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

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

Утверждаю:
Ректор ФГБОУ ВО Красноярский ГАУ
Н. И. Пыжикова «24» *марта 2023 г.*
ОПОП 23/12
номер внутривузовской регистрации

Основная профессиональная образовательная программа высшего образования

Направление подготовки: ***35.03.07 «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции»***

направленность (профиль): «***Управление качеством и безопасностью продуктов питания»***

Квалификация выпускника
Бакалавр

форма обучения
очная

ФГОС ВО утвержден приказом Министерства образования и науки Российской Федерации 17 июля 2017 г, № 669

Красноярск 2023

Основная профессиональная образовательная программа высшего образования (ОПОП ВО) составлена в соответствии с требованиями ФГОС ВО по направлению подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции, профессиональных стандартов: 22.007 «Специалист по безопасности, прослеживаемости и качеству пищевой продукции на всех этапах ее производства», 40.062 «Специалист по качеству продукции».[1]

Разработчики:

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

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

Протокол № 7 от « 20 » марта 2023 г.

Председатель методической комиссии ИПП Д.А. Кох

ОПОП ВО рассмотрена на заседании Ученого совета ИПП

Протокол № 7 от « 20 » марта 2023 г.

Председатель Ученого совета ИПП В.В. Матюшев

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

Содержание

1 Общие положения 5

1.1 Основная профессиональная образовательная программа высшего образования, реализуемая Университетом по направлению подготовки 35.03.07 «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции» и направленности (профилю) подготовки Управление качеством и безопасностью продуктов питания 5
1.2 Нормативные документы для разработки ОПОП ВО бакалавриата по направлению подготовки 35.03.07 «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции» 5
1.3 Общая характеристика ОПОП ВО 6
1.3.1 Цель (миссия) ОПОП ВО 6
1.3.2 Срок освоения ОПОП ВО 6
1.3.3 Трудоемкость ОПОП ВО 7
1.4 Требования к поступающему на обучение 7

2 Характеристика профессиональной деятельности выпускника ОПОП по направлению подготовки 35.03.07 «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции» 7

2.1 Область профессиональной деятельности выпускника 7
2.2 Типы задач профессиональной деятельности выпускника 8
2.3 Задачи профессиональной деятельности выпускника 8

3 Планируемые результаты освоения образовательной программы 9

3.1. Универсальные компетенции выпускников и индикаторы их достижения. 9
3.2. Общепрофессиональные компетенции выпускников и индикаторы их достижения. 12
3.3. Профессиональные компетенции выпускников и индикаторы их достижения. 13

4 Документы, регламентирующие содержание и организацию образовательного процесса при реализации ОПОП 16

4.1 Программные документы интегрирующего междисциплинарного и сквозного характера, обеспечивающие целостность компетентностно-ориентированной ОПОП 16
4.1.1 Календарный учебный график 16
4.1.2 Компетентностно-ориентированный учебный план 17
4.2 Дисциплинарно-модульные программные документы компетентностно-ориентированной ОПОП 18
4.2.1 Рабочие программы учебных курсов, предметов, дисциплин (модулей) 19
4.2.2 Практическая подготовка обучающихся 19

5 Ресурсное обеспечение ОПОП ВО по направлению подготовки 35.03.07 «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции» 21

5.1 Учебно-методическое и информационное обеспечение образовательного процесса при реализации ОПОП ВО 21
5.2 Кадровое обеспечение ОПОП ВО 22
5.3 Основные материально-технические условия для реализации образовательного процесса в Университете в соответствии с ОПОП ВО 23
5.4 Финансовое обеспечение реализации ОПОП ВО 23

6 Характеристики среды института, обеспечивающие развитие универсальных компетенций выпускников 23

6.1 Характеристика воспитательной работы 23
6.2 Характеристика обеспечения социально-бытовых условий 25

7 Организация инклюзивного образования для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья 26

8 Нормативно-методическое обеспечение системы оценки качества освоения студентами ОПОП по направлению подготовки 29
8.1 Фонды оценочных средств для проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации 29
8.2 Государственная итоговая аттестация студентов-выпускников 30
8.3 Мониторинг качества освоения обучающимися основной профессиональной образовательной программы по направлению подготовки 35.03.07 «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции» направленности (профилю) Управление качеством и безопасностью продуктов питания 31
9 Другие нормативно-методические документы и материалы, обеспечивающие качество подготовки обучающихся 31
10 Регламент по организации периодического обновления ОПОП ВО в целом и составляющих ее документов 32
11 Согласование ОПОП с работодателем 32

1 Общие положения

1.1 Основная профессиональная образовательная программа высшего образования, реализуемая Университетом по направлению подготовки 35.03.07 «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции» и направленности (профилю) подготовки Управление качеством и безопасностью продуктов питания

Основная профессиональная образовательная программа (ОПОП) бакалавриата, реализуемая в ФГБОУ ВО Красноярский ГАУ по направлению подготовки 35.03.07 «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции» профиль Управление качеством и безопасностью продуктов питания, представляет собой систему документов, разработанную и утвержденную с учетом требований рынка труда на основе ФГОС, а также с учетом профессионального стандарта.

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 35.03.07 «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции»

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 и Министерства просвещения Российской Федерации от 05.08.2020 г. № 885/390 «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 бакалавриата) 35.03.07 «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции», утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 17 июля 2017 г, № 669 (прил. А);
- Профессиональный стандарт 22.007 «Специалист по безопасности, прослеживаемости и качеству пищевой продукции на всех этапах ее производства» Утвержден приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 2 сентября 2020 г. N 556н (прил. Б);
- Профессиональный стандарт 40.062 «Специалист по качеству продукции» Утвержден приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 22 апреля 2021 года №276н (прил. Б);
- Нормативно-методические документы Министерства науки и высшего образования Российской Федерации;

- Порядок разработки и утверждения основных профессиональных образовательных программ высшего образования ФГБОУ ВО Красноярский ГАУ.
- Устав ФГБОУ ВО Красноярский ГАУ
- Стратегия развития информационного общества в Российской Федерации на 2017 -2030 годы;
- Национальная программа «Цифровая экономика Российской Федерации» 2018-2024 годы;
- Национальная программа «Экономика данных и цифровая трансформация государства» 2025-2030 годы..

1.3 Общая характеристика ОПОП ВО

1.3.1 Цель (миссия) ОПОП ВО

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

Миссия ОПОП ВО по направлению подготовки 35.03.07 «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции» 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, общепрофессиональных и профессиональных компетенций в соответствии с требованиями ФГОС ВО по направлению подготовки 35.03.07«Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции».

Профессиональная деятельность выпускника по направлению подготовки 35.03.07 «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции» направленность (профиль): Управление качеством и безопасностью продуктов питания является: участие в организации и проведении технологических процессов; проведение входного контроля качества сырья и вспомогательных материалов, производственный контроль полуфабрикатов; участие в разработке технической документации, осуществление контроля качества продукции в соответствии с требованиями санитарных, ветеринарных норм и правил; осуществление контроля за соблюдением экологической чистоты производственных процессов; участие в разработке новых видов продукции и технологий в области здорового питания населения на основе научных исследований; участие в подготовке проектно-технологической документации с учетом международного опыта. 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 35.03.07 «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции» 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 35.03.07

«Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции» составляет 4 года при очной форме обучения.

1.3.3 Трудоемкость ОПОП ВО

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

Таблица 1 – Распределение трудоемкости освоения ОПОП ВО по направлению подготовки 35.03.07 «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции», направленность (профиль) Управление качеством и безопасностью продуктов питания

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 183**	**198**	**7470**
	Обязательная часть, суммарно		*127*	*4572*
	Часть, формируемая участниками образовательных отношений, суммарно (включая элективные курсы по физической культуре)		*71*	*2898 (включая 342ч)*
Б2	**Практики**	**не менее 36**	**36**	**1296**
	Обязательная часть, суммарно		*12*	*432*
	Часть, формируемая участниками образовательных отношений, суммарно		*24*	*864*
Б3	**Государственная итоговая аттестация**	**не менее 6**	**6**	**216**
	Обязательная часть, суммарно	*6*	*6*	*216*
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 35.03.07 «Технология производства и переработки с.-х. продукции» 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 35.03.07 «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции»

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:

01 Образование и наука (в сфере научных исследований и разработки технологий,

направленных на решение комплексных задач по производству, хранению и переработке сельскохозяйственной продукции);

13 Сельское хозяйство (в сфере производства, хранения и переработки продукции растениеводства и животноводства);

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

40 Сквозные виды профессиональной деятельности в промышленности.

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 35.03.07 «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции» готовится к следующим типам задач профессиональной деятельности:

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

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

2.3 Задачи профессиональной деятельности выпускника

На основе ФГОС ВО по направлению подготовки 35.03.07 «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции» и с учетом традиций Университета и потребностей заинтересованных работодателей сформулированы основные задачи профессиональной деятельности выпускника для каждого типа задач профессиональной деятельности.

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

Область профессиональной деятельности (по Реестру Минтруда России)	Типы задач профессиональной деятельности	Задачи профессиональной деятельности	Объекты профессиональной деятельности (или области знания)
01 Образование и наука (в сфере научных исследований и разработки технологий, направленных на решение комплексных задач по производству, хранению и переработки сельскохозяйственной продукции)	Научно-исследовательский	**Задача 1.** Проведение научных исследований в области переработки продовольственного сырья и управления качеством продуктов питания	Сельскохозяйственные культуры и животные; технологии производства, хранения и переработки сельскохозяйственной продукции; оборудование перерабатывающих производств; сооружения и оборудование для хранения сельскохозяйственной продукции, качество продуктов питания.
13 Сельское хозяйство (в сфере производства, хранения и переработки продукции растениеводства и животноводства)	Производственно-технологический	**Задача 2.** Реализация технологических процессов производства, хранения и переработки продукции сельского хозяйства	Сельскохозяйственные культуры и животные; технологии производства, хранения и переработки сельскохозяйственной продукции; оборудование перерабатывающих производств; сооружения и оборудование для хранения сельскохозяйственной продукции, качество продуктов питания.
13 Сельское хозяйство (в сфере производства, хранения и пере-работки продукции растениеводства и животноводства) 40 Сквозные виды	Производственно-технологический	**Задача 3.** Оперативный менеджмент безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции на всех этапах ее производства и обращения на	Сельскохозяйственные культуры и животные; технологии производства, хранения и переработки сельскохозяйственной продукции; оборудование перерабатывающих производств; сооружения и оборудование для

профессиональной деятельности в промышленности 22 Пищевая промышленность, включая производство напитков и табака		рынке	хранения сельскохозяйственной продукции, качество продуктов питания.
13 Сельское хозяйство (в сфере производства, хранения и переработки продукции растениеводства и животноводства).	Организационно-управленческий	**Задача 4.** Оперативное управление производством продуктов питания	Сельскохозяйственные культуры и животные; технологии производства, хранения и переработки сельскохозяйственной продукции; оборудование перерабатывающих производств; сооружения и оборудование для хранения сельскохозяйственной продукции, качество продуктов питания.

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 35.03.07 «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции», направленность (профиль) Управление качеством и безопасностью продуктов питания выпускник должен обладать следующими компетенциями.

3.1. Универсальные компетенции выпускников и индикаторы их достижения.

В результате освоения ОПОП ВО по направлению подготовки 35.03.07 «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции», направленность (профиль) Управление качеством и безопасностью продуктов питания 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-1**$_{УК-1}$ Анализирует задачу, выделяя ее базовые составляющие, осуществляет декомпозицию задачи **ИД-2**$_{УК-1}$ Находит и критически анализирует информацию, необходимую для решения поставленной задачи. **ИД-3**$_{УК-1}$ Рассматривает возможные варианты решения задачи, оценивая их достоинства и недостатки **ИД-4**$_{УК-1}$ Грамотно, логично, аргументировано формирует собственные суждения и оценки. Отличает факты от мнений, интерпретаций, оценок и т. д. в рассуждениях других участников деятельности

Категория универсальных компетенций	Код и наименование универсальной компетенции	Код и наименование индикатора достижения универсальной компетенции
		ИД-5$_{УК-1}$ Определяет и оценивает последствия возможных решений задачи
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-1**$_{УК-2}$ Формулирует в рамках поставленной цели проекта совокупность взаимосвязанных задач, обеспечивающих ее достижение. Определяет ожидаемые результаты решения выделенных задач **ИД-2**$_{УК-2}$ Проектирует решение конкретной задачи проекта, выбирая оптимальный способ ее решения, исходя из действующих правовых норм и имеющихся ресурсов и ограничений **ИД-3**$_{УК-2}$ Решает конкретные задач проекта заявленного качества и за установленное время **ИД-4**$_{УК-2}$ Публично представляет результаты решения конкретной задачи проекта
Командная работа и лидерство	**УК-3.** Способен осуществлять социальное взаимодействие и реализовывать свою роль в команде	**ИД-1**$_{УК-3}$ Понимает эффективность использования стратегии сотрудничества для достижения поставленной цели, определяет свою роль в команде **ИД-2**$_{УК-3}$ Понимает особенности поведения выделенных групп людей, с которыми работает/взаимодействует, учитывает их в своей деятельности (выбор категорий групп людей осуществляется образовательной организацией в зависимости от целей подготовки – по возрастным особенностям, по этническому или религиозному признаку, социально незащищенные слои населения и т. п.). **ИД-3**$_{УК-3}$ Предвидит результаты (последствия) личных действий и планирует последовательность шагов для достижения заданного результата **ИД-4**$_{УК-3}$ Эффективно взаимодействует с другими членами команды, в т. ч. участвует в обмене информацией, знаниями и опытом, и презентации результатов работы команды
Коммуникация	**УК-4.** Способен осуществлять деловую коммуникацию в устной и письменной формах на государственном языке Российской Федерации и иностранном(ых) языке(ах)	**ИД-1**$_{УК-4}$ Выбирает на государственном и иностранном (-ых) языках коммуникативный приемлемый стиль делового общения, вербальные и невербальные средства взаимодействия с партнерами. **ИД-2**$_{УК-4}$ Использует информационно-коммуникационные технологии при поиске необходимой информации в процессе решения стандартных коммуникативных задач на государственном и иностранном (-ых) языках **ИД-3**$_{УК-4}$ Ведет деловую переписку, учитывая особенности стилистики официальных и неофициальных писем, социокультурные различия в формате корреспонденции на государственном и иностранном (-ых) языках. **ИД-4**$_{УК-4}$ Демонстрирует интегративные умения использовать диалогическое общение для сотрудничества в академической коммуникации общения: внимательно слушая и пытаясь понять суть идей других, даже если они противоречат собственным воззрениям; уважая высказывания других как в плане содержания, так и в плане формы; критикуя аргументировано и конструктивно, не задевая чувств других; адаптируя речь и язык жестов к ситуациям взаимодействия. **ИД-5**$_{УК-4}$ Демонстрирует умение выполнять перевод профессиональных текстов с иностранного (-ых) на государственный язык и обратно.
Межкультурное взаимодействие	**УК-5.** Способен воспринимать межкультурное разнообразие общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах	**ИД-1**$_{УК-5}$ Находит и использует необходимую для саморазвития и взаимодействия с другими информацию о культурных особенностях и традициях различных социальных групп. **ИД-2**$_{УК-5}$ Демонстрирует уважительное отношение к историческому наследию и социокультурным традициям различных социальных групп, опирающееся на знание этапов исторического развития России (включая основные события, основных исторических деятелей) в контексте мировой истории и ряда культурных традиций мира (в зависимости от среды и задач образования), включая мировые религии, философские и этические учения. **ИД-3**$_{УК-5}$ Умеет недискриминационно и конструктивно взаимодействовать с людьми с учетом их социокультурных особенностей в целях успешного выполнения профессиональных задач и усиления социальной интеграции.

Категория универсальных компетенций	Код и наименование универсальной компетенции	Код и наименование индикатора достижения универсальной компетенции
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-1УК-6** Применяет знание о своих ресурсах и их пределах (личностных, ситуативных, временных и т.д.), для успешного выполнения порученной работы. **ИД-2УК-6** Понимает важность планирования перспективных целей собственной деятельности с учетом условий, средств, личностных возможностей, этапов карьерного роста, временной перспективы развития деятельности и требований рынка труда. **ИД-3УК-6** Реализует намеченные цели деятельности с учетом условий, средств, личностных возможностей, этапов карьерного роста, временной перспективы развития деятельности и требований рынка труда. **ИД-4УК-6** Критически оценивает эффективность использования времени и других ресурсов при решения поставленных задач, а также относительно полученного результата. **ИД-5УК-6** Демонстрирует интерес к учебе и использует предоставляемые возможности для приобретения новых знаний и навыков
	УК-7. Способен поддерживать должный уровень физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности	**ИД-1УК-7** Поддерживает должный уровень физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности и соблюдает нормы здорового образа жизни **ИД-2УК-7** Использует основы физической культуры для осознанного выбора здоровьесберегающих технологий с учетом внутренних и внешних условий реализации конкретной профессиональной деятельности.
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-1УК-8** Обеспечивает безопасные и/или комфортные условия в повседневной жизни и в профессиональной деятельности. **ИД-2УК-8** Выявляет и устраняет проблемы, связанные с нарушениями техники безопасности на рабочем месте. **ИД-3УК-8** Осуществляет действия по предотвращению возникновения чрезвычайных ситуаций (природного и техногенного происхождения) в повседневной жизни и в профессиональной деятельности, в т.ч. с помощью средств защиты. **ИД-4УК-8** Готов принимать участие в спасательных и неотложных аварийно-восстановительных мероприятиях в случае возникновения чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов.
Экономическая культура, в том числе финансовая грамотность	**УК-9.** Способен принимать обоснованные экономические решения в различных областях жизнедеятельности	**ИД-1УК-9** Понимает базовые принципы функционирования экономики и экономического развития, цели и формы участия государства в экономике, методы личного экономического и финансового планирования, основные финансовые инструменты, используемые для управления личными финансами. **ИД-2УК-9** Способен анализировать информацию для принятия обоснованных экономических решений, применять экономические знания при выполнении практических задач. **ИД-3УК-9** Применяет методы личного экономического и финансового планирования для достижения текущих и долгосрочных финансовых целей, использует финансовые инструменты для управления личными финансами (личным бюджетом), контролирует собственные экономические и финансовые риски.
Гражданская позиция	**УК-10.** Способен формировать нетерпимое отношение к проявлениям экстремизма, терроризма, коррупционному поведению и противодействовать им в профессиональной деятельности	**ИД-1УК-10** Понимает значение основных правовых категорий, сущность коррупционного поведения, формы его проявления в различных сферах общественной жизни; **ИД-2УК-10** Способен анализировать, толковать и применять правовые нормы, обеспечивающие борьбу с коррупцией в различных областях жизнедеятельности и способы профилактики коррупции. **ИД-3УК-10** Владеет навыками работы с законодательными и другими нормативными правовыми актами. **ИД-4УК-10** Демонстрирует знание российского законодательства, а также антикоррупционных стандартов поведения, уважение к праву и закону. Идентифицирует и оценивает коррупционные риски,

Категория универсальных компетенций	Код и наименование универсальной компетенции	Код и наименование индикатора достижения универсальной компетенции
		проявляет нетерпимое отношение к коррупционному поведению.

3.2. Общепрофессиональные компетенции выпускников и индикаторы их достижения.

В результате освоения ОПОП ВО по направлению подготовки 35.03.07 «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции», направленность (профиль) Управление качеством и безопасностью продуктов питания выпускник должен обладать следующими общепрофессиональными компетенциями (таблица 4).

Таблица 4 – Общепрофессиональные компетенции и индикаторы их достижения

Код и наименование общепрофессиональной компетенции	Код и наименование индикатора достижения общепрофессиональной компетенции
ОПК-1 Способен решать типовые задачи профессиональной деятельности на основе знаний основных законов математических, естественнонаучных и общепрофессиональных дисциплин с применением информационно-коммуникационных технологий	**ИД-1опк-1** Использует основные законы естественнонаучных дисциплин для решения стандартных задач в области производства, переработки и хранения сельскохозяйственной продукции **ИД-2опк-1** Демонстрирует знание основных законов математических, естественнонаучных и общепрофессиональных дисциплин, необходимых для решения типовых задач в области производства, переработки и хранения сельскохозяйственной продукции **ИД-3опк-1** Применяет информационно-коммуникационные технологии в решении типовых задач в области производства, переработки и хранения сельскохозяйственной продукции
ОПК-2 Способен использовать нормативные правовые акты и оформлять специальную документацию в профессиональной деятельности	**ИД-1опк-2** Использует существующие нормативные документы по вопросам сельского хозяйства, нормы и регламенты проведения работ в области растениеводства и животноводства, оформляет специальные документы для осуществления производства, переработки и хранения продукции растениеводства и животноводства **ИД-2опк-2** Владеет методами поиска и анализа нормативных правовых документов, регламентирующих различные аспекты профессиональной деятельности в области сельского хозяйства **ИД-3опк-2** Соблюдает требования природоохранного законодательства Российской Федерации для осуществления производства, переработки и хранения продукции растениеводства и животноводства **ИД-4опк-2** Оформляет специальные документы для осуществления производства, переработки и хранения продукции растениеводства. **ИД-5опк-2** Ведет учетно-отчетную документацию по производству растениеводческой продукции, в том числе в электронном виде
ОПК-3 Способен создавать и поддерживать безопасные условия выполнения производственных процессов	**ИД-1опк-3** Создает безопасные условия труда, обеспечивает проведение профилактических мероприятий по предупреждению производственного травматизма и профессиональных заболеваний **ИД-2опк-3** Владеет методами поиска и анализа нормативных правовых документов, регламентирующих вопросы охраны труда в сельском хозяйстве **ИД-3опк-3** Выявляет и устраняет проблемы, нарушающие безопасность выполнения производственных процессов **ИД-4опк-3** Проводит профилактические мероприятия по предупреждению производственного травматизма и профессиональных заболеваний
ОПК-4 Способен реализовывать современные технологии и обосновывать их применение в профессиональной деятельности	**ИД-1опк-4** Обосновывает и реализует современные технологии производства сельскохозяйственной продукции **ИД-2опк-4** Использует справочные материалы для разработки производства и переработки сельскохозяйственной продукции **ИД-3опк-4** Обосновывает элементы системы технологии в области производства, переработки и хранения продукции растениеводства и животноводства
ОПК-5 Способен к участию в проведении экспериментальных исследований в профессиональной деятельности;	**ИД-1опк-5** Проводит экспериментальные исследования в области производства и переработки сельскохозяйственной продукции **ИД-2опк-5** Под руководством специалиста более высокой квалификации участвует в проведении экспериментальных исследований в области производства, переработки и хранения продукции растениеводства и

Код и наименование общепрофессиональной компетенции	Код и наименование индикатора достижения общепрофессиональной компетенции
	животноводства **ИД-3$_{ОПК-5}$** Использует классические и современные методы исследования в области производства, переработки и хранения продукции растениеводства и животноводства
ОПК-6 Способен использовать базовые знания экономики и определять экономическую эффективность в профессиональной деятельности	**ИД-1$_{ОПК-6}$** Демонстрирует базовые знания экономики в сфере сельскохозяйственного производства **ИД-2$_{ОПК-6}$** Способен обоснованно выбирать методы определения экономической эффективности применения технологических приемов в области производства, переработки и хранения сельскохозяйственной продукции в соответствии с задачами профессиональной деятельности. **ИД-3$_{ОПК-6}$** Определяет экономическую эффективность применения технологических приемов в области производства, переработки и хранения сельскохозяйственной продукции.
ОПК-7 Способен понимать принципы работы современных информационных технологий и использовать их для решения задач профессиональной деятельности.	**ИД-1$_{ОПК-7}$** Знает терминологию в области цифровой экономики и цифровых технологий и понимает принципы работы современных информационных технологий. **ИД-2$_{ОПК-7}$** Способен обоснованно выбирать современные информационные технологии в соответствии с задачами профессиональной деятельности. **ИД-3$_{ОПК-7}$** Применяет современные информационные технологий для решения задач профессиональной деятельности.

3.3. Профессиональные компетенции выпускников и индикаторы их достижения.

В результате освоения ОПОП ВО по направлению подготовки 35.03.07 «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции», направленность (профиль) Управление качеством и безопасностью продуктов питания выпускник должен обладать следующими общепрофессиональными компетенциями (таблица 5).

Таблица 5 – Профессиональные компетенции и индикаторы их достижения

Область профессиональной деятельности	Задача профессиональной деятельности	Код и наименование профессиональной компетенции	Код и наименование индикатора достижения профессиональной компетенции	Основание
Тип задач профессиональной деятельности: научно-исследовательский				
01 Образование и наука (в сфере научных исследований и разработки технологий, направленных на решение комплексных задач по производству, хранению и переработке сельскохозяйственной продукции);	**Задача 1.** Проведение научных исследований в области переработки продовольственного сырья и управления качеством продуктов питания	**ПК-1** Способен проводить научные исследования с использованием современных методов в области переработки продовольственного сырья и управления качеством продуктов питания	**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. **ИД-4$_{ПК-1}$** Применяет актуальную нормативную и методическую документацию в сфере интеллектуальной собственности. **ИД-5$_{ПК-1}$** Решает задачи, связанные с выбором способов использования и распоряжения правами на результаты интеллектуальной деятельности, и осуществляет распоряжение такими правами, включая введение таких прав в гражданский оборот	На основе анализа требований к профессиональным компетенциям, предъявляемых к выпускникам на рынке труда, обобщения отечественного, зарубежного опыта)
Тип задач профессиональной деятельности: производственно-технологический				
13 Сельское хозяйство (в сфере производства, хранения и	**Задача 2.** Реализация технологических процессов производства, хранения и	**ПК-2** Способен реализовывать технологии производства, хранения и	**ИД-1$_{ПК-2}$** Использует нормативную и техническую документацию, регламенты, нормы и правила в производственном процессе;	На основе анализа требований к профессиональным

Область профессиональной деятельности	Задача профессиональной деятельности	Код и наименование профессиональной компетенции	Код и наименование индикатора достижения профессиональной компетенции	Основание
переработки продукции растениеводства и животноводства).	переработки продукции сельского хозяйства	переработки продукции сельского хозяйства	**ИД-2$_{ПК-2}$** Организовывает входной и технологический контроль качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции для организации рационального ведения технологического процесса производства в целях разработки мероприятий по повышению его эффективности; **ИД-3$_{ПК-2}$** Обосновывает нормы расхода сырья и вспомогательных материалов при производстве продукции; **ИД-4$_{ПК-2}$** Владеет методами контроля режимов хранения и определения качества сельскохозяйственной продукции	компетенциям, предъявляемых к выпускникам на рынке труда, обобщения отечественного, зарубежного опыта и с учетом
13 Сельское хозяйство (в сфере производства, хранения и пере-работки продукции растениеводства и животноводства) 40 Сквозные виды профессиональной деятельности в промышленности м	**Задача 3.** Оперативный менеджмент безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке	**ПК-3** Способен осуществлять контроль качества и безопасность сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки	**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 сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки **ИД-3$_{ПК-3}$** Владеет навыками проведения лабораторных испытаний сельскохозяйственного сырья пищевой продукции	На основе анализа требований к профессиональным компетенциям, предъявляемых к выпускникам на рынке труда, обобщения отечественного, зарубежного опыта и с учетом профессионального стандарта «Специалист по качеству продукции» (40.062)
22 Пищевая промышленность, включая производство напитков и табака 40 Сквозные виды профессиональной деятельности в промышленности		**ПК-4** Способен осуществлять работы по ведению интегрированной системы менеджмента безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке	**ИД-1$_{ПК-4}$** Применяет актуальную национальную и международную нормативную документацию в области управления качеством производства продукции; **ИД-2$_{ПК-4}$** Применяет основные методы управления качеством и квалиметрические методы при производстве продукции; **ИД-3$_{ПК-4}$** Анализируете дефекты, вызывающие ухудшение качественных и количественных показателей продукции на стадии производства продукции, выявляет причины их возникновения и разрабатывает корректирующие действия по их устранению. **ИД-4$_{ПК-4}$**Анализирует результаты и составляет отчет по проведению корректирующих	На основе анализа требований к профессиональным компетенциям, предъявляемых к выпускникам на рынке труда, обобщения отечественного, зарубежного опыта и с учетом профессионального

Область профессиональной деятельности	Задача профессиональной деятельности	Код и наименование профессиональной компетенции	Код и наименование индикатора достижения профессиональной компетенции	Основание
			действий по устранению дефектов, вызывающих ухудшение качественных и количественных показателей продукции на стадии производства продукции; **ИД-5**$_{\text{ПК-4}}$ Анализирует данные по испытаниям готовых изделий	стандарта «Специалист по качеству продукции» (40.062) 22.007 «Специалист по безопасности, прослеживаемости и качеству пищевой продукции на всех этапах ее производства»
		ПК-5 Способен разрабатывать системы мероприятий по повышению эффективности технологических процессов производства высококачественной безопасной прослеживаемой пищевой продукции	**ИД-1**$_{\text{ПК-5}}$ Применяет актуальную национальную и международную нормативную документацию в области управления качеством продукции на различных этапах жизненного цикла продукции. **ИД-2**$_{\text{ПК-5}}$ Применяет методы квалиметрического анализа при проектировании продукции. **ИД-3**$_{\text{ПК-5}}$ Осуществляет сбор и обработку данных по показателям качества, характеризующим разрабатываемую и выпускаемую продукцию для различных этапов жизненного цикла; **ИД-4**$_{\text{ПК-5}}$ Составляет отчеты по показателям качества, характеризующим разрабатываемую и выпускаемую продукцию	
Тип задач профессиональной деятельности: организационно-управленческий				
13 Сельское хозяйство (в сфере производства, хранения и переработки продукции растениеводства и животноводства).	**Задача 4.** Оперативное управление производством продуктов питания	**ПК-6** Руководит организационно-управленческой деятельностью, организует рациональное использование основных видов ресурсов	**ИД-1**$_{\text{ПК-6}}$ Выбирает оптимальные методы организации работы коллектива подразделения сельскохозяйственного предприятия. Планирует и организует работу коллектива подразделения перерабатывающих и пищевых предприятий **ИД-2**$_{\text{ПК-6}}$ Принимает организационные управленческие решения по реализации технологий производства, хранения и переработки сельскохозяйственной продукции **ИД-1**$_{\text{ПК-1}}$ Осуществляет контроль за соблюдением технологической и трудовой дисциплины **ИД-1**$_{\text{ПК-6}}$ Выбирает оптимальные способы организации производства, хранения и переработки сельскохозяйственной продукции **ИД-2**$_{\text{ПК-6}}$ Определяет экономическую эффективность производства, хранения и переработки сельскохозяйственной продукции	На основе анализа требований к профессиональным компетенциям, предъявляемых к выпускникам на рынке труда, обобщения отечественного, зарубежного опыта

Матрица компетенций, реализуемых по направлению подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции и индикаторы достижения компетенций, представлены в приложении В.

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

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

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

Программные документы интегрирующего, междисциплинарного и сквозного характера, обеспечивающие целостность компетентностно-ориентированной ОПОП, регламентирующие образовательный процесс по ОПОП в целом в течение всего нормативного срока ее освоения включает в себя учебный план и календарный учебный график. При проектировании программных документов использованы ФГОС ВО по направлению подготовки 35.03.07 «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции», профессиональные стандарты 40.010 22.007 «Специалист по безопасности, прослеживаемости и качеству пищевой продукции на всех этапах ее производства», 40.062 «Специалист по качеству продукции» накопленный в вузе опыт образовательной и научной деятельности, а также потенциал сложившихся научно-педагогических / творческих школ вуза, запросы профильных организаций.

4.1.1 Календарный учебный график

График подготовки бакалавра по направлению 35.03.07 «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции» профиля «Управление качеством и безопасностью продуктов питания» разработан в соответствии с требованиями ФГОС ВО и размещен на первой странице учебного плана (приложение Г).

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

Трудоемкость ОПОП ВО подготовки бакалавров по направлению подготовки 35.03.07 «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции», продолжительностью 4 года (208 недель) –240 зачетных единиц (з.е.).

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

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

При разработке графика учебного процесса по ОПОП ВО по направлению подготовки 35.03.07 «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции» учтены трудоемкость практики и государственной итоговой аттестации выпускника, включающей подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты выпускной квалификационной работы.

Продолжительность этих видов учебной работы:

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

- 1 неделя практики выражается 1,5 зачетной единицы;
- 1 семестровый экзамен выражается 1 зачетной единицей (три дня подготовки и один день на экзамен);
- трудоемкость итоговой аттестации рассчитывается исходя из количества отведенных на нее недель: 1 неделя соответствует 1,5 зачетной единицы.

4.1.2 Компетентностно-ориентированный учебный план

Компетентностно-ориентированный учебный план по направлению подготовки 35.03.07 «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции» профиля «Управление качеством и безопасностью продуктов питания» составлен с учетом общих требований к условиям реализации ОПОП, сформулированными в ФГОС по направлению подготовки 35.03.07 «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции» (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 ФГОС ВО Красноярский ГАУ. Содержание части, формируемой участниками образовательных отношений сформировано в соответствии с реализуемым профилем «Управление качеством и безопасностью продуктов питания».

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 35.03.07 «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции» включает три блока.

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

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

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

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

Дисциплины по физической культуре и спорту реализуются в рамках: обязательной части Блока 1 «Дисциплины» в объеме 72 академических часа (2 з.е) в очной форме обучения; элективных

дисциплин в объеме 342 академических часа. 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 профиля.

При реализации ОПОП по направлению подготовки 35.03.07 «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции» ФГБОУ ВО Красноярский ГАУ обеспечивает обучающимся возможность освоения факультативных (необязательных для изучения при освоении образовательной программы) и элективных (избираемых в обязательном порядке) дисциплин (модулей) в порядке, установленном локальным нормативным актом ФГБОУ ВО Красноярский ГАУ. Избранные обучающимся элективные дисциплины (модули) являются обязательными для освоения. Факультативные и элективные дисциплины (модули), а также специализированные адаптационные дисциплины (модули) включены в вариативную часть учебного плана по направлению подготовки 35.03.07 «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции».

Факультативные дисциплины установлены дополнительно к ОПОП с учетом профиля подготовки и являются необязательными для изучения студентами. При реализации ОПОП по направлению подготовки 35.03.07 «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции» трудоемкость факультативных дисциплин составляет 2 зачетные единицы, и не входит в суммарную трудоемкость ОПОП

Анализ учебного плана показывает: учебный план, и бюджет времени соответствует структуре ОПОП ВО; максимальный объем учебной нагрузки обучающихся составляет не более 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 35.03.07 «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции» не менее 2 зачетных единиц.

Объем аудиторной контактной работы обучающихся с преподавателем в неделю при освоении основной профессиональной образовательной программы в соответствии с п. 2.5 «Положения о контактной работе обучающихся с педагогическими работниками и (или) лицами, привлекаемыми к реализации образовательных программ на иных условиях ФГБОУ ВО Красноярский» по очной форме обучения находится в пределах от 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 35.03.07 «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции» включают рабочие программы учебных курсов, предметов, дисциплин (модулей), программы учебных и производственных практик с учетом приобретения всеми

учебными курсами, предметами, дисциплинами (модулями), практиками и др. соответствующей компетентностной ориентации.

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

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

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

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

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

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

С целью формирования и развития профессиональных навыков обучающихся при разработке учебных программ предусмотрено использование в учебном процессе активных и интерактивных форм проведения занятий (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.

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

4.2.2 Практическая подготовка обучающихся

Организация образовательной деятельности при освоении ОПОП по направлению подготовки 35.03.07 «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции» направленности (профиля) «Управление качеством и безопасностью продуктов питания» 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 35.03.07 «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции»

направленности (профиля) «Управление качеством и безопасностью продуктов питания» практическая подготовка предусматривает участие обучающихся в выполнении отдельных элементов работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью, и организуется в рамках:

- проведения практических занятий по дисциплинам:
  - Метрология при производстве и переработке сельскохозяйственной продукции (10 часов);
  - Маркировка и упаковка продовольственных товаров (6 часов);
  - Стандартизация и сертификация сельскохозяйственной продукции (10 часов);
  - Технологии перерабатывающих и пищевых производств (10 часов);
  - Управление качеством и безопасностью продуктов питания (20 часов);
  - Идентификация и фальсификация продуктов питания (4 часа);
  - Таможенная экспертиза продовольственных товаров (4 часа);
- проведения лабораторных работ по дисциплинам:
  - Технологии производства продукции животноводства (10 часов);
  - Технологии производства продукции растениеводства (10 часов);
  - Технологии продуктов питания животного происхождения (8 часов);
  - Технологии продуктов питания из растительного сырья (8 часа);
  - Органолептический и физико-химический анализ продовольственного сырья и продуктов питания (20 часов);
  - Безопасность сельскохозяйственного сырья и продуктов питания (6 часов);
  - Инструменты анализа данных (4 часа);
  - Расчет и испытание сроков годности пищевой продукции (10 часов);
  - Экспертиза и оценка товаров растительного происхождения (10 часа);
  - Экспертиза и оценка товаров животного происхождения (10 часа);
- выполнения курсовых работ по дисциплинам:
  - Безопасность сельскохозяйственного сырья и продуктов питания (6 часов);
  - Технологии продуктов питания животного происхождения (6 часов);
  - Технологии продуктов питания из растительного сырья (6 часов);
  - Товароведение и экспертиза товаров (10 часов);
  - Управление качеством и безопасностью продуктов питания (10 часов);
  - Экономика и организация производства сельскохозяйственных и пищевых предприятий (6 часов).

В ходе лабораторных работ, практических занятий и выполнения курсовых работ обучающиеся под руководством преподавателя выполняют самостоятельно одно или несколько заданий в соответствии с содержанием учебного материала, направленные на формирование навыков выполнения работ в рамках профессиональной деятельности.

При проведении практик практическая подготовка организуется путем непосредственного выполнения обучающимися определенных видов работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью в ФГБОУ ВО Красноярский ГАУ или профильных организациях - на основании действующих (заключенных до 22 сентября 2020 г.) договоров на проведение практики обучающихся и договоров о практической подготовке обучающихся.

В соответствии с ФГОС ВО ОПОП по направлению подготовки35.03.07 «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции» профиля «Управление качеством и безопасностью продуктов питания» Блок 2 «Практики» ОПОП является обязательным и представляет собой вид учебных занятий, непосредственно ориентированных на профессионально-практическую подготовку обучающихся.

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

В процессе обучения студенты по направлению подготовки 35.03.07 «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции» профиля «Управление качеством и безопасностью продуктов питания» последовательно проходят следующие ***типы учебной практики***: ознакомительная (рассредоточенная), ознакомительная практика (в том числе получение первичных

навыков научно-исследовательской работы), технологическая практика (рассредоточенная), технологическая практика. И следующие ***типы производственной практики***: технологическую практику, научно-исследовательскую работу (рассредоточенная), преддипломную практику (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 учебными практиками осуществляют руководители практик от обучающего учреждения. Руководство производственными практиками осуществляют руководители практик от обучающего учреждения и предприятия, на котором студент проходит практику. Руководитель практики от вуза обеспечивает научно-методическое руководство и контроль выполнения плана практики; руководитель практики от предприятия организует проведение практики студентов в полном соответствии с согласованной программой и планом прохождения практики. По итогам учебных практик выставляется зачет на основе результатов проделанной в процессе прохождения практики работы. По итогам производственных практик студент должен представить и защитить отчет в сроки, установленные вузом.

Базы практик по направлению подготовки 35.03.07 «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции» профиля «Управление качеством и безопасностью продуктов питания» отражены в приложении Ж.

5 Ресурсное обеспечение ОПОП ВО по направлению подготовки 35.03.07 «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции»

Ресурсное обеспечение ОПОП ВО по направлению подготовки 35.03.07 «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции» формируется на основе требований к условиям реализации основных профессиональных образовательных программ высшего образования, определяемых ФГОС ВО по направлению подготовки 35.03.07 «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции», с учетом особенностей, связанных с реализуемым профилем «Управление качеством и безопасностью продуктов питания».

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

Основная профессиональная образовательная программа высшего образования по направлению подготовки 35.03.07 «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции» 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 35.03.07 «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции» обучающиеся в течение всего периода обучения обеспечены индивидуальным неограниченным доступом к электронно-библиотечным системам (ЭБС) и к электронной информационно-образовательной среде организации.

Электронно-библиотечная система, содержит издания по основным изучаемым дисциплинам и сформированной, по согласованию с правообладателями, учебной и учебно-методической литературой. ЭБС обеспечивает возможность индивидуального доступа для каждого обучающегося из любой точки, в которой имеется доступ к сети Интернет. Оперативный обмен информацией с отечественными и зарубежными вузами и организациями осуществляется с соблюдением требований законодательства 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.sfukras.ru/. Информационные справочные системы: Справочно-правовая система КонсультантПлюс - http://www.consultant.ru/, Информационно-аналитическая система «Статистика» - http://www.ias-stat.ru/.

Используемое программное обеспечение лицензировано.

Электронная информационно-образовательная среда организации обеспечивает:

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

В случае отсутствия электронных изданий по дисциплинам библиотечный фонд укомплектован печатными изданиями из расчета не менее 0,25 экземпляров каждого из изданий основной литературы, перечисленной в рабочих программах дисциплин (модулей), практик, на одного обучающегося из числа лиц, одновременно осваивающих соответствующую дисциплину (модуль), проходящих соответствующую практику.

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

5.2 Кадровое обеспечение ОПОП ВО

В соответствии с ФГОС при реализации ОПОП ВО программы бакалавриата по направлению 35.03.07 «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции» направленность (профиль) Управление качеством и безопасностью продуктов питания 89 % (требование стандарта не менее 60 %) численности педагогических работников, участвующих в реализации программы бакалавриата, и лиц, привлекаемых к реализации программы бакалавриата на иных условиях (исходя из количества замещаемых ставок, приведенного к целочисленным значениям), ведут научную, учебно-методическую и (или) практическую работу, соответствующую профилю преподаваемой дисциплины (модуля).

Доля работников (в приведенных к целочисленным значениям ставок) из числа руководителей и (или) работников иных организаций, осуществляющими трудовую деятельность в профессиональной сфере, соответствующей профессиональной деятельности, к которой готовятся выпускники (иметь стаж работы в данной профессиональной сфере не менее 3 лет), в общем числе работников, реализующих программу бакалавриата, составляет 6,7 % (требование стандарта не менее 5 %).

Доля педагогических работников и лиц, привлекаемых к образовательной деятельности на иных условиях (исходя из количества замещаемых ставок, приведенного к целочисленным значениям), имеющих ученую степень (в том числе ученую степень, полученную в иностранном

государстве и признаваемую в Российской Федерации) и (или) ученое звание (в том числе ученое звание, полученное в иностранном государстве и признаваемое в Российской Федерации) составляет 75,4 % (требование стандарта не менее 60 %).

Сведения о кадровом обеспечении ОПОП ВО по направлению 35.03.07 «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции» приведены в приложении М.

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

Основные материально-технические условия для реализации образовательного процесса в Университете в соответствии с ОПОП ВО по направлению подготовки 35.03.07 «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции», обеспечивают проведение всех видов дисциплинарной и междисциплинарной подготовки, лабораторной, практической и научно-исследовательской работы обучающихся, предусмотренных учебным планом вуза и соответствуют действующим санитарным и противопожарным правилам и нормам.

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

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

Материально-техническое обеспечение ОПОП ВО по направлению подготовки 35.03.07 «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции» представлено в приложении Н.

5.4 Финансовое обеспечение реализации ОПОП ВО

Финансовое обеспечение реализации программы бакалавриата по направлению подготовки 35.03.07 «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции», 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 науки и высшего образования Российской Федерации.

6 Характеристики среды института, обеспечивающие развитие универсальных компетенций выпускников

6.1 Характеристика воспитательной работы

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

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

- формируются молодежные сообщества (флагманские программы) и молодежные общественные организации, развиваются механизмы поддержки молодежных инициатив, повышается роль Объединенного совета обучающихся (ОСО) в различных сферах студенческой жизни;
- успешно реализуется программа обучения актива самоуправления обучающихся «Я-лидер!», как форма привлечения молодежных лидеров и продвижения их для трансляции системы ценностей;

– реализуются социально значимые проекты, направленные на создание позитивного образа сельских территорий, жителей села, реализации и вовлечению молодежи в государственные программы поддержки молодых специалистов.

Отделом социально-психологической работы и инклюзивного образования:

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

В культурно-досуговом центре:

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

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

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

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

– вовлечение обучающихся в общественную, научную, социокультурную жизнь университета, Красноярского края, России;
– поддержка общественно значимых молодежных инициатив, общественно полезной, проектной деятельности молодежи;
– развитие моделей и программ лидерской подготовки молодежи;
– развитие межвузовских связей;
– выявление, продвижение, поддержка активности и достижений в научной, общественной, творческой и спортивной сферах;
– вовлечение в полноценную студенческую жизнь молодых людей, которые испытывают проблемы с интеграцией в обществе, – инвалидов, лиц с ограниченными возможностями здоровья, детей – сирот и детей, оставшихся без попечения родителей;

- помощь в адаптации несовершеннолетних студентов к новым условиям обучения и проживания в общежитиях, включение в жизнь вуза; организация досуга несовершеннолетних, их вовлечение в систему самоуправления, работу спортивных секций и клубов, творческих студенческих объединений;
- поддержка талантливой молодежи;
- поддержка молодых семей;
- социальная защита;
- содействие занятости и трудоустройству;
- обеспечение условий для охраны здоровья, формирования здорового образа жизни;
- профилактика и противодействие распространению экстремизма, преступности и наркомании в молодежной среде;
- гражданское и патриотическое воспитание молодежи;
- художественно-эстетическое воспитание,
- развитие самоуправления, позитивных молодежных организаций и объединений;
- информационное сопровождение реализации молодежной политики.

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

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

6.2 Характеристика обеспечения социально-бытовых условий

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

В структуре ФГБОУ ВО Красноярский ГАУ имеется комбинат питания.

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

- Столовая на пр. Мира 90, посадочных мест - 60.
- Столовая на пр. Свободном 70, посадочных мест - 70.
- Столовая на ул. Елены Стасовой 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. Елены Стасовой, 44 «И»), выделена и оборудована стоянка автотранспортных средств для лиц с инвалидностью, оборудован пандус с поручнями, установлена тактильная предупреждающая плитка, контрастная тактильная фасадная табличка с наименованием образовательного учреждения и основной информацией, дублированной рельефно-точечным шрифтом Брайля, промаркированы габариты дверных проемов, смонтированы системы вызова помощи персонала (кнопка вызова помощника, приемное устройство). Обеспечена доступность фойе помещений и путей следования: установлен информационный сенсорный терминал, тактильная предупреждающая плитка, контрастной маркировкой промаркированы двери, индукционными системами для слабослышащих оборудована вахта охраны, установлены тактильные мнемосхемы, таблички на кабинеты, знаки доступности размещены согласно СП 59.13330.2020, ширина коридоров соответствует требованиям для передвижения инвалидов на кресло-колясках. Для передвижения представителей МГН в вертикальных коммуникациях приобретен мобильный гусеничный лестничный подъемник T09 Roby. Адаптированы лестничные марши: ступени промаркированы противоскользящей контрастной разметкой, смонтированы двойные пристенные поручни, для удобного ориентирования размещены тактильные пиктограммы с номерами этажей. В здании функционирует лифт, оборудованный знаками доступности. На объекте предусмотрено специальное место для отдыха/ожидания собаки-поводыря: оборудована клетка с возможностью фиксации свободного поводка, миска, поилка и подстилка. Санитарно-гигиеническое помещение оснащено специальной сантехникой: раковина и унитаз оборудованы двойными поручнями для инвалидов, системами вызова помощи персонала,

крючками для костылей, дверными доводчиками для инвалидов с задержкой закрытия 30 сек.

В учебных аудиториях оборудованы специальные рабочие места для обучающихся, передвигающихся на кресло-колясках, с увеличенным полем рабочей поверхности, с учетом подъезда и разворота кресло-коляски, увеличения ширины прохода между рядами столов, замену двухместных столов на одноместные. Учебные аудитории оборудованы специализированной техникой: джойстиками, для инвалидов с нарушениями опорно-двигательного аппарата, индукциями и радиооборудованием для слабослышащих, компьютерами с программами чтения текста с экрана и голосовыми помощниками, контрастными и сенсорными клавиатурами, видеоувеличителями для слабовидящих.

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

В учебных аудиториях оборудованы специальные рабочие места для обучающихся, передвигающихся на кресло-колясках, с увеличенным полем рабочей поверхности, с учетом подъезда и разворота кресло-коляски, увеличения ширины прохода между рядами столов, замену двухместных столов на одноместные. Учебные аудитории оборудованы специализированной техникой: джойстиками, для инвалидов с нарушениями опорно-двигательного аппарата, индукциями и радиооборудованием для слабослышащих, компьютерами с программами чтения текста с экрана и голосовыми помощниками, контрастными и сенсорными клавиатурами, видеоувеличителями для слабовидящих.

Обеспечена доступность входной группы научной библиотеки ФГБОУ ВО Красноярский ГАУ (ул. Елены Стасовой, 44 «Г»), смонтирован пандус, установлена контрастная тактильная фасадная табличка с наименованием образовательного учреждения и основной информацией, дублированной рельефно-точечным шрифтом Брайля, системы вызова помощи персонала (кнопка вызова помощника). Обеспечена доступность фойе помещений и путей следования: индукционными системами для слабослышащих оборудована вахта охраны, знаки доступности размещены согласно СП 59.13330.2020, ширина коридоров соответствует требованиям для передвижения инвалидов на кресло-колясках. Для передвижения представителя МГН в вертикальных коммуникациях приобретен мобильный гусеничный лестничный подъемник T09 Roby, адаптированы лестничные марши, ступени промаркированы контрастной разметкой. Санитарно-гигиеническое помещение оснащено специальной сантехникой: раковина и унитаз оборудованы двойными поручнями для инвалидов, системами вызова помощи, крючками для костылей.

В информационно-ресурсном центре (ауд. 1-06) оборудованы техническими средствами учебные аудитории: джойстиками для инвалидов с нарушениями опорно-двигательного аппарата, индукциями и радиооборудованием для слабослышащих, контрастными и сенсорными клавиатурами, видеоувеличителями для слабовидящих.

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

джойстиками, для инвалидов с нарушениями опорно-двигательного аппарата, индукциями и радиооборудованием для слабослышащих, компьютерами с программами чтения текста с экрана и голосовыми помощниками, контрастными и сенсорными клавиатурами, видеоувеличителями для слабовидящих.

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

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

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

В соответствии с п. 4 «Порядка разработки и утверждения основных профессиональных образовательных программ высшего образования ФГБОУ ВО Красноярский ГАУ бакалавриат по направлению подготовки 35.03.07 «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции»- оценка качества освоения обучающимися основных профессиональных образовательных программ включает текущий контроль успеваемости, промежуточную и государственную итоговую аттестацию обучающихся.

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

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

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

Фонды оценочных средств могут включать: вопросы и типовые задания для практических занятий, лабораторных и контрольных работ, коллоквиумов; тестовые задания и компьютерные тестирующие программы по дисциплине по всем дидактическим единицам; примерную тематику курсовых работ / проектов, рефератов; перечень вопросов к экзамену/зачету; перечень и содержание значимых кейсов (компетентностно-ориентированных заданий); перечень и сценарии деловых игр; перечень тем курсовых проектов (работ); перечень тем учебных проектов; перечень тем научно-исследовательских работ; перечень тем выпускных квалификационных работ; комплексные оценочные средства (аттестационно-педагогические измерительные мате-риалы); контрольные работы, 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; летняя - в 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 35.03.07 «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции» 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 направлена на решение профессиональных задач. Выпускная квалификационная работа должна быть представлена в форме рукописи (пояснительная записка) и иллюстративного материала (чертежей, таблиц, графиков, рисунков). При выполнении выпускной квалификационной работы, обучающиеся должны показать свою способность и умение, опираясь на полученные знания, умения и сформированные универсальные, общепрофессиональные и профессиональные компетенции, самостоятельно решать на современном уровне задачи своей профессиональной деятельности, профессионально излагать специальную информацию, научно аргументировать и защищать свою точку зрения.

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

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

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

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

бакалавра.

8.3 Мониторинг качества освоения обучающимися основной профессиональной образовательной программы по направлению подготовки 35.03.07 «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции» направленности (профилю) Управление качеством и безопасностью продуктов питания

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

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

К внутренним оценочным процедурам и инструментам относятся:

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

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

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

Для обеспечения качества подготовки обучающихся в ФГБОУ ВО Красноярский ГАУ разработана, внедрена и сертифицирована система менеджмента качества (СМК), гарантирующая качество предоставляемых образовательных услуг и научно-исследовательских разработок, что подтверждает Сертификат системы сертификации Русского Регистра № 24:0280.026 от 05.04.2024 г.

В 2023 г. образовательная программа прошла профессионально-общественную аккредитацию до 21 декабря 2029 г. свидетельство национального центра профессионально-общественной аккредитации рег. № 1341-08-А175.2 от 21.12.2023г.

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;
- Положение о порядке перевода из одного ВУЗа РФ в другой и перехода с одной образовательной программы на другую;
- Порядок организации и проведения государственной итоговой аттестации (по образовательным программам среднего профессионального образования и высшего образования (программ бакалавриата, специалитета, магистратуры));
- Положение о самостоятельной работе обучающихся;
- Положение об инклюзивном образовании;
- Положение о контактной работе обучающихся с преподавателем;

- Положение об организации и проведении факультативных и элективных дисциплин (модулей) при реализации образовательных программ высшего образования (бакалавриата, специалитета, магистратуры);
- Положение об организации образовательного процесса с применением электронного обучения и дистанционных образовательных технологий;
- Положение о функционировании электронной информационно-образовательной среды;
- Положение о портфолио обучающихся;
- Положение об учебно-методическом комплексе по дисциплине;
- Положение о фонде оценочных средств;
- Положение о формах, средствах, методах обучения и др.

Все нормативные документы 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 35.03.07 «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции» прошла согласование с представителями работодателей. Экспертные заключения представлены в приложении С.

Лист регистрации изменений

ОПОП ВО по направлению подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции, направленность (профиль) Управление качеством и безопасностью продуктов питания

Дополнения и изменения на 2024/2025 учебный год

В ОПОП внесены следующие изменения:

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

Изменения в ОПОП ВО по направлению подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции, направленность (профиль) Управление качеством и безопасностью продуктов питания рассмотрены и утверждены на заседании методической комиссии Института пищевых производств (ИПП)

Протокол № 7 от «18» марта 2024 г.

Председатель методической комиссии ИПП Кох Д.А.

ОПОП ВО рассмотрена на заседании Совета института ПП

Протокол № 7 от «18» марта 2024 г.

Председатель Ученого совета ИПП Чаплыгина И.А.

Лист регистрации изменений

ОПОП ВО по направлению подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции, направленность (профиль) Управление качеством и безопасностью продуктов питания

Дополнения и изменения на 2025 /2026 учебный год

В ОПОП внесены следующие изменения:

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

Изменения в ОПОП ВО по направлению подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции, направленность (профиль) Управление качеством и безопасностью продуктов питания 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 института ПП

Протокол № 7 от «24» марта 2025 г

Председатель Ученого совета ИПП Чаплыгина И.А.

Лист регистрации изменений

ОПОП ВО по направлению подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции, направленность (профиль) Управление качеством и безопасностью продуктов питания

Дополнения и изменения на 2026 /2027 учебный год

В ОПОП внесены следующие изменения:

- Внесены изменения в раздел 1, подраздел 1.2.
- Внесены ежегодные обязательные обновления в рабочие программы дисциплин в соответствии с ФГОС.
- Обновлены справка о кадровом обеспечении, сведения об обеспеченности образовательного процесса специализированным и лабораторным оборудованием.
- Обновлен перечень лицензионного программного обеспечения.
- Обновлен список литературы учебными и учебно-методическими изданиями, электронными образовательными ресурсами.

Изменения в ОПОП ВО по направлению подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции, направленность (профиль) Управление качеством и безопасностью продуктов питания 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 института ПП

Протокол № 7 от «26» февраля 2026 г

Председатель Ученого совета ИПП Чаплыгина И.А.

ЭКСПЕРТНОЕ ЗАКЛЮЧЕНИЕ

на основную профессиональную образовательную программу высшего образования по направлению подготовки
35.03.07 «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции» направленность (профиль) «Управление качеством и безопасностью продуктов питания»

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

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

Основная профессиональная образовательная программа по направлению подготовки 35.03.07 «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции» направленность (профиль) «Управление качеством и безопасностью продуктов питания» представляет собой систему учебно-методических документов, регламентирующих цели, ожидаемые результаты, содержание, условия и технологии реализации образовательного процесса, систему оценки качества подготовки выпускника.

В основной профессиональной образовательной программы представлены основные положения, нормативные документы, общая характеристика выпускника и требования к поступающему на обучение. Дана характеристика профессиональной деятельности выпускника ОПОП по направлению подготовки 35.03.07 «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции» направленность (профиль) «Управление качеством и безопасностью продуктов питания». Приведены область, объекты, виды и задачи профессиональной деятельности выпускника.

Представлены компетенции выпускника и перечень документов, регламентирующих содержание и организацию образовательного процесса при реализации основной профессиональной образовательной программы бакалавров по направлению подготовки 35.03.07 «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции» (календарный учебный график, компетентсностно-ориентированный учебный план, учебный план подготовки бакалавра, рабочие программы учебных курсов, предметов, дисциплин, практика обучающихся, календарный план воспитательной работы и рабочая программа воспитания).

Рассмотрены сведения о фактическом ресурсном обеспечении основной профессиональной образовательной программы бакалавров по направлению подготовки 35.03.07 «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции» в ФГБОУ ВО Красноярский ГАУ.

В институте пищевых производств создана материально-техническая, методическая и технологическая база для эффективной реализации основной образовательной программы бакалавриата по направлению подготовки 35.03.07 «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции» направленность (профиль) «Управление качеством и безопасностью продуктов питания».

Приводятся нормативно-методические системы оценки качества освоения обучающимися основной профессиональной образовательной программы по направлению подготовки (текущий контроль успеваемости, промежуточная аттестация и итоговая государственная аттестация выпускников). Сформированы нормативно-методические документы и материалы, обеспечивающие качество подготовки бакалавров по направлению 35.03.07 «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции» направленность (профиль) «Управление качеством и безопасностью продуктов питания».

Основная профессиональная образовательная программа по направлению 35.03.07 «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции» направленность (профиль) «Управление качеством и безопасностью продуктов питания» обеспечена практико-ориентированными технологиями, инновационными методиками обучения и оценки формируемых компетенций. Предусматривает использование модульно-рейтинговой системы оценки успеваемости обучающихся, включение в состав ГЭК представителей работодателей.

Таким образом, основная профессиональная образовательная программа высшего образования по направлению подготовки 35.03.07 «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции», реализуемая в институте пищевых производств Красноярского государственного аграрного университета соответствует требованиям стандарта и требованиям рынка труда.

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

Экспертное заключение

на основную профессиональную образовательную программу высшего образования по направлению подготовки бакалавров

35.03.07 «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции» направленность (профиль) «Управление качеством и безопасностью продуктов питания»

Основная профессиональная образовательная программа высшего образования, реализуемая в ФГБОУ ВО Красноярский ГАУ по направлению подготовки бакалавров 35.03.07 «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции» направленность (профиль) «Управление качеством и безопасностью продуктов питания» разработана на основе ФГОС ВО по направлению подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции (уровень бакалавриата) утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 17 июля 2017 г, № 669, а также с учетом профессиональных стандартов 40.010 «Специалист по техническому контролю качества продукции», 40.062 «Специалист по качеству продукции», 13.017 «Агроном».

Представленная основная профессиональная образовательная программа по направлению подготовки 35.03.07 «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции» направленность (профиль) «Управление качеством и безопасностью продуктов питания» представляет собой систему учебно-методических документов, регламентирующих цели, ожидаемые результаты, содержание, условия и технологии реализации образовательного процесса, систему оценки качества подготовки выпускника.

Объем основной профессиональной образовательной программы составляет 240 зачетных единиц и включает блоки дисциплин (модулей) обязательной части и части формируемой образовательной организацией, учебные и производственные практики, государственную итоговую аттестацию.

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

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

Материально-техническая, методическая и технологическая база, созданная в институте пищевых производств, позволяет эффективно осуществлять подготовку по основной профессиональной образовательной программе бакалавриата по направлению подготовки 35.03.07 «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции» направленность (профиль) «Управление качеством и безопасностью продуктов питания».

В реализации программы задействован высококвалифицированный профессорско-преподавательский состав.

Таким образом, основная профессиональная образовательная программа высшего образования по направлению подготовки 35.03.07 «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции», направленность (профиль) «Управление качеством и безопасностью продуктов питания», реализуемая в институте пищевых производств ФГБОУ ВО Красноярский ГАУ соответствует требованиям образовательного и профессионального стандартов.

Эксперт

Директор ООО "Сиб Агро" В. А. Корнеев