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. «29» марта 2024 г.

ОПОП 24 / 17
номер внутривузовской регистрации

Основная профессиональная образовательная программа высшего образования

Направление подготовки:
19.03.03 «Продукты питания животного происхождения»

Направленность (профиль):
«***Технология продуктов питания животного происхождения»***

Квалификация выпускника
Бакалавр

форма обучения
очная / заочная

ФГОС ВО утвержден приказом Министерства науки и высшего образования Российской Федерации 11августа 2020 г. № 936

Университет настоящих профессий
Красноярский Государственный Аграрный Университет
1952

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
УСИЛЕННОЙ КВАЛИФИЦИРОВАННОЙ
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ
ВЫДАННОЙ: ФГБОУ ВО КРАСНОЯРСКИЙ ГАУ
ВЛАДЕЛЕЦ: РЕКТОР ПЫЖИКОВА Н.И.
ДЕЙСТВИТЕЛЕН: 15.05.2025 - 08.08.2026

Красноярск, 2024

Основная профессиональная образовательная программа высшего образования (ОПОП ВО) составлена в соответствии с требованиями ФГОС ВО по направлению подготовки 19.03.03 Продукты питания животного происхождения, профессиональных стандартов: 22.002 «Специалист по технологии продуктов питания животного происхождения», 15.011 «Производство продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры», 22.004 «Специалист в области биотехнологий продуктов питания»[1]

Разработчик:

Речкина Е.А.	к.т.н., доцент кафедры Технология консервирования и пищевая биотехнология
Шароглазова Л.П.	к.т.н., доцент кафедры Технология консервирования и пищевая биотехнология

ОПОП ВО рассмотрена на заседании методической комиссии Института пищевых производств
Протокол № 7 от «18» марта 2024 г.

Председатель методической комиссии ИПП Кох Д.А.

ОПОП ВО рассмотрена на заседании Ученого совета Института пищевых производств

Протокол № 7 от «18 марта 2024 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 19.03.03 Продукты питания животного происхождения 4
1.2 Нормативные документы для разработки ОПОП ВО бакалавриата по направлению подготовки 19.03.03 Продукты питания животного происхождения 4
1.3 Общая характеристика ОПОП ВО 5
1.3.1 Цель (миссия) ОПОП ВО *5*
1.3.2 Срок освоения ОПОП ВО *6*
1.3.3 Трудоемкость ОПОП ВО *6*
1.4 Требования к поступающему на обучение 6
2 Характеристика профессиональной деятельности выпускника ОПОП по направлению подготовки 19.03.03 Продукты питания животного происхождения 7
2.1 Область профессиональной деятельности выпускника 7
2.2 Типы задач профессиональной деятельности выпускника 7
2.3 Задачи профессиональной деятельности выпускника 7
3 Планируемые результаты освоения образовательной программы 11
3.1 Универсальные компетенции выпускников и индикаторы их достижения 11
3.2 Общепрофессиональные компетенции выпускников и индикаторы их достижения 16
3.3 Профессиональные компетенции выпускников и индикаторы их достижения 18
4 Документы, регламентирующие содержание и организацию образовательного процесса при реализации ОПОП 23
4.1 Программные документы интегрирующего междисциплинарного и сквозного характера, обеспечивающие целостность компетентностно-ориентированной ОПОП 23
4.1.1 Календарный учебный график *244*
4.1.2 Компетентсностно-ориентированный учебный план *244*
4.2 Дисциплинарно-модульные программные документы компетентностно ориентированной ОПОП 26
4.2.1 Рабочие программы учебных курсов, предметов, дисциплин (модулей) *27*
4.2.2. Практическая подготовка обучающихся *27*
5 Ресурсное обеспечение ОПОП ВО по направлению подготовки 19.03.03 Продукты питания животного происхождения 29
5.1 Учебно-методическое и информационное обеспечение образовательного процесса при реализации ОПОП ВО 29
5.2 Кадровое обеспечение ОПОП ВО 30
5.3 Основные материально-технические условия для реализации образовательного процесса в Университете в соответствии с ОПОП ВО 30
5.4 Финансовое обеспечение реализации ОПОП ВО 31
6 Характеристики среды института, обеспечивающие развитие общекультурных компетенций выпускников 32
6.1 Характеристика воспитательной работы 32
6.2 Характеристика обеспечения социально-бытовых условий 34
7 Организация инклюзивного образования для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья 35
8 Нормативно-методическое обеспечение системы оценки качества освоения студентами ОПОП по направлению подготовки 38
8.1 Фонды оценочных средств для проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации 38
8.2 Государственная итоговая аттестация студентов-выпускников 38
8.3 Мониторинг качества освоения обучающимися основной профессиональной образовательной программы по направлению подготовки 19.03.03 Продукты питания животного происхождения 40
9 Другие нормативно-методические документы и материалы, обеспечивающие качество подготовки обучающихся 40
10 Регламент по организации периодического обновления ОПОП ВО в целом и составляющих ее документов 41
11 Согласование ОПОП с работодателем 42

1 Общие положения

1.1 Основная профессиональная образовательная программа высшего образования, реализуемая Университетом по направлению подготовки 19.03.03 «Продукты питания животного происхождения» направленность(профиль)Технология продуктов питания животного происхождения

Основная профессиональная образовательная программа (ОПОП) бакалавриата, реализуемая в ФГБОУ ВО Красноярский ГАУ по направлению подготовки 19.03.03 «Продукты питания животного происхождения» направленность (профиль)Технология продуктов питания животного происхождения, представляет собой систему документов, разработанную и утвержденную с учетом требований рынка труда на основе ФГОС, а также с учетом профессиональных стандартов.

ОПОП регламентирует цели, ожидаемые результаты, содержание, условия и технологии реализации образовательного процесса, оценку качества подготовки выпускника по данному направлению подготовки и включает в себя: учебный план, календарный учебный график, рабочие программы учебных предметов, курсов, дисциплин (модулей), иных компонентов, оценочные и методические материалы, а также рабочую программу воспитания, календарный план воспитательной работы, форм аттестации.

1.2 Нормативные документы для разработки ОПОП ВО бакалавриата по направлению подготовки 19.03.03 «Продукты питания животного происхождения»

Нормативную правовую базу разработки ОПОП ВО бакалавриата составляют:

- Федеральный закон Российской Федерации «Об образовании в Российской Федерации» от 29.12.2012 № 273-ФЗ;
- Приказ Минобрнауки России от 6 апреля 2021 г. № 245 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам высшего образования - программам бакалавриата, программам специалитета, программам магистратуры»;
- Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 29.06.2015 г. № 636 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам высшего образования — программам бакалавриата, программам специалитета и программам магистратуры»;
- Приказ Министерства науки и высшего образования Российской Федерации от 05.08.2020 г. № 885 «О практической подготовке обучающихся»;
- Приказ Минобрнауки России от 25.04.2025 N 384 "Об утверждении Порядка обеспечения условий доступности для инвалидов объектов и предоставляемых услуг в сфере науки и высшего образования, а также оказания им при этом необходимой помощи";
- Методические рекомендации Минобрнауки РФ по организации образовательного процесса для обучения инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья в образовательных организациях высшего образования, в том числе оснащенности образовательного процесса от 08.04.2014 г. № АК - 44/05вн;
- Федеральный государственный образовательный стандарт по направлению подготовки высшего образования (уровень бакалавриат) 19.03.03 «Продукты питания животного происхождения», утвержденный приказом Министерства науки и высшего образования Российской Федерации от 11августа 2020 г, № 936 (приложение А);
- Профессиональный стандарт 22.002 «Специалист по технологии продуктов питания животного происхождения» Утвержден приказом Министерства труда Российской Федерации от 30.08.2019 года № 602н (приложение Б);

- Профессиональный стандарт 15.011 «Специалист по технологии продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры» Утвержден приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 08.10.2020года № 713(приложение Б);
- Профессиональный стандарт 22.004«Специалист в области биотехнологий продуктов питания» Утвержден приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 24 сентября 2019 г. N 633н (приложение 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 19.03.03 «Продукты питания животного происхождения» заключается в создании благоприятных условий подготовки высококвалифицированных кадров для 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 19.03.03 «Продукты питания животного происхождения».

Профессиональная деятельность выпускника по направлению подготовки 19.03.03 «Продукты питания животного происхождения» направленность (профиль): Технология продуктов питания животного происхождения является: участите в научных исследований технологий продуктов животного происхождения различного назначения; участие в технологии комплексной переработки водных биологических ресурсов; участие в технологии комплексной переработки мясного и молочного сырья. Удовлетворение потребностей общества в квалифицированных кадрах путем подготовки бакалавров в области пищевой и перерабатывающей промышленности.

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.

Выпускник–бакалавр, освоивший основную профессиональную образовательную программу высшего образования по направлению подготовки бакалавра 19.03.03 «Продукты питания животного происхождения» подготовлен для продолжения профессионального образования в магистратуре.

1.3.2 Срок освоения ОПОП ВО

Срок освоения ОПОП в соответствии с ФГОС ВО по направлению подготовки 19.03.03 «Продукты питания животного происхождения» составляет 4 года. Срок освоения ОПОП по заочной форме обучения составляет 4 года 9 месяцев.

1.3.3 Трудоемкость ОПОПВО

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

Таблица 1 – Распределение трудоемкости освоения ОПОП ВО по направлению подготовки 19.03.03 «Продукты питания животного происхождения», направленность (профиль) Технология продуктов питания животного происхождения

Код учебного блока ОПОП	Блоки дисциплин и их основные разделы	Общая трудоемкость по стандарту, ЗЕТ	Общая трудоемкость по учебному плану, ЗЕТ	Общая трудоемкость по учебному плану, час
Б1	**Дисциплины (модули), суммарно**	**не менее 162**	**207**	**7794**
	Обязательная часть, суммарно		*95*	*3420*
	Часть, формируемая участниками образовательных отношений, суммарно (включая элективные курсы по физической культуре)		*112*	*4374 (включая 342ч)*
Б2	**Практики**	**не менее 24**	**24**	**864**
	Обязательная часть, суммарно		*12*	*432*
	Часть, формируемая участниками образовательных отношений, суммарно		*12*	*432*
Б3	**Государственная итоговая аттестация**	**не менее 9**	**9**	**324**
	Обязательная часть, суммарно		*9*	*324*
Общий объем программы в зачетных единицах		**240**	**240**	**8982**
Факультативные дисциплины (модули)			**9**	**324**

После освоения студентами ОПОП в соответствии с ФГОС по направлению подготовки 19.03.03 «Продукты питания животного происхождения» 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 – бакалавр.

1.4 Требования к поступающему на обучение

Поступающий на обучение должен иметь документ о среднем (полном) общем образовании или среднем профессиональном образовании, или документ о высшем образовании и о квалификации, и в соответствии с правилами приема в высшее учебное заведение, сдать необходимые вступительные испытания и/или представить сертификат о

сдаче Единого государственного экзамена (ЕГЭ) и пройти по конкурсу. Правила приема ежегодно рассматриваются и утверждаются решением Ученого совета университета. Список вступительных испытаний и необходимых документов определяется Правилами приема в университет.

2 Характеристика профессиональной деятельности выпускника ОПОП по направлению подготовки 19.03.03 «Продукты питания животного происхождения»

2.1 Область профессиональной деятельности выпускника

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

15 Производство продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры;

22 Пищевая промышленность, включая производство напитков и табака (в сфере технологий комплексной переработки мясного и молочного сырья).

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

2.2 Типы задач профессиональной деятельности выпускника

Бакалавр по направлению подготовки 19.03.03 «Продукты питания животного происхождения» готовится к следующим типам задач профессиональной деятельности:

- научно-исследовательская;
- производственно-технологическая;
- организационно-управленческая;
- проектная.

2.3 Задачи профессиональной деятельности выпускника

На основе ФГОС ВО по направлению подготовки 19.03.03 «Продукты питания животного происхождения» 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)
15 Рыбоводство и рыболовство (в сферах технологий комплексной переработки водных биологических ресурсов). 22 Пищевая промышленность, включая производство напитков и табака (в сфере технологий комплексной переработки мясного и молочного сырья)	Научно-исследовательский	**Задача 1.** Участие в проведении научных исследований по общепринятым методикам, обобщение и статистическая обработка результатов опытов, формулирование выводов. **Задача 2.** Решение задач в области развития науки, техники и технологии с учетом инновационных технологий и прогрессивных методов подбора и эксплуатации технологического оборудования в производстве продуктов питания.	Продукты животного происхождения различного назначения; продукты питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры; биотехнологическая продукция для пищевой промышленности; продукты переработки (вторичное) и отходы, пищевые ингредиенты и добавки, технологическое оборудование, нормативная, проектно-технологическая документация, методы и средства контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовых продуктов животного происхождения различного назначения, простые инструменты качества, базы данных технологического, технического характера.
15 Рыбоводство и рыболовство (в сферах технологий комплексной переработки водных биологических ресурсов).	Производственно-технологический	**Задача 3.** Контроль качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции для организации технологического процесса	Продукты животного происхождения различного назначения; продукты питания из водных биоресурсов

22 Пищевая промышленность, включая производство напитков и табака (в сфере технологий комплексной переработки мясного и молочного сырья)		производства продуктов животного происхождения и биотехнологической продукции для пищевой промышленности. **Задача 4.** Контроль технологических параметров и режимов производства биотехнологической продукции для пищевой промышленности и продуктов питания животного происхождения на соответствие требованиям технологической и эксплуатационной документации **Задача 5.** Разработка и реализация мероприятий по управлению качеством и безопасностью производства биотехнологической продукции для пищевой промышленности и продуктов питания животного происхождения.	и объектов аквакультуры; биотехнологическая продукция для пищевой промышленности; продукты переработки (вторичное) и отходы, пищевые ингредиенты и добавки, технологическое оборудование, нормативная, проектно-технологическая документация, методы и средства контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовых продуктов животного происхождения различного назначения, простые инструменты качества, базы данных технологического, технического характера.

15 Производство продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры 22 Пищевая промышленность, включая производство напитков и табака (в сфере технологий комплексной переработки мясного и молочного сырья)	Организационно-управленческий	**Задача 6.** Организация технического оснащения предприятий с учетом производственных мощностей и инновационных технологий производства продуктов питания. **Задача 7.** Оптимизация материальных затрат на производство пищевых продуктов и составление графической проекции оптимизации технологических процессов. **Задача 8.** Определение экономической эффективности технологических процессов производства продуктов питания животного происхождения и биотехнологической продукции для пищевой промышленности.	Здания, сооружения, оборудование и инвентарь для производства продуктов животного происхождения различного назначения; продукты питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры; биотехнологическая продукция для пищевой промышленности.
15 Производство продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры. 22 Пищевая промышленность, включая производство напитков и табака (в сфере технологий комплексной переработки мясного и молочного сырья)	Проектный	**Задача 9.** Компоновка и подбор оборудования для проектирования пищевых производств, технологических линий, цехов, отдельных участков производства продуктов питания животного происхождения и биотехнологической продукции для пищевой	Здания, сооружения, оборудование и инвентарь для производства продуктов животного происхождения различного назначения; продукты питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры; биотехнологическая продукция для пищевой промышленности.

		промышленности. **Задача 10.** Модернизация и реконструкция существующих предприятий и производственных участков переработки продуктов животного происхождения и биотехнологической продукции для пищевой промышленности	

3 Планируемые результаты освоения образовательной программы

Результаты освоения ОПОП бакалавриата 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 19.03.03 «Продукты питания животного происхождения», направленность (профиль) Технология продуктов питания животного происхождения выпускник должен обладать следующими компетенциями.

3.1. Универсальные компетенции выпускников и индикаторы их достижения

В результате освоения ОПОП ВО по направлению подготовки 19.03.03 «Продукты питания животного происхождения», направленность (профиль) Технология продуктов питания животного происхождения 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 поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач	**ИД-УК-1.1** Определяет информацию, требуемую для решения поставленных задач **ИД-УК-1.2** Осуществляет поиск информации, необходимой для решения поставленных задач **ИД-УК-1.3** Выбирает возможные варианты решения поставленных задач, логически оценивает их
Разработка и реализация проектов	**УК-2.**Способен определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений	**ИД-УК-2.1** Определяет круг задач в рамках поставленной цели, определяет соотношения между ними **ИД-УК-2.2** Предлагает способы решения поставленных задач, оценивает предложенные способы **ИД-УК-2.3** Проектирует решение конкретной задачи с учётом имеющихся ресурсов и ограничений, действующих правовых норм
Командная работа и лидерство	**УК-3.** Способен осуществлять социальное взаимодействие и реализовывать свою роль в команде	**ИД-УК-3.1** Определяет свою роль в социальном взаимодействии и командной работе для достижения поставленной цели **ИД-УК-3.2** Учитывает интересы других участников при выстраивании взаимодействия с учетом социальных особенностей членов команды **ИД-УК-3.3** Осуществляет обмен информацией между участниками команды с соблюдением установленных норм, правил и несёт

		ответственность за результат
Коммуникация	**УК-4.** Способен осуществлять деловую коммуникацию в устной и письменной формах на государственном языке Российской Федерации и иностранном(ых) языке(ах)	**ИД-УК-4.1** Анализирует поставленные задачи и определяет информацию, необходимую для решения поставленных задач **ИД-УК-4.2** Выполняет перевод текстов с иностранного языка на государственный язык **ИД-УК-4.3** Выбирает коммуникативно приемлемые стили общения, вербальные и невербальные средства взаимодействия с партнерами, учитывая социокультурные различия на государственном и иностранных языках
Межкультурное взаимодействие	**УК-5.** Способен воспринимать межкультурное разнообразие общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах	**ИД-УК-5.1** Находит и использует необходимую для саморазвития и взаимодействия с представителями разных культур информацию о культурных особенностях, мировоззренческих основаниях и традициях разных социальных групп **ИД-УК-5.2** Демонстрирует уважительное отношение к историческому наследию и социокультурным традициям социальных групп, опирающееся на знание этапов исторического развития России в контексте мировой истории и ряда культурных традиций мира, включая философские и этические учения, исторические аспекты развития управленческой мысли **ИД-УК-5.3** Умеет конструктивно взаимодействовать с людьми с учетом их социокультурных особенностей в целях успешного выполнения

		профессиональных задач и укрепления социального взаимодействия представителей различных культур
Самоорганизация и саморазвитие (в т.ч. здоровьесбережение)	**УК-6.** Способен управлять своим временем, выстраивать и реализовывать траекторию саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни	**ИД-УК-6.1** Использует методы и инструменты управления временем при выполнении конкретных задач и при достижении поставленных целей **ИД-УК-6.2** Оценивает требования рынка труда и образовательное пространство (или предложения образовательных технологий) для определения траектории профессионального роста **ИД-УК-6.3** Строит карьеру и определяет стратегию профессионального развития
	УК-7. Способен поддерживать должный уровень физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности	**ИД-УК-7.1** Выбирает технологии для поддержания здорового образа жизни с учётом особенностей организма **ИД-УК-7.2** Планирует своё время для оптимального сочетания своей физической и умственной нагрузки **ИД-УК-7.3** Соблюдает нормы здорового образа жизни в жизненных ситуациях и несёт его в массы
Безопасность жизнедеятельности	**УК-8.** Способен создавать и поддерживать в повседневной жизни и в профессиональной деятельности безопасные условия жизнедеятельности для сохранения природной среды, обеспечения устойчивого развития общества, в том числе при угрозе и возникновении чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов	**ИД-УК-8.1** Идентифицирует опасные и вредные факторы среды в рамках осуществляемой профессиональной деятельности и в повседневной жизни и риск их реализации, для поддержания безопасных условий жизнедеятельности, сохранения природной среды и обеспечения устойчивого развития общества **ИД-УК-8.2** Выявляет

		факторы, приводящие к нарушениям техники безопасности на рабочем месте и осуществляет действия, направленные на предотвращение действия таких факторов **ИД-УК-8.3** Применяет основные методы и средства защиты при угрозе и возникновении чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов, предлагает мероприятия по предотвращению и(или) локализации чрезвычайных ситуаций, способы участия в восстановительных мероприятиях
Инклюзивная компетенция	**УК-9.** Способен использовать базовые дефектологические знания в социальной и профессиональной сферах	**ИД-УК-9.1** Ориентируется в системе базовых дефектологических знаний **ИД-УК-9.2** Осуществляет и планирует профессиональную деятельность с лицами, имеющими ограниченные возможности здоровья **ИД-УК-9.3** Взаимодействует с лицами, имеющими ограниченные возможности здоровья
Экономическая культура, в том числе финансовая грамотность	**УК-10.** Способен принимать обоснованные экономические решения в различных областях жизнедеятельности	**ИД-УК-10.1** Понимает базовые принципы функционирования экономики в различных областях жизнедеятельности **ИД-УК-10.2** Применяет методы экономического планирования для достижения текущих и долгосрочных целей в различных областях жизнедеятельности **ИД-УК-10.3** Использует экономические инструменты для управления финансами и контроля экономических рисков
Гражданская позиция	**УК-11.** Способен формировать нетерпимое отношение к проявлениям	**ИД-УК-11.1** Анализирует законодательство, обеспечивающее борьбу с

	экстремизма, терроризма, коррупционному поведению и противодействовать им в профессиональной деятельности	экстремизмом, терроризмом и коррупцией в различных областях жизнедеятельности, а также способы профилактики экстремизма, терроризма, коррупции и формирования нетерпимого отношения к ним **ИД-УК-11.2** Проявляет готовность к организации и участию в мероприятиях, обеспечивающих противодействие экстремизму, терроризму и коррупции в человеческом обществе **ИД-УК-11.3** Соблюдает правила общественного правопорядка на основе нетерпимого отношения к экстремизму, терроризму и коррупции

3.2. Общепрофессиональные компетенции выпускников и индикаторы их достижения

В результате освоения ОПОП ВО по направлению подготовки 19.03.03 «Продукты питания животного происхождения», направленность (профиль) Технология продуктов питания животного происхождения, выпускник должен обладать следующими общепрофессиональными компетенциями (таблица 4).

Таблица 4 – Общепрофессиональные компетенции и индикаторы их достижения

Категория общепрофессиональных компетенций	Код и наименование общепрофессиональной компетенции	Код и наименование индикатора достижения общепрофессиональной компетенции
Информационно-коммуникационные технологии	**ОПК-1** Способен понимать принципы работы современных информационных технологий и использовать их для решения задач профессиональной деятельности	**ИД-1$_{ОПК-1}$**Способен обосновывать применение и использовать программные продукты, в том числе с учетом требований информационной безопасности **ИД-2$_{ОПК-1}$**Способен использовать информационные технологии для визуализации результатов проектирования и статистической обработки данных
Естественнонаучные принципы и методы	**ОПК-2** Способен применять основные законы и методы исследований естественных наук для решения задач	**ИД-1$_{ОПК-2}$**Использует естественнонаучные законы при решении задач **ИД-2$_{ОПК-2}$**Использует

Категория общепрофессиональных компетенций	Код и наименование общепрофессиональной компетенции	Код и наименование индикатора достижения общепрофессиональной компетенции
	профессиональной деятельности	фундаментальные разделы естественных наук для анализа процессов, происходящих при переработке пищевого сырья и хранении продуктов питания **ИД-3$_{ОПК-2}$**Способен применять методы исследований естественных наук для решения задач в области обеспечения технологического процесса производства продуктов питания
Инженерные процессы	**ОПК-3** Способен использовать знания инженерных процессов при решении профессиональных задач и эксплуатации современного технологического оборудования и приборов	**ИД-1$_{ОПК-3}$**Использует основные законы инженерных наук для расчетов при решении проектно-технологических задач профессиональной деятельности **ИД-2$_{ОПК-3}$**Использует знания инженерных наук для понимания процессов, происходящих при переработке пищевого сырья и хранении продуктов питания Осуществляет выбор и компоновку технологического оборудования с учетом знаний инженерных процессов
Технологические процессы	**ОПК-4** Способен осуществлять технологические процессы производства продуктов животного происхождения	**ИД-1$_{ОПК-4}$**Способен описывать технологические процессы при производстве продуктов животного происхождения **ИД-2$_{ОПК-4}$**Способен выбрать технологические приемы производства продуктов животного происхождения с учетом рационального использования сырья
Организация и контроль производства	**ОПК-5** Способен организовывать и контролировать производство продукции из сырья животного происхождения	**ИД-1$_{ОПК-5}$**Демонстрирует знание нормативных документов и требований в области организации производства продукции из сырья животного происхождения **ИД-2$_{ОПК-5}$** Предлагает схемы организации производства,

Категория общепрофессиональных компетенций	Код и наименование общепрофессиональной компетенции	Код и наименование индикатора достижения общепрофессиональной компетенции
		основанные на принципах обеспечения безопасности продуктов питания **ИД-3$_{ОПК-5}$** Выполняет технико-экономическое обоснование технологии производства продуктов питания животного происхождения

3.3. Профессиональные компетенции выпускников и индикаторы их достижения

В результате освоения ОПОП ВО по направлению подготовки 19.03.03 «Продукты питания животного происхождения», направленность (профиль) Технология продуктов питания животного происхождения выпускник должен обладать следующими профессиональными компетенциями (таблица 5).

Таблица 5 – Профессиональные компетенции выпускников 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*				
15 Производство продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры. 22 Пищевая промышленность, включая производство напитков и табака (в сфере технологий комплексной переработки мясного и молочного сырья)	**Задача 1.** Участие в проведении научных исследований по общепринятым методикам, обобщение и статистическая обработка результатов опытов, формулирование выводов	**ПК-1**Способен проводить научные исследований в области технологий и качества производства продуктов питания животного происхождения и биотехнологической продукции для пищевой промышленности	**ИД-1$_{ПК-1}$**Участвует в проведении научных исследований по общепринятым методикам. **ИД-2$_{ПК-1}$**Составляет описание данных, формулирует выводы по результатам исследований. **ИД-3$_{ПК-1}$**Осуществляет статистическую обработку результатов исследований.	На основе анализа требований к профессиональным компетенциям, предъявляемых к выпускникам на рынке труда, обобщения отечественного, зарубежного опыта и с учетом Профессиональных стандартов: «Специалист по технологии продуктов питания животного происхождения» (22.002); «Специалист в области биотехнологий продуктов питания», (22.004); «Специалист по технологии продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры» (15.011).
	Задача 2. Решение задач в области развития науки, техники и технологии с учетом инновационных технологий и прогрессивных методов подбора и эксплуатации технологическог	**ПК-2**Способен применять на практике передовые технологии для повышения эффективности технологических процессов и получения конкурентоспособной продукции	**ИД-1$_{ПК-2}$**Применяет на практике результаты актуальных исследований передового отечественного и зарубежного опыта в области технологии производства пищевой продукции **ИД-2$_{ПК-2}$**Решает задачи, связанные с подбором эксплуатацией технологического	

Область профессиональной деятельности	Задача профессиональной деятельности	Код и наименование профессиональной компетенции	Код и наименование индикатора достижения профессиональной компетенции	Основание
	о оборудования в производстве продуктов питания		оборудования и способов использования технологических режимов повышающих эффективность производственных процессов	
Тип задач профессиональной деятельности: *производственно-технологический*				
15 Производство продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры. 22 Пищевая промышленность, включая производство напитков и табака (в сфере технологий комплексной переработки мясного и молочного сырья)	**Задача 3.** Контроль качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции для организации технологического процесса производства продуктов животного происхождения и биотехнологической продукции для пищевой промышленности **Задача 4.** Контроль технологических параметров и режимов производства биотехнологической продукции для пищевой промышленности и продуктов питания животного происхождения на соответствие требованиям технологической и эксплуатационной документации	**ПК - 3** Способен осуществлять входной и технологический контроль качества сырья и готовой продукции **ПК-4** Способен осуществлять контроль технологических параметров производства продуктов питания животного происхождения и биотехнологической продукции для пищевой промышленности	**ИД-1$_{ПК-3}$**Применяет знания о требованиях к качеству и безопасности в соответствии с нормативной документацией. **ИД-2$_{ПК-3}$** Осуществляет контроль показателей качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции **ИД-3$_{ПК-3}$** Владеет навыками проведения техно-химических, микробиологических, биотехнологических лабораторных испытаний образцов сырья, полуфабрикатов и готовой продукции **ИД-1$_{ПК-4}$**Определяет наиболее рациональные режимы производства продуктов питания животного происхождения и биотехнологической продукции с учетом их качества и целевого назначения **ИД-2$_{ПК-4}$**Владеет критериями оценки эффективности технологий производства продуктов питания животного происхождения и биотехнологической продукции **ИД-3$_{ПК-4}$**Применяет знания теоретических основ режимов и способов хранения и переработки продуктов животного происхождения и	На основе анализа требований к профессиональным компетенциям, предъявляемых к выпускникам на рынке труда, обобщения отечественного, зарубежного опыта и с учетом Профессиональных стандартов: «Специалист по технологии продуктов питания животного происхождения» (22.002); «Специалист в области биотехнологий продуктов питания», (22.004); «Специалист по технологии продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры» (15.011).

Область профессиональной деятельности	Задача профессиональной деятельности	Код и наименование профессиональной компетенции	Код и наименование индикатора достижения профессиональной компетенции	Основание
			биотехнологической продукции	
	Задача 5. Разработка и реализация мероприятий по управлению качеством и безопасностью производства биотехнологической продукции для пищевой промышленности и продуктов питания животного происхождения	**ПК-5** Способен разрабатывать и внедрять системы управления качеством и безопасностью производства продуктов питания животного происхождения и биотехнологической продукции для пищевой промышленности	**ИД-1$_{ПК-5}$**Применяет актуальную национальную и международную нормативную документацию в области систем управления качеством и безопасностью производства продукции; **ИД-2$_{ПК-5}$**Применяет основные методы управления качеством и безопасностью, квалиметрические методы при производстве продукции; **ИД-3$_{ПК-5}$**Анализирует дефекты, вызывающие ухудшение качественных и количественных показателей продукции на стадии производства, выявляет причины их возникновения на основе системы качества (анализ рисков и критических контрольных точек) и разрабатывает корректирующие действия по их устранению. **ИД-4$_{ПК-5}$**Анализирует результаты и составляет отчет по проведению корректирующих действий по устранению дефектов, вызывающих ухудшение качественных и количественных показателей продукции на стадии производства; **ИД-5$_{ПК-5}$**Разрабатывает мероприятия по повышению показателей качества и безопасности продукции	
Тип задач профессиональной деятельности: *организационно-управленческий*				
15 Производство продуктов	**Задача 6.** Организация технического оснащения	**ПК-6** Способен разрабатывать планы размещения	**ИД-1$_{ПК-6}$**Принимает организационные управленческие решения по разработке планов	На основе анализа требований к профессиональным компетенциям,

Область профессиональной деятельности	Задача профессиональной деятельности	Код и наименование профессиональной компетенции	Код и наименование индикатора достижения профессиональной компетенции	Основание
питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры 22 Пищевая промышленность, включая производство напитков и табака (в сфере технологий комплексной переработки мясного и молочного сырья)	предприятий с учетом производственных мощностей и инновационных технологий производства продуктов питания	оборудования, технического оснащения и производить расчет производственных мощностей в пределах принятой в организации технологии производства продуктов питания животного происхождения и биотехнологической продукции для пищевой промышленности	размещения оборудования и технического оснащения в пределах принятой в организации технологии производства продуктов **ИД-2$_{ПК-6}$**Производит расчет производственных и не производственных мощностей действующих и модернизируемых производств пищевой продукции **ИД-3$_{ПК-6}$**Осуществляет технологические компоновки и подбор оборудования для повышения эффективности технологических процессов производства продуктов питания	предъявляемых к выпускникам на рынке труда, обобщения отечественного, зарубежного опыта и с учетом Профессиональных стандартов: «Специалист по технологии продуктов питания животного происхождения» (22.002); «Специалист в области биотехнологий продуктов питания», (22.004); «Специалист по технологии продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры» (15.011).
	Задача 7. Оптимизация материальных затрат на производство пищевых продуктов и составление графической проекции оптимизации технологических процессов	**ПК-7** Способен рассчитывать нормы материальных затрат и графиков производства продуктов питания животного происхождения и биотехнологической продукции для пищевой промышленности	**ИД-1$_{ПК-7}$**Способен проводить расчеты оптимальных материальных затрат для организации производства пищевой продукции **ИД-2$_{ПК-7}$**Разрабатывает линейные и сетевые графики производства пищевой продукции, с учетом норм времени (выработки) в целях оптимизации технологического процесса	
	Задача 8. Определение экономической эффективности технологических процессов производства продуктов питания животного происхождения и биотехнологической продукции для пищевой	**ПК-8** Способен определить экономическую эффективность технологических процессов производства продуктов питания животного происхождения и биотехнологической продукции для пищевой	**ИД-1$_{ПК-8}$**Выбирает оптимальные способы определения экономической эффективности технологических процессов переработки животного сырья и биотехнологической продукции **ИД-2$_{ПК-8}$**Определяет экономическую эффективность технологических процессов переработки	

Область профессиональной деятельности	Задача профессиональной деятельности	Код и наименование профессиональной компетенции	Код и наименование индикатора достижения профессиональной компетенции	Основание
	промышленности	промышленности	животного сырья и биотехнологической продукции **ИД-3$_{ПК-8}$**Применяет методики расчета технико-экономической эффективности производства продуктов питания при выборе оптимальных технических и организационных решений	
Тип задач профессиональной деятельности: *проектный*				
15 Производство продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры. 22 Пищевая промышленность, включая производство напитков и табака (в сфере технологий комплексной переработки мясного и молочного сырья)	**Задача 9.** Компоновка и подбор оборудования для проектирования пищевых производств, технологических линий, цехов, отдельных участков производства продуктов питания животного происхождения и биотехнологической продукции для пищевой промышленности	**ПК-9**Способен проводить расчеты для проектирования пищевых производств, технологических линий, цехов, отдельных участков производства продуктов питания животного происхождения и биотехнологической продукции для пищевой промышленности	**ИД-1$_{ПК-9}$**Способен разрабатывать технические задания на проектирование технологических линий, цехов, отдельных участков производства продуктов питания животного происхождения и биотехнологической продукции для пищевой промышленности **ИД-2$_{ПК-9}$**Проводит расчеты для проектирования пищевых производств, технологических линий, цехов, отдельных участков производства продуктов питания **ИД-3$_{ПК-9}$**Применяет результаты расчетов проектирования производств, технологических линий, цехов, отдельных участков производства продуктов	На основе анализа требований к профессиональным компетенциям, предъявляемых к выпускникам на рынке труда, обобщения отечественного, зарубежного опыта и с учетом Профессиональных стандартов: «Специалист по технологии продуктов питания животного происхождения» (22.002); «Специалист в области биотехнологий продуктов питания», (22.004); «Специалист по технологии продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры» (15.011).
	Задача 10. Модернизация и реконструкция существующих предприятий и производственных участков переработки продуктов животного	**ПК-10**Способен реконструировать действующие предприятия с учетом современных технологий	**ИД-1$_{ПК-10}$**Проводит маркетинговые исследования передового отечественного и зарубежного опыта в области передовых технологий производства пищевой продукции **ИД-2$_{ПК-10}$**Осуществляет анализ маркетинговых	

Область профессиональной деятельности	Задача профессиональной деятельности	Код и наименование профессиональной компетенции	Код и наименование индикатора достижения профессиональной компетенции	Основание
	происхождения и биотехнологической продукции для пищевой промышленности		исследований инновационных технологий производства продуктов питания **ИД-3$_{ПК-10}$**Применяет результаты исследований современных технологий при создании проектов вновь строящихся и реконструируемых действующих организаций по производству пищевых продуктов **ИД-4$_{ПК-10}$**Осуществляет контроль за соблюдением охраны труда, санитарно-пожарной безопасности при эксплуатации технологического оборудования и контрольно-измерительных приборов	

Матрица компетенций, реализуемых по направлению подготовки 19.03.03 «Продукты питания животного происхождения» и индикаторы достижения компетенций, представлены в приложении В.

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

В соответствии с требованиями Приказа Минобрнауки России от 06.04.2021 N 245 "Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам высшего образования - программам бакалавриата, программам специалитета, программам магистратуры"ОПОП бакалавриата по направлению подготовки 19.03.03 «Продукты питания животного происхождения»содержание и организация образовательного процесса при реализации данной ОПОП регламентируется учебным планом,рабочими программами учебных курсов, предметов, дисциплин (модулей) и другими материалами, иными компонентами, оценочных и методических материалов, а также рабочей программой воспитания, календарного плана воспитательной работы, формами аттестации.

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

Программные документы интегрирующего, междисциплинарного и сквозного характера, обеспечивающие целостность компетентностно-ориентированной ОПОП, регламентирующие образовательный процесс по ОПОП в целом в течение всего нормативного срока ее освоения включает в себя учебный план и календарный учебный график. При проектировании программных документов использованы ФГОС ВО по

направлению подготовки 19.03.03 «Продукты питания животного происхождения», профессиональные стандарты 22.002 «Специалист по технологии продуктов питания животного происхождения», 15.011 «Специалист по технологии продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры», 22.004 «Специалист в области биотехнологий продуктов питания», накопленный в вузе опыт образовательной и научной деятельности, а также потенциал сложившихся научно-педагогических / творческих школ вуза.

4.1.1 Календарный учебный график

График подготовки бакалавра по направлению 19.03.03 «Продукты питания животного происхождения» направленности (профиля) «Технология продуктов питания животного происхождения», разработан в соответствии с требованиями ФГОС ВО и размещен на второй 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 бакалавров по направлению подготовки 19.03.03 «Продукты питания животного происхождения», продолжительностью 4 года (208 недель) - 240зачетных единиц (з.е.).

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

- 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 ВОпо направлению подготовки 19.03.03 «Продукты питания животного происхождения» учтены трудоемкость практики и государственной итоговой аттестации выпускника, включающей подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты выпускной квалификационной работы.

Продолжительность этих видов учебной работы:

– 1 зачетная единица соответствует 36 академическим часам общей трудоемкости продолжительностью по 45 минут (или 27 астрономическим часам);

– 1 неделя практики выражается 1,5 зачетной единицы;

– 1 семестровый экзамен выражается 1 зачетной единицей (три дня подготовки и один день на экзамен);

– трудоемкость итоговой аттестации рассчитывается исходя из количества отведенных на нее недель: 1 неделя соответствует 1,5 зачетной единицы.

4.1.2 Компетентсностно-ориентированный учебный план

Учебный план по направлению подготовки 19.03.03 «Продукты питания животного происхождения» направленности (профиля) «Технология продуктов питания животного происхождения» составлен с учетом общих требований к условий реализации ОПОП, сформулированными в ФГОС по направлению подготовки 19.03.03 «Продукты питания животного происхождения» (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 ФГОСВО Красноярский ГАУ. Содержание части, формируемой участниками образовательных отношений сформировано в соответствии с реализуемым профилем «Технология продуктов питания животного происхождения».

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 19.03.03 «Продукты питания животного происхождения» включает три блока.

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

Блок 2 «Практики», входят учебная и производственная практики**.** Организация вправе выбрать один или несколько типов учебной практики и (или) производственной практики из рекомендуемых ФГОС ВО, ПООП и устанавливать объемы практик каждого типа.

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 «бакалавр».

В рамках обязательной части Блока 1 реализуются дисциплины по философии, истории 15 (истории России, всеобщей истории), иностранному языку, безопасности жизнедеятельности.

Дисциплины по физической культуре и спорту реализуются в рамках: обязательной части Блока 1 «Дисциплины» в объеме не менее 72 академических часов (2 з.е) в очной форме обучения; элективных дисциплин в объеме не менее 328 академических часов. Указанные академические часы, являются обязательными для освоения и в зачетные единицы не переводятся.

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 магистратуре.

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 19.03.03 «Продукты питания животного происхождения» ФГБОУ ВО Красноярский ГАУ обеспечивает обучающимся возможность освоения факультативных (необязательных для изучения при освоении образовательной программы) и элективных (избираемых в обязательном порядке) дисциплин в порядке, установленном локальным нормативным актом ФГБОУ ВО Красноярский ГАУ. Избранные обучающимся элективные дисциплины являются обязательными для освоения. Для обеспечения инклюзивного образования инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья в образовательную программу включены специализированные адаптационные дисциплины. Факультативные и элективные дисциплины, а также специализированные адаптационные дисциплины включены в вариативную часть учебного плана по направлению подготовки 19.03.03 «Продукты питания животного происхождения».

Факультативные дисциплины установлены дополнительно к ОПОП с учетом профиля подготовки и являются необязательными для изучения студентами. При реализации ОПОП по направлению подготовки 19.03.03 «Продукты питания животного происхождения» трудоемкость факультативных дисциплин составляет 8 зачетных единиц, и не входит в суммарную трудоемкость ОПОП.

Анализ учебного плана показывает: учебный план, и бюджет времени соответствует структуре ОПОП ВО; максимальный объем учебной нагрузки обучающихся составляет 54 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 19.03.03 «Продукты питания животного происхождения» не менее 2 зачетных единиц.

Объем аудиторной контактной работы обучающихся с преподавателем в неделю при освоении основной профессиональной образовательной программы в соответствии с п. 2.5 «Положения о контактной работе обучающихся с педагогическими работниками и (или) лицами, привлекаемыми к реализации образовательных программ на иных условиях ФГБОУ ВО Красноярский ГАУ-СМК-П-7.5.1-2017» по очной форме обучения находится в пределах от 20 до 36 академических часов.

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

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

4.2 Дисциплинарно-модульные программные документы компетентностно-ориентированной ОПОП

Дисциплинарно-модульные программные документы компетентностно-ориентированной ОПОП ВО по направлению подготовки 19.03.03 «Продукты питания

животного происхождения» включают рабочие программы учебных курсов, предметов, дисциплин (модулей), программы учебных и производственных практик с учетом приобретения всеми учебными курсами, предметами, дисциплинами (модулями), практиками и др. соответствующей компетентностной ориентации.

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

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

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

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

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

Отдельно дополнением к рабочим программам дисциплины, программам практики и государственной итоговой аттестации разработаны фонды оценочных средств (ФОС). ФОС используются при проведении текущего контроля успеваемости, промежуточной и государственной итоговой аттестациях обучающихся, для оценки уровня освоения 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 (компьютерных симуляций, 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 19.03.03 «Продукты питания животного происхождения» направленности (профиля) «Технология продуктов питания животного происхождения»в соответствии с Положением о практической подготовке обучающихся (утверждено приказом Министерства науки и высшего образования Российской Федерации и Министерства просвещения Российской Федерации от 05 августа 2020 года № 885/390) включает практическую подготовку обучающихся.

Практическая подготовка организована при реализации учебных предметов, курсов, дисциплин (модулей), практики, иных компонентов образовательной программы, предусмотренных учебным планом и осуществляется как непосредственно в ФГБОУ ВО Красноярский ГАУ и его структурных подразделениях, так и в организациях, или их

структурных подразделениях, осуществляющих деятельность по профилю образовательной программы (профильных организациях).

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

При реализации учебных предметов, курсов, дисциплин (модулей) по направлению подготовки 19.03.03 «Продукты питания животного происхождения» направленности (профиля) «Технология продуктов питания животного происхождения» практическая подготовка предусматривает участие обучающихся в выполнении отдельных элементов работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью и организуется в рамках:

- проведения практических занятий по дисциплинам:
  - Технология мяса и мясных продуктов (6 часов);
  - Основы переработки продукции животноводства и водных биоресурсов (6 часов);
- проведения лабораторных работ по дисциплинам:
  - Методы исследования мяса и мясных продуктов (4 часа);
  - Общая технология отрасли (4 часа);
  - Научно-исследовательская работа в производстве продуктов животного происхождения (6 часов);
  - Технология производства мясных полуфабрикатов и быстрозамороженных блюд (6 часов);
  - Технохимический контроль производства мяса и мясопродуктов (6 часов);
- выполнения курсового проекта по дисциплине
- Технология мяса и мясных продуктов, в объеме 6 часов.

В ходе лабораторных работ, практических занятий и выполнения курсового проекта 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 ВООПОП по направлению подготовки19.03.03 «Продукты питания животного происхождения» направленности (профиля) «Технология продуктов питания животного происхождения» Блок 2 «Практики», 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 19.03.03 «Продукты питания животного происхождения» направленности (профиля) «Технология продуктов питания животного происхождения» последовательно проходят следующие ***типы учебной практики***: ознакомительная практика, технологическая практика. И следующие ***типы производственной практики***: организационно-управленческая практика, научно-исследовательская работа, преддипломная практика (приложение Е).

Способы проведения учебных и производственных практик: стационарная и выездная.

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

- цели и задачи учебной (производственной) практики в структуре ОПОП;

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

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

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

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

Базы практик по направлениюподготовки19.03.03 «Продукты питания животного происхождения» направленности (профиля) «Технология мяса и мясных продуктов» отражены в приложении Ж.

5 Ресурсное обеспечение ОПОП ВО по направлению подготовки 19.03.03 «Продукты питания животного происхождения»

Ресурсное обеспечение ОПОП ВО по направлению подготовки 19.03.03 «Продукты питания животного происхождения» формируется на основе требований к условиям реализации основных профессиональных образовательных программ высшего образования, определяемых ФГОС ВО по направлению подготовки 19.03.03 «Продукты питания животного происхождения», с учетом особенностей, связанных с реализуемой направленностью (профилем) «Технология продуктов питания животного происхождения».

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

Основная профессиональная образовательная программа высшего образования по направлению подготовки 19.03.03 «Продукты питания животного происхождения» 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 19.03.03 «Продукты питания животного происхождения» обучающиеся в течение всего периода обучения обеспечены индивидуальным неограниченным доступом к электронно-библиотечным системам (электронным библиотекам) и к электронной информационно-образовательной среде организации.

Электронно-библиотечная система, содержит издания по основным изучаемым дисциплинам и сформированной, по согласованию с правообладателями, учебной и учебно-методической литературой. Электронно-библиотечная система обеспечивает

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

Функционирование электронной информационно-образовательной среды обеспечивается соответствующими средствами информационно-коммуникационных технологий и квалификацией работников, ее использующих и поддерживающих. Функционирование электронной информационно-образовательной среды должно соответствовать законодательству Российской Федерации.

Электронная информационно-образовательная среда организации обеспечивает:

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

В случае 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.

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

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.

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

5.2 Кадровое обеспечение ОПОП ВО

В соответствии с ФГОС при реализации ОПОП ВО программы бакалавриата по направлению 19.03.03 «Продукты питания животного происхождения» доля научно-педагогических работников (в приведенных к целочисленным значениям ставок), имеющих образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины (модуля), в общем числе научно-педагогических работников, реализующих программу бакалавриата, составляет 88,7 %, (требования ФГОС ВО не менее 70 %).

Не менее 60 процентов 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), в общем числе научно-педагогических работников, реализующих программу бакалавриата, составляет 75,8 %,

Доля работников (в приведенных к целочисленным значениям ставок) из числа руководителей и работников организаций, деятельность которых связана с направленностью (профилем) реализуемой программы бакалавриата (имеющих стаж работы в данной профессиональной области не менее 3 лет) в общем числе работников, реализующих программу бакалавриата, составляет 8,9 % требования ФГОС ВО не менее 5 %).

Сведения о кадровом обеспечении ОПОП ВО по направлению 19.03.03 «Продукты питания животного происхождения» приведены в приложении Л.

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

Основные материально-технические условия для реализации образовательного процесса в Университете в соответствии с ОПОП ВО по направлению подготовки 19.03.03 «Продукты питания животного происхождения», обеспечивают проведение всех видов дисциплинарной и междисциплинарной подготовки, лабораторной, практической и научно-исследовательской работы обучающихся, предусмотренных учебным планом вуза и соответствуют действующим санитарным и противопожарным правилам и нормам.

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

Материально-техническое обеспечение ОПОП ВО по направлению подготовки 19.03.03 «Продукты питания животного происхождения» представлено в приложении М.

5.4Финансовое обеспечение реализации ОПОП ВО

Финансовое обеспечение реализации программы бакалавриата по направлению подготовки 19.03.03 «Продукты питания животного происхождения», осуществляется в объеме не ниже значений базовых нормативов затрат на оказание государственных услуг по реализации образовательных программ высшего образования - программ бакалавриата и значений корректирующих коэффициентов к базовым нормативам затрат, определяемых Министерством образования и науки Российской Федерации.

6 Характеристики среды института, обеспечивающие развитие общекультурных 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 Красноярском ГАУ (ответственность отдела молодежной политики) имеется существенный потенциал форм, средств, методов организации воспитательной (внеаудиторной) деятельности, направленный на развитие личностной компоненты в подготовке будущего специалиста:

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

Отделом социально-психологической работы и инклюзивного образования:

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

В культурно-досуговом центре:

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

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

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

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

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

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

- к саморазвитию, самовыражению, здоровьесбережению: обладать потребностью самосовершенствования как в плане роста профессионализма, так и в плане развития своей личности, поддержания должного уровня физической подготовленности;
- к межкультурному взаимодействию: быть готовым понимать и принимать различия культур, религий, языков и национальных традиций;

- к коммуникации, командной работе и лидерству: обладать высокой социальной активностью во всех сферах жизнедеятельности, реализовывать свою роль в команде, разрабатывать и реализовывать проекты;
- обладать национальным сознанием российского гражданина, гражданскими качествами, патриотизмом;
- брать на себя ответственность, иметь уважение к законам и обладать чувством собственного достоинства, способностью к объективной самооценке;
- интегрироваться в социокультурное пространство: быстро приспосабливаться к изменяющимся условиям жизни, уметь ориентироваться в социально-политической обстановке.

6.2 Характеристика обеспечения социально-бытовых условий

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

В структуре ФГБОУ ВО Красноярский ГАУ имеется комбинат питания.

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

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

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

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

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

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

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

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

Работу по поддержке инвалидов и обучающихся из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья в университете осуществляет отдел социально-психологической работы и инклюзивного образования, основной целью которого является обеспечение равных возможностей для получения образования всеми категориями обучающихся, с учетом их индивидуальных возможностей и особых образовательных потребностей.

Работа отдела скоординирована с деятельностью ряда структурных подразделений: Управлением приемной комиссией (Профориентационная работа с абитуриентами, учет инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья на этапах их поступления), Дирекцией институтов (Сопровождение инклюзивного обучения обучающихся с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов их социокультурная реабилитация), 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 бакалавриата, может быть увеличен по их желанию (письменному заявлению), но не более чем на 1 год по сравнению со сроком получения образования для соответствующей формы обучения.

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

Обеспечена возможность предоставления услуг ассистента, оказывающего обучающимся необходимую техническую помощь, в штатном расписании предусмотрены

ставки специалиста по инклюзивному образованию, куратора академических групп, руководителя физического воспитания. Заключены договоры на предоставление услуг: сурдо- и тифлосурдоперевода, библиотекой для слабовидящих по предоставлению услуг печати необходимых материалов с использованием рельефно-точечного шрифта Брайля, с центром социального обслуживания населения по предоставлению транспортных услуг для обучающихся с ОВЗ и инвалидностью.

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

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

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

Создание безбарьерной архитектурной среды в ФГБОУ ВО Красноярский ГАУ учитывает потребности лиц с нарушениями зрения, слуха, с нарушениями опорно-двигательного аппарата.

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

Обеспечена доступность входной группы корпуса Института экономики и управления АПК (ул. Е.Стасовой, 44 «И»), выделена и оборудована стоянка автотранспортных средств для лиц с инвалидностью, оборудован пандус с поручнями, установлена тактильная предупреждающая плитка, контрастная тактильная фасадная табличка с наименованием образовательного учреждения и основной информацией, дублированной рельефно-точечным шрифтом Брайля, промаркированы габариты дверных проемов, смонтированы системы вызова помощи персонала (кнопка вызова помощника, приемное устройство). Обеспечена доступность фойе помещений и путей следования: установлен информационный сенсорный терминал, тактильная предупреждающая плитка, контрастной маркировкой промаркированы двери, индукционными системами для слабослышащих оборудована вахта охраны, установлены тактильные мнемосхемы, таблички на кабинеты, знаки доступности размещены согласно СП 59.13330.2020, 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. Е.Стасовой, 44 «А»), установлена контрастная тактильная фасадная табличка с наименованием образовательного учреждения и основной информацией, дублированной рельефно-точечным шрифтом Брайля, системы вызова помощи персонала (кнопка вызова помощника, приемное устройство). Обеспечена доступность фойе помещений и путей следования: индукционными системами для слабослышащих оборудована вахта охраны, установлены тактильные мнемосхемы, таблички на кабинеты, знаки доступности размещены согласно СП 59.13330.2020, 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, видеоувеличителямидля слабовидящих.

Обеспечена доступность входной группы научной библиотеки ФГБОУ ВО Красноярский ГАУ (ул. Е.Стасовой, 44 «Г»), смонтирован пандус, установлена контрастная тактильная фасадная табличка с наименованием образовательного учреждения и основной информацией, дублированной рельефно-точечным шрифтом Брайля, системы вызова помощи персонала (кнопка вызова помощника). Обеспечена доступность фойе помещений и путей следования: индукционными системами для слабослышащих оборудована вахта охраны, знаки доступности размещены согласно СП 59.13330.2020, 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 и для слабовидящих.

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

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

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

В соответствии п. 4 «Порядка разработки и утверждения основных профессиональных образовательных программ высшего образования ФГБОУ ВО Красноярский ГАУ бакалавриат по направлению подготовки 19.03.03 «Продукты питания животного происхождения» - оценка качества освоения обучающимися основных профессиональных образовательных программ включает текущий контроль успеваемости, промежуточную и государственную итоговую аттестацию обучающихся.

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

В соответствии с Приказом № 245 «Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам высшего образования – программам бакалавриата, программам специалитета, программам магистратуры» от 06.04.2021 г., текущий контроль успеваемости обеспечивает оценивание хода освоения дисциплин и прохождения практик, промежуточная аттестация обучающихся – оценивание промежуточных и окончательных результатов обучения по дисциплинам и прохождения практик.

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

Фонды оценочных средств могут включать: 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 19.03.03 «Продукты питания животного происхождения» включающая в себя требования к содержанию, объему и структуре выпускных квалификационных работ и фондов оценочных средств, обеспечивающих оценку уровня сформированности компетенций выпускника (приложение Р).

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

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

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

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

Защита выпускных квалификационных работ 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 бакалавр и выдается диплом бакалавра.

8.3 Мониторинг качества освоения обучающимися основной профессиональной образовательной программы по направлению подготовки 19.03.03 Продукты питания животного происхождения

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);

-мониторингкачестваосновнойпрофессиональнойобразовательнойпрограммы;

- мониторинг качества преподавания дисциплины;

- мониторингудовлетворенностикачествомобразованияучастниковобразовательногопроцесса;

-мониторинг качества ресурсного обеспечения образовательной деятельности.

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

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

Для обеспечения качества подготовки обучающихся в ФГБОУ ВО Красноярский ГАУ разработана, внедрена и сертифицирована система менеджмента качества (СМК) гарантирующая качество предоставляемых образовательных услуг и научно-

исследовательских разработок, что подтверждает Сертификат системы сертификации Русского Регистра № 24:0280.026 от 05.04.2024г.

В области обеспечения качества подготовки бакалавров университет руководствуется следующими документами:

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

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

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

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

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

родителей.

Все предложения по внесению изменений обсуждаются в методической комиссии института. Изменения, вносимые в ОПОП, представляются в УМО директором до 1 декабря учебного года и сопровождаются следующими документами:

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

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

11 Согласование ОПОП с работодателем

Основная профессиональная образовательная программа высшего образования по направлению подготовки 19.03.03 «Продукты питания животного происхождения» прошла согласование с представителями работодателей. Экспертное заключение представлено в приложении П.

Лист регистрации изменений

ОПОП ВО по направлению подготовки 19.03.03 Продукты питания животного происхождения, направленность (профиль) Технология продуктов питания животного происхождения

Дополнения и изменения на 2025 /2026 учебный год

В ОПОП вносятся следующие изменения:

-Проведена корректировка раздела 7;

- Проведена корректировка раздела 9;

- Внесены ежегодные обязательные обновления в рабочие программы дисциплин в соответствии с ФГОС;

-Обновлены справка о кадровом обеспечении, сведения об обеспеченности образовательного процесса специализированным и лабораторным оборудованием;

-Обновлен список литературы учебными и учебно-методическими изданиями, электронными образовательными ресурсами;

- Обновлен перечень лицензионного программного обеспечения.

Изменения в ОПОП ВО по направлению подготовки 19.03.03 Продукты питания из растительного сырья, направленность (профиль) Технология продуктов питания животного происхождения рассмотрены и утверждены на заседании методической комиссии Института пищевых производств (ИПП)

Протокол № 7 от «21» марта 2025 г.

Председатель методической комиссии ИПП Кох Д.А.

ОПОП ВО рассмотрена на заседании Ученого совета ИПП

Протокол № 7 от «24» марта 2025 г.

Председатель Ученого совета ИПП Чаплыгина И.А.

Лист регистрации изменений

ОПОП ВО по направлению подготовки 19.03.03 Продукты питания животного происхождения, направленность (профиль) Технология продуктов питания животного происхождения

Дополнения и изменения на 2026 /2027 учебный год

В ОПОП вносятся следующие изменения:

- Проведена корректировка раздела 1;
- Проведена корректировка раздела 7;
- Проведена корректировка раздела 9;
- Внесены ежегодные обязательные обновления в рабочие программы дисциплин в соответствии с ФГОС;
-Обновлены справка о кадровом обеспечении, сведения об обеспеченности образовательного процесса специализированным и лабораторным оборудованием;
-Обновлен список литературы учебными и учебно-методическими изданиями, электронными образовательными ресурсами;
- Обновлен перечень лицензионного программного обеспечения.

Изменения в ОПОП ВО по направлению подготовки 19.03.03 Продукты питания из растительного сырья, направленность (профиль) Технология продуктов питания животного происхождения 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 ИПП Чаплыгина И.А.

ЭКСПЕРТНОЕ ЗАКЛЮЧЕНИЕ

на ОПОП направление подготовки
19.03.03 – Продукты питания животного происхождения

Право университета на подготовку бакалавров подтверждено лицензией Федеральной службы по надзору в сфере образования и науки от 17.11.2011 серия ААА № 002269 (бессрочно). Специальность аккредитована (свидетельство о государственной аккредитации от 01.06.2015 г. серия 90П01 № 0025929, рег. № 1540).

Целью ОПОП является подготовка высококвалифицированных бакалавров, обладающих рядом общекультурных, 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.

Воспитания области в ОПОП отражает: развитие у студентов личностных качеств, способствующих их творческой активности, общекультурному росту и социальной мобильности, а также способность бакалавра владеть культурой мышления, анализировать и воспринимать информацию.

ОПОП по направлению подготовки 19.03.03 – Продукты питания животного происхождения по профилю подготовки «Технология мяса и мясных продуктов» представляет собой систему учебно-методических документов, регламентирующих цели, ожидаемые результаты, содержание, условия и технологии реализации образовательного процесса, систему оценки качества подготовки выпускника и состоит из 11 частей.

В первой части представлены основные положения, нормативные документы, общая характеристика выпускника и требования к абитуриенту. Во второй части дана характеристика профессиональной деятельности выпускника ОПОП по направлению подготовки 19.03.03 - Продукты питания животного происхождения. Приведены область, объекты, виды и задачи профессиональной деятельности выпускника.

В третьей и четвертой части представлены компетенции выпускника и перечень документов, регламентирующих содержание и организацию образовательного процесса при реализации ОПОП бакалавров по направлению подготовки 19.03.03 – Продукты питания животного происхождения (календарный учебный график, компетентсностно-ориентированный учебный план, учебный план подготовки бакалавра, рабочие программы учебных курсов, предметов, дисциплин, программы учебной и производственной практик, научно-исследовательской работы). Учебный план состоит из трех блоков:

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

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

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

В пятой части приведены сведения о фактическом ресурсном обеспечении ОПОП бакалавров по направлению подготовки 19.03.03 – Продукты питания животного происхождения в ФГБОУ ВО «Красноярский государственный аграрный университет». В ИПП создана материально-техническая, методическая и технологическая база для эффективной реализации основной образовательной программы бакалавриата по направлению подготовки 19.03.03 – Продукты питания животного происхождения.

В ОПОП приводятся нормативно-методические системы оценки качества освоения обучающимися ОПОП бакалавры по направлению подготовки (текущий контроль успеваемости, промежуточная аттестация и итоговая государственная аттестация выпускников). Сформированы нормативно-методические документы и материалы, обеспечивающие качество подготовки бакалавров по направлению 19.03.03 – Продукты питания животного происхождения.

ОПОП по направлению 19.03.03 – Продукты питания животного происхождения обеспечена практико-ориентированными технологиями, инновационными методиками обучения и оценки формируемых компетенций.

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

Вывод:

Основная профессиональная образовательная программа по направлению 19.03.03 – Продукты питания животного происхождения, реализуемая в институте пищевых производств Красноярского государственного аграрного университета соответствует требованиям профессионального стандарта в сфере подготовки кадров высшей квалификации в области пищевой и перерабатывающей промышленности, требованиям рынка труда.

Директор ООО Агроснаб Н.В. Рябцев

ЭКСПЕРТНОЕ ЗАКЛЮЧЕНИЕ

на ОПОП направление подготовки
19.03.03 – Продукты питания животного происхождения

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

Целью ОПОП является подготовка высококвалифицированных бакалавров, обладающих рядом общекультурных, 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.

Воспитания области в ОПОП отражает: развитие у студентов личностных качеств, способствующих их творческой активности, общекультурному росту и социальной мобильности, а также способность бакалавра владеть культурой мышления, анализировать и воспринимать информацию.

ОПОП по направлению подготовки 19.03.03 – Продукты питания животного происхождения по профилю подготовки «Технология мяса и мясных продуктов» представляет собой систему учебно-методических документов, регламентирующих цели, ожидаемые результаты, содержание, условия и технологии реализации образовательного процесса, систему оценки качества подготовки выпускника и состоит из 11 частей.

В первой части представлены основные положения, нормативные документы, общая характеристика выпускника и требования к абитуриенту. Во второй части дана характеристика профессиональной деятельности выпускника ОПОП по направлению подготовки 19.03.03 - Продукты питания животного происхождения. Приведены область, объекты, виды и задачи профессиональной деятельности выпускника.

В третьей и четвертой части представлены компетенции выпускника и перечень документов, регламентирующих содержание и организацию образовательного процесса при реализации ОПОП бакалавров по направлению подготовки 19.03.03 – Продукты питания животного происхождения (календарный учебный график, компетентсностно-ориентированный учебный план, учебный план подготовки бакалавра, рабочие программы учебных курсов, предметов, дисциплин, программы учебной и производственной практик, научно-исследовательской работы). Учебный план состоит из трех блоков:

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

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

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

В пятой части приведены сведения о фактическом ресурсном обеспечении ОПОП бакалавров по направлению подготовки 19.03.03 – Продукты питания животного происхождения в ФГБОУ ВО «Красноярский государственный аграрный университет». В ИПП создана материально-техническая, методическая и технологическая база для эффективной реализации основной образовательной программы бакалавриата по направлению подготовки 19.03.03 – Продукты питания животного происхождения.

В ОПОП приводятся нормативно-методические системы оценки качества освоения обучающимися ОПОП бакалавры по направлению подготовки (текущий контроль успеваемости, промежуточная аттестация и итоговая государственная аттестация выпускников). Сформированы нормативно-методические документы и материалы, обеспечивающие качество подготовки бакалавров по направлению 19.03.03 – Продукты питания животного происхождения.

ОПОП по направлению 19.03.03 – Продукты питания животного происхождения обеспечена практико-ориентированными технологиями, инновационными методиками обучения и оценки формируемых компетенций.

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

Вывод:

Основная профессиональная образовательная программа по направлению 19.03.03 – Продукты питания животного происхождения, реализуемая в институте пищевых производств Красноярского государственного аграрного университета соответствует требованиям профессионального стандарта в сфере подготовки кадров высшей квалификации в области пищевой и перерабатывающей промышленности, требованиям рынка труда.

Общество с ограниченной ответственностью г. Красноярск «ПИЩЕПРОМ» для документов ИНН 2463107306 ОГРН 1172468018074

Рецензент:

Директор ООО «Пищепром» Е.Н. Трандина