

ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ  
УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ  
«СТАВРОПОЛЬСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»

**ПРИНЯТО**

Ученым советом Университета  
Протокол № 4  
от «29» мая 2020 года



И.В. Атанов  
«09» июня 2020 года

**ОСНОВНАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ  
ПРОГРАММА ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ  
по направлению подготовки  
19.04.03 ПРОДУКТЫ ПИТАНИЯ ЖИВОТНОГО ПРОИСХОЖДЕНИЯ**

Код и наименование направления подготовки

**Технология продуктов здорового питания**

Магистерская программа

**Программа академической магистратуры**

Ориентация ОП ВО в зависимости от вида(ов) профессиональной деятельности

**Магистр**

Квалификация выпускника

**Очная, заочная**

Формы обучения

**2020 год**

Год начала подготовки

*Доктор сельскохозяйственных наук, заведующая кафедрой технологии  
производства и переработки сельскохозяйственной продукции,  
профессор Сычёва Ольга Владимировна*

Руководитель ОП ВО (ученая степень, ученое звание, должность, Ф.И.О.)

**Ставрополь-2020**

Основная профессиональная образовательная программа высшего образования по направлению подготовки 19.04.03 «Продукты питания животного происхождения» (магистерская программа «Технология продуктов здорового питания») (далее - образовательная программа, ОП ВО) разработана в соответствии с федеральным государственным образовательным стандартом высшего образования по направлению подготовки 19.04.03 «Продукты питания животного происхождения» (уровень магистратуры), утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 21 ноября 2014 г. № 1487.

Данная образовательная программа высшего образования 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, программу государственной итоговой аттестации, оценочных и методических материалов, необходимых для реализации качественного образовательного процесса по данному направлению подготовки выпускников. Образовательная программа разработана с учетом развития науки, культуры, экономики, техники, технологий и социальной сферы, а также с учетом потребностей регионального рынка труда.

Срок получения образования по образовательной программе высшего образования составляет 2 года по очной форме обучения и 2 года 3 месяца по заочной форме обучения.

Основное назначение характеристики ОП ВО по направлению подготовки 19.04.03 «Продукты питания животного происхождения» (магистерская программа «Технология продуктов здорового питания») – помочь обучающимся, научно-педагогическим работникам, экспертам разобраться в структуре учебного процесса; показать, в какой степени представленная ОП ВО формирует необходимые компетенции выпускника, а также показать обоснованность и необходимость данной магистерской программы.

Основными пользователями ОП ВО являются: руководство университета, научно-педагогические работники и обучающиеся ФГБОУ ВО Ставропольский ГАУ; государственные экзаменационные комиссии; объединения специалистов и работодателей в соответствующей сфере профессиональной деятельности, уполномоченные государственные органы исполнительной власти, осуществляющие аккредитацию и контроль качества в системе высшего образования.

## ТЕРМИНЫ, ОПРЕДЕЛЕНИЯ И СОКРАЩЕНИЯ

В данном документе используются следующие термины и определения.

Основная профессиональная образовательная программа высшего образования - система нормативных и учебно-методических документов, регламентирующих цели, ожидаемые результаты, содержание, условия, порядок и технологии реализации образовательного процесса, оценку качества подготовки выпускников.

Направленность (профиль/специализация/магистерская программа) - направленность основной образовательной программы высшего образования на конкретный вид и (или) объект профессиональной деятельности.

Компетентностная модель выпускника - комплексный интегральный образ конечного результата образования обучающегося в образовательной организации, в основе которого лежит понятие «компетенции».

Область профессиональной деятельности - совокупность объектов профессиональной деятельности в их научном, социальном, экономическом, производственном проявлении

Объект профессиональной деятельности — системы, предметы, явления, процессы, на которые направлено воздействие.

Вид профессиональной деятельности - методы, способы, приемы, характер воздействия на объект профессиональной деятельности с целью его изменения, преобразования.

Компетенция - способность применять знания, умения и личностные качества для успешной деятельности в определенной области.

Результаты обучения - усвоенные знания, умения, навыки и освоенные компетенции.

Образовательная технология - совокупность психолого-педагогических установок, определяющих специальный набор, компоновку форм, методов, приемов обучения, воспитательных средств.

Рабочая программа дисциплины - план учебных мероприятий и ресурсного обеспечения по дисциплине, направленный на формирование компетенций, заданных ОП ВО по направлению подготовки (специальности).

Программа практики - план мероприятий и ресурсного обеспечения по практике, направленный на формирование компетенций, заданных ОП ВО по направлению подготовки (специальности).

В документе используются следующие сокращения:

ФГОС ВО - федеральный государственный образовательный стандарт высшего образования;

ПС - профессиональный стандарт;

ОП ВО - образовательная программа высшего образования;

УП - учебный план;

ОК - общекультурные компетенции;

ОПК - общепрофессиональные компетенции;

ПК - профессиональные компетенции;

ВК – внутривузовские компетенции;

з.е. — зачетная единица;

РПД - рабочая программа дисциплины (модуля);

ПП – программа практики;

НИР - научно-исследовательская работа;

ГИА - государственная итоговая аттестация;

ВКР - выпускная квалификационная работа;

ОМ - оценочные материалы.

## СОДЕРЖАНИЕ

|   |    |
|---|----|
| 1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ.....   | 6  |
| 1.1. Определение и назначение ОП ВО по направлению подготовки 19.04.03 «Продукты питания животного происхождения» (магистерская программа «Технология продуктов здорового питания»).....  | 6  |
| 1.2. Нормативные документы для разработки ОП ВО по направлению подготовки 19.04.03 Продукты питания животного происхождения (магистерская программа «Технология продуктов здорового питания» .....  | 7  |
| 1.3 Требования к абитуриенту .....  | 7  |
| 2. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ОП ВО ПО НАПРАВЛЕНИЮ ПОДГОТОВКИ 19.04.03 ПРОДУКТЫ ПИТАНИЯ ЖИВОТНОГО ПРОИСХОЖДЕНИЯ (МАГИСТЕРСКАЯ ПРОГРАММА «ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКТОВ ЗДОРОВОГО ПИТАНИЯ»).....  | 8  |
| 2.1 Квалификация, присваиваемая выпускникам.....  | 8  |
| 2.2 Направленность ОП ВО.....   | 8  |
| 2.3 Трудоемкость ОП ВО.....   | 8  |
| 2.4 Срок освоения ОП ВО .....   | 8  |
| 2.5 Область профессиональной деятельности выпускника .....  | 8  |
| 2.6 Объекты профессиональной деятельности выпускника .....  | 9  |
| 2.7 Виды профессиональной деятельности выпускника .....   | 9  |
| 2.8 Задачи профессиональной деятельности выпускника.....  | 9  |
| 2.9 Обобщенные трудовые функции выпускников в соответствии с профессиональными стандартами.....   | 10 |
| 2.10 Планируемые результаты освоения ОП ВО .....  | 10 |
| 2.11. Сведения об организационно-педагогических условиях реализации ОП ВО .....   | 11 |
| 3. СТРУКТУРА ОП ВО ПО НАПРАВЛЕНИЮ ПОДГОТОВКИ 19.04.03 ПРОДУКТЫ ПИТАНИЯ ЖИВОТНОГО ПРОИСХОЖДЕНИЯ (МАГИСТЕРСКАЯ ПРОГРАММА «ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКТОВ ЗДОРОВОГО ПИТАНИЯ») .....  | 12 |
| 4. ДОКУМЕНТЫ, РЕГЛАМЕНТИРУЮЩИЕ СОДЕРЖАНИЕ И ОРГАНИЗАЦИЮ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ПРИ РЕАЛИЗАЦИИ ОП ВО ПО НАПРАВЛЕНИЮ ПОДГОТОВКИ 19.04.03 ПРОДУКТЫ ПИТАНИЯ ЖИВОТНОГО ПРОИСХОЖДЕНИЯ (МАГИСТЕРСКАЯ ПРОГРАММА «ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКТОВ ЗДОРОВОГО ПИТАНИЯ»)..... | 15 |
| 4.1 Учебный план .....  | 16 |
| 4.2.Календарный учебный график .....  | 17 |
| 4.3. Рабочие программы дисциплин .....  | 17 |
| 4.4. Программы практик .....  | 18 |
| 4.5. Программа проведения промежуточных аттестаций студентов по /семестрам курсам обучения.....   | 19 |

|  |    |
|--|----|
| 4.6. Программа государственной итоговой аттестации обучающихся .....   | 21 |
| 5. РЕСУРСНОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ОП ВО ПО НАПРАВЛЕНИЮ ПОДГОТОВКИ 19.04.03<br>ПРОДУКТЫ ПИТАНИЯ ЖИВОТНОГО ПРОИСХОЖДЕНИЯ (МАГИСТЕРСКАЯ<br>ПРОГРАММА «ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКТОВ ЗДОРОВОГО ПИТАНИЯ»).....  | 21 |
| 5.1. Учебно-методическое и библиотечно-информационное обеспечение образовательного<br>процесса для реализации ОП ВО .....  | 21 |
| 5.2 Материально-техническое обеспечение образовательного процесса для реализации ОП ВО<br>.....  | 23 |
| 6. ХАРАКТЕРИСТИКИ СОЦИАЛЬНО-КУЛЬТУРНОЙ СРЕДЫ УНИВЕРСИТЕТА,<br>ОБЕСПЕЧИВАЮЩИЕ РАЗВИТИЕ ОБЩЕКУЛЬТУРНЫХ (СОЦИАЛЬНО-ЛИЧНОСТНЫХ)<br>КОМПЕТЕНЦИЙ СТУДЕНТОВ .....   | 24 |
| 7. МЕТОДИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ СИСТЕМЫ ОЦЕНКИ КАЧЕСТВА ОСВОЕНИЯ<br>ОБУЧАЮЩИМИСЯ ОП ВО ПО НАПРАВЛЕНИЮ ПОДГОТОВКИ 19.04.03 ПРОДУКТЫ<br>ПИТАНИЯ ЖИВОТНОГО ПРОИСХОЖДЕНИЯ (МАГИСТЕРСКАЯ ПРОГРАММА<br>«ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКТОВ ЗДОРОВОГО ПИТАНИЯ») ..... | 26 |
| 8. ЛОКАЛЬНЫЕ НОРМАТИВНЫЕ АКТЫ, ОБЕСПЕЧИВАЮЩИЕ ОРГАНИЗАЦИЮ<br>ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА И КАЧЕСТВО ПОДГОТОВКИ ОБУЧАЮЩИХСЯ.....  | 27 |
| 9. ОСОБЕННОСТИ ОРГАНИЗАЦИИ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ДЛЯ ЛИЦ С<br>ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ .....   | 28 |
| 10. РЕГЛАМЕНТ ПО ОРГАНИЗАЦИИ ПЕРИОДИЧЕСКОГО ОБНОВЛЕНИЯ ОПОП ВО В<br>ЦЕЛОМ И СОСТАВЛЯЮЩИХ ЕЕ КОМПОНЕНТОВ .....  | 31 |

## 1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

### 1.1. Определение и назначение ОП ВО по направлению подготовки 19.04.03 «Продукты питания животного происхождения» (магистерская программа «Технология продуктов здорового питания»)

ОП ВО представляет собой систему документов, разработанную и утвержденную ФГБОУ ВО Ставропольский ГАУ с учетом потребностей регионального рынка труда на основе федерального государственного образовательного стандарта высшего образования по направлению подготовки 19.04.03 Продукты питания животного происхождения (уровень магистратуры), утвержден приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 21 ноября 2014 г. N 1487

Данная ОП ВО представляет собой комплекс основных характеристик образования (объем, содержание, планируемые результаты), форм аттестации, организационно-педагогических условий, необходимых для реализации качественного образовательного процесса по данному направлению подготовки выпускников. Образовательная программа разработана с учетом развития науки, культуры, экономики, техники, технологий и социальной сферы, а также с учетом потребностей регионального рынка труда.

ОП ВО регламентирует цели, ожидаемые результаты, содержание, условия и технологии реализации образовательного процесса, оценку качества подготовки выпускника по данному направлению подготовки и включает в себя: учебный план, календарный учебный график, рабочие программы дисциплин, программы практик (научно-исследовательской работы), программу государственной итоговой аттестации, оценочные и методические материалы, обеспечивающие реализацию образовательных технологий, а также другие материалы, обеспечивающие качество подготовки обучающихся.

Миссия ОП ВО направления подготовки 19.04.03 Продукты питания животного происхождения (магистерская программа «Технология продуктов здорового питания» – подготовка магистров для занятия должностей специалистов и руководителей пищевых предприятий с профильной направленностью «Технология продуктов здорового питания», способных к адаптации и успешному освоению смежных областей профессиональной деятельности, а также повышению квалификации, обучению по программам аспирантуры.

Концепция ОП ВО основана на компетентностном подходе к ожидаемым результатам обучения и ориентирована на решение следующих задач:

- направленность на многоуровневую систему образования;
- выбор обучающимися индивидуальных образовательных траекторий;
- практико-ориентированное обучение, позволяющее сочетать фундаментальные знания с практическими навыками по направлению подготовки;
- формирование готовности выпускников университета к активной профессиональной и социальной деятельности.

В области воспитания целью ОП ВО по направлению подготовки 19.04.03 Продукты питания животного происхождения (магистерская программа «Технология продуктов здорового питания» является: формирование социально-личностных качеств студентов: целеустремленности, организованности, трудолюбия, ответственности, гражданственности, коммуникативности, толерантности, повышение их общей культуры.

В области обучения целью ОП ВО по направлению подготовки 19.04.03 Продукты питания животного происхождения (магистерская программа «Технология продуктов здорового питания» является:

- формирование у выпускников компетенций, необходимых для осуществления профессиональной деятельности в соответствии с ФГОС ВО;
- формирование способности приобретать новые знания, психологической готовности к изменению вида и характера своей профессиональной деятельности и обеспечение выпускника возможностью продолжения образования;

- обеспечение многообразия образовательных возможностей студентов, выбора индивидуальной программы образования;
- обеспечение подготовки специалистов, способных проявлять гибкость и активность в изменяющихся условиях рынка труда для областей деятельности, относящихся к компетенции технолога в производственной сфере.

Основные задачи, решаемые в процессе реализации образовательной программы магистратуры по данному направлению:

- реализация компетентного подхода при формировании компетенций выпускников на основе сочетания контактной работы обучающихся с преподавателем и в форме самостоятельной работы обучающихся;
- предоставление обучающимся образовательных услуг, основанных на учебно-методических материалах и документах образовательной программы, способствующих развитию у них личностных качеств, а также формированию общекультурных, общепрофессиональных и профессиональных компетенций;
- обеспечение инновационного характера подготовки магистров на основе поиска оптимального соотношения между сложившимися традициями и современными подходами к организации учебного процесса.

Образовательная деятельность по ОП ВО магистратуры осуществляется на государственном языке Российской Федерации.

## **1.2. Нормативные документы для разработки ОП ВО по направлению подготовки 19.04.03 Продукты питания животного происхождения (магистерская программа «Технология продуктов здорового питания»)**

Нормативно-правовую базу разработки ОП ВО составляют:

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

Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 05 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 (ФГОС ВО) по направлению подготовки 19.04.03 Продукты питания животного происхождения (уровень магистратуры), утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 21 ноября 2014 г. N 1487;

Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 12 сентября 2013 г. № 1061 «Об утверждении перечней специальностей и направлений подготовки высшего образования»;

Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 29 июня 2015 года № 636 «Об утверждении порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам высшего образования - программам бакалавриата, программам специалитета и программам магистратуры»;

Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 27 ноября 2015 года № 1383 «Об утверждении Положения о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы высшего образования»;

Устав федерального государственного образовательного учреждения высшего образования «Ставропольский государственный аграрный университет», утвержденный Министерством сельского хозяйства Российской Федерации приказом № 130-у от 16 ноября 2015 г.

## **1.3 Требования к абитуриенту**

Абитуриент должен иметь документ государственного образца о высшем образовании (бакалавриат, специалитет) и успешно пройти вступительные испытания. Прием

осуществляется в соответствии с «Правилами приема в магистратуру ФГБОУ ВО Ставропольский ГАУ», которые рассматриваются на Ученом совете Университета и утверждаются ректором ФГБОУ ВО Ставропольского ГАУ.

## **2. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ОП ВО ПО НАПРАВЛЕНИЮ ПОДГОТОВКИ 19.04.03 ПРОДУКТЫ ПИТАНИЯ ЖИВОТНОГО ПРОИСХОЖДЕНИЯ (МАГИСТЕРСКАЯ ПРОГРАММА «ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКТОВ ЗДОРОВОГО ПИТАНИЯ»)**

### **2.1 Квалификация, присваиваемая выпускникам**

При успешном освоении ОП ВО выпускнику присваивается квалификация «магистр» по направлению подготовки 19.04.03 Продукты питания животного происхождения, в соответствии с приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 12 сентября 2013 г. № 1061 «Об утверждении перечней специальностей и направлений подготовки высшего образования».

### **2.2 Направленность ОП ВО**

Направленность ОП ВО - магистерская программа «Технология продуктов здорового питания». Направленность ОП ВО определяется внутривузовскими компетенциями выпускника.

### **2.3 Трудоемкость ОП ВО**

Объем программы магистратуры составляет 120 зачетных единиц (далее - з.е.) вне зависимости от формы обучения, применяемых образовательных технологий, реализации программы магистратуры с использованием сетевой формы, реализации программы магистратуры по индивидуальному учебному плану, в том числе ускоренному обучению.

### **2.4 Срок освоения ОП ВО**

Срок освоения ОП ВО в соответствии с ФГОС ВО составляет:

в очной форме обучения, включая каникулы, предоставляемые после прохождения государственной итоговой аттестации, вне зависимости от применяемых образовательных технологий составляет 2 года. Объем программы магистратуры в очной форме обучения, реализуемый за один учебный год, составляет 60 з.е.;

в заочной форме обучения вне зависимости от применяемых образовательных технологий увеличен на 3 месяца и составляет 2 года и 3 месяца. Объем программы магистратуры в заочной форме обучения, реализуемый за один учебный год не более 70 з.е.;

при обучении по индивидуальному учебному плану вне зависимости от формы обучения срок обучения не более срока получения образования, установленного для соответствующей формы обучения. При обучении по индивидуальному учебному плану лиц с ограниченными возможностями здоровья может быть продлен не более чем на полгода по сравнению со сроком, установленным для соответствующей формы обучения. Объем программы магистратуры за один учебный год при обучении по индивидуальному учебному плану вне зависимости от формы обучения не может составлять более 75 з.е.

### **2.5 Область профессиональной деятельности выпускника**

Область профессиональной деятельности выпускников, освоивших программу магистратуры, включает:

- знание законодательной базы пищевой промышленности;
- организацию и ведение технологических процессов, организацию и анализ полученных данных по входному контролю качества сырья и вспомогательных материалов;
- организацию производственного контроля полуфабрикатов;



- управление качеством готовой продукции с применением методов математического моделирования и оптимизации химического состава, пищевой и биологической ценности готовых продуктов;
- разработку технических заданий на проектирование и изготовление нестандартного оборудования и средств технологического оснащения предприятий, разработку технической документации и технических регламентов;
- организацию контроля качества продукции в соответствии с требованиями санитарных, ветеринарных норм и правил;
- организацию контроля за соблюдением экологической чистоты производственных процессов;
- разработку новых видов продукции и технологий в соответствии с государственной политикой Российской Федерации в области здорового питания населения на основе научных исследований;
- участие в подготовке проектно-технологической документации с учетом международного опыта;
- организацию и проведение научно-исследовательских работ в области сырья и продуктов животного происхождения и анализ результатов исследования;
- знание основ педагогической деятельности.

## **2.6 Объекты профессиональной деятельности выпускника**

Объектами профессиональной деятельности выпускников, освоивших программу магистратуры, являются:

- сырье, полуфабрикаты и продукты животного происхождения;
- гидробионты, продукты переработки (вторичные) и отходы, 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.

## **2.7 Виды профессиональной деятельности выпускника**

Исходя из потребностей рынка труда, научно-исследовательских и материально-технических ресурсов Университета, а также в соответствии с п. 4.3. ФГОС ВО по направлению подготовки 19.04.03 Продукты питания животного происхождения - программа магистратуры ориентирована на научно-исследовательский вид профессиональной деятельности как основной и **является программой академической магистратуры**.

## **2.8 Задачи профессиональной деятельности выпускника**

Выпускник, освоивший программу магистратуры, в соответствии с видом профессиональной деятельности, на который ориентирована программа магистратуры, должен быть готов решать следующие профессиональные задачи:

- *научно-исследовательская деятельность:*
- руководство составлением рабочих планов и программ проведения научных исследований и технических разработок, подготовка отдельных заданий для исполнителей;

- сбор, обработка, анализ и систематизация научно-технической информации по теме исследования, выбор методик и средств решения задачи;
- разработка методики и организация проведения экспериментов и испытаний, анализ их результатов;
- подготовка научно-технических отчетов, обзоров, публикаций по результатам выполненных исследований;
- разработка физических и математических моделей исследуемых процессов, явлений и объектов, относящихся к профессиональной сфере;
- фиксация и защита объектов интеллектуальной собственности;
- управление результатами научно-исследовательской деятельности и коммерциализация прав на объекты интеллектуальной собственности;
- проведение патентных исследований с целью обеспечения патентной чистоты новых проектных решений и патентоспособности, а также определения показателей технического уровня проектируемых технологий продуктов из сырья животного происхождения;
- знание основ психологии и педагогики.

## **2.9 Обобщенные трудовые функции выпускников в соответствии с профессиональными стандартами**

Освоение программы по направлению подготовки 19.04.03 Продукты питания животного происхождения (магистерская программа «Технология продуктов здорового питания») позволяет выпускникам (магистрам) работать в научно-исследовательских институтах, коммерческих и некоммерческих организациях по производству и переработке сельскохозяйственной продукции животного происхождения, выполняя функции технологов, руководителей отделов по качеству продукции и др. При этом в их функции будет входить совершенствование существующих и разработка новых технологических процессов производства продуктов с улучшенными характеристиками в соответствии с требованиями здорового питания, анализ качества выпускаемой продукции, проведение патентных исследований с целью обеспечения патентной чистоты новых видов продукции и т.д.

Профессиональный стандарт по данному направлению находится в стадии обсуждения.

## **2.10 Планируемые результаты освоения ОП ВО**

Планируемые результаты освоения ОП ВО – компетенции обучающихся, установленные образовательным стандартом, и компетенции обучающихся, установленные университетом (внутривузовские), дополнительно к компетенциям установленным образовательным стандартом.

В результате освоения ОП ВО по направлению подготовки 19.04.03 Продукты питания животного происхождения (магистерская программа «Технология продуктов здорового питания») у выпускника должны быть сформированы общекультурные, общепрофессиональные и профессиональные компетенции и внутривузовские компетенции (определяющие направленность ОП ВО).

Выпускник, освоивший программу магистратуры, должен обладать следующими **общекультурными компетенциями:**

- способностью к абстрактному мышлению, анализу, синтезу (ОК-1);
- готовностью действовать в нестандартных ситуациях, нести социальную и этическую ответственность за принятые решения (ОК-2);
- готовностью к саморазвитию, самореализации, использованию творческого потенциала (ОК-3).

Выпускник, освоивший программу магистратуры, должен обладать **общепрофессиональными компетенциями:**

- готовностью к коммуникации в устной и письменной формах на русском и иностранном языках для решения задач профессиональной деятельности (ОПК-1);

готовностью руководить коллективом в сфере своей профессиональной деятельности, толерантно воспринимая социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия (ОПК-2);

способностью разрабатывать эффективную стратегию и формировать политику предприятия, обеспечивать предприятие питания материальными и финансовыми ресурсами, разрабатывать новые конкурентоспособные концепции (ОПК-3);

способностью устанавливает требования к документообороту на предприятии (ОПК-4);

способностью создавать и поддерживать имидж организации (ОПК-5).

Выпускник, освоивший программу магистратуры, должен обладать **профессиональными компетенциями**, соответствующими виду (видам) профессиональной деятельности, на который (которые) ориентирована программа магистратуры:

научно-исследовательская деятельность:

способностью использовать современные достижения науки и передовой технологии в научно-исследовательских работах (ПК-16);

способностью ставить задачи исследования, выбирать методы экспериментальной работы, интерпретировать и представлять результаты научных исследований (ПК-17);

способностью самостоятельно выполнять исследования для решения научно-исследовательских и производственных задач с использованием современной аппаратуры и методов исследования свойств сырья, полуфабрикатов и готовой продукции при выполнении исследований в области проектирования новых продуктов (ПК-18);

способностью оценивать риск и определять меры по обеспечению безопасности разрабатываемых новых технологий и продуктов (ПК-19);

способностью представлять результаты исследования в формах отчетов, рефератов, публикаций и публичных обсуждений (ПК-20).

**Выпускник, освоивший программу магистратуры, должен обладать вузовскими компетенциями:**

- готовность оценивать качество продуктов питания животного происхождения (ВК-1);

- способность подбирать технологические схемы производства продукции с заданными свойствами в зависимости от качества исходного сырья (ВК-2);

- обладать знаниями в области организации производства и переработки сельскохозяйственной продукции с целью получения продукции высокого качества (ВК-3);

- готовностью обеспечивать качество сельскохозяйственной продукции в соответствии с современными требованиями и потребностями рынка (ВК-4).

Планируемые результаты обучения по каждой дисциплине и практике – знания, умения, навыки и (или) опыт деятельности, характеризующие этапы формирования компетенций и обеспечивающие достижение планируемых результатов освоения ОП ВО представлены приложении 1.

## **2.11. Сведения об организационно-педагогических условиях реализации ОП ВО**

Реализация программы магистратуры обеспечивается руководящими и научно-педагогическими работниками организации, а также лицами, привлекаемыми к реализации программы магистратуры на условиях гражданско-правового договора.

Квалификация руководящих и научно-педагогических работников организации должна соответствовать квалификационным характеристикам, 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 2011 г. № 1н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 23 марта 2011 г., регистрационный № 20237), и профессиональным стандартам (при наличии).

Доля штатных научно-педагогических работников (в приведенных к целочисленным значениям ставок) составляет не менее 60 процентов от общего количества научно-педагогических работников организации, что соответствует требованиям ФГОС ВО по направлению подготовки 19.04.03 Продукты питания животного происхождения.

Таблица 1

**Сведения о кадровом обеспечении образовательной программы**

| № п/п | Наименование индикатора  | Единица измерения | Значение сведений (очная/заочная форма) |
|-------|--|-------------------|---|
| 1     | Доля научно-педагогических работников (в приведенных к целочисленным значениям ставок), имеющих образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины (модуля), в общем числе научно-педагогических работников, реализующих данную образовательную программу   | %                 | 100/100                                 |
| 2     | Доля научно-педагогических работников (в приведенных к целочисленным значениям ставок), имеющих ученую степень (в том числе ученую степень, присвоенную за рубежом и признаваемую в Российской Федерации) и (или) ученое звание (в том числе ученое звание, полученное за рубежом и признаваемое в Российской Федерации), в общем числе научно-педагогических работников, реализующих данную образовательную программу | %                 | 100/100                                 |
| 3     | Доля научно-педагогических работников (в приведенных к целочисленным значениям ставок) из числа руководителей и работников организаций, деятельность которых связана с направленностью (профилем) реализуемой программы магистратуры (имеющих стаж работы в данной профессиональной области не менее 3 лет), в общем числе работников, реализующих данную образовательную программу                                    | %                 | 14,45/15,49                             |

Общее руководство научным содержанием магистерской программы «Технология продуктов здорового питания» осуществляется штатным научно-педагогическим работником организации, имеющим ученую степень доктора сельскохозяйственных наук, осуществляющим самостоятельные научно-исследовательские (творческие) проекты и участвующим в осуществлении таких проектов по направлению подготовки, имеющим ежегодные публикации по результатам указанной научно-исследовательской (творческой) деятельности в ведущих отечественных и зарубежных рецензируемых научных журналах и изданиях, а также осуществляющим ежегодную апробацию результатов указанной научно-исследовательской (творческой) деятельности на национальных и международных конференциях.

Сведения о научно-педагогических работниках, обеспечивающих образовательный процесс по данной ОПОП ВО представлены в Приложении 2.

**3. СТРУКТУРА ОП ВО ПО НАПРАВЛЕНИЮ ПОДГОТОВКИ 19.04.03 ПРОДУКТЫ ПИТАНИЯ ЖИВОТНОГО ПРОИСХОЖДЕНИЯ (МАГИСТЕРСКАЯ ПРОГРАММА «ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКТОВ ЗДОРОВОГО ПИТАНИЯ»)**

Структура образовательной программы магистратуры предусматривает базовую (обязательную) часть и вариативную часть, устанавливаемую образовательной организацией.

Дисциплины (модули), относящиеся к базовой части программы магистратуры, являются обязательными для освоения обучающимся.

Дисциплины (модули), относящиеся к вариативной части программы магистратуры, практики (в том числе НИР) определяют направленность (профиль) программы.

### Очная форма обучения

| Элемент структуры ОП  |   | Единица измерения                      | Значение показателя                       |
|---|---|--|---|
| <b>I. Общая структура программы</b>   |   |  |   |
| Блок 1  | Дисциплины (модули), суммарно                 | зачетные единицы                       | 60  |
|   | Базовая часть, суммарно                       | зачетные единицы                       | 14  |
|   | Вариативная часть, суммарно                   | зачетные единицы                       | 46  |
| Блок 2  | Практики, суммарно                            | зачетные единицы                       | 54  |
|   | Базовая часть (при наличии), суммарно         | зачетные единицы                       | -   |
|   | Вариативная часть, суммарно                   | зачетные единицы                       | 54  |
| Блок 3  | Государственная итоговая аттестация, суммарно | зачетные единицы                       | 6   |
|   | Базовая часть, суммарно                       | зачетные единицы                       | 6   |
| Общий объем программы в зачетных единицах   |   | зачетные единицы                       | 120                                       |
| <b>II. Распределение нагрузки дисциплин по выбору</b>   |   |  |   |
| Обеспечение обучающимся возможности освоения дисциплин (модулей) по выбору, в том числе обеспечение специальных условий инвалидам и лицам с ограниченными возможностями здоровья, в объеме, предусмотренном ФГОС ВО от объема вариативной части Блока 1 «Дисциплины (модули)» |   | зачетные единицы                       | 19  |
| Объем дисциплин (модулей) по выбору, в том числе в рамках специальных условий инвалидам и лицам с ограниченными возможностями здоровья от объема вариативной части Блока 1 «Дисциплины (модули)»  |   | %                                      | 41,3                                      |
| Количество часов, отведенных на занятия лекционного типа в целом по Блоку 1 «Дисциплины (модули)» в соответствии с ФГОС ВО (без факультативов)  |   | академические часы                     | 114                                       |
| Удельный вес часов, отведенных на занятия лекционного типа в целом по Блоку 1 «Дисциплины (модули)» в общем количестве часов аудиторных занятий, отведенных на реализацию данного Блока (без факультативов)   |   | %                                      | 19,8                                      |
| <b>III. Распределение учебной нагрузки по годам</b>   |   |  |   |
| Объем программы обучения в I год  |   | зачетные единицы                       | 60  |
| Объем программы обучения во II год  |   | зачетные единицы                       | 60  |
| <b>IV. Структура образовательной программы с учетом электронного обучения и дистанционных образовательных технологий</b>  |   |  |   |
| Суммарная трудоемкость дисциплин, модулей, частей образовательной программы, реализуемых исключительно с применением электронного обучения, дистанционных образовательных технологий  |   | зачетные единицы                       | 0   |
| Доля трудоемкости дисциплин, модулей, частей образовательной программы, реализуемых исключительно с применением электронного обучения, дистанционных образовательных технологий в общей трудоемкости образовательной программы  |   | %                                      | 0   |
| <b>V. Практическая деятельность</b>   |   |  |   |
| Типы производственной практики:   |   | наименование типа(ов) производственной | 1. Практика по получению профессиональных |

|   |  |  |
|---|--|--|
|   | практики   | умений и опыта профессиональной деятельности (в том числе технологическая практика);<br>2. Научно-исследовательская работа;<br>3. Преддипломная практика |
| Способы проведения производственной практики          | наименование способа (ов) проведения производственной практики | Стационарная   |
| <b>VI. Государственная итоговая аттестация</b>        |  |  |
| Подготовка и сдача государственного экзамена          | Форма итогового контроля                                       | Государственный экзамен  |
| Подготовка и защита выпускной квалификационной работы | Форма итогового контроля                                       | Выпускная квалификационная работа (магистерская диссертация)   |

### Заочная форма обучения

| Элемент структуры ОП   |   | Единица измерения  | Значение показателя |
|--|---|--------------------|---------------------|
| <b>I. Общая структура программы</b>  |   |                    |                     |
| Блок 1   | Дисциплины, суммарно                          | зачетные единицы   | 60                  |
|  | Базовая часть, суммарно                       | зачетные единицы   | 14                  |
|  | Вариативная часть, суммарно                   | зачетные единицы   | 46                  |
| Блок 2   | Практики, суммарно                            | зачетные единицы   | 54                  |
|  | Базовая часть (при наличии), суммарно         | зачетные единицы   | -                   |
|  | Вариативная часть, суммарно                   | зачетные единицы   | 54                  |
| Блок 3   | Государственная итоговая аттестация, суммарно | зачетные единицы   | 6                   |
|  | Базовая часть, суммарно                       | зачетные единицы   | 6                   |
| Общий объем программы в зачетных единицах  |   | зачетные единицы   | 120                 |
| <b>II. Распределение нагрузки дисциплин по выбору</b>  |   |                    |                     |
| Обеспечение обучающимся возможности освоения дисциплин по выбору, в том числе обеспечение специальных условий инвалидам и лицам с ограниченными возможностями здоровья, в объеме, предусмотренном ФГОС ВО от объема вариативной части Блока 1 «Дисциплины» |   | зачетные единицы   | 19                  |
| Объем дисциплин по выбору, в том числе в рамках специальных условий инвалидам и лицам с ограниченными возможностями здоровья от объема вариативной части Блока 1 «Дисциплины»  |   | %                  | 41,3                |
| Количество часов, отведенных на занятия лекционного типа в целом по Блоку 1 «Дисциплины» в соответствии с ФГОС ВО (без факультативов)  |   | академические часы | 34                  |
| Удельный вес часов, отведенных на занятия лекционного типа в целом по Блоку 1 «Дисциплины» в общем количестве часов аудиторных занятий, отведенных на реализацию данного Блока (без факультативов)   |   | %                  | 20,8                |
| <b>III. Распределение учебной нагрузки по годам</b>  |   |                    |                     |
| Объем программы обучения в I год   |   | зачетные единицы   | 56                  |
| Объем программы обучения во II год   |   | зачетные единицы   | 49                  |
| Объем программы обучения в III год   |   | зачетные единицы   | 15                  |

| <b>IV. Структура образовательной программы с учетом электронного обучения и дистанционных образовательных технологий</b>  |   |  |
|---|---|--|
| Суммарная трудоемкость дисциплин, частей образовательной программы, реализуемых исключительно с применением электронного обучения, дистанционных образовательных технологий   | зачетные единицы  | 0  |
| Доля трудоемкости дисциплин, частей образовательной программы, реализуемых исключительно с применением электронного обучения, дистанционных образовательных технологий в общей трудоемкости образовательной программы | %   | 0  |
| <b>V. Практическая деятельность</b>   |   |  |
| Типы производственной практики:   | наименование типа(ов) производственной практики               | 1. Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (в том числе технологическая практика);<br>2. Научно-исследовательская работа;<br>3. Преддипломная практика |
| Способы проведения производственной практики  | наименование способа(ов) проведения производственной практики | Стационарная   |
| <b>VI. Государственная итоговая аттестация</b>  |   |  |
| Подготовка и сдача государственного экзамена  | Форма итогового контроля                                      | Государственный экзамен  |
| Подготовка и защита выпускной квалификационной работы   | Форма итогового контроля                                      | Выпускная квалификационная работа  |

#### **4. ДОКУМЕНТЫ, РЕГЛАМЕНТИРУЮЩИЕ СОДЕРЖАНИЕ И ОРГАНИЗАЦИЮ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ПРИ РЕАЛИЗАЦИИ ОП ВО ПО НАПРАВЛЕНИЮ ПОДГОТОВКИ 19.04.03 ПРОДУКТЫ ПИТАНИЯ ЖИВОТНОГО ПРОИСХОЖДЕНИЯ (МАГИСТЕРСКАЯ ПРОГРАММА «ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКТОВ ЗДОРОВОГО ПИТАНИЯ»)**

В соответствии с ФГОС ВО по данному направлению подготовки, федеральными и локальными нормативными документами содержание и организация образовательного процесса при реализации данной ОП ВО регламентируется образовательной программой, включающей в себя учебный план, календарный учебный график графиком, рабочие программы дисциплин и другие материалы, обеспечивающие качество подготовки обучающихся, а также программы практик, программу государственной итоговой аттестации и методические материалы, обеспечивающие реализацию соответствующей образовательной технологии.

#### 4.1 Учебный план

Компетентностно-ориентированный учебный план приведен в Приложении 3А (очная форма обучения) и Приложение 3Б (заочная форма обучения) и включает две взаимосвязанные составные части: дисциплинарно-модульную и компетентностно-формирующую.

Дисциплинарно-модульная часть учебного плана – это традиционно применяемая форма учебного плана. В ней отображена логическая последовательность освоения дисциплин и практик, обеспечивающих формирование компетенций. Указана общая трудоемкость дисциплин, практик в зачетных единицах, а также их общая и аудиторная трудоемкость в часах, в том числе контактная работа.

Компетентностно-формирующая часть учебного плана связывает все обязательные компетенции выпускника с временной последовательностью изучения всех дисциплин и практик.

Структура программы магистратуры включает обязательную часть (базовую) и часть, формируемую участниками образовательных отношений (вариативную).

Программа магистратуры состоит из следующих блоков:

Блок 1 «Дисциплины (модули)», который включает дисциплины, относящиеся к базовой части программы, и дисциплины, относящиеся к ее вариативной части.

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

Блок 3 «Государственная итоговая аттестация», который в полном объеме относится к базовой части программы и завершается присвоением квалификации, указанной в перечне специальностей и направлений подготовки высшего образования, утверждаемом Министерством образования и науки Российской Федерации.

При реализации программы обеспечивается возможность обучающимся освоить дисциплины по выбору, в том числе специализированные адаптационные дисциплины для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья, в объеме 41,3 % от объема вариативной части Блока 1 «Дисциплины».

Для каждой дисциплины, практики указаны виды учебной работы и формы промежуточной аттестации.

При составлении учебного плана учтены общие требования к условиям реализации основных образовательных программ, сформулированные в разделе VI ФГОС ВО по направлению подготовки 19.04.03 Продукты питания животного происхождения.

При проведении учебных занятий организация обеспечивает развитие у обучающихся навыков командной работы, межличностной коммуникации, принятия решений, лидерских качеств, а так же профессиональных компетенций посредством использования в учебном процессе активных и интерактивных форм проведения занятий (включая при необходимости проведение интерактивных лекций, групповых дискуссий, ролевых игр, тренингов, анализа ситуаций и имитационных моделей, преподавание дисциплин (модулей) в форме курсов, составленных на основе результатов научных исследований, проводимых организацией, в том числе с учетом региональных особенностей профессиональной деятельности выпускников и потребностей работодателей) в сочетании с внеаудиторной работой с целью формирования и развития профессиональных навыков обучающихся.

Удельный вес занятий, проводимых в интерактивных формах, определяется целью программы, особенностью контингента студентов и содержанием конкретных дисциплин.

В программы базовых дисциплин включены задания, способствующие развитию компетенций профессиональной деятельности, к которой готовится выпускник, в объеме, позволяющем сформировать соответствующие общекультурные, общепрофессиональные, профессиональные и внутривузовские компетенции.

При реализации образовательной программы Университет обеспечивает обучающимся возможность освоения дисциплин (модулей) по выбору, в том числе специальные условия



инвалидам и лицам с ограниченными возможностями. Избранные обучающимся элективные дисциплины являются обязательными для освоения.

Максимальный объем контактной работы в неделю при освоении программ магистратуры в очной форме обучения составляет 10-20 академических часов.

#### 4.2. Календарный учебный график

Календарный учебный график приведен в Приложении 3А (очная форма обучения) и Приложение 3Б (заочная форма обучения). В календарном учебном графике указана последовательность реализации ОП по годам, включая теоретическое обучение, практики, промежуточные и государственная итоговая аттестации, каникулы.

Общий объем каникулярного времени в учебном году составляет:

на 1-2 курсах очной и заочной формах обучения (при продолжительности обучения в течение учебного года более 39 недель) - не менее 7 недель и не более 10 недель.

на 3-м курсе заочной формы обучения (при продолжительности обучения в течение учебного года менее 12 недель) - не более 2 недель.

#### 4.3. Рабочие программы дисциплин

Рабочие программы дисциплин как базовой, так и вариативной частей учебного плана, включая дисциплины по выбору студента и факультативные дисциплины являются составной частью ОП ВО.

По направлению подготовки 19.04.02 Продукты питания животного происхождения (магистерская программа «Технология продуктов здорового питания») имеются утвержденные в соответствующем порядке рабочие программы учебных дисциплин, а так же оценочные материалы для текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся по дисциплинам, а также обеспеченности методическими материалами для качественного осуществления образовательного процесса по следующим дисциплинам:

| Шифр          | Наименование дисциплины   |
|---------------|---|
| Б1.Б.01       | Философские проблемы науки и техники  |
| Б1.Б.02       | Математическое моделирование  |
| Б1.Б.03       | Методология создания продуктов диетического и специального питания  |
| Б1.Б.04       | Методологические основы разработки и внедрения систем менеджмента качества и безопасности продукции на пищевых предприятиях |
| Б1.В.ОД.01    | Информационные технологии в пищевых отраслях  |
| Б1.В.ОД.02    | Деловой иностранный язык в пищевых отраслях   |
| Б1.В.ОД.03    | Научные основы использования нетрадиционных видов пищевого сырья  |
| Б1.В.ОД.04    | Современные физико-химические и биохимические методы интенсификации технологических процессов в пищевой промышленности      |
| Б1.В.ОД.05    | Биотехнологические основы производства продуктов питания  |
| Б1.В.ОД.06    | Методологические и научные основы разработки новых видов продуктов  |
| Б1.В.ОД.07    | Применение пищевых добавок и БАД в пищевой промышленности   |
| Б1.В.ОД.08    | Технохимический контроль и управление качеством на предприятиях пищевой промышленности                                      |
| Б1.В.ДВ.01.01 | Теория и практика обогащения продуктов питания  |
| Б1.В.ДВ.01.02 | Биологическая безопасность пищевых систем   |
| Б1.В.ДВ.02.01 | История и методология науки о пище  |
| Б1.В.ДВ.02.02 | Патентный поиск   |
| Б1.В.ДВ.03.01 | Тара упаковка из полимерных и комбинированных материалов  |
| Б1.В.ДВ.03.02 | Сертификация и контроль качества  |

|               |  |
|---------------|--|
| Б1.В.ДВ.04.01 | Химия вкуса, цвета и запаха пищевых продуктов  |
| Б1.В.ДВ.04.02 | Химия пищевых добавок  |
| Б1.В.ДВ.05.01 | Инновационные подходы к рациональному использованию вторичного сырья животного происхождения |
| Б1.В.ДВ.05.02 | Экологические факторы здоровья населения   |
| ФТД.В.01      | Современные проблемы науки в пищевых и перерабатывающих отраслях АПК                         |
| ФТД.В.02      | Компьютерные технологии в проектировании пищевых продуктов                                   |
| ФТД.В.03      | Инновационные подходы к оснащению и модернизации пищевых производств                         |

Аннотации рабочих программ представлены в приложении 4 и размещены на официальном сайте Университета в подразделе «Образования» раздела «Сведения об образовательной организации».

#### **4.4. Программы практик**

Раздел ОПОП ВО «Практики, в том числе научно-исследовательская работа (НИР)» является обязательным и представляет собой вид учебных занятий, непосредственно ориентированных на профессионально-практическую подготовку обучающихся. Практики закрепляют знания и умения, приобретаемые студентами в результате освоения теоретических курсов и специальных дисциплин, вырабатывают практические навыки и способствуют комплексному формированию компетенций студентов как предусмотренных ФГОС ВО, так и установленных Университетом.

В Блок 2 «Практики, в том числе научно-исследовательская работа (НИР)» включает следующие виды практик:

Научно-исследовательская работа;

Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности;

Преддипломная практика.

Способ проведения практик – стационарно, форма проведения – дискретно - путем выделения в календарном учебном графике непрерывного периода учебного времени для проведения практики

Научно-исследовательская работа проводится на базе вуза в производственно-технологических лабораториях кафедры технологии производства и переработки сельскохозяйственной продукции.

Производственные практики (по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности и преддипломная практика) проводятся в соответствии с договорами на следующих предприятиях г. Ставрополя: ГКУ СК «Центр лицензирования», ООО «МунКлер», ООО ТД «Чизберри», ИП «Панухин» (цех полуфабрикатов).

Практики проводятся в соответствии с разработанными программами практик, в которых определены цели и задачи, формы аттестации и формы отчетности, а также содержатся задания для прохождения практики.

Практики обеспечены оценочными материалами для текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся по практикам, а также методическими материалами для качественного осуществления образовательного процесса по практике.

Аттестация по итогам производственной практики производится в виде защиты научного доклада, наличия публикаций (статей, тезисов) и представления отчета, оформленного в

соответствии с правилами и требованиями, установленными рабочими программами практик при наличии:  
дневника практики;  
отчет о практике;  
заключение руководителя от организации;  
заключение руководителя от кафедры.

Для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья выбор мест прохождения практик согласуется с требованием их доступности для данных обучающихся.

Аннотации рабочих программ практик приведены в Приложении 5.

#### **4.5. Программа проведения промежуточных аттестаций студентов по /семестрам курсам обучения**

Процесс формирования у обучающихся общекультурных, общепрофессиональных и профессиональных компетенций, предусмотренных соответствующим ФГОС ВО, происходит в процессе освоения ОПОП ВО на протяжении двух курсов в течение четырех семестров в соответствии с календарным графиком учебного процесса и учебным планом. На протяжении указанного времени обучающиеся изучают 25 учебных дисциплин, 10 из которых являются дисциплинами по выбору обучающихся и 3 дисциплины факультативов, проходят производственные практики, включая преддипломную практику. По окончании каждого семестра (для очной формы обучения) и во время сессий (для заочной формы обучения) обучающиеся проходят промежуточную аттестацию по всем изучаемым дисциплинам.

##### **Для очной формы обучения**

**По окончании первого семестра обучающиеся сдают зачеты по следующим дисциплинам:**

- Б1.Б.01 Философские проблемы науки и техники
- Б1.Б.02 Математическое моделирование
- Б1.В.ОД.04 Современные физико-химические и биохимические методы интенсификации технологических процессов в пищевой промышленности

**экзамены по следующим дисциплинам:**

- Б1.Б.03 Методология создания продуктов диетического и специального питания
- Б1.В.ОД.08 Технохимический контроль и управление качеством на предприятиях пищевой промышленности
- Б1.В.ДВ.01.01 Теория и практика обогащения продуктов питания
- Б1.В.ДВ.01.02 Биологическая безопасность пищевых систем
- Б1.В.ДВ.02.01 История и методология науки о пище
- Б1.В.ДВ.020.2 Патентный поиск

**По окончании второго семестра обучающиеся сдают зачеты по следующим дисциплинам:**

- ФТД.В.01 Современные проблемы науки в пищевых и перерабатывающих отраслях АПК
- ФТД.В.02 Компьютерные технологии в проектировании пищевых продуктов

**экзамены по следующим дисциплинам:**

- Б1.В.ОД.03 Научные основы использования нетрадиционных видов пищевого сырья
- Б1.В.ОД.05 Биотехнологические основы производства продуктов питания
- Б1.В.ОД.06 Методологические и научные основы разработки новых видов продуктов
- Б1.В.ДВ.04.01 Химия вкуса, цвета и запаха пищевых продуктов
- Б1.В.ДВ.04.02 Химия пищевых добавок

**По окончании третьего семестра обучающиеся сдают зачеты по следующим дисциплинам:**

- Б1.В.ОД.01 Информационные технологии в пищевых отраслях
- Б1.В.ОД.02 Деловой иностранный язык в пищевых отраслях
- Б1.В.ОД.07 Применение пищевых добавок и БАД в пищевой промышленности

**экзамены по следующим дисциплинам:**

- Б1.В.ДВ.05.01 Инновационные подходы к рациональному использованию вторичного сырья животного происхождения  
Б1.В.ДВ.05.02 Экологические факторы здоровья населения

**По окончании четвертого семестра обучающиеся сдают зачеты по следующим дисциплинам:**

ФТД.В.03 Инновационные подходы к оснащению и модернизации пищевых производств  
**выполняют курсовую работу по дисциплине:**

- Б1.Б.04 Методологические основы разработки и внедрения систем менеджмента качества и безопасности продукции на пищевых предприятиях

**сдают экзамены по следующим дисциплинам:**

- Б1.Б.04 Методологические основы разработки и внедрения систем менеджмента качества и безопасности продукции на пищевых предприятиях  
Б1.В.ДВ.03.01 Тара упаковка из полимерных и комбинированных материалов  
Б1.В.ДВ.03.02 Сертификация и контроль качества

**В период освоения программы магистратуры обучающийся проходит следующие практики:**

Производственная практика:  
практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (в том числе технологическая);

научно-исследовательская работа;  
преддипломная практика;

По завершению освоения ОПОП ВО предусмотрена государственная итоговая аттестация, включающая:

Подготовку к сдаче и сдачу государственного экзамена;

Подготовку к защите и защиту выпускной квалификационной работы.

**Для заочной формы обучения**

**По окончании первого курса обучающиеся сдают зачеты по дисциплинам:**

- Б1.Б.01 Философские проблемы науки и техники  
Б1.Б.02 Математическое моделирование  
Б1.В.ОД.04 Современные физико-химические и биохимические методы интенсификации технологических процессов в пищевой промышленности  
ФТД.В.01 Современные проблемы науки в пищевых и перерабатывающих отраслях АПК

**экзамены по дисциплинам:**

- Б1.Б.03 Методология создания продуктов диетического и специального питания  
Б1.В.ОД.03 Научные основы использования нетрадиционных видов пищевого сырья  
Б1.В.ОД.05 Биотехнологические основы производства продуктов питания  
Б1.В.ОД.06 Методологические и научные основы разработки новых видов продуктов  
Б1.В.ОД.08 Технохимический контроль и управление качеством на предприятиях пищевой промышленности  
Б1.В.ДВ.01.01 Теория и практика обогащения продуктов питания  
Б1.В.ДВ.01.02 Биологическая безопасность пищевых систем  
Б1.В.ДВ.02.01 История и методология науки о пище  
Б1.В.ДВ.02.02 Патентный поиск

**По окончании второго курса обучающиеся сдают зачеты по дисциплинам:**

- Б1.В.ОД.01 Информационные технологии в пищевых отраслях  
Б1.В.ОД.02 Деловой иностранный язык в пищевых отраслях  
Б1.В.ОД.07 Применение пищевых добавок и БАД в пищевой промышленности

- ФТД.В.02 Компьютерные технологии в проектировании пищевых продуктов  
 Б1.В.ДВ.05.01 Инновационные подходы к рациональному использованию вторичного сырья животного происхождения

**курсовую работу по дисциплине:**

- Б1.Б.04 Методологические основы разработки и внедрения систем менеджмента качества и безопасности продукции на пищевых предприятиях

**экзамены по дисциплинам:**

- Б1.Б.04 Методологические основы разработки и внедрения систем менеджмента качества и безопасности продукции на пищевых предприятиях  
 Б1.В.ДВ.03.01 Тара упаковка из полимерных и комбинированных материалов  
 Б1.В.ДВ.03.02 Сертификация и контроль качества  
 Б1.В.ДВ.04.01 Химия вкуса, цвета и запаха пищевых продуктов  
 Б1.В.ДВ.04.02 Химия пищевых добавок  
 Б1.В.ДВ.05.01 Инновационные подходы к рациональному использованию вторичного сырья животного происхождения  
 Б1.В.ДВ.05.02 Экологические факторы здоровья населения

В период освоения программы магистратуры обучающийся проходит **следующие практики:**

Производственная практика:

- практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (в том числе технологическая практика);
- научно-исследовательская работа.
- преддипломная практика.

По завершению освоения ОП ВО предусмотрена государственная итоговая аттестация, включающая:

Подготовку к сдаче и сдачу государственного экзамена;

Подготовку к защите и процедуру защиты выпускной квалификационной работы.

#### **4.6. Программа государственной итоговой аттестации обучающихся**

В Блок 3 «Государственная итоговая аттестация» входит защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к защите и процедуру защиты, а также подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена.

Государственная итоговая аттестация направлена на установление соответствия уровня профессиональной подготовки выпускников требованиям ФГОС ВО по направлению подготовки 19.04.03 Продукты питания животного происхождения.

Государственная итоговая аттестация проводится в соответствии с утвержденной Программой государственной итоговой аттестации.

### **5. РЕСУРСНОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ОП ВО ПО НАПРАВЛЕНИЮ ПОДГОТОВКИ 19.04.03 ПРОДУКТЫ ПИТАНИЯ ЖИВОТНОГО ПРОИСХОЖДЕНИЯ (МАГИСТЕРСКАЯ ПРОГРАММА «ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКТОВ ЗДОРОВОГО ПИТАНИЯ»)**

#### **5.1. Учебно-методическое и библиотечно-информационное обеспечение образовательного процесса для реализации ОП ВО**

Образовательная программа обеспечивается учебно-методической документацией по всем учебным дисциплинам ОП ВО. Содержание каждой из учебных дисциплин представлено в локальной сети СтГАУ (аннотации рабочих программ дисциплин). Во всех учебно-методических материалах, представленных в локальной сети СтГАУ, существуют специальные разделы, содержащие рекомендации для самостоятельной работы обучающегося. Реализация образовательной программы обеспечивается доступом каждого обучающегося к базам данных и библиотечным фондам, сформированным по полному

перечню дисциплин образовательной программы. Во время самостоятельной подготовки обучающиеся обеспечены доступом к сети Интернет.

Каждый обучающийся в течение всего периода обучения обеспечен индивидуальным неограниченным доступом к одной или нескольким электронно-библиотечным системам (электронным библиотекам) и к электронной информационно-образовательной среде организации. Электронно-библиотечная система (электронная библиотека) и электронная информационно-образовательная среда обеспечивает возможность доступа обучающегося из любой точки, в которой имеется доступ к информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», как на территории организации, так и вне ее.

Электронная информационно-образовательная среда организации обеспечивает:

доступ к учебным планам, рабочим программам дисциплин (модулей), практик, к изданиям электронных библиотечных систем и электронным образовательным ресурсам, указанным в рабочих программах;

фиксацию хода образовательного процесса, результатов промежуточной аттестации и результатов освоения основной образовательной программы;

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

формирование электронного портфолио обучающегося, в том числе сохранение работ обучающегося, рецензий и оценок на эти работы со стороны любых участников образовательного процесса;

взаимодействие между участниками образовательного процесса, в том числе синхронное и (или) асинхронное взаимодействие 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 должно соответствовать законодательству Российской Федерации.

Научная библиотека Ставропольского ГАУ оснащена необходимым телекоммуникационным оборудованием, средствами связи, электронным оборудованием, имеет свободный доступ в сеть Интернет, использует технологии Wi-Fi. Для самостоятельной работы обучающихся функционируют 7 читальных залов, 750 посадочных мест (включая библиотеки общежитий), из них - 165 автоматизированных рабочих мест с доступом к сети «Интернет» и электронно-образовательной среде университета, 71 единица - копировальной, множительной техники.

Каждый обучающийся обеспечен индивидуальным неограниченным доступом из любой точки сети «Интернет» к ресурсам электронно-библиотечных систем:

- ЭБС «Лань»
- ЭБС Znanium.com
- ЭБС «Ставропольский государственный аграрный университет»

Электронная библиотека университета, включающая в себя доступы к ресурсам, виртуальные услуги и информационные материалы формируется на едином портале Научной библиотеки <http://bibl.stgau.ru/>. На сайте библиотеки сформирована система «Единого поискового окна», которая объединяет поиск по собственным и внешним ресурсам Научной библиотеки.

Фонд дополнительной литературы включает официальные, справочно-библиографические и периодические издания. Фонд периодических изданий содержит свыше 760 названий печатных периодических изданий и более 6 тыс. наименований Российских и международных электронных периодических изданий.

Фонд периодических изданий содержит, в том числе, следующие издания по магистерской программе:

- «Аграрная наука»;

- «Известия высших учебных заведений. Пищевая технология»;
- «Кондитерское и хлебопекарное производство»;
- «Молочная промышленность»;
- «Мясные технологии»;
- «Мясная индустрия»;
- «Переработка молока, технология, оборудование, продукция»;
- «Пищевая промышленность»;
- «Птица и птицепродукты»;
- «Сыроделие и маслоделие»;
- «Хранение и переработка сельхозсырья».

Электронные и печатные издания Научной библиотеки обеспечивают учебной литературой все дисциплины, преподаваемые в университете в соответствии с требованиями ФГОС.

Электронный каталог содержит более 420 тыс. записей. Формируются базы данных собственной генерации - «Труды ученых Ставропольского ГАУ», содержащая более 20 тыс. записей, «Статьи», содержащая более 340 тыс. записей.

Пользователям предоставлен доступ к современным профессиональным базам данных: к ресурсам Электронной библиотеки диссертаций Российской государственной библиотеки, к удаленному терминалу Центральной научной сельскохозяйственной библиотеки, к международным реферативным базам данных Scopus и Web of Science Core Collection, к электронной библиотеке Grebennikon.

Терминал Центральной научной сельскохозяйственной библиотеки, предоставляет доступ к полнотекстовым международным коллекциям научной периодики компаний EBSCO и ProQuest: ProQuest Agricultural Science, EBSCO Agricultural Science Source, EBSCO Food Science Source.

Сформирована система ссылок на образовательные и научные электронные ресурсы, доступы к электронным каталогам ведущих библиотек и университетов мира, ссылки на международные коллекции журналов открытого доступа (Open access): Science Direct, Springer, Taylor&Francis, Oxford University Press, Thomson Reuters, EBSCO, JSTOR, ProQuest, DOAJ (Directory of Open Access Journals) и др.

Обучающиеся из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья обеспечены автоматизированными рабочими местами с установленным на них программным обеспечением экранного доступа «Jaws for Windows 15.0 Pro», которое позволяет преобразовывать в речевой файл электронные и печатные издания. Заключено соглашение о сотрудничестве и совместной деятельности (от 25.06.2012г.) со Ставропольской краевой библиотекой для слепых и слабовидящих имени В. Маяковского.

## **5.2 Материально-техническое обеспечение образовательного процесса для реализации ОП ВО**

Университет располагает достаточной материально-технической базой, обеспечивающей проведение всех видов дисциплинарной и междисциплинарной подготовки, лабораторной, практической и научно-исследовательской работы обучающихся, предусмотренных учебным планом университета, и соответствующей действующим санитарным и противопожарным правилам и нормам.

Специальные помещения представляют собой учебные аудитории для проведения занятий лекционного типа, занятий семинарского типа, курсового проектирования (выполнения курсовых работ), групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации, а также помещения для самостоятельной работы и помещения для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования. Специальные помещения укомплектованы специализированной мебелью и техническими средствами обучения, служащими для представления учебной информации большой аудитории.

Для проведения занятий лекционного типа предлагаются наборы демонстрационного оборудования и учебно-наглядных пособий, обеспечивающие тематические иллюстрации, соответствующие примерным программам дисциплин (модулей), рабочим учебным программам дисциплин (модулей).

Перечень материально-технического обеспечения, необходимого для реализации программы магистратуры, включает в себя специализированные лаборатории. Конкретные требования к материально-техническому и учебно-методическому обеспечению определяются в основных образовательных программах.

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

Организация обеспечена необходимым комплектом лицензионного программного обеспечения (состав определяется в рабочих программах дисциплин (модулей) и подлежит ежегодному обновлению).

Сведения о материально-технических условиях реализации ОПОП ВО, в том числе перечень материально-технического обеспечения, необходимого для реализации программы магистратуры, представлены в приложении 6.

## **6. ХАРАКТЕРИСТИКИ СОЦИАЛЬНО-КУЛЬТУРНОЙ СРЕДЫ УНИВЕРСИТЕТА, ОБЕСПЕЧИВАЮЩИЕ РАЗВИТИЕ ОБЩЕКУЛЬТУРНЫХ (СОЦИАЛЬНО-ЛИЧНОСТНЫХ) КОМПЕТЕНЦИЙ СТУДЕНТОВ**

В университете создана социокультурная среда и благоприятные условия для развития личности и регулирования социально-культурных процессов, способствующих укреплению нравственных, гражданских, общекультурных качеств обучающихся. Социокультурная среда университета представляет собой совокупность концептуальных, содержательных, кадровых, организационных и методических ресурсов, направленных на создание гуманитарной среды в учебном заведении, которая обеспечивает развитие общекультурных компетенций студентов.

Организация воспитательной деятельности в университете ведется в соответствии с:

- Федеральным законом Российской Федерации «Об образовании в Российской Федерации» от 29 декабря 2012 года № 273-ФЗ;
- Положением об организации воспитательной работы в ФГБОУ ВО Ставропольский ГАУ;
- Концепцией воспитательной работы ФГБОУ ВО Ставропольский ГАУ.
- Положением о порядке и правилах применения к обучающимся мер дисциплинарного взыскания в ФГБОУ ВО Ставропольский ГАУ;
- Положением о студенческом совете ФГБОУ ВО Ставропольский ГАУ;
- Положение о совете родителей (законных представителей) несовершеннолетних обучающихся ФГБОУ ВО Ставропольский ГАУ;
- Положение о кураторе академической группы ФГБОУ ВО Ставропольский ГАУ.

В организации воспитательной и внеучебной работы на факультетах непосредственно участвуют декан факультета, заместитель декана по воспитательной работе и кураторы академических групп. Воспитательная и внеучебная работа ведется в тесном сотрудничестве с органами студенческого самоуправления – Студенческим советом факультета. Работа со студентами строится на основе плана внеучебной работы, разрабатываемого совместно со Студенческим советом факультета.

Воспитательная деятельность в университете осуществляется системно через учебный процесс, производственную практику, научно-исследовательскую работу студентов и систему внеучебной работы по всем направлениям и регламентируется следующими нормативными документами:

Воспитательная деятельность в СтГАУ осуществляется в следующих направлениях:

- Гражданско-правовое воспитание;
- Культурно-нравственное воспитание;



- Профессионально-трудовое воспитание;
- Профилактическая деятельность;
- Студенческое самоуправление;
- Социально-психологическая адаптация первокурсников;
- Физическое воспитание.

Отдел по воспитательной работе и социальным вопросам координирует следующие направления: гражданско-правовое, культурно-нравственное, профессионально-трудовое воспитание, профилактическую деятельность, студенческое самоуправление и социально-психологическую адаптацию первокурсников.

Основными задачами управления являются:

- формирование активной гражданской позиции, патриотизма, духовно-нравственных ценностей и национального самосознания студентов;
- организационное, информационное и методическое обеспечение в рамках своей компетентности воспитательной работы в университете в соответствии с государственными приоритетами в области образования и воспитания, государственной молодежной политикой, а также с учетом специфики университета;
- формирование здорового образа жизни;
- осуществление профилактической работы по предупреждению асоциального поведения, правонарушений среди студентов;
- взаимодействие и содействие развитию органов студенческого самоуправления и других молодежных объединений позитивной направленности, стимулирование социальной активности студентов и поддержка их социально значимых инициатив;
- сохранение и приумножение традиций университета.

В университете ведется воспитательная работа в общежитии, основными целями которой является:

- организация воспитательной работы со студентами, проживающими в общежитиях университета;
- создание оптимальной культурной среды, направленной на развитие нравственных и духовных ценностей в условиях жизни в общежитии;
- обеспечение успешной адаптации студентов-первокурсников к условиям студенческой жизни в общежитии;
- удовлетворение потребностей студентов, проживающих в общежитиях, в интеллектуальном, культурном, физическом и нравственном развитии.

Особое значение придается развитию студенческого самоуправления в общежитии, для чего проводится комплекс мероприятий: проведение встреч с активом общежития, выявление основных проблем, определение приоритетных направлений деятельности, формирование инициативных групп (комиссий) из числа проживающих в общежитии (культурно-массовая, жилищно-бытовая, спортивная и т. д.). Группы (комиссии) возглавляются членами студенческого совета общежития.

Важным направлением в работе является улучшение бытовых условий проживания в общежитии и создание благоприятного социально-психологического климата в среде студентов.

Важную роль в общекультурном развитии студентов университета отведена Первичной студенческой профсоюзной организация СтГАУ, которая объединяет студентов университета для реализации задач, поставленных перед ней. К таким задачам относятся - защита профессиональных, трудовых, социально-экономических прав и интересов членов профсоюза; обеспечение членов профсоюза правовой и социальной защитой; ведение переговоров с администрацией университета, заключение коллективного договора и его реализации, оказание материальной, консультационной помощи членам профсоюза, осуществление общественного контроля за работой комбината питания и др.

В университете действует 21 клуб по интересам, более 26 спортивных секций, при штабе «Аграрий» работает 10 специализированных студенческих отрядов.

Значительный вклад в воспитательную работу вносит научная библиотека университета. Регулярно проводятся выставки, способствующие культурному, духовно-патриотическому развитию личности студента и пропаганде здорового образа жизни, профилактике негативных социальных явлений: «Мы - за здоровый образ жизни!», конкурс стенных газет на тему: «Нет табачному дыму!» и «Я выбираю мир без курения!»; конкурс на лучший знак «Зона без курения»; конкурс презентаций «Курить – здоровью вредить»; оформление книжных выставок по пропаганде здорового образа жизни и вреде курения; Оформление уголков здоровья или информационных стендов, содержащих информацию по пропаганде здорового образа жизни и т.д.

Большое значение в воспитательной работе имеет деятельность музея, университета. Здесь можно познакомиться с историей и традициями университета, многое узнать о выдающихся людях непосредственно участвующих во многих событиях: ветеранах Великой Отечественной войны, передовиках производства, выпускниках университета.

Информация о проведении внеучебной работы размещается на сайте университета и непосредственно страницах факультетов и иных структурных подразделения. Активно в этом направлении используются социальные сети. Объявления о проводимых мероприятиях и их социальной значимости размещаются на информационных стендах факультета. Кураторы академических групп знакомят студентов с расписанием предстоящих мероприятий и организуют их участие.

## **7. МЕТОДИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ СИСТЕМЫ ОЦЕНКИ КАЧЕСТВА ОСВОЕНИЯ ОБУЧАЮЩИМИСЯ ОП ВО ПО НАПРАВЛЕНИЮ ПОДГОТОВКИ 19.04.03 ПРОДУКТЫ ПИТАНИЯ ЖИВОТНОГО ПРОИСХОЖДЕНИЯ (МАГИСТЕРСКАЯ ПРОГРАММА «ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКТОВ ЗДОРОВОГО ПИТАНИЯ»)**

Оценка качества освоения обучающимися основной образовательной программы включает текущий контроль успеваемости, промежуточную и государственную итоговую аттестацию обучающихся.

Нормативно-методическое обеспечение текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся в Университете осуществляется в соответствии с локальными нормативными актами Университета.

Текущий контроль успеваемости обеспечивает оценивание хода освоения дисциплин (модулей) и прохождения практик, промежуточная аттестация обучающихся (далее - промежуточная аттестация) - оценивание промежуточных и окончательных результатов обучения по дисциплинам (модулям) и прохождения практик (в том числе результатов курсового проектирования (выполнения курсовых работ).

Текущий контроль осуществляется в процессе контактной работы обучающихся с преподавателем – на занятиях лекционного и семинарского типа, при выполнении курсовых проектов и работ, контрольных, расчетно-графических и творческих работ, рефератов, эссе, защите отчетов по практикам (в том числе НИР), а также в процессе самостоятельной работы обучающихся. Форма проведения текущего контроля для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов устанавливается с учетом индивидуальных психофизических особенностей (устно, письменно на бумаге, письменно на компьютере, в форме тестирования и т.п.).

Промежуточная аттестация обучающихся это оценивание промежуточных (окончательных результатов освоения дисциплины) отдельной части дисциплины (модуля), прохождения практик, выполнения научно-исследовательской работы.

Текущий контроль успеваемости и промежуточная аттестация обучающихся осуществляются в соответствии с балльно-рейтинговой системой, установленной в Университете. Балльно-рейтинговая система оценки успеваемости студентов является составной частью системы качества обучения. Она позволяет осуществлять комплексную оценку результативности учебной работы студентов и качества освоения ими образовательной программы. Ее использование повышает мотивацию студентов к освоению

ОП за счет более высокой дифференциации оценки их учебной работы, стимулирует регулярную и результативную аудиторную и самостоятельную работу студентов в семестре, ведет к повышению уровня учебно-организационной и методической работы кафедр и факультетов.

В рабочей программе дисциплины расписана методика текущего контроля успеваемости, внутрисеместровой («контрольные точки») и промежуточной (сессии) аттестации студентов по дисциплине. Система оценок при проведении промежуточной аттестации обучающихся, формы, порядок ее проведения так же указываются в рабочей программе дисциплины.

Для аттестации обучающихся (для текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации) разрабатываются оценочные материалы, включающие типовые задания, контрольные работы, тесты и методы контроля, позволяющие оценить знания, умения и уровень приобретенных компетенций. Оценочные материалы разрабатываются в рамках методического обеспечения дисциплины и практикам и формируют фонд оценочных средств по образовательной программе.

В Государственную итоговую аттестацию входит защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты, а также подготовка и сдача государственного экзамена.

К государственной итоговой аттестации допускается обучающийся, не имеющий академической задолженности и в полном объеме выполнивший учебный план или индивидуальный учебный план.

Студенты обеспечиваются программами государственной итоговой аттестации, им создаются необходимые для подготовки условия, проводятся консультации.

Государственную итоговую аттестацию обучающихся проводит государственная экзаменационная комиссия. Заседания государственных экзаменационных комиссий проводятся председателем при участии не менее двух третей ее состава.

Результаты любого из видов государственных аттестационных испытаний, включенных в государственную итоговую аттестацию, определяются оценками «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно» и объявляются в день проведения испытания после оформления в установленном порядке протоколов заседаний экзаменационных комиссий.

Университет обеспечивает гарантию качества подготовки, в том числе путем:

- разработки стратегии по обеспечению качества подготовки выпускников с привлечением представителей работодателей;
- мониторинга, периодического рецензирования образовательных программ;
- разработки объективных процедур оценки уровня знаний и умений обучающихся, компетенций выпускников;
- обеспечения компетентности преподавательского состава;
- регулярного проведения самообследования по согласованным критериям для оценки деятельности (стратегии) и сопоставления с другими образовательными учреждениями с привлечением представителей работодателей;
- информирования общественности о результатах своей деятельности, планах, инновациях.

## **8. ЛОКАЛЬНЫЕ НОРМАТИВНЫЕ АКТЫ, ОБЕСПЕЧИВАЮЩИЕ ОРГАНИЗАЦИЮ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА И КАЧЕСТВО ПОДГОТОВКИ ОБУЧАЮЩИХСЯ**

1. Положение о порядке организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам высшего образования – программам бакалавриата, специалитета и магистратуры в ФГБОУ ВО Ставропольский ГАУ;

2. Положения об образовательных программах высшего образования – программах бакалавриата, программах специалитета, программах магистратуры и программах аспирантуры в ФГБОУ ВО Ставропольский ГАУ;

3. Положение о текущем контроле успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся в ФГБОУ ВО Ставропольский ГАУ по образовательным программам высшего образования бакалавриата, магистратуры, специалитета;

4. Положение о балльно-рейтинговой системе оценки знаний студентов, обучающихся по образовательным программам высшего образования в ФГБОУ ВО Ставропольский ГАУ;

5. Положение о контактной работе в ФГБОУ ВО Ставропольский ГАУ;

6. Положение об организации самостоятельной работы обучающихся в ФГБОУ ВО Ставропольский ГАУ по образовательным программам высшего образования бакалавриата, магистратуры, специалитета;

7. Положение об организации и проведении практик обучающихся, осваивающих образовательные программы высшего образования (бакалавриата, специалитета, магистратуры) в ФГБОУ ВО Ставропольский ГАУ;

8. Положение о порядке проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам высшего образования – программам бакалавриата, программам специалитета и программам магистратуры в ФГБОУ ВО Ставропольский ГАУ;

9. Положение о выполнении и защите выпускной квалификационной работы в ФГБОУ ВО Ставропольский ГАУ;

10. Положение о рабочей программе дисциплины и программе практики в ФГБОУ ВО Ставропольский ГАУ;

11. Положение об оценочных материалах для проведения текущего и промежуточного контроля в ФГБОУ ВО Ставропольский ГАУ;

12. Положение о программе государственной итоговой аттестации и формировании оценочных материалов для проведения государственной итоговой аттестации в ФГБОУ ВО Ставропольский ГАУ;

13. Положение о курсовых работах (проектах) студентов ФГБОУ ВО Ставропольский ГАУ;

14. Положение об обеспечении учебного процесса учебными изданиями и иными библиотечно-информационными ресурсами в ФГБОУ ВО Ставропольский ГАУ;

15. Положение по разработке, утверждению и изменению учебных планов основных профессиональных образовательных программ высшего образования в ФГБОУ ВО Ставропольский ГАУ;

16. Положение о реализации факультативных и элективных дисциплин в ФГБОУ ВО Ставропольский ГАУ;

17. Положение о порядке проведения занятий по физической культуре и спорту в ФГБОУ ВО Ставропольский ГАУ;

18. Стратегия по обеспечению качества подготовки выпускников в ФГБОУ ВО Ставропольский ГАУ;

19. Положение об организации образовательного процесса лиц с ограниченными возможностями здоровья в ФГБОУ ВО Ставропольский ГАУ;

20. Положение о порядке зачета результатов освоения студентами, обучающимися по образовательным программам высшего образования, дисциплин (модулей), практики на предшествующих этапах профессионального образования в ФГБОУ ВО Ставропольский ГАУ.

## **9. ОСОБЕННОСТИ ОРГАНИЗАЦИИ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ДЛЯ ЛИЦ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ**

В случае необходимости в ФГБОУ ВО Ставропольский ГАУ обучение по образовательным программам обучающихся с ограниченными возможностями здоровья осуществляется 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, по запросу, создаются специальные условия для получения высшего образования по образовательным программам обучающимися с ограниченными возможностями здоровья.

Под специальными условиями для получения высшего образования по образовательным программам обучающимися с ограниченными возможностями здоровья понимаются условия обучения 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 организаций 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.

Получение доступного и качественного высшего образования лицами с ограниченными возможностями здоровья может быть обеспечено путем создания в университете комплекса необходимых условий обучения для данной категории студентов.

Создание условий для посещения аудиторных занятий:

1. Наличие 1-2 специальных мест в аудиториях для лиц с ограниченными возможностями здоровья. В общем случае в стандартной аудитории необходимо первые столы в ряду у окна и в среднем ряду предусмотреть для обучаемых с нарушениями зрения и слуха, а для обучаемых, передвигающихся в кресле-коляске, выделить 1-2 первых стола в ряду у дверного проема.

2. Наличие оборудованных санитарно-гигиенических помещений. В частности, на втором этаже имеется туалетная кабина, доступная для маломобильных студентов.

3. 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.

4. Присутствие тьютера (из числа студентов-волонтеров), оказывающего обучающемуся необходимую помощь.

Материально-техническое обеспечение образовательного процесса:

1. 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 средствами воспроизведения информации;

2. Для лиц с ограниченными возможностями здоровья по зрению:

наличие альтернативной версии официального сайта организации в 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;

3. Для лиц с ограниченными возможностями здоровья, имеющих нарушения опорно-двигательного аппарата, материально-технические условия должны обеспечивать возможность 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).

Кроме этого, будет обеспечен выпуск альтернативных форматов печатных материалов (крупный шрифт или аудиофайлы), а также по возможности бесплатное предоставление специальных учебников, учебных пособий и иной учебной литературы.

Учебно-методическое обеспечение образовательного процесса:

1. Включение в вариативную часть учебного плана (блок «Дисциплины по выбору студента») специализированных адаптационных дисциплин с целью дополнительной индивидуализированной коррекции нарушений учебных и коммуникативных умений, профессиональной и социальной адаптации. Набор этих специфических дисциплин определяется исходя из конкретной ситуации и индивидуальных потребностей обучающихся лиц с ОВЗ.

2. В образовательном процессе следует широко использовать социально-активные и рефлексивные методы обучения, технологии социокультурной реабилитации с целью оказания помощи в установлении полноценных межличностных отношений с другими студентами, создании комфортного психологического климата в студенческой группе.

3. Обеспечение обучающихся лиц с ОВЗ печатными и электронными образовательными ресурсами в формах, адаптированных к ограничениям их здоровья.

Подбор и разработка учебных материалов должны проводиться с учетом того, чтобы предоставлять этот материал в различных формах так, чтобы инвалиды с нарушением слуха получали информацию визуально, с нарушением зрения – аудиально (например, с использованием программ-синтезаторов речи).

4. Для прохождения практик лиц с ОВЗ при необходимости создаются специальные рабочие места в соответствии с характером нарушений и с учетом профессионального вида деятельности.

5. Для текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации создаются оценочные материалы, адаптированные для лиц с ОВЗ и позволяющие оценить уровень сформированности всех компетенций, заявленных в образовательной программе.

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

6. Обучающиеся лица с ОВЗ могут обучаться по индивидуальному учебному плану в установленные сроки с учетом особенностей и образовательных потребностей конкретного обучающегося. Индивидуальный график обучения предусматривает различные варианты проведения занятий: в университете (в академической группе или индивидуально), на дому с использованием дистанционных образовательных технологий.

Применение электронного обучения и дистанционных образовательных технологий в образовательном процессе:

1. Адаптация официальных сайтов организаций в сети «Интернет» с учетом особых потребностей лиц с ограниченными возможностями здоровья по зрению с приведением их к международному стандарту доступности веб-контента и веб-сервисов.

2. Применение дистанционного обучения, которое обеспечивает возможности коммуникаций не только с преподавателем, но и с другими обучающимися, сотрудничество в процессе познавательной деятельности.

3. Систематическое проведение он-лайн – вебинаров, которые можно использовать для проведения виртуальных лекций с возможностью взаимодействия всех участников дистанционного обучения, семинаров, выступлений студентов с докладами, защиты выполненных работ, проведения тренингов и др.

Общественная и воспитательная работа:

1. Преподавателями и кураторами групп: контроль за посещаемостью занятий лицами с ОВЗ, помощь в организации самостоятельной работы в случае заболевания, организация индивидуальных консультаций для длительно отсутствующих студентов, контроль аттестаций, сдачи зачетов, экзаменов, ликвидации академических задолженностей. Проводить учебные мероприятия, способствующие сплочению группы, направленные на совместную работу, обсуждение, принятие группового решения.

2. Создание на факультете и профилирующей кафедре толерантной социокультурной среды, необходимой для формирования гражданской, правовой и профессиональной позиции соучастия, готовности всех членов коллектива к общению и сотрудничеству, к способности толерантно воспринимать социальные, личностные и культурные различия.

3. Развитие волонтерского движения, которое способствует не только социализации лиц с ограниченными возможностями, но и продвигает остальную часть студентов навстречу им, развивает процессы интеграции в молодежной среде.

Особенности организации образовательного процесса для лиц с ограниченными возможностями здоровья в университете регулируются и регламентируются Положением об организации образовательного процесса для лиц с ограниченными возможностями здоровья в ФГБОУ ВО Ставропольский ГАУ.

## **10. РЕГЛАМЕНТ ПО ОРГАНИЗАЦИИ ПЕРИОДИЧЕСКОГО ОБНОВЛЕНИЯ ОПОП ВО В ЦЕЛОМ И СОСТАВЛЯЮЩИХ ЕЕ КОМПОНЕНТОВ**

Обновление ОП ВО предусмотрено ежегодно или при смене ФГОС ВО, при внесении изменений в учебный план подготовки специалистов. Утверждение рабочих программ дисциплин, программ практик предусмотрено ежегодно до начала учебного года.

Основная профессиональная образовательная программа высшего образования составлена в соответствии с требованиями федерального государственного образовательного стандарта высшего образования по направлению подготовки 19.04.03 «Продукты питания животного происхождения» и учебного плана магистерской программы «Технология продуктов здорового питания» рассмотрена:

на заседании кафедры технологии производства и переработки сельскохозяйственной продукции, протокол № 15 от «18» мая 2020 года.


на заседании учебно-методической комиссии факультетов ветеринарной медицины и биотехнологического, протокол № 10 от «20» мая 2020 года.

на ученом совете факультетов ветеринарной медицины и биотехнологического, протокол № 8 от «21» мая 2020 года.


Основная профессиональная образовательная программа высшего образования составлена в соответствии с требованиями федерального государственного образовательного стандарта высшего образования по направлению подготовки 19.04.03 «Продукты питания животного происхождения» (магистерская программа «Технология продуктов здорового питания») согласована с учебно-методическим советом Университета, протокол № 9 от «28» мая 2020 года.


Основная профессиональная образовательная программа высшего образования составлена в соответствии с требованиями федерального государственного образовательного стандарта высшего образования по направлению подготовки 19.04.03 «Продукты питания животного происхождения» (магистерская программа «Технология продуктов здорового питания») утверждена на заседании ученого совета факультетов ветеринарной медицины и биотехнологического (протокол № 8 от 21 мая 2020 года).

Разработчик:


|  |  |   |                     |
|--|--|---|---------------------|
| <p>ФГБОУ ВО<br/>Ставропольский ГАУ</p> <p>Место работы</p> | <p>Заведующий кафедрой<br/>технологии производства и<br/>переработки<br/>сельскохозяйственной<br/>продукции, доктор<br/>сельскохозяйственных наук,<br/>профессор</p> <p>Должность, уч. степень, звание</p> | <br><hr style="width: 100px; margin: 0 auto;"/> <p>Подпись</p> | <p>О. В. СЫЧЕВА</p> |
|--|--|---|---------------------|


Внутренние рецензенты

|  |  |  |                       |
|--|--|--|-----------------------|
| <p>ФГБОУ ВО<br/>Ставропольский<br/>ГАУ</p> <p>Место работы</p> | <p>Заведующий кафедрой<br/>частной зоотехнии, селекции<br/>и разведения животных,<br/>доктор сельскохозяйственных<br/>наук, доцент</p> <p>Должность, уч. степень, звание</p> | <br><hr style="width: 100px; margin: 0 auto;"/> <p>Подпись</p> | <p>Е. Н. ЧЕРНОБАЙ</p> |
|--|--|--|-----------------------|

|  |  |  |                      |
|--|--|--|----------------------|
| <p>ФГБОУ ВО<br/>Ставропольский<br/>ГАУ</p> <p>Место работы</p> | <p>Заведующий кафедрой<br/>кормления животных и<br/>общей биологии, доктор<br/>сельскохозяйственных наук,<br/>доцент</p> <p>Должность, уч. степень, звание</p> | <br><hr style="width: 100px; margin: 0 auto;"/> <p>Подпись</p> | <p>В. И. ГУЗЕНКО</p> |
|--|--|--|----------------------|

Внешние рецензенты

|  |  |   |                      |
|--|--|---|----------------------|
| <p>ГКУ СК «Центр<br/>лицензирования»</p> <p>Место работы</p> | <p>Заместитель директора</p> <p>Должность, уч. степень, звание</p> | <br><hr style="width: 100px; margin: 0 auto;"/> <p>Подпись</p> | <p>Л. В. ФИСЕНКО</p> |
|--|--|---|----------------------|

|  |   |   |                    |
|--|---|---|--------------------|
| <p>АО Молочный<br/>комбинат<br/>«Ставропольский»</p> <p>Место работы</p> | <p>Контролер пищевой<br/>продукции 4 разряда канд.<br/>технических наук</p> <p>Должность, уч. степень, звание</p> | <br><hr style="width: 100px; margin: 0 auto;"/> <p>Подпись</p> | <p>Л. Н. ЖУРБА</p> |
|--|---|---|--------------------|

Декан факультетов ветеринарной  
медицины и биотехнологического,  
доцент



В.С. Скрипкин