

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«КУБАНСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ
имени И.Т. ТРУБИЛИНА»

Утверждаю:

Ректор



И.Т. Трубилин
« 08.05.2022 г.

Номер внутривузовской регистрации
АОУ ВО 054



АДАптиРОВАННАЯ ОСНОВНАЯ
ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА
ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ ДЛЯ ЛИЦ С
ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ
ЗДОРОВЬЯ И ИНВАЛИДОВ

Образовательная программа является унифицированной адаптированной
основной образовательной программой

Программа магистратуры
по направлению подготовки
19.04.03 Продукты питания животного происхождения

Направленность
«Разработка технологий продуктов питания животного происхождения»

Уровень высшего образования
магистратура

Форма обучения
заочная

Краснодар 2022

Лист согласований

Адаптированная основная профессиональная образовательная программа высшего образования (далее ОПОП ВО) составлена с учетом требований федерального государственного образовательного стандарта высшего образования (ФГОС ВО) по направлению подготовки 19.04.03 Продукты питания животного происхождения, утвержденного приказом Минобрнауки России от 11.08. 2020 г. № 937.

АОПОП ВО рассмотрена и утверждена на заседании ученого совета факультета перерабатывающих технологий протокол № 8, от «18» апреля 2022 г.

АОПОП ВО рассмотрена и утверждена на заседании Ученого совета университета, протокол № 7, от «23» мая 2022 г.

Проректор по учебной работе



/А. В. Петух/

подпись

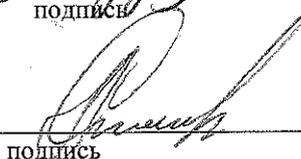
Начальник
учебно-методического управления



/С. В. Хоружая/

подпись

Декан факультета
перерабатывающих технологий



/А.В. Степовой/

подпись

Руководитель АОПОП ВО



/С.В. Патиева/

подпись

СОДЕРЖАНИЕ

1	Общие положения	4
1.1	Основная профессиональная образовательная программа высшего образования (ОПОП ВО)	4
1.2	Нормативные документы для разработки ОПОП ВО	4
2	Характеристика профессиональной деятельности выпускника	5
2.1	Общее описание профессиональной деятельности выпускника.....	5
2.2	Профессиональные стандарты, соотнесенные с ФГОС ВО	6
2.3	Задачи профессиональной деятельности выпускника	6
2.4	Задачи профессиональной деятельности выпускника	6
3	Требования к результатам освоения ОПОП ВО	7
4	Документы, регламентирующие содержание и организацию образовательного процесса при реализации ОПОП ВО	14
4.1	Календарный учебный график	14
4.2	Учебный план	17
4.3	Рабочие программы дисциплин	16
4.4	Рабочие программы практик	16
4.5	Государственная итоговая аттестация	17
5	Оценочные средства ОПОП ВО	18
6	Условия реализации ОПОП ВО	19
6.1	Общесистемные условия реализации ОПОП ВО	19
6.2	Кадровое обеспечение реализации ОПОП ВО	19
6.3	Материально-техническое и учебно-методическое обеспечение ОПОП ВО ...	20
6.4	Финансовое обеспечение реализации ОПОП ВО	21
6.5	Механизмы оценки качества образовательной деятельности.....	22
7	Условия реализации ОПОП ВО для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья	22
8	Характеристики среды университета, обеспечивающей развитие компетенций выпускников	24
	Приложение	26

1 Общие положения

1.1 Основная профессиональная образовательная программа высшего образования (ОПОП ВО)

Основная профессиональная образовательная программа высшего образования магистратуры, реализуемая ФГБОУ ВО Кубанский ГАУ по направлению подготовки 19.04.03 продукты питания животного происхождения, направленность «Разработка технологий продуктов питания животного происхождения» (программа магистратуры) (далее ОПОП ВО) представляет собой систему документов, разработанную и утвержденную университетом с учетом требований рынка труда на основе федерального государственного образовательного стандарта по направлению подготовки высшего образования (ФГОС ВО), утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 11.08. 2020 г. № 937.

ОПОП ВО представляет собой комплекс основных характеристик образования (объем, содержание, планируемые результаты), организационно-педагогических условий, форм аттестации, который представлен в виде учебного плана, календарного учебного графика, рабочих программ дисциплин (модулей), программ практик, программы ГИА, а также оценочных и методических материалов.

Обучение по ОПОП ВО осуществляется в заочной форме обучения.

Срок освоения ОПОП ВО магистратуры в заочной форме обучения составляет 2 года и 5 месяцев, включая каникулы, предоставляемые после прохождения государственной итоговой аттестации вне зависимости от применяемых образовательных технологий. Объем ОПОП ВО в заочной форме обучения, реализуемый за один учебный год, составляет не более 70 з.е.

Объем ОПОП ВО за один учебный год при обучении по индивидуальному плану вне зависимости от формы обучения составляет не более 80 з.е.

Реализация ОПОП ВО осуществляется с использованием современных образовательных технологий, в том числе с применением электронного обучения и дистанционных образовательных технологий.

Выпускнику, освоившему ОПОП ВО, присваивается квалификация магистр, выдается диплом магистра.

Трудоемкость ОПОП ВО составляет 120 зачетных единиц за весь период обучения.

Зачетная единица эквивалентна 36 академическим часам (при продолжительности академического часа 45 минут).

Реализация ОПОП ВО осуществляется на государственном языке Российской Федерации – русском языке.

1.2 Нормативные документы для разработки ОПОП ВО

Нормативную правовую базу разработки ОПОП ВО составляют:

- Федеральный закон «Об образовании в Российской Федерации» от 29 декабря 2012 № 273-ФЗ;

- Приказ Министерства науки и высшего образования Российской Федерации 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»;

- Федеральный государственный образовательный стандарт высшего образования по направлению подготовки 19.04.03 Продукты питания животного происхождения (уровень магистратуры), утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 11.08.2020 № 937;

- Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 12.09.2013 № 1061 «Об утверждении перечней специальностей и направлений подготовки высшего

образования»;

- Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 29.06.2015 № 636 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам высшего образования - программам бакалавриата, программам специалитета и программам магистратуры»;

- Приказ Минобрнауки России № 885, Минпросвещения России № 390 от 05.08.2020 «О практической подготовке обучающихся»;

- Приказ Минобрнауки России от 26.03.2021 № 209 «Об утверждении Общих требований к определению нормативных затрат на оказание государственных (муниципальных) услуг в сфере высшего образования и дополнительного профессионального образования для лиц, имеющих или получающих высшее образование, молодежной политики, применяемых при расчете объема субсидии на финансовое обеспечение выполнения государственного (муниципального) задания на оказание государственных (муниципальных) услуг (выполнение работ) государственным (муниципальным) учреждением» (Зарегистрировано в Минюсте России 28.05.2021 №63676);

- Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 30 августа 2019 года N 602н «Об утверждении профессионального стандарта «Специалист по технологии продуктов питания животного происхождения»;

- Устав ФГБОУ ВО «Кубанский государственный аграрный университет имени И.Т. Трубилина», утвержденный приказом Министерства сельского хозяйства РФ от 28.09.2021 г. № 669.

2 Характеристика профессиональной деятельности выпускника

2.1 Общее описание профессиональной деятельности выпускника

Область профессиональной деятельности и сферы профессиональной деятельности, в которых выпускник, освоивший ОПОП ВО, может осуществлять профессиональную деятельность:

- 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 сферах профессиональной деятельности при условии соответствия уровня их образования и полученных компетенций требованиям к квалификации работника.

В рамках освоения ОПОП ВО выпускник готовится к решению задач профессиональной деятельности следующих типов:

- научно-исследовательский;
- производственно-технологический.

Основные объекты (области знаний) профессиональной деятельности выпускников, определяющие направленность ОПОП ВО:

- знание законодательной базы пищевой промышленности;
- организация научно-исследовательских работ и маркетинговых исследований в области прогрессивных технологий производства и перспективных продуктов питания животного происхождения;
- исследование и оценка качества и технологических характеристик продовольственного сырья, пищевых макро-микро ингредиентов, технологических добавок;
- планирование развития производства продуктов здорового питания на основе проведенных исследований на автоматизированных технологических линиях;
- разработка новых технологических решений, технологий и новых видов продуктов питания животного происхождения с заданными свойствами и составами для обеспечения конкурентоспособности производства;

- разработка проектных предложений, бизнес-планов и технико-экономических обоснований реализации проектов нового строительства или реконструкции производства продуктов питания животного происхождения;
- организация проведения пусконаладочных и экспериментальных работ по освоению новых технологических процессов и внедрение в производства;
- анализ влияния новых технологий, новых видов сырья и технологического оборудования на конкурентоспособность и потребительские качества продуктов питания животного происхождения;
- координация текущей производственной деятельности, включая организационно-технические мероприятия по освоению производственных мощностей, совершенствованию технологий и контролю их выполнения;
- организация работы по промышленной безопасности, предотвращению экологических нарушений и соблюдению экологической чистоты производства продуктов питания животного происхождения;
- проведение патентных исследований, оформление заявок и патентных документов на промышленные образцы, новые технологические решения и новые виды продуктов питания;
- составление отчетов и норматив-технической документации по результатам внедрения технологических процессов и систем управления, прогрессивных технологий производства новых продуктов питания животного происхождения;
- управление качеством готовой продукции с применением методов математического моделирования и оптимизации химического состава, пищевой и биологической ценности готовых продуктов;
- организацию контроля качества и безопасности продукции в соответствии с требованиями санитарных, ветеринарных норм и правил;
- знание основ педагогической деятельности.

2.2 Профессиональные стандарты, соотнесенные с ФГОС ВО

Профессиональные стандарты и перечень обобщённых трудовых функций и трудовых функций, имеющих отношение к профессиональной деятельности выпускника:

22.002 «Специалист по технологии продуктов питания животного происхождения»

ОТФ содержание:

- Разработка новых технологий производства новых продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях, Е/01.7;
- Управление испытаниями и внедрением новых технологий производства новых продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях, Е/02.7.

2.3 Задачи профессиональной деятельности выпускника

Перечень основных задач профессиональной деятельности выпускников (по типам) представлена в таблице 1.

Таблица 1 – Основные задачи профессиональной деятельности выпускников

Область профессиональной деятельности (по Реестру Минтруда России)	Типы задач профессиональной деятельности	Объекты профессиональной деятельности (или области знания)
22 Пищевая промышленность, включая производство напитков и табака (в сфере производства продукции из мясного и молочного сырья).	- исследование свойств продовольственного сырья, пищевых макро-микронутриентов, технологических добавок для выработки продуктов питания животного	– мясное и молочное сырье, полуфабрикаты, вторичные продукты переработки сырья животного происхождения, пищевые ингредиенты и добавки; – технологическое оборудование; – приборы;

	<p>происхождения с заданными свойствами и составами;</p> <p>- разработка и внедрение новых технологий и новых продуктов питания животного происхождения с заданными свойствами и составами на автоматизированных технологических линиях;</p> <p>- подбор существующего технологического оборудования для совершенствования существующих производств и реализации новых технологических решений в целях оптимизации технологического процесса производства продуктов животного происхождения на автоматизированных технологических линиях;</p> <p>- проведение патентных исследований и определение показателей технического уровня проектируемых объектов технологии и продукции с целью оформления заявок на изобретения и промышленные образцы и патентных документов по результатам разработки новых технологических решений, технологий и новых видов продуктов питания животного происхождения.</p>	<p>– нормативная, проектно-технологическая документация, санитарные, ветеринарные и строительные нормы и правила;</p> <p>– международные стандарты ИСО-9000;</p> <p>– методы и средства испытаний и контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовых продуктов;</p> <p>– простые инструменты качества;</p> <p>– системы качества;</p> <p>– базы данных технологического, технического характера;</p> <p>– данные мониторинга экологической и биологической безопасности продовольствия и окружающей среды.</p>
--	--	---

3 Требования к результатам освоения ОПОП ВО

В результате освоения ОПОП ВО у выпускника должны быть сформированы универсальные, общепрофессиональные и профессиональные компетенции (таблица 2-4).

Таблица 2 – Универсальные компетенции выпускников и индикаторы их достижения

Категории (группы) 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	УК-1.1.Анализирует проблемную ситуацию как систему, выявляя ее составляющие и связи между ними УК-1.2.Осуществляет поиск вариантов решения поставленной проблемной ситуации на основе доступных источников информации УК-1.3. Определяет в рамках выбранного алгоритма вопросы (задачи), подлежащие дальнейшей разработке. Предлагает способы их решения

		УК-1.4. Разрабатывает стратегию достижения поставленной цели как последовательность шагов, предвидя результат каждого из них и оценивая их влияние на внешнее окружение планируемой деятельности и на взаимоотношения участников этой деятельности
Разработка и реализация проектов	УК-2. Способен управлять проектом на всех этапах его жизненного цикла	УК-2.1.Разрабатывает концепцию проекта в рамках обозначенной проблемы, формулирую цель, задачи, актуальность, значимость (научную, практическую, методическую и иную в зависимости от типа проекта), ожидаемые результаты и возможные сферы их применения УК-2.2.Способен видеть образ результата деятельности и планировать последовательности шагов для достижения данного результата УК-2.3.Формирует план-график реализации проекта в целом и план контроля его выполнения УК-2.4.Организует и координирует работу участников проекта, способствует конструктивному преодолению возникающих разногласий и конфликтов, обеспечивает работу команды необходимыми ресурсами УК-2.5. Представляет публично результаты проекта (или отдельных его этапов) в форме отчетов, статей, выступлений на научно- практических семинарах и конференциях УК-2.6.Предлагает возможные пути (алгоритмы) внедрения в практику результатов проекта (или осуществляет его внедрение)
Командная работа и лидерство	УК-3.Способен организовывать и руководить работой команды, вырабатывая командную стратегию для достижения поставленной цели	УК-3.1. Вырабатывает стратегию сотрудничества и на ее основе организует работу команды для достижения поставленной цели УК-3.2. Учитывает в своей социальной и профессиональной деятельности интересы, особенности поведения и мнения (включая критические) людей, с которыми работает/взаимодействует, в том числе посредством корректировки своих действий УК-3.3.Обладает навыками преодоления возникающих в команде разногласий, споров и конфликтов на основе учета интересов всех сторон УК-3.4. Предвидит результаты (последствия) как личных, так и коллективных действий УК-3.5.Планирует командную работу, распределяет поручения и делегирует полномочия членам команды. Организует обсуждения разных идей и мнений
Коммуникация	УК-4.Способен применять современные коммуникационные технологии, в том числе на иностранном(ых) языке(ах), для академического и профессионального взаимодействия	УК-4.1. Демонстрирует интегративные умения, необходимые для написания письменного перевода и редактирования различных академических текстов (рефератов, эссе, обзоров, статей и т.д.) УК-4.2.Представляет результаты академической и профессиональной деятельности на различных научных мероприятиях, включая международные УК-4.3.Демонстрирует интегративные умения, необходимые для эффективного участия в академических и профессиональных дискуссиях
Межкультурное взаимодействие	УК-5. Способен анализировать и учитывать разнообразие культур в процессе межкультурного взаимодействия	УК-5.1. Адекватно объясняет особенности поведения и мотивации людей различного социального и культурного происхождения в процессе взаимодействия с ними, опираясь на знания причин появления социальных обычаев и различий в поведении людей

		УК-5.2. Владеет навыками создания недискриминационной среды взаимодействия при выполнении профессиональных задач
Самоорганизация и саморазвитие (в том числе здоровье сбережение)	УК-6. Способен определять и реализовывать приоритеты собственной деятельности и способы ее совершенствования на основе самооценки	УК-6.1.Находит и творчески использует имеющийся опыт в соответствии с задачами саморазвития УК-6.2. Самостоятельно выявляет мотивы и стимулы для саморазвития, определяя реалистические цели профессионального роста УК-6.3. Планирует профессиональную траекторию с учетом особенностей как профессиональной, так и других видов деятельности и требований рынка труда.

Таблица 3 – Общепрофессиональные компетенции выпускников и индикаторы их достижения

Категории (группы) общепрофессиональных компетенций	Код и наименование общепрофессиональной компетенции	Код и наименование индикатора достижения общепрофессиональной компетенции
Планирование развития предприятия	ОПК-1 Способен разрабатывать эффективную стратегию, инновационную политику и конкурентоспособные концепции предприятия	ИД-1 опк-1 Осуществляет стратегическое планирование развития производства продуктов питания из животного сырья на автоматизированных технологических линиях в организации в соответствии с государственной политикой Российской Федерации в области здорового питания населения на основе проведенных научных исследований ИД-2 опк-1 Разрабатывает проектные предложения, бизнес-планы и технико-экономические обоснования реализации проектов нового строительства, реконструкции или модернизации производства продуктов питания из животного сырья на автоматизированных технологических линиях ИД-3 опк-1 Составляет проекты нормативно-технической документации на новые виды продуктов питания из растительного сырья ИД-4 опк-1 Осуществляет технологические компоновки и подбор оборудования для технологических линий и участков производства продуктов питания из животного сырья
Совершенствование технологических процессов производства	ОПК-2 Способен разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции различного назначения	ИД-1 опк-2 Использует основные принципы и подходы к созданию новой продукции из сырья животного происхождения с заданными свойствами. ИД-2 опк-2 Применяет методики расчета технико-экономической эффективности производства продуктов питания животного происхождения га автоматизированных технологических линиях при выборе

		<p>оптимальных технических и организационных решений</p> <p>ИДС-3_{опк-2} Разрабатывает инновационные программы и проекты в области прогрессивных технологий производства продуктов питания животного происхождения</p> <p>ИДС-4_{опк-2} Анализирует технологические процессы с целью совершенствования производства</p>
Управление качеством	<p>ОПК - 3. Способен оценивать риски и управлять качеством процесса путем использования современных методов и разработки новых высокотехнологических решений</p>	<p>ИД-1_{опк-3} Применяет знания основных государственных и международных нормативных документов в области управления качеством и безопасностью пищевой продукции и производства.</p> <p>ИД-2_{опк-3} Организует контроль производства продукции в зависимости от выбранной системы контроля.</p> <p>ИДС-3_{опк-3} Анализирует влияние новых технологий, новых видов сырья и технологического оборудования на конкурентоспособность и потребительские качества продуктов питания животного происхождения</p>
Моделирование и верификация	<p>ОПК- 4 Способен использовать методы моделирования продуктов и проектирования технологических процессов производства продукции из сырья животного происхождения</p>	<p>ИД-1_{опк-4} Осуществляет создание математических моделей, позволяющих исследовать и оптимизировать параметры технологического процесса производства и улучшать качество продуктов питания из животного сырья на автоматизированных технологических линиях</p> <p>ИД-2_{опк-4} Использует стандартные программные средства при разработке технологической части проектов пищевых организаций и подготовке заданий на разработку смежных частей проектов</p> <p>ИДС-3_{опк-4} Разрабатывает математические модели для исследования и оптимизации параметров технологического процесса производства</p>
Организация научно-исследовательской работы	<p>ОПК- 5. Способен организовывать научно-исследовательские и научно-производственные работы, для комплексного решения профессиональных задач</p>	<p>ИД-1_{опк-5} Организует научно-исследовательскую работу в соответствии с технологическими задачами.</p> <p>ИД-2_{опк-5} Организует внедрение результатов исследований в производство</p> <p>ИД-3_{опк-5} Применяет современные методы исследований при решении технологических задач.</p> <p>ИДС-4_{опк-5} Применяет статистические методы обработки экспериментальных данных для анализа технологических процессов</p>

		при производстве продуктов питания животного происхождения
Основы педагогической деятельности	ОПК-6. Способен проектировать образовательные программы в сфере своей профессиональной деятельности, разрабатывать научно-методическое обеспечение для их реализации	ИД-1 _{ОПК-6} Разрабатывает методики и программы дополнительного образования ИД-2 _{ОПК-6} Способен проводить учебные занятия по учебным предметам, курсам, дисциплинам(модулям) образовательной программы. ИД-3 _{ОПК-6} Консультирует обучающихся и их родителей (законных представителей) по вопросам профессионального самоопределения, профессионального развития, профессиональной адаптации на основе наблюдения за освоением профессиональной компетенции (для преподавания учебного предмета, курса, дисциплины (модуля), ориентированного на освоение квалификации (профессиональной компетенции). ИД-4 _{ОПК-6} Осуществляет текущий контроль, оценка динамики подготовленности и мотивации обучающихся в процессе изучения учебного предмета, курса, дисциплины (модуля). ИД-5 _{ОПК-6} Контролирует и оценивает работу обучающихся на учебных занятиях и самостоятельную работу, успехи и затруднения в освоении программы учебного предмета, курса, дисциплины (модуля), определяет их причины, индивидуализирует и корректирует процесс обучения и воспитания. ИД-6 _{ОПК-6} Знакомит обучающихся с опытом успешных профессионалов, работающих в сфере производства продуктов питания животного происхождения, и (или) корпоративной культурой организаций-партнеров, вводит ее элементы в образовательную среду.

Таблица 4 – Профессиональные компетенции выпускников и индикаторы их достижения

Код и наименование профессиональной компетенции	Код и наименование индикатора достижения профессиональной компетенции	Основание (ПС, анализ опыта)
Тип задач профессиональной деятельности: научно исследовательский		
ПК-1 Способность идентифицировать сырье, полуфабрикаты и готовую продукцию по нормативным показателям	ИД-1 _{ПК-1} –Контролирует качество и безопасность продовольственного сырья, пищевых добавок, ингредиентов, материалов для производства продуктов питания с использованием сырья животного происхождения ИД-2 _{ПК-1} Выявляет наличие изменения органолептических свойств продукта, отклонения в химическом составе продуктов, а также причины этих изменений и отклонений	22.002 "Специалист по технологии продуктов питания животного происхождения"

	<p>ИД-3 ПК-1 Устанавливает условия хранения и реализации пищевой продукции, причины изменения первоначальных свойств</p> <p>ИД-4 ПК-1 Идентифицирует сырье, полуфабрикаты, материалы, готовую продукцию на соответствие НТД</p> <p>ИД-5 ПК-1 Исследует качественные характеристики, пищевую ценность и безопасность продовольственного сырья и пищевых добавок</p>	
ПК-2 Способность рационально использовать вторичные продукты переработки животноводческого сырья	<p>ИД-1ПК-2 Оценивает качество и свойства вторичных продуктов переработки сырья животного происхождения</p> <p>ИД-2ПК-2 Реализует современные технологии рационального использования вторичных продуктов переработки животного сырья</p>	22.002 "Специалист по технологии продуктов питания животного происхождения"
ПК-3 Способность разрабатывать новый ассортимент продуктов питания из нетрадиционных видов сырья животного происхождения	<p>ИД-1ПК-3 Оценивает пищевую и биологическую нетрадиционных видов сырья животного происхождения</p> <p>ИД-2 ПК-3 Оценивает нормативные требования и качественные характеристики нетрадиционных видов сырья животного происхождения</p> <p>ИД-3ПК-3 Реализует современные технологии переработки нетрадиционных видов мясного сырья</p>	22.002 "Специалист по технологии продуктов питания животного происхождения"
ПК-4 Способность использовать практические навыки в организации и контроле технологического процесса переработки сырья животного происхождения	<p>ИД-1 ПК-4 Реализует традиционные технологии производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных линиях</p> <p>ИД-2ПК-4 Осваивает новые технологии производства продуктов питания животного происхождения</p> <p>ИД-3ПК-4 Оценивает качество сырья животного происхождения и готовой продукции</p>	22.002 "Специалист по технологии продуктов питания животного происхождения"
ПК-5 Способность разрабатывать проекты стандартов, методических и нормативных материалов, технической документации на новые виды пищевой продукции	<p>ИД-1ПК-5 Проводит оценку соответствия опытных партий новых видов продуктов питания животного происхождения требованиям проектной документации</p> <p>ИД-2ПК-5 Разрабатывает нормативно-техническую документацию технологии и новые виды продуктов питания животного происхождения</p> <p>ИД-3 ПК-5 Составляет отчеты и оформляет нормативно-техническую документацию по результатам внедрения технологий производства новых продуктов питания животного происхождения</p>	22.002 "Специалист по технологии продуктов питания животного происхождения"
ПК-6 Способность проведения патентных исследований и определения показателей технического уровня проектируемых объектов технологии и продукции с целью оформления заявок на изобретение и патентных документов по результатам разработки новых технологических решений и новых видов продуктов питания из сырья животного происхождения	<p>ИД-1 ПК-6 Разрабатывает новые, рецептурные композиции, технологические решения для производство продуктов питания животного происхождения</p> <p>ИД-2ПКС6 Проводит патентные исследования по технологиям и видам продуктов питания животного происхождения</p> <p>ИД-3 ПКС-6 Оформляет заявки на изобретения по результатам разработки новых технологических решений и новых видов продуктов питания животного происхождения</p>	22.002 "Специалист по технологии продуктов питания животного происхождения"

<p>ПК-7 Способность применять основные принципы рационального использования природных ресурсов и защиты окружающей среды при разработке прогрессивных технологий производства продуктов питания на основе животноводческого сырья</p>	<p>ИД-1_{ПК-7} Использует методы и средства снижения негативного воздействия пищевого предприятия на объекты окружающей среды ИД-2_{ПК-7} Использует нормативно-правовую базу по экологической безопасности пищевого предприятия и его продукции ИД-3_{ПК-7} Контролирует факторы, влияющие на снижение экологической безопасности пищевой продукции</p>	<p>22.002 "Специалист по технологии продуктов питания животного происхождения"</p>
<p>ПК-8 Способность осуществлять поиск и принятие оптимальных решений при создании пищевой продукции с учетом требований качества, конкурентоспособности и экологической безопасности</p>	<p>ИД-1_{ПК-8} Оценивает вид тары, предназначение, качество и безопасность ИД-2_{ПК-8} Определяет факторы влияния новых технологий, видов сырья и материалов на конкурентоспособность и потребительские качества продуктов питания животного происхождения ИД-3_{ПК-8} Обеспечивает экологическую чистоту окружающей среды, упаковочного материала, упаковки продуктов питания животного происхождения ИД-4_{ПК-8} Определяет дефекты и причины дефектов потребительской тары и упаковки ИД4_{ПК-8} Реализует технологии маркировки и упаковки продуктов животного происхождения, обеспечивает режимы хранения готовой продукции</p>	<p>22.002 "Специалист по технологии продуктов питания животного происхождения"</p>
<p>ПК-9 Способность осуществлять подбор и профессиональную эксплуатацию современного технологического оборудования и приборов</p>	<p>ИД-1_{ПК-9} Использует лабораторное оборудование и прибора для оценки качества сырья и готовой продукции животного происхождения ИД-2_{ПК-9} Осуществляет технологические компоновки и подбор оборудования, приборов для технологических линий и участков производства продуктов питания животного происхождения ИД-3_{ПК-9} Использует принципы действия и устройства оборудования, приборов в проведении пусконаладочных работ по освоению новых технологических процессов производства продуктов питания из сырья животного происхождения</p>	<p>22.002 "Специалист по технологии продуктов питания животного происхождения"</p>
<p>ПК-10 Способность разрабатывать новый ассортимент продуктов и технологий с заданными свойствами и составом</p>	<p>ИД-1_{ПК-10} Использует данные пищевой и биологической ценности для разработки продукты питания специального и функционального назначения на основе сырья животного происхождения ИД-2_{ПК-10} Использует нормативные определения, требования и характеристики для разработки продуктов питания специального назначения на основе мясного сырья ИД-3_{ПК-10} Реализует методики оценки химического состава, биологической и пищевой ценности, эффективности использования сырья и продуктов питания на основе сырья животного происхождения</p>	<p>22.002 "Специалист по технологии продуктов питания животного происхождения"</p>

Результаты обучения по дисциплинам (модулям) и практикам соотнесены с установленными в программе магистратуры индикаторами достижения компетенций.

Совокупность запланированных результатов обучения по дисциплинам (модулям) и практикам обеспечивает формирование у выпускника всех компетенций, установленных программой магистратуры.

Матрица соответствия составных частей ОПОП ВО и компетенций, формируемых в результате ее освоения, представлена в Приложении А.

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

Структура ОПОП ВО включает обязательную часть (базовую) и часть, формируемую участниками образовательного процесса. Это обеспечивает возможность реализации ОПОП ВО, имеющих различную направленность (профиль) образования в рамках одного направления подготовки.

4.1 Календарный учебный график

В календарном учебном графике указана последовательность реализации ОПОП ВО, включая теоретическое обучение, практики, промежуточную и государственную итоговую аттестацию, периоды каникул, выходных и праздничных дней.

4.2 Учебный план

ОПОП ВО состоит из следующих блоков:

Блок 1 «Дисциплины (модули)», который включает дисциплины (модули), относящиеся к обязательной части и части, формируемой участниками образовательного процесса.

Блок 2 «Практика», который относится к базовой части и части формируемой участниками образовательного процесса магистратуры.

Блок 3 «Государственная итоговая аттестация», который в полном объеме относится к обязательной части магистратуры и завершается присвоением квалификации «Магистр».

Структура ОПОП ВО представлена в таблице 5.

Таблица 5 – Распределение трудоемкости освоения ОПОП ВО

Структура программы магистратуры		Объем программы магистратуры, з.е.	
		ФГОС ВО	ОПОП ВО
Блок 1	Дисциплины (модули)	не менее 50	66
	Обязательная часть	-	24
	Часть, формируемая участниками образовательных отношений	-	42
Блок 2	Практика	-	48
	Обязательная часть	-	12
	Часть, формируемая участниками образовательных отношений		
Блок 3	Государственная итоговая аттестация	6-9	6
Объем программы магистратуры		120	120
Структура ОПОП ВО		Курс	Объем программы, з.е.
Распределение трудоемкости освоения ОПОП ВО по годам обучения (заочная форма)			
Дисциплины		1	42
Практики			18
Итого 1 курс			60
Дисциплины		2	24
Практики			30
Государственная итоговая аттестация			6
Итого 2 курс			60
Всего объем ОПОП ВО (заочная форма)		x	120

Объем часов контактной работы по ОПОП ВО составляет 1266 часов заочной форме обучения.

Объем часов в форме практической подготовки 1728 часов.

В рамках обязательной части Блока 1 «Дисциплины (модули)» ОПОП ВО реализуются следующие дисциплины (модули):

Управление персоналом; Деловой иностранный язык; Управление проектами в производстве продуктов питания животного происхождения; Управление качеством продуктов питания животного происхождения; Методология научных исследований в производстве продуктов питания животного происхождения; Совершенствование технологических процессов производства продуктов питания из сырья животного происхождения; Моделирование продуктов и проектирование технологических процессов пищевого производства; Педагогика и психология высшей школы.

Дисциплины (модули), относящиеся к части формируемой участниками образовательного процесса программы магистратуры и практики определяют направленность (профиль) ОПОП ВО. Набор дисциплин (модулей), относящихся к части, формируемой участниками образовательного процесса программы магистратуры и практик, Блока 1 «Дисциплины (модули)» и Блока 2 «Практика» ОПОП ВО определены в объеме, установленном ФГОС ВО.

После выбора обучающимся направленности (профиля) ОПОП ВО, набор соответствующих выбранной направленности дисциплин (модулей) и практик становится обязательным для освоения обучающимся.

При реализации ОПОП ВО обучающимся обеспечивается возможность освоения дисциплин (модулей) по выбору, в том числе специальные условия инвалидам и лицам с ограниченными возможностями здоровья (ОВЗ), в объеме не менее 30% вариативной части Блока 1 «Дисциплины (модули)».

В Блок 2 «Практика» входят учебная и производственная, в том числе преддипломная практики.

В Блок 3 «Государственная итоговая аттестация» входит защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты.

Обучающимся обеспечивается возможность освоения дисциплин (модулей) по выбору. По учебному плану доля таких дисциплин от вариативной части Блока 1 «Дисциплины (модули)» составляет 10%, что соответствует требованиям ФГОС ВО.

В целом по учебному плану удельный вес занятий лекционного типа 66%, что соответствует требованиям ФГОС ВО.

4.3 Рабочие программы дисциплин (модулей)

По каждой из дисциплин (модулей), включенных в учебный план, разработана рабочая программа. Рабочая программа дисциплины (модуля) включает в себя:

- наименование дисциплины;
- перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения ОПОП ВО;
- указание места дисциплины в структуре ОПОП ВО;
- объем дисциплины в зачетных единицах с указанием количества академических часов, выделенных на контактную работу обучающихся с преподавателем (по видам учебных занятий) и на самостоятельную работу обучающихся;
- содержание дисциплины, структурированное по темам (разделам) с указанием отведенного на них количества академических часов и видов учебных занятий;
- перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся по дисциплине;
- фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине;

- перечень основной и дополнительной учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины;
- перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимых для освоения дисциплины;
- методические указания для обучающихся по освоению дисциплины;
- перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине, включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем (при необходимости), современных профессиональных баз данных, состав которых определяется в рабочих программах дисциплин и подлежит ежегодному обновлению;
- описание материально-технической базы, необходимой для осуществления образовательного процесса по дисциплине.

Рабочие программы всех учебных дисциплин как базовой, так и вариативной частей учебного плана, включая дисциплины по выбору, разработаны и хранятся на кафедрах-разработчиках и являются составной частью ОПОП ВО.

Практическая подготовка при реализации дисциплин (модулей) организуется путем проведения занятий лекционного типа, практических и лабораторных занятий, предусматривающих участие обучающихся в выполнении отдельных элементов работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью.

4.4 Рабочие программы практик

В Блок 2 «Практика» входят учебная и производственная практики.

Тип учебной практики:

- технологическая.

Типы производственной практики:

- научно-исследовательская работа;
- преддипломная.

Учебная и производственная практики могут проводиться в структурных подразделениях университета.

Программа практики включает в себя:

- указание вида практики, типа практики, способа (при наличии в соответствии со стандартами и формы (форм) ее проведения;
- перечень планируемых результатов обучения при прохождении практики, соотнесенных с планируемыми результатами освоения ОПОП ВО;
- указание места практики в структуре ОПОП ВО;
- содержание практики с указанием объема практики в зачетных единицах и ее продолжительности в неделях либо в академических или астрономических часах;
- указание форм отчетности по практике;
- фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающихся по практике;
- перечень учебной литературы и ресурсов сети «Интернет», необходимых для проведения практики;
- перечень информационных технологий, используемых при проведении практики, включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем (при необходимости);
- описание материально-технической базы, необходимой для проведения практики.

Преддипломная практика проводится для выполнения выпускной квалификационной работы.

Рабочая программа практики включает в себя:

- указание вида практики, типа практики, способа (при наличии в соответствии со

стандартами) и формы (форм) ее проведения;

- перечень планируемых результатов обучения при прохождении практики, соотнесенных с планируемыми результатами освоения ОПОП ВО;
- указание места практики в структуре ОПОП ВО;
- содержание практики с указанием объема практики в зачетных единицах и в академических часах;
- указание форм отчетности по практике;
- фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающихся по практике;
- перечень учебной литературы и ресурсов сети «Интернет», необходимых для проведения практики;
- перечень информационных технологий, используемых при проведении практики, включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем (при необходимости), профессиональных баз данных;
- описание материально-технической базы, необходимой для проведения практики.

Порядок проведения практики для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья устанавливается с учетом особенностей их психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья.

При определении мест учебной и производственной практик для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья учитываются рекомендации медико-социальной экспертизы, отраженные в индивидуальной программе реабилитации инвалида, относительно рекомендованных условий и видов труда.

Практическая подготовка при проведении практики организуется путем непосредственного выполнения обучающимися определенных видов работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью.

4.5 Государственная итоговая аттестация

В Блок 3 «Государственная итоговая аттестация» входит выполнение и защита выпускной квалификационной работы.

Государственная итоговая аттестация проводится государственными экзаменационными комиссиями в целях определения соответствия результатов освоения обучающимися ОПОП ВО требованиям ФГОС ВО.

Программа государственной итоговой аттестации определяет общее содержание выпускной квалификационной работы, требования и порядок ее выполнения, критерии оценки результатов защиты выпускной квалификационной работы.

Выпускная квалификационная работа представляет собой выполненную обучающимся работу, демонстрирующую уровень подготовленности выпускника к самостоятельной профессиональной деятельности.

Срок проведения государственной итоговой аттестации устанавливается в соответствии с календарным учебным графиком.

Успешное прохождение государственной итоговой аттестации является основанием для выдачи обучающемуся документа о высшем образовании и о квалификации образца, установленного Министерством образования и науки Российской Федерации. Выпускная квалификационная работа представляет собой выполненную обучающимся работу, демонстрирующую уровень подготовленности выпускника к самостоятельной профессиональной деятельности.

Объем государственной итоговой аттестации составляет 6-9 зачетных единиц.

Срок проведения государственной итоговой аттестации устанавливается в соответствии с учебным планом и календарным учебным графиком.

Успешное прохождение государственной итоговой аттестации является основанием для выдачи обучающемуся документа о высшем образовании и о квалификации образца,

установленного Министерством образования и науки Российской Федерации.

Для обучающихся из числа инвалидов и лиц с ОВЗ государственная итоговая аттестация проводится с учетом особенностей их психофизического развития, их индивидуальных возможностей и состояния здоровья.

5 Оценочные средства ОПОП ВО

Оценка степени сформированности компетенций, обучающихся по ОПОП ВО обеспечивается оценочными средствами.

Нормативно-методическое обеспечение текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся по ОПОП ВО осуществляется в соответствии с положениями системы менеджмента качества: Пл КубГАУ 2.5.1 «Текущий контроль успеваемости и промежуточная аттестация обучающихся» и Пл КубГАУ 2.2.4 «Фонд оценочных средств».

Формы промежуточной аттестации, ее периодичность и порядок ее проведения, а также порядок и сроки ликвидации академической задолженности устанавливаются в соответствии с Пл КубГАУ 2.5.1 «Текущий контроль успеваемости и промежуточная аттестация обучающихся» и календарным учебным графиком ОПОП ВО.

Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине или практике, входящий в состав рабочей программы дисциплины, программы практики, включает в себя:

- перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения ОПОП ВО;
- описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования, описание шкал оценивания;
- типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций в процессе освоения ОПОП ВО;
- методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций.

Форма проведения текущей и промежуточной аттестации для инвалидов и лиц с ОВЗ (при их наличии) устанавливается с учетом индивидуальных психофизических особенностей (устно, письменно на бумаге, письменно на компьютере, в форме тестирования и т.п.). При необходимости обучающемуся предоставляется дополнительное время для подготовки ответа на зачете или экзамене.

6 Условия реализации ОПОП ВО

6.1 Общесистемные условия реализации ОПОП ВО

Университет располагает на праве собственности материально-техническим обеспечением образовательной деятельности (помещениями и оборудованием) для реализации программы бакалавриата (специалитета, магистратуры) по Блоку 1 «Дисциплины (модули)» и Блоку 3 «Государственная итоговая аттестация» в соответствии с учебным планом.

Каждый обучающийся в течение всего периода обучения обеспечен индивидуальным неограниченным доступом к электронной информационно-образовательной среде университета из любой точки, в которой имеется доступ к информационно-телекоммуникационной сети «Интернет» (далее - сеть «Интернет»), как на территории университета, так и вне ее.

Электронная информационно-образовательная среда университета 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 бакалавриата (специалитета, магистратуры) с применением электронного обучения, дистанционных образовательных технологий электронная информационно-образовательная среда университета дополнительно обеспечивает:

- фиксацию хода образовательного процесса, результатов промежуточной аттестации и результатов освоения программы бакалавриата (специалитета, 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».

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

6.2 Кадровое обеспечение реализации ОПОП ВО

Заполняется на основе ФГОС ВО

Реализация ОПОП ВО обеспечивается педагогическими работниками университета, а также лицами, привлекаемыми к реализации ОПОП ВО на иных условиях.

Квалификация педагогических работников, участвующих в реализации ОПОП ВО отвечает квалификационным требованиям, указанным в квалификационных справочниках и (или) профессиональных стандартах.

Доля педагогических работников и лиц, привлекаемых к образовательной деятельности университета на иных условиях (исходя из количества замещаемых ставок, приведенного к целочисленным значениям), ведут научную, учебно-методическую и (или) практическую работу, соответствующую профилю преподаваемой дисциплины (модулю), составляет не менее 70% по заочной форме обучения.

Указывается значение в соответствии с ФГОС ВО.

Доля педагогических работников и лиц, привлекаемых к образовательной деятельности университета на иных условиях (исходя из количества замещаемых ставок, приведенного к целочисленным значениям), имеющих ученую степень (в том числе ученую степень, присвоенную 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 не менее 60% по заочной форме обучения.

Указывается значение в соответствии с ФГОС ВО.

Доля педагогических работников и лиц, привлекаемых к образовательной деятельности университета на иных условиях (исходя из количества замещаемых ставок, приведенного к целочисленным значениям), являющихся руководителями и (или) работниками иных организаций, осуществляющих трудовую деятельность в профессиональной сфере, соответствующей профессиональной деятельности к которой готовится выпускник (имеющих стаж работы в данной профессиональной сфере не менее 3 лет) составляет не менее 5% по заочной форме обучения.

Общее руководство научным содержанием ОПОП ВО осуществляется штатным научно-педагогическим работником университета, имеющим ученую степень (в том числе ученую степень, присвоенную за рубежом и признаваемую в Российской Федерации), осуществляющим самостоятельные научно-исследовательские (творческие) проекты и или

участвующим в осуществлении таких проектов, по направлению подготовки, имеющим ежегодные публикации по результатам указанной научно-исследовательской (творческой) деятельности в ведущих отечественных и (или) зарубежных рецензируемых научных журналах и изданиях, а также осуществляющим ежегодную апробацию результатов указанной научно-исследовательской (творческой) деятельности на национальных и международных конференциях.

Сведения о кадровом обеспечении ОПОП ВО представлены в Приложении 3.

6.3 Материально-техническое и учебно-методическое обеспечение ОПОП ВО

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

Помещения для самостоятельной работы обучающихся оснащены компьютерной техникой с возможностью подключения к сети «Интернет» и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду университета.

Допускается замена оборудования его виртуальными аналогами.

Университет обеспечен необходимым комплектом лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения, в том числе отечественного производства (состав определяется в рабочих программах дисциплин (модулей), программах практик и подлежит обновлению при необходимости).

Обучающимся обеспечен доступ (удаленный доступ), в том числе в случае применения электронного обучения, дистанционных образовательных технологий, к современным профессиональным базам данных и информационным справочным системам, состав которых определяется в рабочих программах дисциплин (модулей), программах практик и подлежит обновлению (при необходимости).

Компьютерные классы оснащены следующими программными продуктами:

- Microsoft Windows;
- Microsoft Office (включает Word, Excel, PowerPoint);
- Система тестирования INDIGO;
- Компас.

Материально-техническое обеспечение реализации ОПОП ВО представлено в Приложении И.

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.

Электронно-библиотечные системы, информационные справочные системы, профессиональные базы данных, используемые при реализации ОПОП ВО представлены в таблице 6.

Таблица 6 – Электронно-библиотечные системы, информационные справочные системы, профессиональные базы данных, используемы при реализации ОПОП ВО

№	Наименование ресурса	Уровень доступа	Ссылка
Электронно-библиотечные системы			
1.	Издательство «Лань»	Интернет доступ	http://e.lanbook.com/
2.	IPRbook	Интернет доступ	http://www.iprbookshop.ru/
3.	Znaniium.com	Интернет доступ	http://e.lanbook.com/
4.	Образовательный портал КубГАУ	Интернет доступ	https://edu.kubsau.ru/
Профессиональные базы данных и информационные справочные системы			
5.	Консультант Плюс	Интернет доступ	http://www.consultant.ru/
6.	Гарант	Интернет доступ	http://www.garant.ru/
7.	Научная электронная библиотека eLibrary	Интернет доступ	https://www.elibrary.ru/

Учебно-методическое обеспечение ОПОП ВО представлено в Приложении К.

Электронно-библиотечные системы (электронные библиотеки) и электронная информационно-образовательная среда обеспечивают одновременный доступ не менее 25% обучающихся по ОПОП ВО (таблица 2).

Обучающимся обеспечен доступ (удаленный доступ) к современным профессиональным базам данных и информационным справочным системам, состав которых определяется в рабочих программах дисциплин (модулей) и ежегодно обновляется.

Библиотечный фонд укомплектован печатными изданиями из расчета не менее 50 экземпляров каждого из изданий основной литературы, перечисленной в рабочих программах дисциплин (модулей), практик, и не менее 25 экземпляров дополнительной литературы на 100 обучающихся.

Обучающиеся из числа инвалидов и лиц с ОВЗ обеспечены печатными и (или) электронными образовательными ресурсами в формах, адаптированных к ограничениям их здоровья.

Таблица 2 – Электронно-библиотечные системы, информационные справочные системы, профессиональные базы данных, используемы при реализации ОПОП ВО

№	Наименование ресурса	Уровень доступа	Ссылки
Электронно-библиотечные системы			
8.	Издательство «Лань»	Интернет доступ	http://e.lanbook.com/
9.	IPRbook	Интернет доступ	http://www.iprbookshop.ru/
10.	Znaniium.com	Интернет доступ	http://e.lanbook.com/
11.	Образовательный портал КубГАУ	Интернет доступ	https://edu.kubsau.ru/
Профессиональные базы данных и информационные справочные системы			
12.	Консультант Плюс	Интернет доступ	http://www.consultant.ru/
13.	Гарант	Интернет доступ	http://www.garant.ru/
14.	Научная электронная библиотека eLibrary	Интернет доступ	https://www.elibrary.ru/

6.4 Финансовое обеспечение реализации ОПОП ВО

Финансовое обеспечение реализации ОПОП ВО осуществляется в объеме не ниже базовых нормативов затрат на оказание государственной услуги по реализации образовательных программ высшего образования – программ магистратуры, и значений корректирующих коэффициентов к базовым нормативам затрат, определяемых Министерством образования и науки Российской Федерации.

6.5 Механизмы оценки качества образовательной деятельности

Качество образовательной деятельности и подготовки обучающихся по ОПОП ВО определяется в рамках системы внутренней оценки, а также систем внешней оценки, в которой университет принимает участие на добровольной основе в соответствии с Пл КубГАУ 1.8.6 «Организация и проведение внутренней независимой оценки качества образования по основным профессиональным образовательными программам высшего образования».

В целях совершенствования ОПОП ВО университет при проведении регулярной внутренней оценки качества образовательной деятельности и подготовки обучающихся привлекает работодателей и (или) их объединения, иных юридических и (или) физических лиц, включая педагогических работников университета.

В рамках внутренней системы оценки качества образовательной деятельности по ОПОП ВО обучающимся предоставляется возможность оценивания условий, содержания, организации и качества образовательного процесса в целом и отдельных дисциплин (модулей) и практик.

Внешняя оценка качества образовательной деятельности по ОПОП ВО в рамках процедуры государственной аккредитации осуществляется с целью подтверждения соответствия образовательной деятельности по ОПОП ВО требованиям ФГОС ВО с учетом

соответствующей ОПОП ВО.

Внешняя оценка качества образовательной деятельности и подготовки обучающихся по ОПОП ВО осуществляется в рамках профессионально-общественной аккредитации с целью признания качества и уровня подготовки выпускников, отвечающим требованиям профессиональных стандартов (при наличии) требованиям рынка труда и специалистам соответствующего профиля.

7 Условия реализации ОПОП ВО для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья

В соответствии с Приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 6 апреля 2021г. № 245 «Об утверждении порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам высшего образования - программам бакалавриата, программам специалитета, программам магистратур»; содержание высшего образования и условия организации обучения для инвалидов определяются в том числе в соответствии с индивидуальной программой реабилитации инвалида (при наличии), для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья - на основе образовательных программ, адаптированных при необходимости для обучения указанных обучающихся.

Сроки получения высшего образования по образовательной программе по различным формам обучения, при использовании сетевой формы реализации образовательной программы, при ускоренном обучении, а также срок получения высшего образования по образовательной программе инвалидами и лицами с ограниченными возможностями здоровья устанавливаются образовательным стандартом.

Обучение по образовательным программам обучающихся с ограниченными возможностями здоровья осуществляется университетом с учетом особенностей психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья таких обучающихся.

Образование обучающихся с ограниченными возможностями здоровья может быть организовано как совместно с другими обучающимися, так и в отдельных группах или в отдельных организациях.

Университетом созданы специальные условия для получения высшего образования обучающимися с ограниченными возможностями здоровья.

Под специальными условиями для получения высшего образования по образовательным программам обучающимися с ограниченными возможностями здоровья понимаются условия обучения, воспитания и развития таких обучающихся, включающие в себя использование специальных образовательных программ и методов обучения и воспитания, специальных учебников, учебных пособий и дидактических материалов, специальных технических средств обучения коллективного и индивидуального пользования, предоставление услуг ассистента (помощника), оказывающего обучающимся необходимую техническую помощь, проведение групповых и индивидуальных коррекционных занятий, обеспечение доступа в здания университета и другие условия, без которых невозможно или затруднено освоение образовательных программ обучающимися с ограниченными возможностями здоровья.

При получении высшего образования по образовательным программам обучающимся с ограниченными возможностями здоровья предоставляются бесплатно специальные учебники и учебные пособия, иная учебная литература, а также услуги сурдопереводчиков и тифлосурдопереводчиков.

В целях доступности получения высшего образования по образовательным программам лицами с ограниченными возможностями здоровья университетом обеспечивается:

1) для лиц с ограниченными возможностями здоровья по зрению:

- наличие альтернативной версии официального сайта организации в информационно-телекоммуникационной сети «Интернет» для слабовидящих;

- размещение в доступных для обучающихся, являющихся слепыми или слабовидящими, местах и в адаптированной форме (с учетом их особых потребностей) справочной информации о расписании учебных занятий (информация должна быть выполнена крупным рельефно-контрастным шрифтом (на белом или желтом фоне) и продублирована шрифтом Брайля);

- присутствие ассистента, оказывающего обучающемуся необходимую помощь;

- обеспечение выпуска альтернативных форматов печатных материалов (крупный шрифт или аудиофайлы);

- обеспечение доступа обучающегося, являющегося слепым и использующего собаку-проводника, к зданию организации;

2) для лиц с ограниченными возможностями здоровья по слуху:

- дублирование звуковой справочной информации о расписании учебных занятий визуальной (установка мониторов с возможностью трансляции субтитров (мониторы, их размеры и количество необходимо определять с учетом размеров помещения));

- обеспечение надлежащими звуковыми и визуальными средствами воспроизведения информации;

3) для лиц с ограниченными возможностями здоровья, имеющих нарушения опорно-двигательного аппарата, материально-технические условия обеспечивают возможность беспрепятственного доступа обучающихся в учебные помещения, столовые, туалетные и другие помещения университета, а также пребывания в указанных помещениях (наличие пандусов, поручней, расширенных дверных проемов, лифтов, локальное понижение стоек-барьеров, наличие специальных кресел и других приспособлений).

В целях реализации ОПОП ВО в университете оборудована безбарьерная среда. Территория соответствует условиям беспрепятственного, безопасного и удобного передвижения маломобильных обучающихся, обеспечения доступа к зданию и помещениям, расположенным в нем. Вход в учебные корпуса оборудованы пандусами, стекла входных дверей обозначены специальными знаками для слабовидящих. Сотрудники охраны знают порядок действий при прибытии в университет лица с ограниченными возможностями.

В зависимости от индивидуальных особенностей обучающихся используется имеющееся в университете специализированное оборудование, для обеспечения учебного процесса и самостоятельной работы лиц с ограниченными возможностями здоровья. Обучающиеся из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья обеспечены электронными образовательными ресурсами в формах, адаптированных к ограничениям их здоровья.

Для обучающихся инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья (при их наличии) предоставляется возможность освоения специализированных адаптационных дисциплин по выбору, включаемых в вариативную часть ОПОП ВО. Это могут быть дисциплины социально-гуманитарного назначения, профессионализирующего профиля, а также для коррекции коммуникативных умений, в том числе путем освоения специальной информационно-компенсаторной техники приема-передачи учебной информации.

Набор этих специфических дисциплин определяется, исходя из конкретной ситуации и индивидуальных потребностей обучающихся инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья.

ОПОП ВО обеспечивает специализированные условия инвалидам и лицам с ограниченными возможностями здоровья для освоения дисциплин (модулей). Выбор мест прохождения практики осуществляется с учетом состояния здоровья инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья и при условии выполнения требований по доступности. Текущий контроль успеваемости, промежуточной и государственной итоговой аттестации обучающихся осуществляется с учетом особенностей нарушений их здоровья. В университете создана толерантная социокультурная среда, при необходимости предоставляется волонтерская помощь обучающимся с ограниченными возможностями здоровья и инвалидам. Осуществляется необходимое сопровождение образовательного процесса.

8 Характеристики среды университета, обеспечивающей развитие компетенций выпускников

В Кубанском ГАУ сформировано управленческое и нормативно-правовое обеспечение осуществления воспитательной деятельности.

Работа с будущими обучающимися начинается ещё на этапе подготовки к поступлению в Кубанский ГАУ. Эта деятельность осуществляется на базе Центра довузовской подготовки, Подготовительного отделения для иностранных граждан и Центра по работе с иностранными студентами, Лингвистического центра.

Организация воспитательной работы в университете осуществляется через функционирование ряда структурных подразделений вуза и его общественных организаций. Координирующим, направляющим органом по воспитательной работе с обучающимися является совет по воспитательной работе и совет кураторов.

В управление по воспитательной работе входят:

- волонтерский центр;
- отдел по воспитательной работе в общежитиях;
- центр психологической поддержки.

В университете создана инфраструктура работы со студенческой молодежью. Первичная профсоюзная организация студентов Кубанского ГАУ.

У обучающихся есть возможность заниматься творчеством – научным и художественным, заниматься общественной работой, иметь открытый доступ в сеть Интернет, пользоваться современной библиотекой.

Для организации досуговой деятельности университет располагает значительной материально-технической базой: актовый зал для проведения культурно-массовых мероприятий, зал для занятий хореографических групп. Имеется необходимое оборудование и технические средства, способствующее эффективному проведению культурно-массовых мероприятий.

Для развития творческих возможностей, обучающихся в университете осуществляет деятельность факультет общественных профессий.

В распоряжении обучающихся находятся спортивные площадки (крытые и открытые), стадион, бассейн и другие объекты спортивно-образовательного центра университета. На его базе функционируют спортивные секции по разным видам спорта (волейбол, футбол и др.).

Обучающиеся имеют возможность пользоваться услугами общежитий и комбината общественного питания.

На территории университета находятся прачечная, почта, отделение банка и банкоматы, продуктовый магазин. На базе университета оказывает консультационные услуги Юридическая клиника Кубанского ГАУ.

С целью содействия обучающимся и выпускникам Кубанского ГАУ в трудоустройстве и в подборе необходимых кадров для предприятий и учреждений в университете работает «Центр содействия трудоустройству выпускников». Также выпускникам и обучающимся предоставляются услуги Центра дополнительного образования.

ПРИЛОЖЕНИЕ

Матрица соответствия

составных частей ОПОП ВО 19.04.03 Продукты питания животного происхождения,
направленность «Разработка технологий продуктов питания животного происхождения» и
формируемых компетенций

Индекс	Наименование	Формируемые компетенции
Б1	Дисциплины (модули)	УК-1; УК-2; УК-3; УК-4; УК-5; УК-6; ОПК-1; ОПК-2; ОПК-3; ОПК-4; ОПК-5; ОПК-6; ПКС-1; ПКС-2; ПКС-3; ПКС-4; ПКС-5; ПКС-6; ПКС-7; ПКС-8; ПКС-9; ПКС-10
<i>Б1.О Обязательная часть</i>		УК-1; УК-2; УК-3; УК-4; УК-5; УК-6; ОПК-1; ОПК-2; ОПК-3; ОПК-4; ОПК-5; ОПК-6
Б1.О.01	Управление персоналом	УК-3; УК-5; УК-6
Б1.О.02	Деловой иностранный язык	УК-4; УК-5
Б1.О.03	Управление проектами в производстве продуктов питания животного происхождения	УК-2; ОПК-1
Б1.О.04	Управление качеством продуктов питания животного происхождения	ОПК-3
Б1.О.05	Методология научных исследований в производстве продуктов питания животного происхождения	УК-1; ОПК-5
Б1.О.06	Совершенствование технологических процессов производства продуктов питания из сырья животного происхождения	ОПК-2
Б1.О.07	Моделирование продуктов и проектирование технологических процессов пищевого производства	ОПК-4
Б1.О.08	Педагогика и психология высшей школы	ОПК-6
<i>Б1.В Часть, формируемая участниками образовательных отношений</i>		ПК-1; ПК-2; ПК-3; ПК-4; ПК-5; ПК-6; ПК-7; ПК-8; ПК-9; ПК-10
Б1.В.01	Экспертиза продуктов питания животного происхождения	ПК-1
Б1.В.02	Рациональное использование вторичных продуктов переработки животных	ПК-2
Б1.В.03	Использование нетрадиционных видов сырья в технологии мясных продуктов	ПК-3

Б1.В.04	Современные технологии переработки молока	ПК-4
Б1.В.05	Использование вторичных и нетрадиционных видов молочного сырья в технологии продуктов питания	ПК-2; ПК-3
Б1.В.06	Разработка нормативно-технической документации на продукты питания животного происхождения	ПК-5
Б1.В.07	Патентование	ПК-6
Б1.В.08	Технология продуктов питания специального назначения из животного сырья	ПК-10
<i>Б1.В.ДВ.01 Дисциплины (модули) по выбору 1 (ДВ.1)</i>		ПК-7
Б1.В.ДВ.01.01	Экологические опасности для пищевой продукции животного происхождения	ПК-7
Б1.В.ДВ.01.02	Экология	ПК-7
<i>Б1.В.ДВ.02 Дисциплины (модули) по выбору 2 (ДВ.2)</i>		ПК-8
Б1.В.ДВ.02.01	Упаковка и тара для продуктов питания животного происхождения	ПК-8
Б1.В.ДВ.02.02	Пищевая упаковки и окружающая среда	ПК-8
<i>Б1.В.ДВ.03 Дисциплины (модули) по выбору 3 (ДВ.3)</i>		ПК-9
Б1.В.ДВ.03.01	Современное технологическое оборудование и приборы	ПК-9
Б1.В.ДВ.03.02	Технологическое оборудование для переработки животноводческого сырья	ПК-9
<i>Б2 Практика</i>		УК-1; УК-2; УК-3; УК-4; УК-6; ОПК-1; ОПК-2; ОПК-3; ОПК-4; ОПК-5; ПКС-1; ПКС-2; ПКС-3; ПКС-4; ПКС-5; ПКС-6; ПКС-7; ПКС-8; ПКС-9
<i>Б2.О Обязательная часть</i>		УК-1; УК-3; УК-6; ОПК-1; ОПК-4; ОПК-5; ПК-1; ПК-2; ПК-3; ПК-4; ПК-5; ПК-6; ПК-7; ПК-8; ПКС9
Б2.О.01	Учебная практика	ПК-1; ПК-4; ПК-9
Б2.О.01.01(У)	Технологическая практика	ПК-1; ПК-4; ПК-9
Б2.О.02	Производственная практика	
Б2.О.02.01(П)	Научно-исследовательская работа	УК-1; УК-3; УК-6; ОПК-1; ОПК-4; ОПК-5; ПК-2; ПК-3; ПК-5; ПК-6; ПК-7; ПК-8
Б2.В	Часть, формируемая участниками образовательных отношений	УК-1; УК-2; УК-3; УК-4; УК-6; ОПК-1; ОПК-2; ОПК-3; ОПК-4; ОПК-5; ПК-2; ПК-3; ПК-4; ПК-5; ПК-6; ПК-7; ПК-8

Б2.В.01	Производственная практика	УК-1; УК-2; УК-3; УК-4; УК-6; ОПК-1; ОПК-2; ОПК-3; ОПК-4; ОПК-5; ПК-2; ПК-3; ПК-4; ПК-5; ПК-6; ПК-7; ПК-8
Б2.В.01.01(П)	Преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа	УК-2; УК-3; УК-4; ОПК-1; ОПК-2; ОПК-3; ПК-4; ПК-5; ПК-7; ПК-8
<i>Б3 Государственная итоговая аттестация</i>		УК-1; УК-2; УК-3; УК-4; УК-5; УК-6; ОПК-1; ОПК-2; ОПК-3; ОПК-4; ОПК-5; ОПК-6; ПК-1; ПК-2; ПК-3; ПК-4; ПК-5; ПК-6; ПК-7; ПК-8; ПК-9; ПК-10
Б3.01	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	УК-1; УК-2; УК-3; УК-4; УК-5; УК-6; ОПК-1; ОПК-2; ОПК-3; ОПК-4; ОПК-5; ОПК-6; ПК-1; ПК-2; ПК-3; ПК-4; ПК-5; ПК-6; ПК-7; ПК-8; ПК-9; ПК-10
ФТД	<i>Факультативы</i>	ПК-4
ФТД.01	Технология продуктов питания из животноводческого сырья	ПК-4
ФТД.02	Современные технологии консервов на основе мясного сырья специального назначения	ПК-4