

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

Утверждаю:  
Ректор ФГБОУ ВО Красноярский ГАУ  
Н. И. Пыжикова «29» марта 2024 г.

24/22

номер внутривузовской регистрации

**Основная профессиональная образовательная программа  
высшего образования**

Направление подготовки:

***19.04.03 «Продукты питания животного происхождения»***

Направленность (профиль):

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

Квалификация выпускника

**Магистр**

форма обучения

**очная / заочная**

ФГОС ВО утвержден приказом Министерства науки и высшего образования  
Российской Федерации 11 августа 2020 г. № 937

Красноярск, 2024

Основная профессиональная образовательная программа высшего образования (ОПОП ВО) составлена в соответствии с требованиями ФГОС ВО по направлению подготовки 19.04.03 Продукты питания животного происхождения, профессиональных стандартов: 22.002 «Специалист по технологии продуктов питания животного происхождения», 15.011 «Производство продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры», 22.004 «Специалист в области биотехнологий продуктов питания»<sup>1</sup>

Разработчик:

Смольникова Я.В. к.т.н., доцент кафедры Технология консервирования и пищевая биотехнология;

ОПОП ВО рассмотрена на заседании методической комиссии Института пищевых производств

Протокол № 7 от «18» марта 2024 г.

Председатель методической комиссии ИПП Д.А. Кох

ОПОП ВО рассмотрена на заседании Ученого совета Института пищевых производств

Протокол № 7 от «18» марта 2024 г.

Председатель Ученого совета ИПП И.А. Чаплыгина

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

---

## Оглавление

1.	Общие положения.....	5
1.1	Основная профессиональная образовательная программа (ОПОП) магистратуры, реализуемая Университетом по направлению подготовки 19.04.03. «Продукты питания животного происхождения» направленность (профиль): <i>Ресурсосберегающие технологии в получении продуктов питания животного происхождения</i> .....	5
1.2	Нормативные документы для разработки ОПОП ВО магистратуры по направлению подготовки 19.04.03. «Продукты питания животного происхождения».....	5
1.3	Общая характеристика ОПОП ВО.....	6
1.3.1	Цель (миссия) ОПОП ВО.....	6
1.3.2	Срок освоения ОПОП ВО.....	6
1.3.3	Трудоемкость ОПОП ВО.....	6
1.4	Требования к поступающему на обучение.....	7
2	Характеристика профессиональной деятельности выпускника ОПОП по направлению подготовки 19.04.03. «Продукты питания животного происхождения».....	7
2.1	Область профессиональной деятельности выпускника.....	7
2.2	Типы задач профессиональной деятельности выпускника.....	7
2.3	Задачи профессиональной деятельности выпускника.....	8
3.	Планируемые результаты освоения образовательной программы.....	9
3.1.	Универсальные компетенции выпускников и индикаторы их достижения.....	10
3.2.	Общепрофессиональные компетенции выпускников и индикаторы их достижения.....	11
3.2.	Профессиональные компетенции выпускников и индикаторы их достижения.....	13
4	Документы, регламентирующие содержание и организацию образовательного процесса при реализации ОПОП.....	18
4.1	Программные документы интегрирующего междисциплинарного и сквозного характера, обеспечивающие целостность компетентностно-ориентированной ОПОП.....	18
4.1.1	Календарный учебный график.....	19
4.1.2	Компетентностно-ориентированный учебный план.....	19
4.2	Дисциплинарно-модульные программные документы компетентностно-ориентированной ОПОП.....	21
4.2.1	Рабочие программы учебных курсов, предметов, дисциплин (модулей).....	21
4.2.2	Практическая подготовка обучающихся.....	22
5	Ресурсное обеспечение ОПОП направлению подготовки 19.04.03 «Продукты питания животного происхождения».....	24
5.1	Учебно-методическое и информационное обеспечение образовательного процесса при реализации ОПОП ВО.....	24
5.2	Кадровое обеспечение ОПОП ВО по направлению 19.04.03 «Продукты питания животного происхождения».....	25
5.3.	Основные материально-технические условия для реализации образовательного процесса в Университете в соответствии с ОПОП ВО.....	26
5.4	Финансовое обеспечение реализации ОПОП ВО.....	26
6.	Характеристики среды института, обеспечивающие развитие общекультурных компетенций выпускников.....	27
6.1	Характеристика воспитательной работы.....	27
6.2	Характеристика обеспечения социально-бытовых условий.....	29
7	Организация инклюзивного образования для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья.....	30
8	Нормативно-методическое обеспечение системы оценки качества освоения студентами ОПОП по направлению подготовки.....	33
8.1	Фонды оценочных средств для проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации.....	33
8.2	Государственная итоговая аттестация студентов-выпускников.....	34
8.3	Мониторинг качества освоения обучающимися основной профессиональной образовательной	

программы по направлению подготовки 19.04.03 «Продукты питания животного происхождения» направленности «Ресурсосберегающие технологии в получении продуктов питания животного происхождения» .....	35
9 Другие нормативно-методические документы и материалы, обеспечивающие качество подготовки обучающихся.....	35
10 Регламент по организации периодического обновления ОПОП ВО в целом и составляющих ее документов.....	36
11 Согласование ОПОП с работодателем.....	36

## **1. Общие положения**

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

Основная профессиональная образовательная программа высшего образования (ОПОП ВО) составлена в соответствии с требованиями ФГОС ВО по направлению подготовки 19.04.03 Продукты питания животного происхождения (№ 937 от 11августа 2020 г.), а также с учетом профессиональных стандартов: 22.002 «Специалист по технологии продуктов питания животного происхождения», 15.011 «Производство продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры», 22.004 «Специалист в области биотехнологий продуктов питания».

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

### **1.2 Нормативные документы для разработки ОПОП ВО магистратуры по направлению подготовки 19.04.03. «Продукты питания животного происхождения»**

Нормативную правовую базу разработки ОПОП магистратуры составляют:

- Федеральный закон Российской Федерации «Об образовании в Российской Федерации» от 29.12.2012 № 273-ФЗ;
- Приказ Минобрнауки России от 6 апреля 2021 г. № 245 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам высшего образования - программам бакалавриата, программам специалитета, программам магистратуры»;
- Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 29.06.2015 г. № 636 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам высшего образования — программам бакалавриата, программам специалитета и программам магистратуры»;
- Приказ Министерства науки и высшего образования Российской Федерации от 05.08.2020 г. № 885 «О практической подготовке обучающихся»;
- Методические рекомендации Минобрнауки РФ по организации образовательного процесса для обучения инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья в образовательных организациях высшего образования, в том числе оснащенности образовательного процесса от 08.04.2014 г. № АК-44/05вн;
- Федеральный государственный образовательный стандарт высшего образования по направлению подготовки 19.04.03 «Продукты питания животного происхождения» (уровень магистратуры) (далее - ФГОС ВО), утвержден приказом Минобрнауки России от 11 августа 2020 г, № 937 (приложение А);
- Профессиональный стандарт 15.011 «Специалист по технологии продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры» Утвержден приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 08 октября 2020 № 713н (приложение Б);
- Профессиональный стандарт 22.002 «Специалист по технологии продуктов питания

- животного происхождения» Утвержден приказом Министерства труда Российской Федерации от 30.08.2019 года № 602н (приложение Б);
- Профессиональный стандарт 22.004«Специалист в области биотехнологий продуктов питания» Утвержден приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 24 сентября 2019 г. N 633н (приложение Б);
  - Порядок разработки и утверждения основных профессиональных образовательных программ высшего образования ФГБОУ ВО Красноярский ГАУ-СМК-П-8.3-2020;
  - 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;
  - Федеральный проект «Кадры для цифровой экономики».

### **1.3 Общая характеристика ОПОП ВО**

#### **1.3.1 Цель (миссия) ОПОП ВО**

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

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

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

#### **1.3.2 Срок освоения ОПОП ВО**

Срок освоения ОПОП в соответствии с ФГОС ВО по направлению подготовки 19.04.03 «Продукты питания животного происхождения» составляет 2 года по очной форме обучения и 2 года 5 месяцев по заочной форме обучения.

#### **1.3.3 Трудоемкость ОПОП ВО**

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

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

Код учебного блока ОПОП	Блоки дисциплин и их основные разделы	Общая трудоемкость по стандарту, ЗЕТ	Общая трудоемкость по учебному плану, ЗЕТ	Общая трудоемкость по учебному плану, час
<b>Б1</b>	<b>Дисциплины (модули), суммарно</b>	<b>Не менее 50</b>	<b>72</b>	<b>2592</b>
	<i>Обязательная часть, суммарно</i>		43	1548
	<i>Часть, формируемая участниками образовательных отношений, суммарно</i>		29	1044
<b>Б2</b>	<b>Практики</b>	<b>Не менее 40</b>	<b>42</b>	<b>1512</b>
	<i>Обязательная часть, суммарно</i>		6	216
	<i>Часть, формируемая участниками образовательных отношений, суммарно</i>		36	1296
<b>Б3</b>	<b>Государственная итоговая</b>	<b>6-9</b>	<b>6</b>	<b>216</b>
	<i>Обязательная часть, суммарно</i>		6	216
<b>Общий объем программы в зачетных</b>		<b>120</b>	<b>120</b>	<b>4320</b>
<b>Факультативные дисциплины (модули)</b>			<b>8</b>	<b>288</b>

#### 1.4 Требования к поступающему на обучение

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

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

### 2.1 Область профессиональной деятельности выпускника

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

01 Образование и наука (в сферах: научных исследований технологий продуктов животного происхождения различного назначения; реализации основных программ профессионального обучения, образовательных программ среднего профессионального образования, высшего образования, дополнительного профессионального образования);

15 Рыбоводство и рыболовство (в сфере производства продукции из водных биологических ресурсов);

22 Пищевая промышленность, включая производство напитков и табака (в сфере производства продукции из мясного и молочного сырья).

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

### 2.2 Типы задач профессиональной деятельности выпускника

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

- научно-исследовательская;
- производственно-технологическая;

- организационно-управленческая;
- педагогическая.

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

### 2.3 Задачи профессиональной деятельности выпускника

На основе ФГОС ВО по направлению подготовки 19.04.03 Продукты питания животного происхождения и с учетом традиций Университета и потребностей заинтересованных работодателей сформулированы основные задачи профессиональной деятельности выпускника для каждого типа задач профессиональной деятельности.

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

Область профессиональной деятельности (по Реестру Минтруда России)	Типы задач профессиональной деятельности	Задачи профессиональной деятельности	Объекты профессиональной деятельности (или области знания)
01 Образование (в сфере научных исследований и разработки технологий, направленных на решение комплексных задач по производству, хранению и переработке продукции из мяса, водных биоресурсов и объектов аквакультуры)	Научно-исследовательская	Задача 1. Участие в проведении научных исследований по общепринятым методикам, обобщение и статистическая обработка результатов опытов, формулирование выводов безопасностью продуктов питания	Продукты животного происхождения различного назначения; продукты питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры; биотехнологическая продукция для пищевой промышленности; продукты переработки (вторичное) и отходы, пищевые ингредиенты и добавки, технологическое оборудование, нормативная, проектно-технологическая документация, методы и средства контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовых продуктов животного происхождения различного назначения, простые инструменты качества, базы данных технологического, технического характера.
22 Пищевая промышленность, включая производство напитков и табака (в сфере применения технологий комплексной переработки сырья животного происхождения и технологий производства продуктов питания из сырья животного происхождения различного назначения).	Производственно-технологическая	Задача 2. Решение задач в области развития науки, техники и технологии с учетом инновационных технологий и прогрессивных методов подбора и эксплуатации технологического оборудования в производстве продуктов питания происхождения	Продукты переработки (вторичное) и отходы, пищевые ингредиенты и добавки, технологическое оборудование, нормативная, проектно-технологическая документация, методы и средства контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовых продуктов животного происхождения различного назначения, простые инструменты качества, базы данных технологического, технического характера.
		Задача 3. Разработка новых биотехнологий и новой биотехнологической продукции животного происхождения для пищевой промышленности	
15 Рыбоводство и рыболовство (в сфере производства продукции из водных биологических ресурсов)		Задача 4. Реализация технологий переработки продукции из мяса, водных биоресурсов и объектов аквакультуры	



22 Пищевая промышленность, включая производство напитков и табака (в сфере применения технологий комплексной переработки сырья животного происхождения и технологий производства продуктов питания из сырья животного происхождения различного назначения).	Организационно-управленческая	Задача 5. Разработка и реализация мероприятий по управлению качеством и безопасностью сельскохозяйственного сырья и продовольствия	
15 Рыбоводство и рыболовство (в сфере в сфере производства продукции из водных биологических ресурсов)		Задача 6. Стратегическое управление развитием производства биотехнологической продукции для пищевой промышленности	
01 Образование (в сфере научных исследований и разработки технологий, направленных на решение комплексных задач по производству, хранению и переработке продукции из мяса, водных биоресурсов и объектов аквакультуры)	Педагогическая	Задача 7. Организация деятельности обучающихся, направленной на освоение дополнительной общеобразовательной программы	

### 3. Планируемые результаты освоения образовательной программы

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

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

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

Индикаторы являются обобщёнными характеристиками, уточняющими и раскрывающими формулировку компетенции в виде конкретных действий, выполняемых выпускником, освоившим данную компетенцию. Индикаторы достижения компетенций измеряемы с помощью средств, доступных в образовательном процессе.

В результате освоения ОПОП ВО по направлению подготовки 19.04.03 «Продукты

питания животного происхождения», направленность (профиль) Ресурсосберегающие технологии в получении продуктов питания животного происхождения выпускник должен обладать следующими компетенциями.

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

В результате освоения ОПОП ВО по направлению подготовки 19.04.03 «Продукты питания животного происхождения», направленность (профиль) Ресурсосберегающие технологии в получении продуктов питания животного происхождения выпускник должен обладать следующими универсальными компетенциями (таблица 3).

Таблица 3 – Универсальные компетенции и индикаторы их достижения

Категория универсальных компетенций	Код и наименование универсальной компетенции	Код и наименование индикатора достижения универсальной компетенции
Системное и критическое мышление	УК-1. Способен осуществлять критический анализ проблемных ситуаций на основе системного подхода, вырабатывать стратегию действий	ИД-1 <sub>УК-1</sub> Анализирует проблемную ситуацию как систему, выявляя ее составляющие и связи между ними. ИД-2 <sub>УК-1</sub> Находит и критически анализирует информацию, необходимую для решения поставленной задачи. ИД-3 <sub>УК-1</sub> Разрабатывает стратегию действий, принимает конкретные решения для ее реализации. ИД-4 <sub>УК-1</sub> Определяет и оценивает последствия возможных решений задачи.
Разработка и реализация проектов	УК-2. Способен управлять проектом на всех этапах его жизненного цикла	ИД-1 <sub>УК-2</sub> Формулирует в рамках поставленной цели проекта совокупность взаимосвязанных задач, обеспечивающих ее достижение. Определяет ожидаемые результаты решения выделенных задач. ИД-2 <sub>УК-2</sub> Проектирует решение конкретной задачи проекта, выбирая оптимальный способ ее решения, исходя из действующих правовых норм и имеющихся ресурсов и ограничений. ИД-3 <sub>УК-2</sub> Решает конкретные задачи проекта заявленного качества и за установленное время. ИД-4 <sub>УК-2</sub> Представляет публично результаты проекта (или отдельных его этапов) в форме отчетов, статей, выступлений на научно-практических конференциях и семинарах.
Командная работа и лидерство	УК-3. Способен организовывать и руководить работой команды, вырабатывая командную стратегию для достижения поставленной цели	ИД-1 <sub>УК-3</sub> Формирует команду и координирует ее деятельность. ИД-2 <sub>УК-3</sub> 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 <sub>УК-3</sub> Представляет результаты собственной и/или командной деятельности.
Коммуникация	УК-4. Способен применять современные	ИД-1 <sub>УК-4</sub> Выбирает на государственном и иностранном (-ых) языках коммуникативный приемлемый стиль делового общения, вербальные и невербальные

	коммуникативные технологии, в том числе на иностранном (ых) языке (ах), для академического и профессионального взаимодействия	<p>средства взаимодействия с партнерами.</p> <p>ИД-2<sub>УК-4</sub> Использует информационно-коммуникационные технологии при поиске необходимой информации в процессе решения стандартных коммуникативных задач на государственном и иностранном (-ых) языках</p> <p>ИД-3<sub>УК-4</sub> Ведет деловую переписку, учитывая особенности стилистики официальных и неофициальных писем, социокультурные различия в формате корреспонденции на государственном и иностранном (-ых) языках.</p> <p>ИД-4<sub>УК-4</sub> Демонстрирует умение выполнять перевод профессиональных текстов и представляет результаты академической и профессиональной деятельности на различных научных мероприятиях, включая международные, в том числе на иностранном языке.</p>
Межкультурное взаимодействие	УК-5. Способен анализировать и учитывать разнообразие культур в процессе межкультурного взаимодействия	<p>ИД-1<sub>УК-5</sub> Понимает и толерантно воспринимает межкультурное разнообразие общества.</p> <p>ИД-2<sub>УК-5</sub> Анализирует и учитывает особенности поведения и мотивацию людей различного социального и культурного происхождения в процессе взаимодействия.</p> <p>ИД-3<sub>УК-5</sub> Умеет недискриминационно и конструктивно взаимодействовать с людьми с учетом их социокультурных особенностей в целях успешного выполнения профессиональных задач и усиления социальной интеграции.</p>
Самоорганизация и саморазвитие (в том числе здоровьесбережение)	УК-6. Способен определять и реализовывать приоритеты собственной деятельности и способы ее совершенствования на основе самооценки	<p>ИД-1<sub>УК-6</sub> Применяет знание о своих ресурсах и их пределах (личностных, ситуативных, временных и т.д.), для успешного выполнения порученной работы.</p> <p>ИД-2<sub>УК-6</sub> Понимает важность планирования перспективных целей собственной деятельности с учетом условий, средств, личностных возможностей, этапов карьерного роста, временной перспективы развития деятельности и требований рынка труда.</p> <p>ИД-3<sub>УК-6</sub> Реализует намеченные цели деятельности с учетом условий, средств, личностных возможностей, этапов карьерного роста, временной перспективы развития деятельности и требований рынка труда.</p> <p>ИД-4<sub>УК-6</sub> Критически оценивает эффективность использования времени и других ресурсов при решения поставленных задач, а также относительно полученного результата.</p> <p>ИД-5<sub>УК-6</sub> Демонстрирует интерес к учебе и использует предоставляемые возможности для приобретения новых знаний и навыков</p>

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

В результате освоения ОПОП ВО по направлению подготовки 19.04.03 «Продукты питания животного происхождения», направленность (профиль) Ресурсосберегающие технологии в получении продуктов питания животного происхождения выпускник должен обладать следующими общепрофессиональными компетенциями (таблица 4).

Таблица 4 – Общепрофессиональные компетенции и индикаторы их достижения

Категория общепрофессиональных компетенций	Код и наименование общепрофессиональной компетенции	Код и наименование индикатора достижения общепрофессиональной компетенции
Планирование развития предприятия	ОПК-1. Способен разрабатывать эффективную стратегию, инновационную политику и конкурентоспособные концепции предприятия	ИД-1 <sub>ОПК-1</sub> Демонстрирует знание отечественных и зарубежных достижений науки и техники в области производства продуктов питания. ИД-2 <sub>ОПК-1</sub> Демонстрирует знание основных законов математических, естественнонаучных и общепрофессиональных дисциплин, необходимых для решения типовых задач в области производства, переработки и хранения продукции из мяса, водных биоресурсов и объектов аквакультуры. ИД-3 <sub>ОПК-1</sub> Применяет информационно-коммуникационные технологии в решении типовых задач в области производства, переработки и хранения продукции из мяса, водных биоресурсов и объектов аквакультуры.
Совершенствование технологических процессов производства	ОПК-2. Способен разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции различного назначения	ИД-1 <sub>ОПК-2</sub> Описывает механизмы и процессы производства продуктов питания. ИД-2 <sub>ОПК-2</sub> Предлагает мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продуктов питания, в том числе с учетом особенностей питания различных социальных групп населения. ИД-3 <sub>ОПК-2</sub> Способен разрабатывать рецептуры и технологии производства продуктов питания с ориентацией на категорию потребителей.
Управление качеством	ОПК-3. Способен оценивать риски и управлять качеством процесса и продукции путем использования и разработки новых высокотехнологических решений	ИД-1 <sub>ОПК-3</sub> Создает безопасные условия труда, обеспечивает проведение профилактических мероприятий по предупреждению производственного травматизма и профессиональных заболеваний. ИД-2 <sub>ОПК-3</sub> Владеет методами поиска и анализа нормативных правовых документов, регламентирующих вопросы охраны труда в сельском хозяйстве. ИД-3 <sub>ОПК-3</sub> Выявляет и устраняет проблемы, нарушающие безопасность выполнения производственных процессов. ИД-4 <sub>ОПК-3</sub> Проводит профилактические мероприятия по предупреждению производственного травматизма и профессиональных заболеваний.
Моделирование и верификация	ОПК-4. Способен использовать методы моделирования продуктов и проектирования технологических процессов производства продукции из сырья животного происхождения	ИД-1 <sub>ОПК-4</sub> Обосновывает и реализует современные технологии производства продукции из мяса, водных биоресурсов и объектов аквакультуры. ИД-2 <sub>ОПК-4</sub> Использует справочные материалы для разработки производства и переработки продукции из мяса, водных биоресурсов и объектов аквакультуры. ИД-3 <sub>ОПК-4</sub> Обосновывает элементы системы технологии в области производства, переработки и хранения продукции из мяса, водных биоресурсов и объектов аквакультуры.
Организация научно-	ОПК-5. Способен организовывать	ИД-1 <sub>ОПК-5</sub> Проводит экспериментальные исследования в области производства и переработки продукции из мяса,

Категория общефессиона- льных компетенций	Код и наименование общефессиона- льной компетенции	Код и наименование индикатора достижения общефункциональной компетенции
исследовательской работы	научно- исследовательские и научно- производственные работы для комплексного решения профессиональных задач	водных биоресурсов и объектов аквакультуры. ИД-2 <sub>ОПК-5</sub> Под руководством специалиста более высокой квалификации участвует в проведении экспериментальных исследований в области производства, переработки и хранения продукции из мяса, водных биоресурсов и объектов аквакультуры. ИД-3 <sub>ОПК-5</sub> Использует классические и современные методы исследования в области производства, переработки и хранения продукции из мяса, водных биоресурсов и объектов аквакультуры.
Основы педагогической деятельности	ОПК-6. Способен проектировать образовательные программы в сфере своей профессиональной деятельности, разрабатывать научно-методическое обеспечение для их реализации	ИД-1 <sub>ОПК-6</sub> Знает основы общетеоретических дисциплин, необходимых для решения педагогических и научно-методических задач. ИД-2 <sub>ОПК-6</sub> Умеет применять специальные научные знания и результаты исследований в процессе проектирования и осуществления профессиональной деятельности. ИД-3 <sub>ОПК-6</sub> Владеет технологиями проектирования педагогической и научно-исследовательской деятельности на основе специальных научных знаний, методикой оформления и представления результатов педагогического проектирования.

### 3.2. Профессиональные компетенции выпускников и индикаторы их достижения.

В результате освоения ОПОП ВО по направлению подготовки 19.04.03 «Продукты питания животного происхождения», направленность (профиль) Ресурсосберегающие технологии в получении продуктов питания животного происхождения выпускник должен обладать следующими профессиональными 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
<b>Тип задач профессиональной деятельности: научно-исследовательский</b>				
01 Образование (в сфере научных исследований и разработки технологий, направленных на решение комплексных задач по производству, хранению и переработке продукции из мяса, водных	Задача 1. Участие в проведении научных исследований по общепринятым методикам, обобщение и статистическая обработка результатов опытов, формулирован	<b>ПК-1</b> Способен участвовать в проведении научных исследований по общепринятым методикам, составлять их описание и формулировать выводы	ИД-1 <sub>ПК-1</sub> Использует основные законы естественнонаучных дисциплин для решения научно-исследовательских задач в области производства, переработки и хранения продукции из мяса, водных биоресурсов и объектов аквакультуры. ИД-2 <sub>ПК-1</sub> Осуществляет статистическую обработку результатов исследований, в том числе с применением	На основе анализа требований к профессиональным компетенциям, предъявляемых к выпускникам на рынке труда, обобщения отечественного, зарубежного опыта и с учетом Профессионального стандарта 15.011 № 713н от 08.10.2020

Область профессиональной деятельности	Задача профессиональной деятельности	Код и наименование профессиональной компетенции	Код и наименование индикатора достижения профессиональной компетенции	Основание
биоресурсов и объектов аквакультуры	ие выводов		математического моделирования, необходимых для решения типовых задач в области производства, переработки и хранения продукции из мяса, водных биоресурсов и объектов аквакультуры. ИД-3 <sub>ПК-1</sub> Применяет информационно-коммуникационные технологии в решении типовых задач в области производства, переработки и хранения продукции из мяса, водных биоресурсов и объектов аквакультуры.	года «Специалист по технологии продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры», зарегистрирован в Министерстве юстиции Российской Федерации 10 ноября 2020 года, регистрационный N 60813; Профессионального стандарта 22.002 № 602н от 30.08.2019 года «Специалист по технологии продуктов питания животного происхождения», зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 24.09.2019г. регистрационный № 56040
<b>Тип задач профессиональной деятельности: производственно-технологический</b>				
22 Пищевая промышленность, включая производство напитков и табака (в сфере применения технологий комплексной переработки сырья животного происхождения и технологий производства продуктов питания из сырья животного происхождения различного назначения).	Задача 2. Решение задач в области развития науки, техники и технологии с учетом инновационных технологий и прогрессивных методов подбора и эксплуатации технологического оборудования в производстве продуктов питания происхождения	<b>ПК-2</b> Способен использовать современное оборудование, цифровые технологии и методы исследования свойств сырья, полуфабрикатов и готовой продукции при выполнении исследований в области проектирования новых продуктов животного происхождения	ИД-1 <sub>ПК-2</sub> Выбирает и описывает оборудование для исследования свойств сырья, полуфабрикатов и готовой продукции; ИД-2 <sub>ПК-2</sub> Демонстрирует знание методов исследования свойств продовольственного сырья, пищевых макро- и микроингредиентов, технологических добавок и улучшителей; ИД-3 <sub>ПК-2</sub> Владеет навыками проведения химических, микробиологических, биотехнологических лабораторных испытаний образцов сырья, полуфабрикатов и готовой продукции.	На основе анализа требований к профессиональным компетенциям, предъявляемых к выпускникам на рынке труда, обобщения отечественного, зарубежного опыта и с учетом Профессионального стандарта 22.002 № 602н от 30.08.2019 года «Специалист по технологии продуктов питания животного происхождения», зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 24.09.2019г. регистрационный №
15 Рыбоводство и рыболовство (в сфере производства продукции из	Задача 3. Разработка новых биотехнологий и новой	<b>ПК-3</b> Способен организовать производство новых видов биотехнологическ	ИД-1 <sub>ПК-3</sub> Анализирует влияние новых технологий, новых видов сырья и технологического оборудования на	юстиции Российской Федерации 24.09.2019г. регистрационный №

Область профессиональной деятельности	Задача профессиональной деятельности	Код и наименование профессиональной компетенции	Код и наименование индикатора достижения профессиональной компетенции	Основание
водных биологических ресурсов)	биотехнологической продукции животного происхождения для пищевой промышленности	ой продукции животного происхождения для пищевой промышленности	конкурентоспособность и потребительские качества продукции животного происхождения. ИД-2 <sub>ПК-3</sub> Разрабатывает инновационные программы и проекты в области прогрессивных технологий производства биотехнологической продукции животного происхождения. ИД-3 <sub>ПК-3</sub> Владеет навыками создания математических моделей, позволяющих исследовать и оптимизировать параметры технологического процесса производства, улучшать качество биотехнологической продукции для пищевой промышленности, оценивать влияние новых технологий, новых видов сырья, технологического оборудования на конкурентоспособность и потребительские качества продукции.	56040); Профессионального стандарта 22.004 № 633н от 24.09.2019 г. «Специалист в области биотехнологий продуктов питания», зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 21.10.2019г. регистрационный № 56285; Профессионального стандарта 15.011 № 713н от 08.10.2020 года «Специалист по технологии продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры», зарегистрирован в Министерстве юстиции Российской Федерации 10 ноября 2020 года, регистрационный N 60813)
	Задача 4. Разработка и реализация мероприятий по управлению качеством и безопасностью производства биотехнологической продукции для пищевой промышленности и продуктов питания животного происхождения	<b>ПК-4</b> Способен осуществлять анализ информации, полученной на различных этапах производства продукции для разработки прогрессивных технологий производства продукции из мяса, водных биоресурсов и объектов аквакультуры.	ИД-1 <sub>ПК-4</sub> Применяет актуальную национальную и международную нормативную документацию в области управления качеством производства продукции; ИД-2 <sub>ПК-4</sub> Применяет основные методы управления качеством и квалиметрические методы при производстве продукции; ИД-3 <sub>ПК-4</sub> Использует технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально-ориентированных информационных системах производства продуктов питания животного происхождения, в том числе из водных биоресурсов и объектов аквакультуры.	
	Задача 5. Реализация технологий переработки продукции из	<b>ПК-5</b> Организация и контроль производства с целью	ИД-1 <sub>ПК-5</sub> Осуществляет корректировку рецептурно-компонентных и технологических решений при проведении испытаний	

Область профессиональной деятельности	Задача профессиональной деятельности	Код и наименование профессиональной компетенции	Код и наименование индикатора достижения профессиональной компетенции	Основание
	мяса, водных биоресурсов и объектов аквакультуры	недопущения фальсификации продукции из мяса, водных биоресурсов и объектов аквакультуры.	прогрессивных технологий и новых видов продукции из мяса, водных биоресурсов и объектов аквакультуры с учетом оптимизации затрат и повышения качества производимой продукции; ИД-2 <sub>ПК-6</sub> Осуществляет выбор и внедрение новых методов и методик лабораторных испытаний при производстве продукции из мяса, водных биоресурсов и объектов аквакультуры; ИД-3 <sub>ПК-6</sub> Разрабатывает методики проведения испытаний и анализов пищевой продукции и вспомогательных материалов.	
<b>Тип задач профессиональной деятельности: организационно-управленческий</b>				
22 Пищевая промышленность, включая производство напитков и табака (в сфере применения технологий комплексной переработки сырья животного происхождения и технологий производства продуктов питания из сырья животного происхождения различного назначения).  15 Рыбоводство и рыболовство (в сфере производства продукции из водных биологических ресурсов)	Задача 6. Разработка и реализация мероприятий по управлению качеством и безопасностью сельскохозяйственного сырья и продовольствия	<b>ПК-6</b> Способен организовать работу коллектива подразделения и принимать управленческие решения по реализации технологий производства пищевой продукции	ИД-1 <sub>ПК-6</sub> Владеет знаниями принципов стратегического планирования развития производства продукции животного происхождения для пищевой промышленности в организации в соответствии с государственной политикой Российской Федерации в области здорового питания населения на основе проведенных научных исследований; ИД-2 <sub>ПК-6</sub> Владеет разработкой проектных предложений, бизнес-планов и технико-экономических обоснований реализации проектов нового строительства, реконструкции или модернизации производства продуктов питания из мяса, водных биоресурсов и объектов аквакультуры; ИД-3 <sub>ПК-6</sub> Использует практические навыки в организации и управлении научно-исследовательскими и производственно-технологическими работами, в том числе при проведении экспериментов в области прогрессивных технологий производства и перспективных продуктов питания животного	На основе анализа требований к профессиональным компетенциям, предъявляемых к выпускникам на рынке труда, обобщения отечественного, зарубежного опыта и с учетом Профессионального стандарта 22.002 № 602н от 30.08.2019 года «Специалист по технологии продуктов питания животного происхождения», зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 24.09.2019г. регистрационный № 56040); Профессионального стандарта 22.004 № 633н от 24.09.2019 г. «Специалист в области биотехнологий продуктов питания», зарегистрирован Министерством юстиции



Область профессиональной деятельности	Задача профессиональной деятельности	Код и наименование профессиональной компетенции	Код и наименование индикатора достижения профессиональной компетенции	Основание
			происхождения; ИД-4 <sub>ПК-6</sub> Владеет методиками оценки качественных показателей продукции из мяса, водных биоресурсов и объектов аквакультуры.	Российской Федерации 21.10.2019г. регистрационный № 56285; Профессионального стандарта 15.011 № 713н от 08.10.2020 года «Специалист по технологии продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры», зарегистрирован в Министерстве юстиции Российской Федерации 10 ноября 2020 года, регистрационный N 60813)
	Задача 7. Стратегическое управление развитием производства биотехнологической продукции для пищевой промышленности	<b>ПК-7</b> Способен организовать производство новых видов биотехнологической продукции животного происхождения, новой продукции из мяса, водных биоресурсов и объектов аквакультуры.	ИД-1 <sub>ПК-7</sub> Использует актуальные нормативные и методические документы в области технического регулирования и безопасности продукции из мяса, водных биоресурсов и объектов аквакультуры; ИД-2 <sub>ПК-7</sub> Применяет основные принципы рационального использования природных ресурсов и защиты окружающей среды при разработке прогрессивных технологий производства продуктов питания животного происхождения; ИД-3 <sub>ПК-7</sub> Разрабатывает инновационные программы и проекты в области прогрессивных технологий производства биотехнологической продукции для пищевой промышленности из мяса, водных биоресурсов и объектов аквакультуры;	
<b>Тип задач профессиональной деятельности: педагогический</b>				
01 Образование (в сфере преподавания по дополнительным общеобразовательным программам)	Задача 8. Организация деятельности обучающихся, направленной на освоение дополнительной общеобразовательной программы	<b>ПК-8</b> Способен проводить обучение и повышение квалификации специалистов, задействованных в освоении прогрессивных технологических процессов, видов оборудования и технологической оснастки, средств автоматизации и механизации, оптимальных режимов производства новых видов продуктов из мясного сырья,	ИД-1 <sub>ПК-8</sub> Владеет педагогически обоснованными формами, методами, средствами и приемами организации деятельности учащихся (в том числе информационно-коммуникационными технологиями (ИКТ), электронными образовательными и информационными ресурсами) с учетом особенностей: избранной области деятельности и задач дополнительной общеобразовательной программы; состояния здоровья, возрастных и индивидуальных особенностей учащихся (в том числе одаренных детей,	На основе анализа требований к профессиональным компетенциям, предъявляемых к выпускникам на рынке труда, обобщения отечественного, зарубежного опыта с учетом Профессионального стандарта 22.002 № 602н от 30.08.2019 года «Специалист по технологии продуктов питания животного происхождения», зарегистрирован Министерством юстиции

Область профессиональной деятельности	Задача профессиональной деятельности	Код и наименование профессиональной компетенции	Код и наименование индикатора достижения профессиональной компетенции	Основание
		водных биоресурсов и объектов аквакультуры по программам СПО и ДПО	учащихся с ограниченными возможностями здоровья); ИД-2 <sub>ПК-8</sub> Разрабатывает мероприятия по подготовке учащихся к участию в выставках, конкурсах, соревнованиях и иных аналогичных мероприятиях (в соответствии с направленностью осваиваемой программы); ИД-3 <sub>ПК-8</sub> Способен контролировать санитарно-бытовые условия и условия внутренней среды кабинета (мастерской, лаборатории, иного учебного помещения), выполнение на занятиях требований охраны труда, анализировать и устранять возможные риски жизни и здоровью учащихся в ходе обучения.	Российской Федерации 24.09.2019г. регистрационный № 56040); Профессионального стандарта 15.011 № 713н от 08.10.2020 года «Специалист по технологии продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры», зарегистрирован в Министерстве юстиции Российской Федерации 10 ноября 2020 года, регистрационный N 60813)

Матрица компетенций, реализуемых по направлению подготовки 19.04.03 «Продукты питания животного происхождения» и индикаторы достижения компетенций, представлены в приложении В.

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

В соответствии 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 ОПОП по направлению подготовки 19.04.03 «Продукты питания животного происхождения», направленность (профиль) Ресурсосберегающие технологии в получении продуктов питания животного происхождения, регламентируется учебным планом, рабочими программами учебных курсов, предметов, дисциплин (модулей), оценочными средствами и другими материалами, обеспечивающими качество подготовки и воспитания обучающихся; рабочими программами учебных и производственных практик; календарным учебным графиком, а также методическими материалами, обеспечивающими реализацию соответствующих образовательных технологий.

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

Программные документы интегрирующего, междисциплинарного и сквозного характера, обеспечивающие целостность компетентностно-ориентированной ОПОП, регламентирующие образовательный процесс по ОПОП в целом в течение всего нормативного срока ее освоения включает в себя учебный план и календарный учебный

график. При проектировании программных документов использованы ФГОС ВО по направлению подготовки 19.04.03 «Продукты питания животного происхождения», профессиональные стандарты 15.011 «Специалист по технологии продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры», 22.002 «Специалист по технологии продуктов питания животного происхождения», 22.004 «Специалист в области биотехнологий продуктов питания», накопленный в вузе опыт образовательной и научной деятельности, а также потенциал сложившихся научно-педагогических/творческих школ вуза, запросы профильных организаций.

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

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

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

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

Объем программы магистратуры, реализуемый за один учебный год, составляет не более 70 з.е. вне зависимости от формы обучения, применяемых образовательных технологий, реализации программы магистратуры с использованием сетевой формы, реализации программы магистратуры по индивидуальному учебному плану (за исключением ускоренного обучения), а при ускоренном обучении - не более 80 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 19.04.03 «Продукты питания животного происхождения» учтены трудоемкость практики и государственной итоговой аттестации выпускника, включающей подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты выпускной квалификационной работы.

Продолжительность этих видов учебной работы:

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

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

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

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.

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

Блок 1 «Дисциплины (модули)»;

Блок 2 «Практика»;

Блок 3 «Государственная итоговая аттестация».

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.

Государственная итоговая аттестация включает в себя подготовку к процедуре защиты и защиту выпускной квалификационной работы и завершается присвоением квалификации, указанной в перечне специальностей и направлений подготовки высшего образования, утверждённом Министерством образования и науки Российской Федерации - квалификация «магистр».

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

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

Перечень и последовательность модулей и дисциплин, знания, умения и навыки, формируемые при освоении части, формируемой участниками образовательных отношений Блока 1, определяются профильными выпускающими кафедрами с учетом направленности.

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

Для обеспечения инклюзивного образования инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья в образовательную программу включены специализированные адаптационные дисциплины (модули). Факультативные дисциплины (модули), а также

специализированные адаптационные дисциплины (модули) по направлению подготовки 19.04.03 «Продукты питания животного происхождения».

Факультативные дисциплины установлены дополнительно к ОПОП с учетом профиля подготовки и являются необязательными для изучения студентами. Общая трудоемкость факультативных дисциплин не входит в суммарную трудоемкость ОПОП. При реализации ОПОП по направлению подготовки 19.04.03 «Продукты питания животного происхождения» трудоемкость факультативных дисциплин составляет 8 зачетных единиц.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

- аннотацию;
- цели и задачи освоения дисциплины;
- место дисциплины в структуре ОПОП;
- компетенции обучающегося, формируемые в результате освоения дисциплины;
- структуру и содержание дисциплины с распределением разделов по семестрам,

- указанием трудоемкости, видов текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации;
- самостоятельную работу обучающихся;
- учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины;
- критерии оценки знаний, умений, навыков и заявленных компетенций;
- материально-техническое обеспечение дисциплины;
- методические рекомендации по организации изучения дисциплины;

Отдельно дополнением к рабочим программам дисциплины, программам практики и государственной итоговой аттестации разработаны фонды оценочных средств (ФОС). ФОС используются при проведении текущего контроля успеваемости, промежуточной и государственной итоговой аттестациях обучающихся, для оценки уровня освоения 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. Удельный вес занятий, проводимых в интерактивных формах, определяется ФГОС ВО по направлению подготовки 19.04.03 «Продукты питания животного происхождения».

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

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

Организация образовательной деятельности при освоении ОПОП по направлению подготовки 19.04.03 «Продукты питания животного происхождения» направленности (профиля) «Ресурсосберегающие технологии в получении продуктов питания животного происхождения» в соответствии с Положением о практической подготовке обучающихся (утверждено приказом Министерства науки и высшего образования Российской Федерации и Министерства просвещения Российской Федерации от 05 августа 2020 года № 885/390) включает практическую подготовку обучающихся.

Практическая подготовка организована при реализации учебных предметов, курсов, дисциплин (модулей), практики, иных компонентов образовательной программы, предусмотренных учебным планом и осуществляется как непосредственно в ФГБОУ ВО «Красноярский государственный аграрный университет» и его структурных подразделениях, так и в организациях, или их структурных подразделениях, осуществляющих деятельность по профилю образовательной программы (профильных организациях).

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

При реализации учебных предметов, курсов, дисциплин (модулей) по направлению подготовки 19.04.03 «Продукты питания животного происхождения» направленности (профиля) «Ресурсосберегающие технологии в получении продуктов питания животного происхождения» практическая подготовка предусматривает участие обучающихся в выполнении отдельных элементов работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью и организуется в рамках:

##### **проведения лабораторных работ по дисциплинам:**

- Основы технологии мясных и рыбных деликатесных продуктов (4 часа);
- Биотехнология продуктов питания животного происхождения (4 часа);
- Основы технологии функциональных продуктов животного происхождения (4 часа);

Рациональное использование вторичного сырья в производстве продуктов из мяса, водных биоресурсов и объектов аквакультуры (6 часов);

Биохимические и микробиологические процессы при производстве продуктов питания животного происхождения (6 часов).

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

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

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

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

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

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

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

практики.

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

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

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

Ресурсное обеспечение ОПОП ВО по направлению подготовки 19.04.03 «Продукты питания животного происхождения» формируется на основе требований к условиям реализации основных профессиональных образовательных программ высшего образования, определяемых ФГОС ВО по направлению подготовки 19.04.03 «Продукты питания животного происхождения», с учетом особенностей, связанных с реализуемой направленностью (профилем) «Ресурсосберегающие технологии в получении продуктов питания животного происхождения».

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

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

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

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

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



Университета <https://bik.sfu-kras.ru/>. Информационные справочные системы: Справочно-правовая система КонсультантПлюс - <http://www.consultant.ru/>, Информационно-аналитическая система «Статистика» - <http://www.ias-stat.ru/>.

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

Электронная информационно-образовательная среда организации обеспечивает:

- доступ к учебным планам, рабочим программам дисциплин (модулей), программам практик,

- электронным учебным изданиям и электронным образовательным ресурсам, указанным в рабочих программах дисциплин (модулей), программах практик;

- формирование электронного портфолио обучающегося, в том числе сохранение его работ и оценок за эти работы.

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

- фиксацию хода образовательного процесса, результатов промежуточной аттестации и результатов освоения программы магистратуры;

- проведение учебных занятий, процедур оценки результатов обучения, реализация которых предусмотрена с применением электронного обучения, дистанционных образовательных технологий;

- взаимодействие между участниками образовательного процесса, в том числе синхронное и (или) асинхронное взаимодействия посредством сети "Интернет".

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

Учебно-методическое и информационное обеспечение образовательного процесса при реализации ОПОП ВО представлено в приложениях 3, И.

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

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

Численность педагогических работников, участвующих в реализации программы магистратуры по направлению подготовки 19.04.03 «Продуктов питания животного происхождения», ведущих научную, учебно-методическую и (или) практическую работу, соответствующую профилю преподаваемой дисциплины (исходя из количества замещаемых ставок, приведенного к целочисленным значениям) составляет 100 % (требования ФГОС ВО не менее 70%).

Численность 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 87 % (требования ФГОС ВО не менее 60%).

Численность педагогических работников, участвующих в реализации программы магистратуры по направлению подготовки 19.04.03 «Продукты питания животного происхождения», и лиц, привлекаемых к реализации программы магистратуры на иных условиях (исходя из количества замещаемых ставок, приведенного к целочисленным значениям), являющихся руководителями и (или) работниками иных организаций, осуществляющими трудовую деятельность в профессиональной сфере, соответствующей профессиональной деятельности, к которой готовятся выпускники (имеющих стаж работы в данной профессиональной сфере не менее 3 лет) составляет 8 % (требования ФГОС ВО не менее 5 %).

Руководитель научным содержанием программы магистратуры по направлению подготовки 19.04.03 «Продукты питания животного происхождения» – д-р техн. наук, профессор Величко Надежда Александровна – является штатным научно-педагогическим работником организации, имеющим ученую степень доктора технических наук, ведет самостоятельные научно-исследовательские проекты по направлению подготовки, имеет ежегодные публикации по результатам научно-исследовательской деятельности в ведущих отечественных и зарубежных рецензируемых научных журналах и изданиях, а также осуществляет ежегодную апробацию результатов научно-исследовательской деятельности на национальных и международных конференциях.

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

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

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

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

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

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

Финансовое обеспечение реализации программы магистратуры по направлению подготовки 19.04.03 «Продукты питания животного происхождения», осуществляется в объеме не ниже значений базовых нормативов затрат на оказание государственных услуг по реализации образовательных программ высшего образования - программ магистратуры и значений корректирующих коэффициентов к базовым нормативам затрат, определяемых Министерством науки и высшего образования Российской Федерации.

## **6. Характеристики среды института, обеспечивающие развитие общекультурных компетенций выпускников**

### **6.1 Характеристика воспитательной работы**

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

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

- формируются молодежные сообщества (флагманские программы) и молодежные общественные организации, развиваются механизмы поддержки молодежных инициатив, повышается роль Объединенного совета обучающихся (ОСО) в различных сферах студенческой жизни;

- успешно реализуется программа обучения актива самоуправления обучающихся «Я лидер!», как форма привлечения молодежных лидеров и продвижения их для трансляции системы ценностей;

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

Отделом социально-психологической работы и инклюзивного образования:

- осуществляется Комплексная программа адаптации первокурсников, Программа деятельности по оздоровлению и пропаганде здорового образа жизни;

- работает психологическая служба: индивидуальное психологическое консультирование, индивидуальная и групповая психодиагностика, цикл психологических тренингов (ответственность психолога Красноярского ГАУ);

- в учебный процесс на 1 курсе включен модуль «Профилактика зависимого поведения» (ответственность УВРиМП, кафедры педагогики, психологии и экологии человека, кафедры ФК);

- работает Комиссия по профилактике правонарушений, экстремизма и зависимого поведения;

- активно внедряются элементы инклюзивного образования, проводятся мероприятия по формированию доступной среды, осуществляется сопровождение лиц с ОВЗ и инвалидов;

- осуществляется социально-психологическое сопровождение социально-незащищенных категорий (сироты, студенческие семьи, матери-одиночки), обучающихся из числа иностранных граждан, несовершеннолетних.

В культурно-досуговом центре:

- реализуется программа художественно-эстетического воспитания и творческого развития обучающихся, организации здорового досуга;

- организована работа творческих коллективов разнообразной направленности (вокальные, хореографические, инструментальные), Литературный клуб, КВН, Театр студенческой жизни (СТЭМ);

- реализуется «Культурный проект» (посещение театров, музеев, выставок);

- ведется работа по организации проведения и участия студентов в творческих конкурсах международного, всероссийского, регионального, городского и вузовского уровней;

– проводятся концерты художественной самодеятельности.

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

– реализуется программа физического воспитания, работают спортивные секции, осуществляется пропаганда здорового образа жизни;

– проводятся физкультурно-массовые мероприятия, спартакиады и соревнования («Верим в село! Гордимся Россией!», Кубок ректора по мини футболу, боулинг, спортивное ориентирование, комплекс ГТО, ВСК «Патриот» и др.);

– организовано участие в краевых и городских массовых мероприятиях «Лыжня России», Международный день студенческого спорта, День ходьбы, День бега, День туризма;

– создан Клуб интеллектуальных игр; клуб альпинистов «Снежный барс».

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

– вовлечение обучающихся в общественную, научную, социокультурную жизнь университета, Красноярского края, России;

– поддержка общественно значимых молодежных инициатив, общественно полезной, проектной деятельности молодежи;

– развитие моделей и программ лидерской подготовки молодежи;

– развитие межвузовских связей;

– выявление, продвижение, поддержка активности и достижений в научной, общественной, творческой и спортивной сферах;

– вовлечение в полноценную студенческую жизнь молодых людей, которые испытывают проблемы с интеграцией в обществе, – инвалидов, лиц с ограниченными возможностями здоровья, детей – сирот и детей, оставшихся без попечения родителей;

– помощь в адаптации несовершеннолетних студентов к новым условиям обучения и проживания в общежитиях, включение в жизнь вуза; организация досуга несовершеннолетних, их вовлечение в систему самоуправления, работу спортивных секций и клубов, творческих студенческих объединений;

– поддержка талантливой молодежи;

– поддержка молодых семей;

– социальная защита;

– содействие занятости и трудоустройству;

– обеспечение условий для охраны здоровья, формирования здорового образа жизни;

– профилактика и противодействие распространению экстремизма, преступности и наркомании в молодежной среде;

– гражданское и патриотическое воспитание молодежи;

– художественно-эстетическое воспитание;

– развитие самоуправления, позитивных молодежных организаций и объединений;

– информационное сопровождение реализации молодежной политики.

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

– к саморазвитию, самовыражению, здоровьесбережению: обладать потребностью самосовершенствования как в плане роста профессионализма, так и в плане развития своей личности, поддержания должного уровня физической подготовленности;

– к межкультурному взаимодействию: быть готовым понимать и принимать различия культур, религий, языков и национальных традиций;

– к коммуникации, командной работе и лидерству: обладать высокой социальной активностью во всех сферах жизнедеятельности, реализовывать свою роль в команде, разрабатывать и реализовывать проекты;

– обладать национальным сознанием российского гражданина, гражданскими качествами, патриотизмом;

– брать на себя ответственность, иметь уважение к законам и обладать чувством собственного достоинства, способностью к объективной самооценке;

– интегрироваться в социокультурное пространство: быстро приспосабливаться к изменяющимся условиям жизни, уметь ориентироваться в социально-политической обстановке.

## **6.2 Характеристика обеспечения социально-бытовых условий**

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

В структуре ФГБОУ ВО Красноярский ГАУ имеется комбинат питания.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

В случае поступления на образовательную программу инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья в Блок 1 «Дисциплины» учебного плана включаются специальные адаптационные дисциплины.

Это дисциплины социально-гуманитарного назначения, дисциплины для коррекции коммуникативных умений, а также дисциплины, направленные на освоение специальной информационно-компенсаторной техники приема-передачи учебной информации. Набор адаптационных дисциплин определяется ФГБОУ ВО Красноярский ГАУ исходя из конкретной ситуации, индивидуальных возможностей и особых образовательных потребностей обучающихся инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья.

Лица с ограниченными возможностями здоровья и инвалиды имеют возможность обучаться по индивидуальному плану. При обучении по индивидуальному плану срок освоения образовательной программы магистратуры, может быть увеличен по их желанию (письменному заявлению), но не более чем на 1 год по сравнению со сроком получения образования для соответствующей формы обучения.

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

Обеспечена возможность предоставления услуг ассистента, оказывающего обучающимся необходимую техническую помощь, в штатном расписании предусмотрены ставки специалиста по инклюзивному образованию, куратора академических групп, руководителя физического воспитания. Заключены договоры на предоставление услуг: сурдо- и тифлосурдоперевода, библиотекой для слабовидящих по предоставлению услуг печати необходимых материалов с использованием рельефно-точечного шрифта Брайля, с центром социального обслуживания населения по предоставлению транспортных услуг для обучающихся с ОВЗ и инвалидностью.

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

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

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

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

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

Обеспечена доступность входной группы корпуса Института экономики и управления АПК (ул. Е. Стасовой, 44 «И»), выделена и оборудована стоянка автотранспортных средств для лиц с инвалидностью, оборудован пандус с поручнями, установлена тактильная предупреждающая плитка, контрастная тактильная фасадная табличка с наименованием образовательного учреждения и основной информацией, дублированной рельефно-точечным шрифтом Брайля, промаркированы габариты дверных проемов, смонтированы системы вызова помощи персонала (кнопка вызова помощника, приемное устройство). Обеспечена доступность фойе помещений и путей следования: установлен информационный сенсорный терминал, тактильная предупреждающая плитка, контрастной маркировкой промаркированы двери, индукционными системами для слабослышащих оборудована вахта охраны, установлены тактильные мнемосхемы, таблички на кабинеты, знаки доступности размещены согласно СП 59.13330.2016, ширина коридоров соответствует требованиям для передвижения инвалидов на кресло-колясках. Для передвижения представителей МГН в вертикальных коммуникациях приобретен мобильный гусеничный лестничный подъемник T09 Roby. Адаптированы лестничные марши: ступени промаркированы противоскользящей контрастной разметкой, смонтированы двойные пристенные поручни, для удобного ориентирования размещены тактильные пиктограммы с номерами этажей. В здании функционирует лифт, оборудованный знаками доступности. На объекте предусмотрено специальное место для отдыха/ожидания собаки-поводыря: оборудована клетка с возможностью фиксации свободного поводка, миска, поилка и подстилка. Санитарно-гигиеническое помещение оснащено специальной сантехникой: раковина и унитаз оборудованы двойными

поручнями для инвалидов, системами вызова помощи персонала, крючками для костылей, дверными доводчиками для инвалидов с задержкой закрытия 30 сек.

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

Обеспечена доступность входной группы корпуса Института прикладной биотехнологии и ветеринарной медицины (ул. Е. Стасовой, 44 «А»), установлена контрастная тактильная фасадная табличка с наименованием образовательного учреждения и основной информацией, дублированной рельефно-точечным шрифтом Брайля, системы вызова помощи персонала (кнопка вызова помощника, приемное устройство). Обеспечена доступность фойе помещений и путей следования: индукционными системами для слабослышащих оборудована вахта охраны, установлены тактильные мнемосхемы, таблички на кабинеты, знаки доступности размещены согласно СП 59.13330.2016, ширина коридоров соответствует требованиям для передвижения инвалидов на кресло-колясках. Для передвижения представителя МГН в вертикальных коммуникациях приобретен мобильный гусеничный лестничный подъемник T09 Roby. Адаптированы лестничные марши: ступени промаркированы противоскользящей контрастной разметкой, для удобного ориентирования размещены тактильные пиктограммы с номерами этажей. На объекте предусмотрено специальное место для отдыха/ожидания собаки-поводыря, оборудована клетка с возможностью фиксации свободного поводка, миска, поилка и подстилка. Санитарно-гигиеническое помещение оснащено специальной сантехникой: раковина и унитаз оборудованы двойными поручнями для инвалидов, локтевыми смесителями, системами вызова помощи, крючками для костылей, дверными доводчиками для инвалидов с задержкой закрытия 30 сек.

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

Обеспечена доступность входной группы научной библиотеки ФГБОУ ВО Красноярский ГАУ (ул. Е. Стасовой, 44 «Г»), смонтирован пандус, установлена контрастная тактильная фасадная табличка с наименованием образовательного учреждения и основной информацией, дублированной рельефно-точечным шрифтом Брайля, системы вызова помощи персонала (кнопка вызова помощника). Обеспечена доступность фойе помещений и путей следования: индукционными системами для слабослышащих оборудована вахта охраны, знаки доступности размещены согласно СП 59.13330.2016, ширина коридоров соответствует требованиям для передвижения инвалидов на кресло-колясках. Для передвижения представителя МГН в вертикальных коммуникациях приобретен мобильный гусеничный лестничный подъемник T09 Roby, адаптированы лестничные марши, ступени промаркированы контрастной разметкой. Санитарно-гигиеническое помещение оснащено специальной сантехникой: раковина и унитаз оборудованы двойными поручнями для инвалидов, системами вызова помощи, крючками для костылей.



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

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

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

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

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

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

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

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

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 М).

Фонды оценочных средств могут включать:

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

- контрольные работы; контрольно-оценочные средства для междисциплинарного экзамена.

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

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

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

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

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

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

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

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

В соответствии с ФГОС ВО по направлению подготовки 19.04.03 «Продукты питания животного происхождения» направленности «Ресурсосберегающие технологии в получении продуктов питания животного происхождения» 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 (УМО) разработана и утверждена программа государственной итоговой аттестации по направлению подготовки 19.04.03 «Продукты питания животного происхождения» включающая в себя требования к содержанию, объему и структуре выпускных квалификационных работ, а также фонды оценочных средств,

обеспечивающих оценку уровня сформированности компетенций выпускника (приложение Н) ГИА проводится в форме публичной защиты выпускной квалификационной работы (магистерская диссертация), демонстрирующей уровень подготовленности выпускника к самостоятельной профессиональной деятельности.

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

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

### **8.3 Мониторинг качества освоения обучающимися основной профессиональной образовательной программы по направлению подготовки 19.04.03 «Продукты питания животного происхождения» направленности «Ресурсосберегающие технологии в получении продуктов питания животного происхождения»**

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

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

К внутренним оценочным процедурам и инструментам относятся:

- мониторинг качества приема;
- мониторинг качества освоения обучающимися основной профессиональной образовательной программы (текущая и промежуточная аттестация обучающихся; проведение входного контроля; мероприятия по контролю наличия у обучающихся сформированных результатов обучения по ранее изученным дисциплинам; государственная итоговая аттестация обучающихся);
- 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 области обеспечения качества подготовки магистров университет руководствуется следующими документами:

- Правила внутреннего распорядка обучающихся;
- Положение об академических отпусках, предоставляемых студентам;

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

Все нормативные документы, положения касающиеся образовательного процесса размещены на сайте ФГБОУ ВО Красноярский ГАУ – [www.kgau.ru](http://www.kgau.ru)

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

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

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

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

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

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

## **11 Согласование ОПОП с работодателем**

Основная профессиональная образовательная программа высшего образования по направлению подготовки 19.04.03 «Продукты питания животного происхождения» прошла согласование с представителями работодателей. Экспертные заключения представлены в приложении О.

## ЭКСПЕРТНОЕ ЗАКЛЮЧЕНИЕ

на основную профессиональную образовательную программу высшего образования по направлению подготовки

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

**Рецензент:**

Директор  
ООО «Пищепром»  
 /Е.Н. Грандина

## ЭКСПЕРТНОЕ ЗАКЛЮЧЕНИЕ

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

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

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

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

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

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

Целью ОПОП в области обучения является формирование универсальных 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.

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

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

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



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

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

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

**Рецензент**  
**Директор ООО «Агроснаб»**  
**Рябцев Николай Викторович**

