфере подготовки кадров высшей квалификации (магистра) в области пищевой и перерабатывающей промышленности, требованиям рынка труда.

Эксперт

Главный технолог
АО "Кондитерско-макаронная фабрика «Краскон» _____ Гуменко Н.Ю.

Акционерное общество «Кондитерско-макаронная фабрика «Краскон» 1022402651677 ИНН 2460 Российская Федерация г.Красноярск Отдел кадров для справок

Лист регистрации изменений

ОПОП ВО по направлению подготовки 19.04.02 Продукты питания из растительного сырья, направленность (профиль) Инновационные технологии хлебопекарных, кондитерских, макаронных и зерноперерабатывающих производств

Дополнения и изменения на 2026 / 2027 учебный год

- Внесены ежегодные обязательные обновления в рабочие программы дисциплин и практик, ГИА, в соответствии с ФГОС.
- Обновлен раздел № 1; № 7 и № 9.
- Обновлена справка о кадровом обеспечении, сведения об обеспеченности образовательного процесса специализированным и лабораторным оборудованием.
- Обновлен перечень лицензионного программного обеспечения.
- Обновлен список литературы учебными и учебно-методическими изданиями, электронными образовательными ресурсами.

Изменения в ОПОП ВО по направлению подготовки 19.04.02 Продукты питания из растительного сырья, направленность (профиль) Инновационные технологии хлебопекарных, кондитерских, макаронных и зерноперерабатывающих производств рассмотрены и утверждены на заседании методической комиссии Института пищевых производств (ИПП)

Протокол № 6 от «*17*» *февраля* 2026 г.

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 института ПП Чаплыгина И.А.