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

УТВЕРЖДАЮ:

Декан факультета перерабатывающих

технологий, доцент

А. В. Степовой

технол 2021 г.

### СТРАТЕГИЯ РАЗВИТИЯ

## ОСНОВНОЙ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ

Направление подготовки 19.04.02 «Продукты питания из растительного сырья»

Направленность подготовки «Инновационные технологии продуктов питания из растительного сырья»

Уровень высшего образования **Магистратура** 

> Форма обучения очная

Краснодар 2021

#### 1. Общие положения

Стратегия развития и обеспечения качества подготовки выпускников образовательной программы по направлению 19.04.02. «Продукты питания из растительного сырья», разработана в соответствии со следующими документами:

- Федеральный закон «Об образовании в Российской Федерации» от 29 декабря 2012 № 273-Ф3;
- 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 магистратур»;
- - Федеральный государственный образовательный стандарт высшего образования магистратура по направлению подготовки 19.04.02 Продукты питания из растительного сырья, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 17.08.2020 г. № 1040;
- 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 Министерства труда и социальной защиты РФ 28.10.2019 № 694н «Об утверждении профессионального стандарта 22.003 Специалист по технологии продуктов питания из растительного сырья (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 01.06.2020, регистрационный № 58531);
- - Устав ФГБОУ ВО «Кубанский государственный аграрный университет имени И.Т. Трубилина», утвержденный приказом Министерства сельского хозяйства РФ от 2021 г. №669.
  - локальные нормативные акты ФГБОУ ВО Кубанский ГАУ.

Прогнозируемые потребности регионального рынка труда обоснованы в прогнозе профессиональной подготовки и переподготовки по специальностям, соответствующим Стратегии социально-экономического развития Краснодарского края и потребностям предприятий АПК.

# 2. Анализ и характеристика основных направлений деятельности по реализации образовательной программы

В соответствии со стратегией развития и обеспечения качества подготовки выпускников по направлению 19.04.02. «Продукты питания из растительного сырья» ОПОП ежегодно пересматривается и обновляется в части содержания учебных планов, состава и содержания рабочих программ дисциплин, программ производственной практики, методических и оценочных материалов, обеспечивающих качество подготовки выпускников.

Реализация Стратегии развития и обеспечения качества подготовки выпускников по направлению 19.04.02. «Продукты питания из растительного сырья», проводится с учетом выпуска специалистов из других образовательных организаций региона.

Как показал анализ, на сегодняшний день обучение по данному направлению в Краснодарском крае осуществляется также в ряде вузов, в том числе вФГБОУ ВО «КубГТУ», однако по сравнению с ними ФГБОУ ВО «Кубанский ГАУ» обладает рядом конкурентных преимуществ, таких как применение инновационных технологий обучения; хорошая материальнотехническая база; отлаженное взаимодействие с работодателями по вопросам привлечения в процесс обучения, организации практик и трудоустройства, а также отсутствие узкой отраслевой специализации.

По направлению 19.04.02. «Продукты питания из растительного сырья», университет готовит выпускников с 2014 г.

При этом по итогам каждого учебного года проводятся заседания с привлечением работодателей, на которых детально анализируетсяреализуемая ОП, тенденции, сложившиеся на рынке труда, а также пожелания работодателей, в результате чего определяются направления дальнейшего развития и, при необходимости, меры по актуализации ОП. На заседании работодатели предъявляют актуализированные требования по итогам практик в учебном процессе, защиты ВКР.

Стратегия развития и обеспечения качества подготовки выпускников регламентирует цели, ожидаемые результаты, содержание, условия и технологии организации образовательного процесса, оценку качества подготовки выпускника по данному направлению, определяет основные задачи, мероприятия, направленные на обеспечение качества подготовки выпускников, а также требования к формированию фонда оценочныхсредств, необходимых для оценки качества освоения образовательной программы.

Главная стратегическая (общая генерирующая) цель развития (миссия развития) ОПОП состоит в:

в области обучения: осуществить подготовку квалифицированных специалистов в области технологий продуктов питания из растительного сырья, способных к теоретико-аналитическому восприятию экономических процессов, развития российского предпринимательства, внедрению инновационных управления производства. механизмов практическому осуществлению управленческой деятельности на предприятиях реального сектора экономики, путем формирования такой (общекультурных). общепрофессиональных универсальных профессиональных личностных компетенций, которая позволит, достичь уровень

общетеоретических и профессиональных знаний, навыков и умений, обеспечивающих конкурентоспособность на рынке труда;

в области развития личностных качеств: обеспечить воспитание социально-ориентированной личности, обладающей экономическим складом мышления, патриота своей Родины, готового свои знания, умения и профессиональный опыт использовать в интересах России.

### 3. Приоритеты стратегии развития ОП, цели и задачи

Стратегическим приоритетом программы является подготовка востребованного, конкурентоспособного специалиста ПО направлению 19.04.02. «Продукты питания растительного ИЗ сырья», сформированными компетенциями, открытого к обогащению творческого потенциала своей личности, способного продолжать свое образование (включая самообразование), ориентироваться на рынке труда и успешно строить свою профессиональную карьеру в условиях развития российских регионов, отраслей деятельности и отдельных предприятий на основе внедрения инновационных технологий, обеспечения конкурентоспособности.

Стратегические цели программы:

обеспечение устойчивого развития образовательной программы по направлению 19.04.02. «Продукты питания из растительного сырья» осуществление качественной подготовки конкурентоспособных специалистов в соответствии с требованиями работодателей;

компетентностная подготовка высококвалифицированных специалистов в условиях совершенствования и развития образовательной среды на базе внедрения инновационных образовательных технологий, информационноресурсного обеспечения и социального партнерства.

Реализация данных целей предполагает решение следующих задач: обеспечение прав обучающихся на получение профессионального образования по направлению 19.04.02. «Продукты питания из растительного сырья», повышение качества профессиональной подготовки и конкурентоспособности выпускаемых специалистов за счет реализации

образовательных стандартов на основе компетентностного подхода, обеспечения высокого уровня информатизации образовательного процесса, создания высококачественного учебно-методического сопровождения обучения, внедрения прогрессивных информационных и образовательных технологий;

формирование условий и механизмов обучения, обеспечивающих адаптацию к изменяющимся условиям внешней среды и соответствующих запросам потенциальных потребителей;

развитие системы дополнительного образования, содействующей более углублённой подготовке обучающихся;

развитие условий для организации проектной деятельности студентов и преподавательского состава, обеспечивающих расширение интереса к исследовательской деятельности в процессе освоения образовательной программы, участие в научных мероприятиях разного уровня, а также в реализации коллективных научных проектов.

### 4. Основные направления реализации стратегии

В целях реализации стратегии развития и обеспечения качества подготовки выпускников направления 19.04.02. «Продукты питания из растительного сырья», должны быть решеныследующие задачи:

- 1. В области проектирования и совершенствования стратегии обеспечения качества выпускников:
  - 1.1. Мониторинг рынка труда с целью:

выпускников; требований к компетентностной модели

организации сопровождения трудоустройства выпускников;

создания программ инновационного развития элементов основной образовательной программы.

1.2. Привлечение работодателей к формированию содержания и оценке основной образовательной программы в:

экспертизе и разработке основных образовательных программ; экспертизе и разработке программ дисциплин и практик и процедур реализации процесса обучения;

разработке фондов оценочных средств промежуточной и итоговой аттестации;

разработке процедур и содержания итоговой государственной аттестации;

оценке удовлетворенности работодателей уровнем подготовки выпускников.

- 2. В области реализации стратегии обеспечения качества выпускников:
- 2.1.Внедрение принципов открытости в области политики качества: развитие системы внешних экспертиз в рамках системы менеджмента качества и экспертного сообщества педагогических кадров и работодателей;

информационная открытость внутренних процессов организации и

реализации программы с использованием информационного портала ФГБОУ ВО Кубанского ГАУ;

повышение информированности педагогического персонала, вовлеченного в реализацию основной образовательной программы, и обучающихся о принципах стратегии повышения качества выпускников;

развитие горизонтальных связей между преподавателями, студентами, работодателями.

2.2. Совершенствование инфраструктуры управления качеством: развитие системы менеджмента качества;

разработка структуры управления основной образовательной программой;

привлечение студенческого самоуправления к разработке содержания образовательной программы;

использование компьютерных технологий для управления процессами реализации образовательной программы, системы электронного документооборота, официального сайта и информационного портала ФГБОУ ВО «Кубанский ГАУ» в информационно-телекоммуникационной сети «Интернет» и т.п.;

улучшение материально-технического обеспечения учебногопроцесса по образовательной программе;

развитие межрегиональных и международных связей.

2.3. Развитие кадрового потенциала:

расширение использования внешней и развитие внутренней системы повышения квалификации преподавателей;

развитие информационной инфраструктуры для обмена педагогическими инновациями.

2.4. Совершенствование учебного процесса:

разработка средств оценки учебного процесса;

разработка современных средств оценки качества обучения вотношении конкретных компетенций.

2.5. Соблюдение соответствия учебно-методических материалов, методических разработок по совершенствованию учебного процесса и материально — технического обеспечения учебного процесса требованиям ФГОС, повышение профессионального уровня преподавательского состава:

анализ качества учебно-методических материалов и разработка программ по их улучшению;

создание учебно-методических материалов по дисциплинам в соответствии с современными требованиями к уровню подготовки выпускников;

совершенствование учебных планов и программ подготовки обучающихся;

анализ обеспеченности учебного процесса учебно-методической литературой, анализ материально-технической обеспеченности учебного процесса;

изучение и внедрение современных педагогических иинформационных

технологий в учебный процесс;

организация и проведение конференций, семинаров и конкурсов по учебно-методической работе.

- 2.6.Обеспечение публикационной активности преподавательского состава, участие в международных, российских и региональных конкурсах.
- 2.7. Привлечение преподавательского состава и обучающихся по направлению подготовки 19.04.02. «Продукты питания из растительного сырья» к научной деятельности: проведение прикладных научных исследований преподавательским составом;

создание условий для поддержания и развития научных школ и направлений в русле преемственности поколений в рамках познания и разработки определённых проблем в области хранения и переработки сельскохозяйственной продукции;

создание предпосылок для самореализации личностных творческих способностей преподавательского состава;

содействие всестороннему развитию личности обучающихся, формированию их объективной самооценки, приобретению навыков работыв творческих коллективах, приобщению к организаторской деятельности;

развитие у обучающихся способностей к самостоятельным обоснованным суждениям и выводам;

2.8. Формирование ФОС по дисциплинам ОП в соответствии с требованиями компетентностного подхода проводится основе использования методов контроля, помогающих формировать самооценку студента и нацеленных на рефлексию познавательной деятельности; использование методов групповых и взаимных оценок (рецензирование оппонирование студентами студентами работ друг друга; исследовательских работ и др.). При формировании ФОС необходимо учитывать:

экспертные оценки группами, состоящими из студентов, преподавателей и работодателей и т.п.;

создание условий максимального приближения системы оценивания к условиям будущей профессиональной практики (например, использование ситуационных заданий на основе контекстного обучения, что обеспечивает интегрированную оценку нескольких характеристик одновременно);

Фонд оценочных средств должен формироваться на основе ключевых принципов оценивания:

валидность (объекты и содержание оценивания должны соответствовать поставленным целям и функциям контроля и обучения);

надежность (нацеленность используемых методов и средств на объективность оценивания);

эффективность (оптимальность выбора для конкретных условий использования целей, методов и средств контроля).

Фонды оценочных средств формируются для решенияобразовательных проблем:

контроль и управление образовательным процессом всеми участниками

контроль (с помощью набора оценочных средств) и управление (с помощью элементов обратной связи) достижением целей образовательных программ, определенных в виде набора компетенций выпускников.

2.9. Совершенствование процесса проведения внутренней оценки качества образования с последующим оповещением орезультативности всех заинтересованных сторон, включая работодателей;

учет полученных результатов при актуализации образовательной программы.

Предметом мониторинговых исследований качества образования являются:

- 1. Качество образовательных результатов.
- 2. Качество реализации образовательного процесса.
- 3. Качество условий, обеспечивающих образовательный процесс.

Методами мониторинговых исследований качества образования являются:

- 1. анализ статистических данных;
- 2.анкетирование;
- 3. тестирование, контрольные и диагностические работы;
- 4. экспертное оценивание;
- 5.анализ документов.

### 5. Этапы реализации стратегии развития ОП

Достижение стратегической цели и решение задач приоритетных направлений развития образовательной программы по направлению подготовки 19.04.02. «Продукты питания из растительного сырья», направленность Инновационные технологии продуктов питания из растительного сырья осуществляется в 4 этапа:

- 1 этап  $(2019 2020 \, \text{гг.})$  апробация образовательной программы (анализ приоритетных направлений развития, разработка планов деятельности, проектов);
- формирование многоуровневой системы организации исследовательской и проектной деятельности обучающихся;
- совершенствование кадровой политики, обеспечивающей своевременное повышение квалификации профессорско-преподавательского состава, привлечение к образовательной деятельности высококвалифицированных специалистов;
- совершенствование системы мониторинга качества образования с целью своевременного внесения изменений в процесс обучения;
- 2 этап (2020 2021 гг.) реализация стратегических направлений, отслеживание результатов, внесение корректив в содержание образовательной программы: активное внедрение инновационных образовательных технологий и прогрессивных методик обучения, что включает в себя:
  - работа в тесном взаимодействии с работодателями региона, с учётом

их пожеланий и потребностей рынка труда;

- разработку и внедрение современных информационных и педагогических технологий в образовательную деятельность.
- 3 этап (2022 2023 г.) модернизация образовательной программы. Модернизация образовательной программы осуществляется по модульной системе, содержательно предусматривающей четыре блока – базовый образовательной программы, ДЛЯ (обязательный изучения) И блоки направленные на освоение компетенций в области профессиональной деятельности выпускника и внедрение вариативных моделей взаимодействия с потенциальными работодателями, построение индивидуальных образовательных траекторий.
- 4 этап (2022 2025 гг.) обеспечение оперативной актуализации и модернизации образовательной программы, обусловленной изменением потребности рынка труда, что включает в себя:
- проведение форсайт-сессий, практических семинаров и циклов лекций с привлечением ведущих специалистов в области пищевых технологий, качества и безопасности пищевого сырья, здорового питания;
- обеспечение формирования профессиональных компетенций выпускников (hard skills) с помощью оперативно адаптирующейся системы, отвечающей запросам конкретных работодателей;
  - индивидуализацию образовательной траектории;
- развитие гибких навыков (soft skills), востребованных работодателями: умение работать в команде, лидерские качества, самоорганизация, обучаемость и умение обучать других, способность вести переговоры и т. д.