

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



Утверждаю:

Ректор

А.И. Трубилин

« 1 » *июне* 20 *21* г.

Номер внутривузовской регистрации
ОПОП ВО *21 / 1104*

**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 2021

Лист согласований

Адаптированная основная профессиональная образовательная программа высшего образования (далее АОПОП 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 № 21, от 16.06 2021 г.

АОПОП ВО рассмотрена и утверждена на заседании Ученого совета университета, протокол № 7, от 21.06 месяц 2021 г.

Проректор по учебной работе
подпись



_____/А. В. Петух/

Начальник
учебно-методического управления
подпись



_____/С. В. Хоружая/

Декан факультета
перерабатывающих технологий
подпись



_____/А.В. Степовой/

Руководитель АОПОП ВО
подпись



_____/А.М. Патиева/

СОДЕРЖАНИЕ

1 Общие положения	4
1.1 Адаптированная основная профессиональная образовательная программа высшего образования (АОПОП ВО)	4
1.2 Нормативные документы для разработки АОПОП ВО	4
2 Характеристика профессиональной деятельности выпускника	5
2.1 Общее описание профессиональной деятельности выпускника	5
2.2 Профессиональные стандарты, соотнесенные с ФГОС ВО	7
2.3 Задачи профессиональной деятельности выпускника	7
3 Требования к результатам освоения АОПОП ВО	9
4 Документы, регламентирующие содержание и организацию образовательного процесса при реализации АОПОП ВО	15
4.1 Календарный учебный график	16
4.2 Учебный план	16
4.3 Рабочие программы дисциплин (модулей)	17
4.4 Программы практик	17
4.5 Государственная итоговая аттестация	18
5 Оценочные средства АОПОП ВО	19
6 Условия реализации АОПОП ВО	19
6.1 Общесистемные условия реализации АОПОП ВО	19
6.2 Кадровое обеспечение реализации АОПОП ВО	20
6.3 Материально-техническое и учебно-методическое обеспечение АОПОП ВО	20
6.4 Финансовое обеспечение реализации АОПОП ВО	21
6.5 Механизмы оценки качества образовательной деятельности	22
7 Условия реализации АОПОП ВО для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья	22
8 Характеристики среды университета, обеспечивающие развитие компетенций выпускников	23

1 Общие положения

1.1 Адаптированная основная профессиональная образовательная программа высшего образования (АОПОП ВО)

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

АОПОП 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 АОПОП ВО осуществляется в заочной формах.

Срок освоения АОПОП ВО магистратуры в заочной форме обучения срок освоения АОПОП ВО составляет 2 года и 5 месяцев.

По индивидуальному учебному плану инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья (далее ОВЗ) срок освоения АОПОП ВО составляет 5 лет и ____ месяцев.

Указывается продолжительность обучения в соответствии с ФГОС ВО и индивидуальным учебным планом (если в рамках АОПОП ВО обучаются инвалиды и/или лица с ОВЗ, которые заявили о создании для них особых условий обучения и программа является адаптивной).

Объем АОПОП ВО за один учебный год при обучении по индивидуальному учебному плану, вне зависимости от формы обучения, составляет не более 75 з.е.

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

Выпускнику, освоившему АОПОП ВО (далее выпускнику), присваивается квалификация магистр выдается диплом магистра.

Объем АОПОП ВО составляет 120 зачетных единиц за весь период обучения.

Объем АОПОП ВО, реализуемый за один учебный год, составляет не более 70 з.е., а при ускоренном обучении не более 80 з.е.

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

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

1.2 Нормативные документы для разработки АОПОП ВО

Нормативную правовую базу разработки АОПОП ВО составляют:

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

- Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 5 апреля 2017 г. № 301 «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 Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 30.08.2019 № 602н «Об утверждении профессионального стандарта «Специалист по технологии продуктов питания животного происхождения» (Зарегистрировано в Минюсте РФ 24.09.2019 № 56040);

- Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 18.10.2013 № 544н «Об утверждении профессионального стандарта «Педагог (педагогическая деятельность в сфере дошкольного, начального, основного общего, среднего общего образования) (воспитатель, учитель)» (Зарегистрировано в Минюсте РФ 06.12.2013 № 30550);

- Устав ФГБОУ ВО «Кубанский государственный аграрный университет имени И.Т. Трубилина», утвержденный приказом Министерства сельского хозяйства РФ 16 ноября 2015 г. № 131-у.

2 Характеристика профессиональной деятельности выпускника

2.1 Общее описание профессиональной деятельности выпускника

Области профессиональной деятельности и сферы профессиональной деятельности, в которых выпускник, освоивший АОПОП ВО, может 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 обучения, высшего образования, дополнительного профессионального образования);

- 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 АОПОП ВО выпускник готовится к решению задач профессиональной деятельности следующих типов:

- научно-исследовательский;

- производственно-технологический.

Основные объекты (области знаний) профессиональной деятельности выпускников определяющие направленность АОПОП 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 виду 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.

Объектами профессиональной деятельности выпускников, освоивших программу, являются:

- мясное и молочное сырье, полуфабрикаты, вторичные продукты переработки сырья животного происхождения, пищевые ингредиенты и добавки;

- технологическое оборудование;

- приборы;

- нормативная, проектно-технологическая документация, санитарные, ветеринарные и строительные нормы и правила;

- международные стандарты;

- методы и средства испытаний и контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовых продуктов;

- простые инструменты качества;

- системы качества;

- базы данных технологического, технического характера;

- данные мониторинга экологической и биологической безопасности продовольствия и окружающей среды.

2.2 Профессиональные стандарты, соотнесенные с ФГОС ВО

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

1. Профстандарт 22.002 «Специалист по технологии продуктов питания животного происхождения»;

ОТФ: Стратегическое управление развитием производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных линиях

-ТФ: Разработка новых технологий производства новых продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линий. Код Е/01.7;

-ТФ: Управление испытаниями и внедрением новых технологий производства новых продуктов питания животного происхождения на автоматизированных линиях

2. Профстандарт Педагог (педагогическая деятельность в сфере дошкольного, начального общего, основного общего, среднего общего образования) (воспитатель, учитель)

ОТФ: Педагогическая деятельность по проектированию и реализации основных общеобразовательных программ

- ТФ: Педагогическая деятельность по реализации программ основного и среднего общего образования, код В/03.6

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	Задачи профессиональной деятельности	Объекты профессиональной деятельности (или области знания)
01 Образование и наука (в сферах: общего, среднего профессионального, дополнительного профессионального образования)	Научно-исследовательский	Организация научно-исследовательской работы в области прогрессивных технологий производства и перспективных продуктов питания животного происхождения	– мясное и молочное сырье, полуфабрикаты, вторичные продукты переработки сырья животного происхождения, пищевые ингредиенты и добавки; – нормативная, проектно-технологическая документация, санитарные, ветеринарные и строительные нормы и правила; – международные стандарты; – методы и средства испытаний и контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовых продуктов; – системы качества; – базы данных технологического, технического характера; – данные мониторинга экологической и биологической

			безопасности продовольствия и окружающей среды.
22 Пищевая промышленность, включая производство напитков и табака (в сфере технологий комплексной переработки мясного и молочного сырья)	научно-исследовательская	Исследование свойств продовольственного сырья, пищевых макро-микронутриентов, технологических добавок для выработки продуктов питания животного происхождения с заданными свойствами и составами	– мясное и молочное сырье, полуфабрикаты, вторичные продукты переработки сырья животного происхождения, пищевые ингредиенты и добавки; – нормативная, проектно-технологическая документация, санитарные, ветеринарные и строительные нормы и правила; – международные стандарты; – методы и средства испытаний и контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовых продуктов; – системы качества; – базы данных технологического, технического характера; – данные мониторинга экологической и биологической безопасности продовольствия и окружающей среды.
	производственно-технологическая	Разработка и внедрение новых технологий и новых продуктов питания животного происхождения с заданными свойствами и составами на автоматизированных технологических линиях	– мясное и молочное сырье, полуфабрикаты, вторичные продукты переработки сырья животного происхождения, пищевые ингредиенты и добавки; – технологическое оборудование; – приборы; – нормативная, проектно-технологическая документация, санитарные, ветеринарные и строительные нормы и правила; – международные стандарты; – методы и средства испытаний и контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовых продуктов; – простые инструменты

			качества; – системы качества; – базы данных технологического, технического характера; – данные мониторинга экологической и биологической безопасности продовольствия и окружающей среды.
--	--	--	--

3 Требования к результатам освоения АОПОП ВО

В результате освоения АОПОП ВО у выпускника должны быть сформированы универсальные, общепрофессиональные и профессиональные компетенции (таблица 3-7).
 Таблица 3 – 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 поиск, 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	УК-3. Способен организовывать	УК-3.1. Вырабатывает стратегию сотрудничества и

работа и лидерство	и руководить работой команды, вырабатывая командную стратегию для достижения поставленной цели	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 4 – 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} Разрабатывает стратегию и инвестиционную политику предприятия. ИД -2 _{ОПК-1} Планирует мероприятия по разработке конкурентоспособной продукции ИДС-3 _{ОПК-1} Планирует развитие производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных линиях в организации ИДС-4 _{ОПК-1} Разрабатывает проектные предложения, бизнес-планы и технико-экономические обоснования реализации

		нового строительства, реконструкции или модернизации производства продуктов питания животного происхождения
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} Анализирует технологические процессы с целью совершенствования производства ИДС-3 _{ОПК-2} Разрабатывает инновационные программы и проекты в области прогрессивных технологий производства продуктов питания животного происхождения ИДС-4 _{ОПК-2} Применяет методики расчета технико-экономической эффективности производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях при выборе оптимальных технических и организационных решений
Управление качеством	ОПК - 3. Способен оценивать риски и управлять качеством процесса путем использования современных методов и разработки новых высокотехнологических решений	ИД-1 _{ОПК-3} Применяет знания основных государственных и международных нормативных документов в области управления качеством и безопасностью пищевой продукции и производства. ИД-2 _{ОПК-3} Организует контроль производства продукции в зависимости от выбранной системы контроля. ИДС-3 _{ОПК-3} Анализирует влияние новых технологий, новых видов сырья и технологического оборудования на конкурентоспособность и потребительские качества продуктов питания животного происхождения ИДС-4 _{ОПК-3} Оценивает производственные риски и управляет качеством производства продуктов питания из сырья животного происхождения
Моделирование и верификация	ОПК - 4. Способен использовать методы моделирования продуктов и проектирования технологических процессов производства продукции из сырья животного происхождения	ИД-1 _{ОПК-4} Использует современное программное обеспечение для проектирования технологических процессов производства продукции из сырья животного происхождения. ИД-2 _{ОПК-4} Применяет математическое моделирование при разработке нового ассортимента продуктов питания и технологий с заданным составом и свойствами. ИДС-3 _{ОПК-4} Создает математические модели, позволяющие исследовать и оптимизировать параметры технологического процесса производства, улучшать качество продуктов питания животного происхождения ИДС-4 _{ОПК-3} Осуществляет корректировку рецептурно-компоновочных и технологических решений при проведении промышленных испытаний прогрессивных технологий и новых видов продуктов питания животного происхождения с учетом оптимизации затрат и повышения качества производимой продукции

Организация научно-исследовательской работы	ОПК - 5. Способен организовывать научно-исследовательские и научно-производственные работы, для комплексного решения профессиональных задач	ИД-1 _{ОПК-5} Организует научно-исследовательскую работу в соответствии с технологическими задачами. ИД-2 _{ОПК-5} Организует внедрение результатов исследований в производство ИД-3 _{ОПК-5} Применяет современные методы исследований при решении технологических задач. ИДС-4 _{ОПК-5} Применяет статистические методы обработки экспериментальных данных для анализа технологических процессов 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 5 – Профессиональные компетенции выпускников, определяемые университетом самостоятельно, 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		
ПКС-1 Способность идентифицировать сырье, полуфабрикаты и готовую продукцию по нормативным	ПКС- 1.1 Контролирует качество и безопасность продовольственного сырья, пищевых добавок, ингредиентов, материалов для	Профессиональный стандарт 22.002 «Специалист по технологии продуктов питания животного происхождения» УТВЕРЖДЕН

показателям	<p>производства продуктов питания с использованием сырья животного происхождения</p> <p>ПКС-1.2 Выявляет наличие изменения органолептических свойств продукта, отклонения в химическом составе продуктов, а так же причины этих изменений и отклонений</p> <p>ПКС-1.3 Устанавливает условия хранения и реализации пищевой продукции, причины изменения первоначальных свойств</p> <p>ПКС-1.4 Идентифицирует сырье, полуфабрикаты, материалы, готовую продукцию на соответствие НТД</p>	<p>приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 30 августа 2019 года N 602н</p>
ПКС-2 Способность рационально использовать вторичные продукты переработки животноводческого сырья	<p>ПКС-2.1 Оценивает качество и свойства вторичных продуктов переработки сырья животного происхождения</p> <p>ПКС-2.2 Разрабатывает новые технологические решения рационального использования вторичных продуктов переработки животного сырья</p> <p>ПКС-2.3 Рассчитывает экономическую эффективность использования вторичных продуктов переработки сырья животного происхождения в пищевых технологиях</p>	<p>Профессиональный стандарт 22.002 «Специалист по технологии продуктов питания животного происхождения» УТВЕРЖДЕН приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 30 августа 2019 года N 602н</p>
ПКС-3 Способность разрабатывать новый ассортимент продуктов питания из нетрадиционных видов сырья животного происхождения	<p>ПКС-3.1 Оценивает пищевую и биологическую нетрадиционных видов сырья животного происхождения</p> <p>ПКС-3.2 Разрабатывает ассортимент продукции с использованием нетрадиционных видов сырья животного происхождения</p> <p>ПКС-3.3 Внедряет в производство новых продуктов питания из нетрадиционного сырья животного происхождения</p> <p>ПКС-3.4 Определяет конкурентоспособность производства продуктов питания, произведенных на основе нетрадиционных видов сырья животного происхождения</p>	<p>Профессиональный стандарт 22.002 «Специалист по технологии продуктов питания животного происхождения» УТВЕРЖДЕН приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 30 августа 2019 года N 602н</p>
ПКС-4 Способность использовать практические навыки в организации и контроле технологического процесса переработки сырья животного происхождения	<p>ПКС-4.1 Реализует традиционные и современные технологии производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных линиях</p> <p>ПКС-4.2 Организует работы по освоению новых рецептур и технологий производства продуктов питания животного происхождения</p> <p>ПКС-4 Организует сбор, обработку, размещение, хранение,</p>	<p>Профессиональный стандарт 22.002 «Специалист по технологии продуктов питания животного происхождения» УТВЕРЖДЕН приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 30 августа 2019 года N 602н</p>

	и передачу данных в профессионально-ориентировочные информационные системы производства продуктов питания животного происхождения	
ПКС-5 Способность разрабатывать проекты стандартов, методических и нормативных материалов, технической документации на новые виды пищевой продукции	ПКС-5.1 Проводит оценку соответствия опытных партий новых видов продуктов питания животного происхождения требованиям проектной документации ПКС-5.2 Разрабатывает нормативно-техническую документацию технологии и новые виды продуктов питания животного происхождения ПКС-5.3 Составляет отчеты и оформляет нормативно-техническую документацию по результатам внедрения технологий производства новых продуктов питания животного происхождения	Профессиональный стандарт 22.002 «Специалист по технологии продуктов питания животного происхождения» УТВЕРЖДЕН приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 30 августа 2019 года N 602н
ПКС-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	ПКС-6.1 Разрабатывает новые, рецептурные композиции, технологические решения для производства продуктов питания животного происхождения ПКС-6.2 Проводит патентные исследования по технологиям и видам продуктов питания животного происхождения ПКС-6.3 Оформляет заявки на изобретения по результатам разработки новых технологических решений и новых видов продуктов питания животного происхождения	Профессиональный стандарт 22.002 «Специалист по технологии продуктов питания животного происхождения» УТВЕРЖДЕН приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 30 августа 2019 года N 602н
ПКС-7 Способность применять основные принципы рационального использования природных ресурсов и защиты окружающей среды при разработке прогрессивных технологий производства продуктов питания на основе животноводческого сырья	ПКС-7.1 Использует методы и средства снижения негативного воздействия пищевого предприятия на объекты окружающей среды ПКС-7.2 Использует нормативно-правовую базу по экологической безопасности пищевого предприятия и его продукции ПКС-7.3 Контролирует факторы, влияющие на снижение экологической безопасности пищевой продукции	Профессиональный стандарт 22.002 «Специалист по технологии продуктов питания животного происхождения» УТВЕРЖДЕН приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 30 августа 2019 года N 602н
ПКС-8 Способность осуществлять поиск и принятие оптимальных решений при создании пищевой продукции с учетом требований качества, конкурентоспособности и экологической безопасности	ПКС-8.1 Определяет факторы влияния новых технологий, видов сырья и материалов на конкурентоспособность и потребительские качества продуктов питания животного происхождения ПКС-8.2 Обеспечивает экологическую чистоту окружающей среды, упаковочного	Профессиональный стандарт 22.002 «Специалист по технологии продуктов питания животного происхождения» УТВЕРЖДЕН приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 30 августа 2019 года N 602н

		материала, упаковки продуктов питания животного происхождения ПКС-8.3 Разрабатывает новые технологии, упаковочные материалы, упаковки продуктов питания на основе сырья животного происхождения	
ПКС-9 Способность осуществлять подбор и профессиональную эксплуатацию современного технологического оборудования и приборов	ИД-1 ПКС-9 Производит расчеты для технологических линий пищевых производств с использованием информационных технологий ИД-2ПКС-9 Осуществляет технологические компоновки и подбор оборудования, приборов для технологических линий и участков производства продуктов питания животного происхождения ИД-3ПКС-9 Использует принципы действия и устройства оборудования, приборов в проведении пусконаладочных работ по освоению новых технологических процессов производства продуктов питания из сырья животного происхождения	Профессиональный стандарт 22.002 «Специалист по технологии продуктов питания животного происхождения» УТВЕРЖДЕН приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 30 августа 2019 года N 602н	
ПКС-10 Способность разрабатывать новый ассортимент продуктов и технологий с заданными свойствами и составом	ПКС-10.1 Разрабатывает продукты питания специального и функционального назначения на основе сырья животного происхождения ПКС-10.2 Организует выпуск опытной партии продуктов питания специального и функционального назначения на основе сырья животного происхождения ПКС-10.3 Оценивает соответствие модельных образцов выработанной продукции заявленным требованиям качества и состава	Профессиональный стандарт 22.002 «Специалист по технологии продуктов питания животного происхождения» УТВЕРЖДЕН приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 30 августа 2019 года N 602н	

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 АОПОП ВО и компетенций, формируемых в результате ее освоения, представлена в Приложении А.

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

4.1 Календарный учебный график

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

4.2 Учебный план

В рамках программы магистратуры выделяются обязательная часть и часть, формируемая участниками образовательных отношений.

Структура и объем АОПОП ВО представлена в таблице 8.

Таблица 8 – Распределение трудоемкости освоения АОПОП ВО

Структура программы магистратуры		Объем программы магистратуры, з.е.		
		ПООП <i>графа указывается при наличии утвержденной ПООП</i>	ФГОС ВО	ОПОП ВО
Блок 1	Дисциплины (модули)		не менее 50	66
	Обязательная часть			24
	Часть, формируемая участниками образовательных отношений			42
Блок 2	Практика		не менее 40	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)			х	120

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

Объем часов в форме практической подготовки 20 часов.

К обязательной части программы магистратуры относятся дисциплины (модули) и практики, обеспечивающие формирование общепрофессиональных компетенций, а также обязательных профессиональных компетенций.

Дисциплины (модули) и практики, обеспечивающие формирование универсальных компетенций, включаются в обязательную часть программы магистратуры и в часть, формируемую участниками образовательных отношений.

При разработке программы магистратуры обучающимся обеспечена возможность освоения элективных дисциплин (модулей) и факультативных дисциплин (модулей).

Объем обязательной части, без учета объема государственной итоговой аттестации, составляет не менее 40 % общего объема программы магистратуры.

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

В Блок 3 «Государственная итоговая аттестация» входит выполнение и защита

выпускной квалификационной работы.

Учебный план представлен в Приложении В.

4.3 Рабочие программы дисциплин (модулей)

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

- наименование дисциплины (модуля);
- перечень планируемых результатов обучения по дисциплине (модулю), соотнесенных с планируемыми результатами освоения ОПОП ВО;
- указание места дисциплины (модуля) в структуре ОПОП ВО;
- объем дисциплины (модуля) 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 (модуля), 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 (модулю);
- фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине (модулю);
- перечень основной и дополнительной учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины (модуля);
- перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимых для освоения дисциплины (модуля);
- методические указания для обучающихся по освоению дисциплины (модуля);
- перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине (модулю), включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем (при необходимости);
- описание материально-технической базы, необходимой для осуществления образовательного процесса по дисциплине (модулю).

Рабочие программы всех учебных дисциплин (модулей) как обязательной части и части, формируемой участниками образовательных отношений учебного плана, включая дисциплины по выбору, разработаны на основании ФГОС ВО и ПООП (*при наличии*) по направлению подготовки и хранятся на кафедрах-разработчиках и являются составной частью АООП 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.

Аннотации рабочих программ дисциплин представлены в Приложении Г.

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 АОПОП ВО;
- указание места практики в структуре АОПОП 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.

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.

Аннотации программ практик представлены в Приложении Д.

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 АОПОП 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.

Объем государственной итоговой аттестации составляет 6-9 зачетных единиц.

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.

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

Программа государственной итоговой аттестации по ОПОП ВО представлена в приложении Е.

5 Оценочные средства АОПОП ВО

Оценка степени сформированности компетенций обучающихся по АОПОП ВО обеспечивается оценочными средствами.

Нормативно-методическое обеспечение текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся по АОПОП 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 АОПОП 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 АОПОП 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 АОПОП ВО;
- методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций.

Форма проведения текущей и промежуточной аттестации для лиц с ограниченными возможностями здоровья (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.

Фонды оценочных средств АОПОП ВО представлен в Приложении Ж.

6 Условия реализации АОПОП ВО

6.1 Общесистемные условия реализации АОПОП ВО

Университет располагает на праве собственности материально-техническим обеспечением образовательной деятельности (помещениями и оборудованием) для реализации программы 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 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 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 АОПОП ВО

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

Квалификация педагогических работников университета соответствует квалификационным требованиям, установленным в Едином квалификационном справочнике должностей руководителей, специалистов и служащих, разделе «Квалификационные характеристики должностей руководителей и специалистов высшего профессионального и дополнительного профессионального образования», утвержденном приказом Министерства здравоохранения и социального развития Российской Федерации от 11 января 2011г. №1н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 23 марта 2011г., регистрационный №20237), и (или) профессиональным стандартам (*при наличии*).

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%.

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%.

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%.

Сведения о кадровом обеспечении АОПОП ВО представлены в Приложении 3.

6.3 Материально-техническое и учебно-методическое обеспечение АОПОП 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.

Материально-техническое обеспечение реализации АОПОП 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, используемы при реализации АОПОП ВО представлены в таблице 9.

Таблица 9 – Электронно-библиотечные системы, информационные справочные системы, профессиональные базы данных, используемы при реализации АОПОП 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.	Znanium.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/
8.		

Учебно-методическое обеспечение АОПОП ВО представлено в Приложении К.

6.4 Финансовое обеспечение реализации АОПОП ВО

Финансовое обеспечение реализации АОПОП 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 АОПОП 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 образовательным программам высшего образования».

В целях совершенствования АОПОП 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 АОПОП ВО в рамках процедуры государственной аккредитации осуществляется с целью подтверждения соответствия образовательной деятельности по АОПОП ВО требованиям ФГОС ВО с учетом соответствующей АОПОП 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 АОПОП ВО для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья

В соответствии с Приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 5 апреля 2017г. № 301 «Об утверждении порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам высшего образования программам бакалавриата, программам специалитета, программам магистратуры»; для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья предлагается адаптированная программа, которая осуществляется с учетом особенностей психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья обучающихся. Для обучающихся-инвалидов программа адаптируется в соответствии с индивидуальной программой реабилитации инвалида (при наличии).

Университет, по заявлению обучающегося, создает специальные условия для получения высшего образования инвалидами и лицам с ограниченными возможностями здоровья:

- использование специальных АОПОП ВО и методов обучения и воспитания, включая наличие альтернативной версии официального сайта организации в сети «Интернет» для слабовидящих;
- использование специальных учебников, учебных пособий и дидактических материалов, включая альтернативные форматы печатных материалов (крупный шрифт или аудиофайлы);
- использование специальных технических средств обучения коллективного и индивидуального пользования, включая установку мониторов с возможностью трансляции субтитров, обеспечение надлежащими звуковыми средствами воспроизведения информации;

- предоставление услуг ассистента, оказывающего обучающимся необходимую техническую помощь или услуги сурдопереводчиков/тифлосурдо-переводчиков;
- проведение групповых и индивидуальных коррекционных занятий;
- обеспечение беспрепятственного доступа обучающихся в учебные помещения, столовые, туалетные и другие помещения организации, а также пребывания в указанных помещениях (наличие пандусов, поручней, расширенных дверных проемов, лифтов, локальное понижение стоек-барьеров; наличие специальных кресел и других приспособлений);
- и другие условия, без которых невозможно или затруднено освоение образовательных программ инвалидами и лицами с ограниченными возможностями здоровья.

В целях реализации АОПОП 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 АОПОП 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.

АОПОП 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, обеспечивающие развитие компетенций выпускников

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

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

В целях усиления влияния преподавательского корпуса на личностное и профессиональное становление будущих специалистов, обеспечение эффективной адаптации студентов к условиям обучения в вузе в университете функционирует институт кураторов.

В университете создана инфраструктура работы со студенческой молодежью. Первичная профсоюзная организация студентов Кубанского ГАУ, Центр эстетического воспитания студентов. У студентов есть возможность заниматься творчеством – научным и художественным, заниматься общественной работой, иметь открытый доступ в сеть Интернет, пользоваться современной библиотекой, спортивным залом, спортивными площадками и т.д.

Для организации досуговой деятельности вуз 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.

