Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Масалов Владимир Николаевич
Должность: ректор
Дата подписания: 02.10.2025 11:10:25
Уникальный программный ключ:
f31e6db16690784ab6b50e564da26971f824641c

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РФ
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
**«ОРЛОВСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ ИМЕНИ Н.В. ПАРАХИНА»**

**«УТВЕРЖДАЮ»**
**Ректор**
**ФГБОУ ВО Орловский ГАУ**
**Масалов В.Н. Масалов**
**« 25» 02 2025 г.**

# Основная профессиональная образовательная программа высшего образования

по направлению подготовки
19.04.03 – Продукты питания животного происхождения

Направленность (профиль)
Технология функциональных продуктов питания

Уровень образования - магистратура
Квалификация - магистр
Форма обучения - заочная
Срок освоения программы – 2 года 6 месяцев (заочная)
Год начала подготовки - 2025

Орел, 2025

**Лист согласований**

Основная профессиональная образовательная программа высшего образования (ОПОП ВО) составлена с учетом требований Федерального государственного образовательного стандарта высшего образования (ФГОС ВО) по направлению подготовки 19.04.03 - Продукты питания животного происхождения, утвержденного Минобрнауки РФ 11 августа 2020 г. № 937.

ОПОП ВО рассмотрена на заседании кафедры «Технологии производства и переработки продукции животноводства имени профессора А.М. Гуськова» 14 02 2025г., протокол № 16

ОПОП ВО утверждена на заседании Ученого совета университета протокол № 8 от 25 02 2025г.

**Разработчик:**

| | | |
|---|---|---|
| Д.с-х.н., профессор кафедры «Технологии производства и переработки продукции животноводства имени профессора А.М. Гуськова» | Лещуков | К.А. Лещуков |

**Согласовано:**

| | | |
|---|---|---|
| Проректор по учебной и методической работе, д.э.н., профессор | Евдокимова | О.В. Евдокимова |
| Начальник управления образования, карьеры и информационных технологий, к.с.х.н., доцент | Дедкова | А.И. Дедкова |
| И.о. директора Института ПЭВиА, к.б.н., доцент | Химичева | С.Н. Химичева |
| Председатель методической комиссии по направлению подготовки «Продукты питания животного происхождения» д.т.н., доцент | Горькова | И.В. Горькова |
| Заведующий выпускающей кафедры «Технологии производства и переработки продукции животноводства имени профессора А.М. Гуськова» д.с-х.н., профессор | Шендаков | А.И. Шендаков |

**Лист согласований с представителями работодателей**

Основная профессиональная образовательная программа высшего образования (ОПОП ВО) по направлению подготовки19.04.03 - Продукты питания животного происхождения.

Направленность (профиль) –Технология функциональных продуктов питания.

Представитель работодателя:

Начальник производственного цеха
АО «Болховский сыродельный завод» Ю.В. Гарная Ю.В. Гарная

Представитель работодателя:

Начальникмясо-рыбного цеха
Гипермаркет «ЛИНИЯ 1» филиал
АО «Корпорация «ГРИНН»
«Туристический многофункциональный
комплекс «ГРИНН» И.В. Новикова И.В. Новикова

**СОДЕРЖАНИЕ**

1 НОРМАТИВНЫЕ ДОКУМЕНТЫ ДЛЯ РАЗРАБОТКИ ОСНОВНОЙ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ 5
2 ХАРАКТЕРИСТИКА ОСНОВНОЙ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ 6
2.1 Понятие основной профессиональной образовательной программы высшего образования 6
2.2 Цель и задачи ОПОП ВО 6
2.3 Требования к абитуриенту 7
2.4 Направленность (профиль) ОПОП ВО 7
2.5 Квалификация, присваиваемая выпускнику 7
2.6 Трудоемкость ОПОП ВО 7
2.7 Срок освоения ОПОП ВО 7
2.8 Язык образования 8
3 ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ВЫПУСКНИКОВ 8
3.1 Область профессиональной деятельности и сфера (сферы) профессиональной деятельности выпускника 8
3.2 Типы задач профессиональной деятельности выпускника 8
3.3 Объекты профессиональной деятельности выпускника 8
3.4 Перечень профессиональных стандартов, соответствующих профессиональной деятельности выпускников, освоивших ОПОП ВО 9
3.4.1. Перечень основных задач профессиональной деятельности выпускников 10
3.5 Описание обобщенных трудовых функций в соответствии с профессиональным стандартом 11
3.6 Ключевые партнеры образовательной программы 12
4 ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ОСНОВНОЙ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ 12
4.1 Требования к планируемым результатам освоения образовательной программы, обеспечиваемым дисциплинами (модулями) и практиками 12
4.1.1. Универсальные компетенции выпускников и индикаторы их достижения 12
4.1.2 Общепрофессиональные компетенции выпускников и индикаторы их достижения 15
4.1.3 Профессиональные компетенции выпускников и индикаторы их достижения 16
5 ДОКУМЕНТЫ, РЕГЛАМЕНТИРУЮЩИЕ СОДЕРЖАНИЕ И ОРГАНИЗАЦИЮ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ПРИ РЕАЛИЗАЦИИ ОПОП ВО 26
5.1 Учебный план 26
5.2 Календарный учебный график 27
5.3 Рабочие программы дисциплин (модулей) 27
5.4 Программы практик 28
5.5 Программа государственной итоговой аттестации 29
5.6 Оценочные материалы (ФОСы) по дисциплинам (модулям), практикам, научно-исследовательской работе и государственной итоговой аттестации 32
5.7 Методические материалы по дисциплинам (модулям), практикам, научно-исследовательской работе и государственной итоговой аттестации 32
6 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ОПОП ВО 32
6.1 Общесистемные требования к реализации ОПОП ВО 32
6.2 Материально-техническое и учебно-методическое обеспечение ОПОП ВО 36
6.3 Кадровое обеспечение реализации ОПОП ВО 36
6.4 Финансовые условия реализации ОПОП ВО 37
6.5 Оценка качества образовательной деятельности и подготовки обучающихся по ОПОП ВО 38
7 ХАРАКТЕРИСТИКА СОЦИОКУЛЬТУРНОЙ СРЕДЫ УНИВЕРСИТЕТА, ОБЕСПЕЧИВАЮЩЕЙ РАЗВИТИЕ УНИВЕРСАЛЬНЫХ КОМПЕТЕНЦИЙ ОБУЧАЮЩИХСЯ 40
8 ОСОБЕННОСТИ ОРГАНИЗАЦИИ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ДЛЯ ЛИЦ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ 42
ПРИЛОЖЕНИЯ 45

## 1 НОРМАТИВНЫЕ ДОКУМЕНТЫ ДЛЯ РАЗРАБОТКИ ОСНОВНОЙ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ

Нормативно-правовую базу разработки основной профессиональной образовательной программы высшего образования (далее – ОПОП ВО) составляют:

- Федеральный закон Российской Федерации от 29.12.2012 г. N 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» (с изменениями и дополнениями);
- Приказ Минобрнауки России от 05.04.2017 г. № 301 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по программам высшего образования – программам бакалавриата, программам специалитета, программам магистратуры»;
- Приказ Минобрнауки России N 885, Минпросвещения России N 390 от 05.08.2020 «О практической подготовке обучающихся» (Зарегистрировано в Минюсте России 11.09.2020 N 59778;
- Федеральный закон от 31 июля 2020 г. № 304-ФЗ «О внесении изменений в Федеральный закон «Об образовании в Российской Федерации» по вопросам воспитания обучающихся»;
- Приказ Министерства образования и науки РФ от 29.06.2015 г. №636 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по программам бакалавриата, программам специалитета и программам магистратуры»;
- Приказ Минобрнауки России № 86 от 09.02.2016г. «О внесении изменений в Порядок проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам высшего образования – программам бакалавриата, программам специалитета и программам магистратуры, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 29 июня 2015 г. № 636»;
- Приказ Минобрнауки России № 502 от 28.04.2016г. «О внесении изменений в Порядок проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам высшего образования – программам бакалавриата, программам специалитета и программам магистратуры, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 29 июня 2015 г. № 636»;
- Федеральный государственный образовательный стандарт по направлению подготовки 19.04.03 Продукты питания животного происхождения и уровню высшего образования магистратура, утвержденный приказом Минобрнауки России от «11» августа 2020г. №937 (далее – ФГОС ВО);
- Профессиональный стандарт ПС 22.002 «Специалист по технологии продуктов питания животного происхождения», утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 30.09.2019 № 602н.
- Профессиональный стандарт ПС 15.011 «Специалист по технологии продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры», утвержден приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 8 октября 2020 года N 713н.
- Профессиональный стандарт ПС 40.060 «Специалист по сертификации и подтверждению соответствия», утвержден приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 16.09.2022 № 575н.
- Устав федерального государственного бюджетного образовательного учреждения высшего образования «Орловский государственный аграрный университет имени Н.В. Парахина» (далее – университет);
- Нормативно-методические документы Минобрнауки России;
- Нормативно-методические документы по организации учебного процесса ФГБОУ ВО Орловский ГАУ.

## 2 ХАРАКТЕРИСТИКА ОСНОВНОЙ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ

### 2.1 Понятие основной профессиональной образовательной программы высшего образования

Основная профессиональная образовательная программа высшего образования, реализуемая по направлению подготовки 19.04.03 –«Продукты питания животного происхождения» направленность (профиль) - Технология функциональных продуктов питания представляет собой систему документов, разработанную и утвержденную в федеральном государственном бюджетном образовательном учреждении высшего образования «Орловский государственный аграрный университет имени Н.В. Парахина» с учетом потребностей регионального рынка труда на основе федерального государственного образовательного стандарта высшего образования по направлению подготовки (ФГОСВО, утвержденный приказом Минобрнауки РФ 11 августа 2020 г. № 937), а также с учетом профессиональных стандартов.

ОПОП 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 учебных дисциплин (модулей), программы практик и государственной итоговой аттестации и другие материалы, обеспечивающие качество подготовки обучающихся, а также необходимые методические материалы, обеспечивающие реализацию соответствующей образовательной технологии.

### 2.2 Цель и задачи ОПОП ВО

Миссия ОПОП ВОмагистратуры по направлению подготовки 19.04.03 –«Продукты питания животного происхождения» направленность (профиль) - Технология функциональных продуктов питания заключается в подготовке обучающихся к профессиональной деятельности в областях, сочетающих знания изыскательской и проектно-конструкторской деятельности, производственно-технологической и производственно-управленческой, экспериментально-исследовательской, предпринимательской деятельности и трудового права с практическими навыками на базе передовых технологий. Социальная значимость состоит в моделировании условий подготовки конкурентоспособных выпускников, а также в методическом обеспечении реализации ФГОС ВОпо данному направлению подготовки и на этой основе развития у обучающихся профессиональных и личностных качеств.

Основной целью ОПОП ВОмагистратуры является подготовка квалифицированных кадров в области производства и переработки продуктов питания животного происхождения посредством формирования у обучающихся универсальных, общепрофессиональных и профессиональных компетенций в соответствии с требованиями ФГОС ВО по направлению подготовки 19.04.03 –«Продукты питания животного происхождения» направленность (профиль) - Технология функциональных продуктов питания, а также развития личностных качеств (целеустремленности, организованности, трудолюбия, ответственности, коммуникативности, толерантности, общей культуры), позволяющих реализовать сформированные компетенции в профессиональной деятельности.

ОПОП ВО имеет своей целью документационное и методическое обеспечение реализации ФГОС ВО и на этой основе развитие у обучающихся личностных качеств, а также формирование универсальных, общепрофессиональных и профессиональных компетенций, способствующих успешной деятельности по профилю подготовки.

В области воспитания целью ОПОП ВОпо направлению подготовки 19.04.03 –«Продукты питания животного происхождения» направленность (профиль) - Технология функциональных продуктов питания является формирование социально-личностных качеств обучающихся: целеустремленности, организованности, трудолюбия, ответственности, гражданственности, коммуникативности, толерантности, повышение их общей культуры.

В области обучения целью ОП ВОпо направлению подготовки 19.04.03 –«Продукты питания животного происхождения» направленность (профиль) - Технология функциональных продуктов 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 обучающихся;

- обеспечение подготовки выпускников, способных проявлять гибкость и активность в изменяющихся условиях рынка труда для областей деятельности, относящихся к компетенции бакалавра.

ОПОП 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.

Структура образовательной программы предусматривает обязательную часть и часть, формируемую участниками образовательных отношений, устанавливаемую образовательной организацией. Часть, формируемую участниками образовательных отношений,дает возможность расширения, и (или) углубления знаний, умений, навыков и компетенций, определяемых содержанием базовых (обязательных) дисциплин, позволяет обучающимся получить углубленные знания и навыки для успешной профессиональной деятельности, и (или) продолжения профессионального образования на следующем уровне.

Образовательная деятельность по ОПОП ВО магистратуры реализуется на государственном языке Российской Федерации.

**2.3 Требования к абитуриенту**

К освоению программымагистратуры допускаются лица, имеющие высшее образование любого уровня. Зачисление производится согласно Правилам приема в ФГБОУ ВО Орловский ГАУ.

**2.4 Направленность (профиль) ОПОП ВО**

Данная ОПОП ВО реализуется по направлению подготовки 19.04.03 –«Продукты питания животного происхождения» направленность (профиль) - Технология функциональных продуктов питания. Направленность ОПОП ВО определяется дисциплинами вариативной части программы магистратуры с помощью которых формируются профессиональные компетенции.

**2.5 Квалификация, присваиваемая выпускнику**

При успешном освоении ОПОП ВО выпускнику присваивается квалификация«магистр» по направлению подготовки 19.04.03 –«Продукты питания животного происхождения».

Квалификация, присваиваемая выпускнику определяется в соответствии с Приказом Минобрнауки России от 12 сентября 2013 г. N 1061 «Об утверждении перечней специальностей и направлений подготовки высшего образования».

**2.6 Трудоемкость ОПОП ВО**

Трудоемкость освоения обучающимся ОПОП составляет 120 зачетных единиц за весь период обучения в соответствии с ФГОС ВО по данному направлению подготовки и включает все виды контактной и самостоятельной работы, практики и время, отводимое на контроль качества освоения обучающимся ОПОП.

**2.7 Срок освоения ОПОП ВО**

Срок освоения ОПОП ВО в соответствии с ФГОС ВО по данному направлению подготовки по очной формеобучения, составляет - 2 года, по заочной форме – 2 года 6 месяцев,включая каникулы, предоставляемые после прохождения государственной итоговой аттестации.

**2.8 Язык образования**

Программа магистратурыпо направлению подготовки 19.04.03 –«Продукты питания животного происхождения» направленность (профиль) –Технология функциональных продуктов питания реализуется на государственном языке Российской Федерации (Федеральный закон Российской Федерации от 29.12.2012 г. N 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», ст.14, п.1.7).

## 3 ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ВЫПУСКНИКОВ

**3.1 Область профессиональной деятельности и сфера (сферы) профессиональной деятельности выпускника**

- 01 Образование и наука (в сфере научных исследований технологий продуктов животного происхождения различного назначения; реализации основных программ профессионального обучения, высшего образования, дополнительного профессионального образования).

- 15 Рыбоводство и рыболовство (в сфере технологий комплексной переработки водных биологических ресурсов).

- 22 Пищевая промышленность, включая производство напитков и табака (в сфере комплексной переработки мясного и молочного сырья).

- 40 Сквозные виды профессиональной деятельности в промышленности (в сфере: профессиональной деятельности в области сертификации продукции (услуг).

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

**3.2 Типы задач профессиональной деятельности выпускника**

Типами задач профессиональной деятельности, к которым готовятся выпускники программы магистратуры с присвоением квалификации магистр являются:

- научно-исследовательский
- производственно-технологический
- педагогический.

**3.3 Объекты профессиональной деятельности выпускника**

Объектами профессиональной деятельности магистра по направлению подготовки 19.04.03 «Продукты питания животного происхождения» являются:

–законодательная база пищевой промышленности;

– организация и ведение технологических процессов, организация и анализ полученных данных по входному контролю качества сырья и вспомогательных материалов;

– организация производственного контроля полуфабрикатов;

– управление качеством готовой продукции с применением методов математического моделирования и оптимизации химического состава, пищевой и биологической ценности готовых продуктов;

–технические задания на проектирование и изготовление нестандартного оборудования и средств технологического оснащения предприятий, техническая документация и технические регламенты;

– организация контроля качества продукции в соответствии с требованиями санитарных, ветеринарных норм и правил;

– организацияконтроля за соблюдением экологической чистоты производственных процессов;

–новые виды продукции и технологий в соответствии с государственной политикой Российской Федерации в области здорового питания населения на основе научных исследований;

- профессиональная деятельность в области сертификации продукции (услуг).

– участие в подготовке проектно-технологической документации с учетом международного опыта;

– организация и проведение научно-исследовательских работ в области сырья и продуктов животного происхождения и анализ результатов исследования;

–основы педагогической деятельности.

**Объектами профессиональной деятельности** выпускников, освоивших программу, являются:

– сырье, полуфабрикаты и продукты животного происхождения;

–водные биологические ресурсы, мясное сырье, молочное сырье, 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.

### 3.4 Перечень профессиональных стандартов, соответствующих профессиональной деятельности выпускников, освоивших ОПОП ВО

Возможность и целесообразность освоения ОПОП по направлению подготовки 19.04.03 – Продукты питания животного происхождения напрямую зависит от применения соответствующих профессиональных стандартов.

Связь ОПОП с профессиональными стандартами, соответствующими требуемому уровню квалификации магистр, приведена в таблице 1.

Таблица 1 - Связь образовательной программы с профессиональными стандартами

| Наименование программы | Наименование выбранного профессионального стандарта (одного или нескольких) | Уровень квалификации |
|---|---|---|
| 19.04.03–Продукты питания животного происхождения | - Профессиональный стандарт ПС 22.002 «Специалист по технологии продуктов питания животного происхождения», утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 30.09.2019 № 602н.<br>- Профессиональный стандарт ПС 15.011 «Специалист по технологии продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры», утвержден приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 8 октября 2020 года N 713н.<br>- Профессиональный стандарт ПС 40.060 «Специалист по сертификации и подтверждению соответствия», утвержден приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 16.09.2022 № 575н. | 7 магистр |

**3.4.1. Перечень основных задач профессиональной деятельности выпускников**

Таблица 2

| **Область профессиональной деятельности (по Реестру Минтруда)** | **Типы задач профессиональной деятельности** | **Задачи профессиональной деятельности** | **Объекты профессиональной деятельности (или области знания)** |
|---|---|---|---|
| 1 | 2 | 3 | 4 |
| 01 Образование | Педагогический | Разработка и реализация образовательных программ СПО и программ ДО | Образовательные программы и образовательный процесс в системе СПО и ДО |
| | Научно-исследовательский | Проведение научных исследований технологий продуктов питания | – продовольственное сырье животного происхождения;<br>– продукты питания животного происхождения различного назначения;<br>– методы и средства испытаний контроля качества продовольственного сырья и продукции из сырья животного происхождения. |
| 22 Пищевая промышленность, включая производство напитков и табака (в сфере технологий комплексной переработки мясного и молочного сырья) | научно-исследовательский | Организация и проведение научных исследований, направленных на разработку новых и совершенствование существующих технологийпродукцииизмясного и молочного сырья | – сырье, полуфабрикаты и продукция животного происхождения;<br>–мясное сырье, молочное сырье, продукты переработки (вторичные) и отходы, пищевые ингредиенты и добавки;<br>– технологическое оборудование;<br>– приборы;<br>– нормативная, техническая, проектно-технологическая документация, санитарные, ветеринарные и строительные нормы и правила;<br>– международные стандарты;<br>– методы и средства испытаний и контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции;<br>– системы качества;<br>– базы данных технологического, технического характера;<br>– данные мониторинга экологической и биологической безопасности продовольствия и окружающей среды. |
| | производственно-технологический | Разработка и внедрениеновых технологий производства продукции из мясного и молочного сырья | |

| | | | |
|---|---|---|---|
| 15 Рыболовство и рыбоводство (в сфере технологий комплексной переработки водных биологических ресурсов) | научно-исследовательский | Организация и проведение научных исследований, направленных на разработку новых и совершенствование существующих технологий продукцииих водных биологических ресурсов | – водные биологические ресурсы, продукты переработки (вторичные) и отходы, пищевые ингредиенты и добавки;<br>– продукция из водных биологических ресурсов различного назначения;<br>– технологическое оборудование перерабатывающих производств;<br>– производственный процесс;<br>– переработка на судах;<br>– береговые перерабатывающие предприятия.<br>– приборы;<br>– нормативная, техническая, проектно-технологическая документация, санитарные, ветеринарные и строительные нормы и правила;<br>– международные стандарты;<br>– методы и средства испытаний и контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции;<br>– системы качества;<br>– базы данных технологического, технического характера;<br>– данные мониторинга экологической и биологической безопасности продовольствия и окружающей среды. |
| | производственно-технологический | Разработка и внедренииновых технологий производства продукции из водных биологических ресурсов | |
| 40 Сквозные виды профессиональной деятельности в промышленности (в сфере: профессиональной деятельности в области сертификации продукции | научно-исследовательский | Организация и проведение научных исследований, направленных на разработку нормативно-технической документации в области подтверждения соответствия продукции (услуг) в организации | - нормативно-техническая документация в области подтверждения соответствия продукции (услуг) в организации;<br>- схемы и системы подтверждения соответствия.<br>- системы менеджмента качества;<br>- методы организации и управления процессами; |

| | | | |
|---|---|---|---|
| (услуг) | производственно-технологический | Организация работ по подтверждению соответствия конкурентоспособных продукции и услуг и системы управления качеством | - методы измерения, анализа и улучшения параметров процессов жизненного цикла продукции и услуг |

**3.5 Описание обобщенных трудовых функций в соответствии с профессиональным стандартом**

*ПС 22.002 ОТФ Е: Стратегическое управление развитием производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях*

ПС 22.002 ТФ Е/01.7 Разработка новых технологий производства новых продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях

ПС 22.002 ТФ Е/02.7 Управление испытаниями и внедрением новых технологий производства новых продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях

*ПС 15.015 ОТФ С: Совершенствование технологии, разработка и внедрение конкурентоспособной продукции из рыбы и морепродуктов:*

ТФ С/01.7Совершенствование технологии продукции из рыбы и морепродуктов;

ТФ С/02.7Модификация и разработка конкурентоспособной продукции из рыбы и морепродуктов.

*ПС 40.060 ОТФ С:Руководство структурным подразделением по сертификации, подтверждению соответствия и (или) стандартизации:*

ТФ D/01.7 Организация работ в области сертификации, подтверждения соответствия и (или) стандартизации.

ТФ D/02.7 Контроль за актуализацией и совершенствованием документов в области сертификации, подтверждения соответствия и (или) стандартизации с применением систем цифровизации процессов.

**3.6 Ключевые партнеры образовательной программы**

Ключевыми партнерами, участвующими в формировании и реализации ОПОПВО являются:

- ООО «ТД Орловский Гостинец»
- АО «Болховский сыродельный завод»
- ООО «Урицкий молокозавод»
- ООО «Милкенд»
- ООО «Европа»
- ЗАО «Верховский молочно-консервный комбинат»
- ПАО «Группа Черкизово»
- АО «Агрофирма «Мценская»
- ООО «Добрая вода»
- ЗАО «Умалат»
- ЗАО «Карачевмолпром»
- ООО «Птицефабрика «Красная Поляна»
- ООО «Мясной базар»
- ОАО «Глазуновский маслодельный завод»
- АО «Корпорация «ГРИНН» ТМК «ГРИНН» филиал «ЛИНИЯ-1»
- ООО «Чернавский молокозавод»
- ЗАО «Агро-Велес».

## 4 ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ОСНОВНОЙ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ

### 4.1 Требования к планируемым результатам освоения образовательной программы, обеспечиваемым дисциплинами (модулями) и практиками

Результаты освоения ОПОП ВО определяются приобретёнными компетенциями, т.е. способностью применять знания, умения и личные качества в соответствии с задачами профессиональной деятельности.

В результате освоения программы магистратуры у выпускника должны быть сформированы универсальные, общепрофессиональные и профессиональные компетенции, установленные программой магистратуры.

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

Таблица 3 - Универсальные компетенции выпускников и индикаторы их достижения

| Категория универсальных компетенций | Код и наименование универсальной компетенции | Код и наименование индикатора достижения универсальной компетенции |
|---|---|---|
| Системное и критическое мышление | УК-1 Способен осуществлять критический анализ проблемных ситуаций на основе системного подхода, вырабатывать стратегию действий | УК-1.1<br>Использует знания алгоритма решений вариантов поставленной проблемной ситуации на основе доступных источников информации.<br>УК-1.2<br>Рассматривает и анализирует проблемную ситуацию как систему, выявляя ее составляющие и связи между ними, определяет в рамках выбранного алгоритма вопросы (задачи), подлежащие дальнейшей разработке, предлагает способы их решения.<br>УК-1.3<br>Демонстрирует навыки применения методов разработки стратегии достижения поставленной цели как последовательности шагов, предвидя результат каждого из них и оценивая их влияния на внешнее окружение планируемой деятельности и на взаимоотношения участников этой деятельности. |
| Разработка и реализация проектов | УК-2 Способен управлять проектом на всех этапах его жизненного цикла | УК-2.1<br>Использует знания принципов разработки проекта в рамках обозначенной проблемы, формулирования цели, задач, актуальности, значимости (научной, практической, методической и иной в зависимости от типа проекта), ожидаемых результатов и возможных сфер их применения.<br>УК-2.2<br>Демонстрирует навыки в публичном представлении результатов проекта (или отдельных его этапов) в форме отчетов, статей, выступлений на научно-практических семинарах и конференциях.<br>УК-2.3<br>Демонстрирует навыки в организации и координации работы участников проекта, способствующими конструктивному пре- |

| | | |
|---|---|---|
| | | одолению возникающих разногласий и конфликтов, обеспечения работы команды необходимыми ресурсами. |
| Командная работа и лидерство | УК-3. Способен организовать и руководить работой команды, вырабатывая командную стратегию для достижения поставленной цели | УК-3.1<br>Использует знания принципов разработки командной стратегии с учетом интересов, особенностей поведения и мнений (включая критических) людей, с которыми работает и взаимодействует.<br>УК-3.2<br>Демонстрирует навыки планирования командной работы, распределения поручения и делегирования полномочий членам команды и организации обсуждения разных идей и мнений.<br>УК-3.3<br>Демонстрирует навыки преодоления возникающих в команде разногласий, споров и конфликтов на основе учета интересов всех сторон. |
| Коммуникация | УК-4. Способен применять современные коммуникативные технологии, в том числе на иностранном (ых) языке(ах), для академического и профессионального взаимодействия | УК-4.1<br>Использует знания приемов эффективного участия в академических и профессиональных дискуссиях.<br>УК-4.2<br>Демонстрирует навыки грамотного письма, осуществлении письменного перевода и редактировании различных академических текстов (рефератов, эссе, обзоров, статей и т.д.).<br>УК-4.3<br>Демонстрирует навыки представления результатов академической и профессиональной деятельности на различных научных мероприятиях, включая международные. |
| Межкультурное взаимодействие | УК-5. Способен анализировать и учитывать разнообразие культур в процессе межкультурного взаимодействия | УК-5.1<br>Использует знания национальных особенностей делового общения.<br>УК-5.2<br>Демонстрирует навыки учета особенности поведения и мотивации людей различного культурного происхождения в процессе взаимодействия с ними.<br>УК-5.3<br>Демонстрирует навыки создания недискриминационной среды взаимодействия при выполнении профессиональных задач. |
| Самоорганизация и саморазвитие (в том числе здоровьесбережение) | УК-6. Способен определить и реализовать приоритеты собственной деятельности и способы ее совершенствования на основе самооценки | УК-6.1<br>Использует знания принципов планирования профессиональной траектории саморазвития с учетом особенностей как профессиональной, так и других видов деятельности и требований рынка труда.<br>УК-6.2<br>Демонстрирует навыки самостоятельного |

| | | |
|---|---|---|
| | | выявления мотивов и стимулов для саморазвития, определения реалистические целей профессионального роста.<br>УК-6.3<br>Демонстрирует навыки действий в условиях неопределенности с корректировкой планов по их реализации с учетом имеющихся ресурсов. |

### 4.1.2 Общепрофессиональные компетенции выпускников и индикаторы их достижения

| Категория общепрофессиональных компетенций | Код и наименование общепрофессиональной компетенции | Код и наименование индикатора достижения общепрофессиональной компетенции |
|---|---|---|
| Планирование развития предприятия | ОПК - 1. Способен разрабатывать эффективную стратегию, инновационную политику и конкурентоспособные концепции предприятия | ОПК-1.1Демонстрирует навыки разработки стратегии и инвестиционной политики предприятия.<br>ОПК-1.2Демонстрирует навыки планирования мероприятий по разработке конкурентоспособной продукции |
| Совершенствование технологических процессов производства | ОПК - 2. Способен разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции различного назначения | ОПК-2.1Демонстрирует навыки в организации исследований по проектированию новой продукции.<br>ОПК-2.2Демонстрирует навыки использования основных принципов и подходов к созданию новой продукции из сырья животного происхождения с заданными свойствами и составом.<br>ОПК-2.3Рассматривает и анализирует технологические процессы с целью совершенствования производства |
| Управление качеством | ОПК - 3. Способен оценивать риски и управлять качеством процесса путем использования современных методов и разработки новых высокотехнологических решений | ОПК-3.1Использует знания основных государственных и международных нормативных документов в области управления качеством и безопасностью пищевой продукции и производства.<br>ОПК-3.2Демонстрирует навыки в организации контроля производства продукции в зависимости от выбранной системы контроля. |
| Моделирование и верификация | ОПК - 4. Способен использовать методы моделирования продуктов и проектирования технологических процессов производства продукции из сырья животного происхождения | ОПК-4.1Демонстрирует навыки использования современного программного обеспечения для проектирования технологических процессов производства продукции из сырья животного происхождения.<br>ОПК-4.2Демонстрирует навыки |

| | | |
|---|---|---|
| | | применения математического моделирования при разработке нового ассортимента продуктов питания и технологий с заданными составом и свойствами. |
| Организация научно-исследовательской работы | ОПК - 5. Способен организовывать научно-исследовательские и научно-производственные работы, для комплексного решения профессиональных задач | ОПК-5.1Демонстрирует навыки в организации научно-исследовательской работы в соответствии с технологическими задачами.<br>ОПК-5.2Демонстрирует навыки в организации внедрения результатов исследований в производство.<br>ОПК-5.3Демонстрирует навыки применения современных методов исследований при решении технологических задач. |
| Основы педагогической деятельности | ОПК-6. Способен проектировать образовательные программы в сфере своей профессиональной деятельности, разрабатывать научно-методическое обеспечение для их реализации | ОПК-6.1Демонстрирует навыки разработки научно-методических материалов по учебным предметам, курсам, дисциплинам (модулям) основной и образовательных программ, в том числе с использованием дистанционного образования (ДО).<br>ОПК-6.2Демонстрирует навыки проведения занятий и осуществления текущего контроля по учебным предметам, курсам, дисциплинам (модулям) основной и образовательных программ, в том числе с использованием ДО. |

**4.1.3 Профессиональные компетенции выпускников и индикаторы их достижения**

Профессиональные компетенции по программе магистратуры установлены на основе профессиональных стандартов, соответствующих профессиональной деятельности выпускников, а также на основе анализа требований к профессиональным компетенциям, предъявляемых к выпускникам на рынке труда.

Тип задач профессиональной деятельности ***научно-исследовательский:***

**Задача 1.**Научно-исследовательская деятельность в сфере переработки сырья животного происхождения и водных биологических ресурсов – ПК-4.

**Задача 2.**Осуществление научно-исследовательской деятельности в области моделирования функциональных продуктов питания из сырья животного происхождения – ПК-1, ПК-2.

Тип задач профессиональной деятельности ***производственно-технологический:***

**Задача 3.**Разработка и внедрение новых технологий производства функциональных продуктов питания из сырья животного происхождения и водных биологических ресурсов – ПК-2.

**Задача 4.** Осуществление контроля рационального использования сырья животного происхождения и мер по обеспечению безопасности разрабатываемых продуктов питания и производств – ПК-2, ПК-3.

Таблица 4 - Профессиональные компетенции выпускников и индикаторы их достижения

| Наименование компетенции | Индикаторы компетенций | | |
|---|---|---|---|
| ПК-1 Способен разрабатывать новый ассортимент и технологии производства конкурентноспособной продукции животного происхождения с заданными свойствами и составом | ПК-1.1 Демонстрирует навыки проведения научно-исследовательских работ и маркетинговых исследований при разработке нового ассортимента и технологии производства продуктов с заданными свойствами и составом, создании математических моделей, позволяющих исследовать и оптимизировать параметры технологического процесса производства, улучшать качество продуктов. | ПК-1.2 Использует знания методов исследования свойств продовольственного сырья, пищевых макро- и микроингредиентов, технологических добавок и улучшителей, влияющих на технологические функции, для придания пищевым продуктам заданных свойств и сохранение их качества для разработки новых методик исследований свойств сырья, полуфабрикатов и готовой продукции | ПК-1.3 Использует знания принципов составления технологических расчетов при проектировании новых или модернизации существующих производств и производственных участков по производству продуктов и производств и применяет статистические методы обработки экспериментальных данных для анализа технологических процессов |
| ПК-2Способен организовать и управлять испытаниями и внедрением новых технологий производства новых продуктов питания животного происхождения | ПК-2.1 Демонстрирует навыки организации выпуска опытных партий новых видов продуктов питания в целях оценки их соответствия требованиям проектной документации с рассмотрением рационализаторских предложений по совершенствованию технологии производства для подготовки заключений о целесообразности их внедрения | ПК-2.2 Демонстрирует навыки разработки и корректировки новых видов продуктов питания рецептурно-компонентных и технологических решений при проведении промышленных испытаний прогрессивных технологий с учетом оптимизации затрат и повышения качества производимой продукции | ПК-2.3 Использует знания видов нормативно-технической документации, оформляемой по результатам внедрения технологических процессов и систем управления, прогрессивных технологий производства новых продуктов питания животного происхождения для разработки и составления отчетов |
| ПК-3 Способен руководить работами по повышению качества производства продукции из сырья животного происхождения, разрабатывать и внедрять программы производственного контроля | ПК-3.1 Рассматривает и анализирует виды производственного брака, методы его предупреждения и устранения, правила проведения процедур подтверждения соответствия и системы управления качеством продукции. | ПК-3.2 Демонстрирует навыки управления и корректировки показателей качества продукции с целью улучшения и поддержки конкурентоспособности | ПК-3.3 Использует знания видов фальсификации продукции из сырья животного происхождения и методов ее выявления и демонстрирует навыки в выявлении фальсификации продукции с целью ее недопущения |

| | | | |
|---|---|---|---|
| ПК-4 Способен самостоятельно выполнять научно-исследовательские и производственные задачи с использованием современных методов и аппаратуры в области проектирования новых продуктов питания животного происхождения | ПК-4.1<br>Обосновывает использование методик проведения испытаний и анализов пищевой продукции и вспомогательных материалов, государственных и международных нормативных и методических документов для решения научно-исследовательских и производственных задач с использованием современных методов и аппаратуры | ПК-4.2<br>Демонстрирует навыки внедрения предложений по совершенствованию контроля технологического процесса и качества пищевой продукции и составления плана и контроля работы по внедрению новых методов лабораторного контроля и совершенствованию существующих методов | ПК-4.3<br>Демонстрирует навыки по проектированию и внедрению новых и совершенствованию существующих методов лабораторного контроля новых продуктов питания |

**Таблица 5 - Профессиональные компетенции выпускников и их связь с профстандартами**

| Задача профессиональной деятельности | Код и наименование профессиональной компетенции | Код и наименование индикатора достижения профессиональной компетенции | Основание (профессиональный стандарт, анализ опыта) |
|---|---|---|---|
| **Тип задач профессиональной деятельности: научно-исследовательский** | | | |
| ***Задача 1.*** Научно-исследовательская деятельность в сфере переработки сырья животного происхождения и водных биологических ресурсов | ПК-4 Способен самостоятельно выполнять научно-исследовательские и производственные задачи с использованием современных методов и аппаратуры в области проектирования новых продуктов питания животного происхождения | ПК-4.1<br>Обосновывает использование методик проведения испытаний и анализов пищевой продукции и вспомогательных материалов, государственных и международных нормативных и методических документов для решения научно-исследовательских и производственных задач с использованием современных методов и аппаратуры.<br>ПК-4.2<br>Демонстрирует навыки внедрения предложений по совершенствованию контроля технологического процесса и качества пищевой продукции и составления плана и контроля работы по внедрению новых методов лабораторного контроля и совершенствованию существующих методов.<br>ПК-4.3<br>Демонстрирует навыки по проектированию и внедрению новых и совершенствованию существующих методов лабораторного контроля новых продуктов питания. | На основе анализа требований к профессиональным компетенциям, предъявляемых к выпускникам на рынке труда<br>(ПС 22.002 Специалист по технологии продуктов питания животного происхождения;<br>ПС 15.011Специалист по технологии продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры;<br>ПС 40.060 «Специалист по сертификации и подтверждению соответствия») |
| ***Задача 2.*** Осуществление научно-исследовательской деятельности в области моделирования функциональных продуктов питания из сырья животного происхождения | ПК-1 Способен разрабатывать новый ассортимент и технологии производства конкурентноспособной продукции животного происхождения с заданными свойствами и составом<br><br>ПК-2Способен организовать и управлять испытаниями и внедрением новых технологий производства новых продуктов питания животного происхождения | ПК-1.1<br>Демонстрирует навыки проведения научно-исследовательских работ и маркетинговых исследований при разработке нового ассортимента и технологии производства продуктов с заданными свойствами и составом, создании математических моделей, позволяющих исследовать и оптимизировать параметры технологического процесса производства, улучшать качество продуктов.<br>ПК-1.2<br>Использует знания методов исследования свойств продовольственного сырья, пищевых макро- и микроингредиентов, технологических добавок и улучшителей, влияющих на технологические функции, для придания пищевым продуктам заданных свойств и сохранение их качества для разработки новых мето- | На основе анализа требований к профессиональным компетенциям, предъявляемых к выпускникам на рынке труда<br>(ПС 22.002 Специалист по технологии продуктов питания животного происхождения;<br>ПС 15.011Специалист по технологии продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры;<br>ПС 40.060 «Специалист по сертификации и подтвер- |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | | дик исследований свойств сырья, полуфабрикатов и готовой продукции.<br>ПК-1.3<br>Использует знания принципов составления технологических расчетов при проектировании новых или модернизации существующих производств и производственных участков по производству продуктов и производств и применяет статистические методы обработки экспериментальных данных для анализа технологических процессов.<br>ПК-2.1<br>Демонстрирует навыки организации выпуска опытных партий новых видов продуктов питания в целях оценки их соответствия требованиям проектной документации с рассмотрением рационализаторских предложений по совершенствованию технологии производства для подготовки заключений о целесообразности их внедрения.<br>ПК-2.2<br>Демонстрирует навыки разработки и корректировки новых видов продуктов питания рецептурно-компонентных и технологических решений при проведении промышленных испытаний прогрессивных технологий с учетом оптимизации затрат и повышения качества производимой продукции.<br>ПК-2.3<br>Использует знания видов нормативно-технической документации, оформляемой по результатам внедрения технологических процессов и систем управления, прогрессивных технологий производства новых продуктов питания животного происхождения для разработки и составления отчетов. | ждению соответствия») |
| **Тип задач профессиональной деятельности: производственно-технологический** | | | |
| ***Задача 3.***Разработка и внедрение новых технологий производства функциональных продуктов питания из сырья животного происхождения и водных биологических ресурсов | ПК-2 Способен организовать и управлять испытаниями и внедрением новых технологий производства новых продуктов питания животного происхождения | ПК-2.1<br>Демонстрирует навыки организации выпуска опытных партий новых видов продуктов питания в целях оценки их соответствия требованиям проектной документации с рассмотрением рационализаторских предложений по совершенствованию технологии про- | На основе анализа требований к профессиональным компетенциям, предъявляемых к выпускникам на рынке труда<br>(ПС 22.002 Специалист по |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | | изводства для подготовки заключений о целесообразности их внедрения.<br>ПК-2.2<br>Демонстрирует навыки разработки и корректировки новых видов продуктов питания рецептурно-компонентных и технологических решений при проведении промышленных испытаний прогрессивных технологий с учетом оптимизации затрат и повышения качества производимой продукции.<br>ПК-2.3<br>Использует знания видов нормативно-технической документации, оформляемой по результатам внедрения технологических процессов и систем управления, прогрессивных технологий производства новых продуктов питания животного происхождения для разработки и составления отчетов. | технологии продуктов питания животного происхождения;<br>ПС 15.011Специалист по технологии продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры;<br>ПС 40.060 «Специалист по сертификации и подтверждению соответствия») |
| ***Задача 4.***Осуществление контроля рационального использования сырья животного происхождения и мер по обеспечению безопасности разрабатываемых продуктов питания и производств. | ПК-2 Способен организовать и управлять испытаниями и внедрением новых технологий производства новых продуктов питания животного происхождения.<br>ПК-3 Способен руководить работами по повышению качества производства продукции из сырья животного происхождения, разрабатывать и внедрять программы производственного контроля. | ПК-2.1<br>Демонстрирует навыки организации выпуска опытных партий новых видов продуктов питания в целях оценки их соответствия требованиям проектной документации с рассмотрением рационализаторских предложений по совершенствованию технологии производства для подготовки заключений о целесообразности их внедрения.<br>ПК-2.2<br>Демонстрирует навыки разработки и корректировки новых видов продуктов питания рецептурно-компонентных и технологических решений при проведении промышленных испытаний прогрессивных технологий с учетом оптимизации затрат и повышения качества производимой продукции.<br>ПК-2.3<br>Использует знания видов нормативно-технической документации, оформляемой по результатам внедрения технологических процессов и систем управления, прогрессивных технологий производства новых продуктов питания животного происхождения для разработки и составления отчетов.<br>ПК-3.1 | На основе анализа требований к профессиональным компетенциям, предъявляемых к выпускникам на рынке труда<br>(ПС 22.002 Специалист по технологии продуктов питания животного происхождения;<br>ПС 15.011Специалист по технологии продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры;<br>ПС 40.060 «Специалист по сертификации и подтверждению соответствия») |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | | Рассматривает и анализирует виды производственного брака, методы его предупреждения и устранения, правила проведения процедур подтверждения соответствия и системы управления качеством продукции.<br>ПК-3.2<br>Демонстрирует навыки управления и корректировки показателей качества продукции с целью улучшения и поддержки конкурентоспособности.<br>ПК-3.3<br>Использует знания видов фальсификации продукции из сырья животного происхождения и методов ее выявления и демонстрирует навыки в выявлении фальсификации продукции с целью ее недопущения. | |

Матрица соответствия составных частей ОПОП и компетенций, формируемых в результате основания ОПОП по направлению подготовки 19.04.03 – Продукты питания животного происхождения, направленность Технологии функциональных продуктов питания представлена в картах компетенций, позволяющих определить и описать планируемые результаты обучения представлена в Приложении 1.

## 5 ДОКУМЕНТЫ, РЕГЛАМЕНТИРУЮЩИЕ СОДЕРЖАНИЕ И ОРГАНИЗАЦИЮ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ПРИ РЕАЛИЗАЦИИ ОПОП ВО

В соответствии с Федеральным законом Российской Федерации «Об образовании в Российской Федерации» № 273-ФЗ от 29 декабря 2012 года, Порядком организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам высшего образования - программам бакалавриата, программам специалитета, программам магистратуры, утвержденным приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № 301 от 05.04.2017 года и ФГОС ВО по данному направлению подготовки, содержание и организация образовательного процесса при реализации ОПОП регламентируется учебным планом, рабочими программами дисциплин (модулей); программами практик; программой ГИА, оценочными и методическими материалами, обеспечивающими реализацию соответствующих образовательных технологий.

### 5.1 Учебный план

Компетентностно-ориентированный учебный план, утвержденный в установленном порядке, приведен в приложении 2и на сайте университета (https://www.orelsau.ru/sveden/education/eduOp/), 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.

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

Структура программы магистратуры включает следующие блоки:

Блок 1 – «Дисциплины (модули)», который включает дисциплины (модули), относящиеся к базовой части программы и дисциплины (модули), относящиеся к ее вариативной части, объемом не менее 50 з.е.

Блок 2 – «Практика», объемом не менее 40 з.е.

Блок 3 – «Государственная итоговая аттестация», объемом не менее 6 з.е.

В обязательную часть программы магистратуры включены дисциплины (модули) и практики, обеспечивающие формирование общепрофессиональных компетенций, определяемых ФГОС ВО.

При реализации программы обучающимся обеспечивается возможность освоения элективных дисциплин (модулей) и факультативных дисциплин.

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

Реализация компетентностного подхода предусматривает широкое использование в учебном процессе активных и интерактивных форм проведения занятий (компьютерных тренингов, деловых игр, анализ конкретных ситуаций, психологических и иных тренингов и др.) в сочетании с внеаудиторной работой с целью формирования и развития профессиональных навыков обучающихся. В рамках учебных курсов предусмотрены встречи с представителями российских и зарубежных компаний, мастер-классы экспертов и специалистов.

К обязательной части программы магистратуры относятся дисциплины (модули) и

практики, обеспечивающие формирование всех универсальных компетенций, всех общепрофессиональных компетенций, а также профессиональных компетенций, установленных ПООП в качестве обязательных.

В обязательную часть программы магистратуры включены дисциплины (модули) и практики, обеспечивающие формирование общепрофессиональных компетенций, указанных в ФГОС ВО.

В Блоке 2 «Практика» в программе магистратурыв рамках учебной и производственной практики установлены следующие виды практик:

а) учебная практика:

б) производственная практика:

Способы проведения учебной практики: стационарная; выездная.

Способы проведения производственной практики: стационарная; выездная.

Блок 3 «Государственная итоговая аттестация» (ГИА) включает в себя подготовку к процедуре защиты и защиту выпускной квалификационной работы (ВКР).

Объем контактной работы обучающихся с педагогическими работниками при проведении занятий по программе магистратуры составляет в очной форме не менее 60% общего объема времени, отводимого на реализацию дисциплин (модулей).

**5.2 Календарный учебный график**

В состав ОПОП ВО входит календарный учебный график по очной форме обучения. В календарном учебном графике указана последовательность реализации ОПОП ВОпо годам, включая теоретическое обучение, практики, промежуточные аттестации и итоговая (государственная итоговая) аттестации, каникулы.

Утвержденный в установленном порядке календарный график приведен в Приложении 3 и на сайте университета https://www.orelsau.ru/sveden/education/eduOp/.

Календарный учебный график подлежит обновлению в связи с утверждением праздничных дней на каждый календарный год.

**5.3 Рабочие программы дисциплин (модулей)**

Утвержденные в установленном порядке рабочие программы дисциплин хранятся в составе ОПОП ВО и приведены в Приложении 3 на сайте университета **https://www.orelsau.ru/about/uchebno-metodicheskoe-upravlenie/rabochie-programmy/**

**5.4 Программы практик**

Раздел ОПОП ВО «Практика» является обязательным и представляет собой вид учебных занятий, непосредственно ориентированных на профессионально-практическую подготовку обучающихся.

Практики закрепляют знания и умения, приобретаемые обучающимися в результате освоения теоретических курсов и специальных дисциплин, вырабатывают практические навыки и способствуют комплексному формированию компетенций обучающихся, предусмотренных ФГОС ВО.Программы практик разработаны в зависимости от видов деятельности, на которые ориентирована ОПОП.

Для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья (ОВЗ) в соответствии с ОПОП ВО по направлению подготовки 19.04.03 Продукты питания животного происхождения и СМК-ДП-2.5.07 «Порядок организации и проведения практик обучающегося, осваивающих основные профессиональные образовательные программы высшего образования», форма проведения практики устанавливается университетом с учетом особенностей психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья.

В Блок 2 "Практика" входят следующие виды и типы практик:

а) учебная практика:

-технологическая практика

б) производственная практика:

- педагогическая практика

-технологическая практика

-научно-исследовательская работа

- преддипломная практика.

Способы проведения практики: стационарная; выездная.

Практики проводятся на промышленных предприятиях, оснащенных современным технологическим оборудованием и испытательными приборами, как в г. Орле, так и за его пределами. Базовыми точками прохождения практик являются городские молочные и мясные комбинаты и заводы, сыродельные, колбасные комбинаты, маслодельные и жировые заводы, консервные комбинаты, заводы сухих продуктов, фабрики мороженого и колбас, заводы плавленых сыров и полуфабрикатов, научно-исследовательские организации и учреждения. Учебная и производственная педагогическая практика проводятся в Орловском ГАУ.

Для проведения практической подготовки заключены долгосрочные договора со следующими перерабатывающими предприятиями: ООО «Орловский Гостинец», АО «Болховский сыродельный завод», ООО «Урицкий молокозавод», ООО «Милкенд», ООО «Европа», ЗАО «Верховский молочно-консервный комбинат», ПАО «Группа Черкизово», АО «Агрофирма «Мценская», ООО «Добрая вода», ЗАО «Умалат», ЗАО «Карачевмолпром», ООО «Птицефабрика «Красная Поляна», ООО «Мясной базар», ОАО «Глазуновский маслодельный завод», АО «Корпорация «ГРИНН» ТМК «ГРИНН» филиал «ЛИНИЯ-1», ООО «Чернавский молокозавод», ЗАО «Агро-Велес».

Руководство практикой от университета осуществляют преподаватели выпускающей кафедры «Продукты питания животного происхождения» по направлению подготовки 19.04.03 Продукты питания животного происхождения.

Перед началом проведения каждой практики приводится инструктаж по технике безопасности с соответствующей записью в журналах, находящихся на кафедре. При прохождении практики на предприятиях и в организациях инструктажи вводный и на рабочем месте проводят специалисты предприятия.

Программы практик разработаны в соответствии с СМК-ДП-2.5.07 «Порядок организации и проведения практик обучающихся».

Программы практик включают в себя:

- указание вида практики, способа и формы (форм) ее проведения;

- перечень планируемых результатов обучения при прохождении практики, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы;

- указание места практики в структуре образовательной программы;

- указание объема практики в зачетных единицах и ее продолжительности в неделях либо в академических часах;

- содержание практики;

указание форм отчетности по практике;

- оценочные материалы для проведения промежуточной аттестации обучающихся по практике;

- перечень учебной литературы и ресурсов сети «Интернет», необходимых для проведения практики;

- перечень информационных технологий, используемых при проведении практики, включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем (при необходимости);

- описание материально-технической базы, необходимой для проведения практики.

- порядок подготовки и сдачи отчетов.

Утвержденные в установленном порядке программы практик хранятся в составе ОПОП ВО и приведены в Приложении 4, а также на сайте университета https://www.orelsau.ru/sveden/education/eduOp/.

**5.5 Программа государственной итоговой аттестации**

В Блок 3 «Государственная итоговая аттестация» входит подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы (ВКР).

Государственная итоговая аттестация направлена на установление соответствия уровня профессиональной подготовки выпускников требованиям ФГОС ВОпо направлению подготовки 19.04.03 –«Продукты питания животного происхождения» направленность (профиль) – Технология функциональных продуктов питания.

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

Программа государственной итоговой аттестации обучающихся входит в состав ОПОП ВО и приведена в Приложении 5, а также на сайте университета https://www.orelsau.ru/sveden/education/eduOp/.

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

К Государственной итоговой аттестации допускается обучающийся, не имеющий академической задолженности и в полном объеме выполнивший учебный план или индивидуальный учебный план по образовательной программе 19.04.03 - Продукты питания животного происхождения.

Порядок проведения государственной итоговой аттестации определяются на основании СМК-ДП-2.5.08 «Положение о государственной итоговой аттестации по программам высшего образования – программам бакалавриата, программам специалитета, программам магистратуры» и СМК-ДП-2.5.01 «Положение о порядке организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам высшего образования - программам бакалавриата, программам специалитета, программам магистратуры в ФГБОУ ВО Орловский ГАУ».

Выпускная квалификационная работа представляет собой самостоятельно выполненную обучающимся работу. Ее вид, требования к ней, порядок выполнения и критерии ее оценки устанавливаются выпускающей кафедрой «Продукты питания животного происхождения» Орловского ГАУ. Выпускная квалификационная работа является заключительным и наиболее ответственным этапом обучения в вузе и имеет своей целью систематизацию, закрепление и расширение теоретических знаний обучающегося, развитие умения обучающегося самостоятельно, на научной основе, решать комплексные задачи, связанные с темой выпускной квалификационной работы.

Обучающиеся выбирают темы выпускных квалификационных работ из перечня тем в порядке, установленном университетом. По письменному заявлению обучающегося (нескольких обучающихся, выполняющих выпускную квалификационную работу совместно) университет может в установленном порядке предоставить обучающемуся(обучающимся) возможность подготовки и защиты выпускной квалификационной работы по теме, предложенной обучающимся (обучающимися), в случае обоснованности целесообразности ее разработки для практического применения в соответствующей области профессиональной деятельности или на конкретном объекте профессиональной деятельности.

Для подготовки выпускной квалификационной работы обучающимся (нескольким обучающимся, выполняющим выпускную квалификационную работу совместно) приказом ректора университета утверждается тема ВКР и закрепляется руководитель выпускной квалификационной работы из числа НПР и, при необходимости, консультант (консультанты).

Темы выпускных квалификационных работ утверждаются на выпускающей кафедре на каждый календарный год.

Выбор темы осуществляется обучающимися самостоятельно из перечня тем, предлагаемых кафедрой или на базе материалов, собранных в период производственной практики. При выборе темы обучающийся должен отдавать предпочтение реальным проектам, разработка которых имеет практическое значение. Орловский ГАУ утверждает перечень тем выпускных квалификационных работ. Для подготовки выпускной квалификационной работы распорядительным актом(приказом) за обучающимися закрепляется руководитель выпускной квалификационной работы из числа преподавателей кафедры «Продукты питания жи-

вотного происхождения». После завершения подготовки обучающимся выпускной квалификационной работы руководитель выпускной квалификационной работы представляет отзыв о работе обучающегося в период подготовки выпускной квалификационной работы.

Обучающийся обязан ознакомить рецензента со всеми материалами работы, дать нужные разъяснения и ответить на вопросы, относящиеся к работе. Тексты выпускных квалификационных работ размещаются в электронно-библиотечной системе, после проверки на объем заимствования.

Результаты каждого государственного испытания определяются оценками«отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно». Оценки «отлично», «хорошо», «удовлетворительно» означают успешное прохождение государственного аттестационного испытания.

Тексты выпускных квалификационных работ размещаются в электронно-библиотечной системе университета и проверяются на объём заимствования. Порядок размещения текстов выпускных квалификационных работ в электронно-библиотечной системе университета, проверки на объем заимствования, в том числе содержания, выявления неправомочных заимствований устанавливается Программой государственной итоговой аттестации по образовательной программе магистратуры.

После успешного прохождения государственной итоговой аттестации обучающемуся выдается документ о высшем образовании и о присвоении квалификации – магистр.

Для проведения государственной итоговой аттестации и проведения апелляций по результатам государственной итоговой аттестации в Орловском ГАУ создаются государственная экзаменационная комиссия и апелляционная комиссия. Комиссии действуют в течение календарного года.

Председатель государственной экзаменационной комиссии утверждается не позднее 31 декабря, предшествующего году проведения государственной экзаменационная комиссии. Орловский ГАУ утверждает состав комиссий не позднее, чем за 1 месяц до даты начала государственных итоговых испытаний.

Председателем государственной экзаменационная комиссии утверждается лицо, не работающее в вузе, имеющее ученую степень доктора наук и (или) ученое звание профессора либо являющееся ведущим специалистом - представителем работодателя или их объединений в соответствующей области профессиональной деятельности.

Председатель государственной экзаменационная комиссии организует и контролирует деятельность комиссии, обеспечивает единство требований, предъявляемых к обучающимся.

На период проведения государственной экзаменационная комиссии для обеспечения ее работы из числа лиц, относящихся к профессорско-преподавательскому составу, председателем государственной экзаменационной комиссии назначается секретарь. Секретарь государственной экзаменационной комиссии ведет проколы ее заседаний, представляет необходимые материалы в апелляционную комиссию. Решения, принятые комиссией, оформляются протоколами.

Лицо, отчисленное из университета как не прошедшее государственную итоговую аттестацию, может повторно пройти государственную итоговую аттестацию не ранее чем через 10 месяцев и не позднее чем через пять лет после срока проведения государственной итоговой аттестации, которая не пройдена обучающимся. Указанное лицо может повторно пройти государственную итоговую аттестацию не более двух раз.

Для повторного прохождения государственной итоговой аттестации указанное лицо по его заявлению восстанавливается в университет на период времени, установленный университетом, но не менее предусмотренного календарным учебным графиком для государственной итоговой аттестации по соответствующей образовательной программе.

При повторном прохождении государственной итоговой аттестации по желанию обучающегося решением университета ему может быть установлена иная тема выпускной квалификационной работы.

Для обучающихся из числа инвалидов государственная итоговая аттестация проводится организацией с учетом особенностей их психофизического развития, их индивидуальных возможностей и состояния здоровья. Обучающийся инвалид, но позднее чем за 3 месяца до начала проведения государственной итоговой аттестации подает письменное заявление о необходимости создания для него специальных условий при проведении государственных аттестационных испытаний.

Университет создает материально-технические условия для доступа обучающихся из числа инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья (далее вместе - обучающиеся с ограниченными возможностями здоровья) в помещения университета, нахождение в которых необходимо указанным обучающимся для прохождения государственной итоговой аттестации комфортного и безопасного пребывания в университете в период проведения государственной итоговой аттестации.

Обучающимся с ограниченными возможностями здоровья при прохождении государственного аттестационного испытания предоставляется возможность пользования необходимыми техническими средствами с учетом их индивидуальных особенностей.

Все локальные нормативные акты университета по вопросам поведения государственной итоговой аттестации доводятся до сведения обучающихся с ограниченными возможностями здоровья в доступной для них форме.

### 5.6 Оценочные материалы (ФОСы) по дисциплинам (модулям), практикам, научно-исследовательской работе и государственной итоговой аттестации

В соответствии с требованиями ФГОС ВО и Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по программам высшего образования – программам бакалавриата, программам специалитета, программам магистратуры, утвержденным приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № 301 от 05.04.2017 года для аттестации обучающихся на соответствие их персональных достижений поэтапным требованиям соответствующей ОПОП университет создает оценочные материалы (ФОСы) для проведения текущего контроля успеваемости, промежуточной и государственной итоговой аттестации.

Оценочные материалы по ОПОП ВО позволяют оценить уровень сформированности компетенций формируются в соответствии с Положением об оценочных материалах (оценочных средствах).

Оценочные материалы включают: контрольные вопросы и типовые задания для практических и лабораторных занятий, для письменных работ, контрольных работ, коллоквиумов, подготовки докладов, рефератов, выступлений, подготовки отчетов, групповых и индивидуальных проектов, зачетов и экзаменов; тесты и компьютерные тестирующие программы; примерную тематику курсовых работ, рефератов и т.п., а также иные формы контроля, позволяющие оценить степень сформированности компетенций обучающихся.

Для каждого результата обучения по дисциплине или практике определены показатели и критерии оценивания сформированности компетенций на различных этапах их формирования, шкалы и процедуры оценивания.

Для оценки результатов обучения по каждой дисциплине и практике в университете применяется балльно-рейтинговая система.

Оценочные материалы для государственной итоговой аттестации включают в себя перечень компетенций, которыми должны овладеть обучающиеся в результате освоения образовательной программы: описание показателей и критериев оценивания компетенций, а также шкал оценивания; типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки результатов освоения образовательной программы; методические материалы, определяющие процедуры оценивания результатов освоения образовательной программы.

Оценочные материалы по каждой дисциплине (модулю), практике, государственной итоговой аттестации приведены в составе ОПОП ВО.

### 5.7 Методические материалы по дисциплинам (модулям), практикам, научно-исследовательской работе и государственной итоговой аттестации

Методические материалы представляют комплект методических материалов по дисциплине (модулю, практике, НИР, ГИА), сформированный в соответствии со структурой и содержанием дисциплины (модуля, практики), используемыми образовательными технологиями и формами организации образовательного процесса.

Организационно-методические материалы (методические указания, рекомендации), позволяют обучающемуся оптимальным образом спланировать и организовать процесс освоения учебного материала.

Учебно-методические материалы направлены на усвоение обучающимися содержания дисциплины (модуля, практики, НИР, ГИА), а также направлены на проверку и соответствующую оценку сформированности компетенций обучающихся на различных этапах освоения учебного материала.

В качестве учебных изданий используются: учебники, учебные пособия, учебно-методические пособия, методические указания.

## 6 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ОПОП ВО

### 6.1 Общесистемные требования к реализации ОПОП ВО

Орловский ГАУ располагает материально-технической базой, соответствующей действующим противопожарным правилам и нормам и обеспечивающей проведение всех видов дисциплинарной и междисциплинарной подготовки, практической и научно-исследовательской работ обучающихся, предусмотренных учебным планом.

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

Образовательный портал Орловского ГАУ на платформе eLearningServer 4G, разработчик Hypermethod. http://do3.orelsau.ru/ Договор № ГМЛ-Л-20/02-1286 от 19.02.2020 г. (ООО "Ленвэа", неограниченный доступ). В процессе проведения практики активно используется сбор, хранение и обработка научной информации, обработка текстовой, графической и эмпирической информации, презентация итогов научной работы, доклады в виде презентации, активно используется электронная почта и пр. ресурсы современной компьютерной техники, Windows 7, Kaspersky Endpoint Security Microsoft Office Excel, PowerPoint и пр. лицензионное программное обеспечение.

Электронная информационно-образовательная среда обеспечивает:

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

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

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

Используемый библиотечный фонд укомплектован печатными и электронными изданиями основной учебной литературы по дисциплинам обязательной части. Каждый обучающийся во время самостоятельной подготовки обеспечен рабочим местом в компьютерном классе с выходом в Интернет. Для обучающихся обеспечен доступ к современным отечественным профессиональным базам данных, информационным справочным и поисковым системам, а также к электронно-библиотечным системам и полнотекстовым зарубежным базам данных.

Научная библиотека Орловского ГАУ оснащена необходимым телекоммуникационным оборудованием, средствами связи, электронным оборудованием, имеет свободный доступ в сеть «Интернет». Для самостоятельной работы обучающихся практически в каждом корпусе функционируют читальные залы общее количество посадочных мест, которых 400, из них – 12 автоматизированных рабочих места с доступом к сети «Интернет» и к электронно-образовательной среде университета.

Электронная библиотека университета http://80.76.178.135/MarcWeb/Work.asp?ValueDB=41&DisplayDB=marc, включающая в себя доступы к ресурсам, виртуальные услуги и информационные материалы формируется на едином портале Научной библиотеки http://library.orelsau.ru/about/(неограниченный доступ).

Каждому обучающемуся обеспечен индивидуальный неограниченный доступ к электронно-информационным ресурсам Научной библиотеки (http://library.orelsau.ru/elsremote-access-by-subscription.php) из любой точки сети «Интернет» содержащим в себе: ресурсы электронно-библиотечных систем, электронных библиотек, современных профессиональных баз данных и информационно-справочных систем:

- Электронная библиотека издательства «ЮРАЙТ» https://urait.ru/ доступ осуществляется из любой точки интернета по логину и паролю после регистрации с IP-адресов университета (неограниченный доступ);
- ЭБС издательства «Лань» https://e.lanbook.com/доступ осуществляется из любой точки интернета по логину и паролю после регистрации с IP-адресов университета (неограниченный доступ). Обучающимся с проблемами зрения необходимо скачать специальное мобильное приложение ЭБС «ЛАНЬ» на платформах iOS и Android, которое включает интегрированный синтезатор речи и уникальные сервисы.
- ЭБС «IPRbooks» http://www.iprbookshop.ru/доступ осуществляется из любой точки интернета через личный кабинет после регистрации с IP-адресов университета (неограниченный доступ).Обучающимся с проблемами зрения необходимо скачать специальное мобильное приложение «IPRbooks WV-reader» на платформе Android;
- Техэксперт. Профессиональная справочная система https://cntd.ru/;
- Электронная библиотека Гребенников https://grebennikon.ru доступ по логину и паролю (неограниченный доступ);
- международная реферативная база данных WebofSciencehttps://gaugn.ru/ru-ru/forstudent/WoS;
- международная реферативная база данныхScopushttps://www.scopus.com/search/form.uri?display=basic.

Договора, заключенные с данными издательствами размещены на сайте Научной библиотеки http://library.orelsau.ru/news/electronic-copies-of-contracts.php (свободный доступ).

**Периодические издания**

1. АГРАРНАЯ НАУКА.- М., 2005-2022, 1-12 (в год)
2. ВЕСТНИК РОССИЙСКОЙ СЕЛЬСКОХОЗЯЙСТВЕННОЙ НАУКИ. – М., 2006-2022, 1-6 (в год)
3. МОЛОЧНАЯ ПРОМЫШЛЕННОСТЬ. – М., 2005-2022, 1-12 (в год)
4. МОЛОЧНОЕ И МЯСНОЕ СКОТОВОДСТВО. – Балашиха, 2005-2022, 1-8 (в год)
5. ТЕХНИКА И ОБОРУДОВАНИЕ ДЛЯ СЕЛА. – Правдинский, 2005-2022, 1-12 (в год).

**Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимых для освоения ОПОП**

Неограниченный доступ к электронным образовательным ресурсам, методическим разработкам университета, учебным и справочным пособиям предоставлен обучающимся на сайте университета по ссылке https://www.orelsau.ru/student/elektronnaya-informatsionno-obrazovatelnaya-sreda/

1. ЭБС Издательства «Лань». Режим доступа: http://lanbook.com/ebs.php.Дата обращения: 12.02.23 (неограниченный доступ)
2. Электронная библиотека eLIBRARY.RU. Режим доступа: http://elibrary.ru/defaultx.asp.Дата обращения: 12.02.23 (открытый доступ)
3. ЭБС «ТД ЮРАИТ». Режим доступа: https://urait.ru/.Дата обращения: 12.02.23 (неограниченный доступ)
4. Национальный цифровой ресурс РУКОНТ, режим доступа https://text.rucont.ru/Дата обращения: 12.02.23 (неограниченный доступ).
5. WebofSciencehttps://lib.tusur.ru/ru/resursy/bazy-dannyh/web-of-science, режимдоступаhttps://apps.webofknowledge.com/home.do?SID=Z1V9IS8DggMcH9KSZ1X.Дата обращения: 12.02.23 (неограниченный доступ)
6. Scopushttps://lib.tusur.ru/ru/resursy/bazy-dannyh/web-of-science, режим доступа https://www.scopus.com/ Дата обращения: 12.02.23 (неограниченный доступ).

**Комплект лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения, в том числе отечественного производства, необходимых для освоения ОПОП**

Операционнаясистема: Microsoft Windows XP Prof, x64 Ed./Microsoft Windows Server Enterprise 2003 R2 Russian Academic/Microsoft Windows Vista Business Russian Upgrade Academic/ Microsoft Windows 7 Professional /Microsoft Windows Server Standard 2012 Russian Academic/ Microsoft Windows Server Standard 2012R2 Russian Academic OLP/ Microsoft Win SL 8.1 Russian Academic версия 8.1/Microsoft Win SL 8.1 Russian Academicт OLP версия 8.1/Microsoft ®WINHOME 10 RussTan AcadOmTc

Пакетофисныхприложений: Microsoft Win SL 8 Russian Academic /Microsoft Windows Professional 8 и 8.1/Microsoft Office Professional Plus 2007 Russian Academic/ Microsoft Office 2010 Standard/ Microsoft Office 2013 Russian Academic, стандарт

Системауправленияпроектами: Microsoft Project 2007 Russian Academic.

Векторныйграфическийредактор, редактордиаграммиблок-схемдля Windows: Microsoft Visio Standard 2007 Russian Academic.

Антивирусноепрограммноеобеспечение: Kaspersky Endpoint Security длябизнеса — Стандартный Russian Edition.

Система автоматизации учебного процесса: 1С: Университет ПРОФ Система дистанционного обучения: eLearningServer 4G.

*Свободно распространяемое программное обеспечение, в том числе отечественного производства:*

PDF24 Creator – Редактор цифровых документов стандарта PDF на компьютерах с операционной системой Windows

7-Zip — свободный файловый архиватор,

GoogleChrome - интернет-браузер,

Яндекс.Браузер - интернет-браузер (Российское ПО),

AIMP - аудио проигрыватель (Российское ПО).

Для повышения качества образования обеспечен доступ к журналам по направленности на иностранных языках.

Каждый обучающийся в университете обеспечен доступом локальным и удаленным к современным профессиональным базам данных и информационным справочным системам по средствам логина и пароля. Обучающиеся из числа инвалидов и лиц с ОВЗ обеспечены электронными образовательными ресурсами, адаптированными к ограничениям их здоровья. Обучающимся с проблемами зрения необходимо скачать специальное мобильное приложение на платформах iOS и Android, которое включает интегрированный синтезатор речи и уникальные сервисы.

Каждый обучающийся обеспечен индивидуальным неограниченным доступом к электронной информационно-образовательной среде из любой точки, в которой имеется доступ к сети «Интернет».

При использовании в образовательном процессе печатных изданий библиотечный фонд укомплектован печатными изданиями из расчёта 0,25 экземпляра каждого из изданий на одного обучающегося из числа лиц, одновременно осваивающих соответствующую дисциплину.

Фонд периодических изданий содержит в том числе, следующие издания по ОПОП: печатные периодические издания – электронные научные журналы на платформе НЭБ eLibraryhttps://elibrary.ru/org_profile.asp?id=4691; электронные научные журналы в коллекции ЭБ Grebennikovhttps://grebennikon.ru/ ; электронные научные журналы в коллекции ЭБС издательства «Лань» https://e.lanbook.com/journals/939 ; специализированные электронные периодические издания в ИСС «Техэксперт»https://cntd.ru/; архив научных журналов Неккомерческого партнерства «Национальный электронно-информационный консорциум (НП НЭИКОН) https://archive.neicon.ru/xmlui/.

Научная библиотека университета - это универсальное информационное подразделение, это эксперт информационных продуктов, осуществляющий подключение к электронным полнотекстовым ресурсам и наукометрическим сервисам и обеспечивающий доступ к ним пользователей; хранитель электронного образовательного и научного контента университета, обеспечивающий доступ к нему; инструмент научных исследований, выполняющий мониторинг публикационной активности сотрудников университета.

Научная библиотека университета сотрудничает со сторонними организациями по книгообмену и пополнению Электронной библиотеки университета.

### 6.2 Материально-техническое и учебно-методическое обеспечение ОПОП ВО

Специальные помещения университета 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 лаборатории, оснащенные лабораторным оборудованием, в зависимости от степени сложности. Помещения для самостоятельной работы обучающихся оснащены компьютерной техникой с возможностью подключения к

сети "Интернет" и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду организации.

Перечень материально-технического обеспечения размещен в приложении 6,а также на сайте университета https://www.orelsau.ru/sveden/education/eduOp/.

### 6.3 Кадровое обеспечение реализации ОПОП ВО

Реализация основной образовательной программы обеспечивается научно-педагогическими кадрами, имеющими базовое образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины, и систематически занимающимися научной и научно-методической деятельностью.

Квалификация педагогических работников отвечает квалификационным требованиям, указанным 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. N 1н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 23 марта 2011 г., регистрационный N 20237).

Не менее 70 процентов численности педагогических работников ФГБОУ ВО Орловский ГАУ, участвующих в реализации программы магистратуры, и лиц, привлекаемых к реализации программы магистратуры на условиях гражданско-правового договора (исходя из количества замещаемых ставок, приведенного к целочисленным значениям), ведут научную, учебно-методическую и (или) практическую деятельность, соответствующую профилю преподаваемой дисциплины (модуля).

Не менее 5 процентов численности педагогических работников ФГБОУ ВО Орловский ГАУ, участвующих в реализации программы магистратуры, и лица, привлекаемые к реализации программы магистратуры на условиях гражданско-правового договора (исходя из количества замещаемых ставок, приведенного к целочисленным значениям), являются руководителями и (или) работниками иных организаций, осуществляющими трудовую деятельность в профессиональной сфере, соответствующей профессиональной деятельности, к которой готовятся выпускники программы магистратуры (имеют стаж работы в данной профессиональной сфере не менее 3 лет).

Не менее 60 процентов численности педагогических работников ФГБОУ ВО Орловский ГАУ и лиц, привлекаемых к образовательной деятельности Организации на условиях гражданско-правового договора (исходя из количества замещаемых ставок, приведенного к целочисленным значениям), имеют ученую степень (в том числе ученую степень, полученную в иностранном государстве и признаваемую в Российской Федерации) и (или) ученое звание (в том числе ученое звание, полученное в иностранном государстве и признаваемое в Российской Федерации).

Преподаватели выпускающей кафедры по направлению подготовки 19.03.03 Продукты питания животного происхождения регулярно участвуют в межвузовских, региональных, международных и национальных конференциях, семинарах, симпозиумах, конгрессах, форумах; постоянно проходят курсы повышения квалификации, подтвержденные документально.

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

### 6.4 Финансовые условия реализации ОПОП ВО

Финансовое обеспечение реализации ОПОП осуществляется в объеме не ниже установленных Министерством образования и науки Российской Федерации базовых нормативных затрат на оказание государственной услуги в сфере образования для данного уровня образования и направления подготовки с учетом корректирующих коэффициентов, учитывающих специфику образовательных программ в соответствии с Методикой определения нормативных затрат на оказание государственных услуг по реализации имеющих государственную аккредитацию образовательных программ высшего образования по специальностям и направлениям подготовки, утвержденной приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 30 октября 2015 г. N 1272 (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 30 ноября 2015г., регистрационный N 39898).

### 6.5 Оценка качества образовательной деятельности и подготовки обучающихся по ОПОП ВО

Ответственность за обеспечение качества подготовки обучающихся при реализации программы магистратуры, получения обучающимися требуемых результатов освоения программы несет образовательная организация, гарантирующая качество подготовки, в том числе путем:

- рецензирования образовательных программ;
- разработки объективных процедур оценки уровня знаний и умений обучающихся, компетенций выпускников;
- обеспечения компетентности преподавательского состава;
- регулярного проведения самообследования с привлечением представителей работодателей;
- информирования общественности о результатах своей деятельности, планах, инновациях.

Уровень качества программы магистратуры и ее соответствие требованиям ФГОС ВО устанавливается в процессе проверок выполнения лицензионных требований, а также в процессе государственной аккредитации.

Уровень качества магистратуры и ее соответствие требованиям рынка труда и профессиональных стандартов может устанавливаться в процессе профессионально-общественной аккредитации программы.

Оценка качества освоения программ магистратурыобучающимися включает текущий контроль успеваемости, промежуточную аттестацию обучающихся и итоговую (государственную итоговую) аттестацию.

Конкретные формы и процедуры текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации, обучающихся по каждой дисциплине (модулю) и практике устанавливаются учебным планом, указываются в рабочей программе дисциплины (модуля) и доводятся до сведения обучающихся через их личные кабинеты (университетская электронная информационно-образовательная среда) в начале семестра.

Для осуществления процедур текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации, обучающихся в университете преподавателями разработаны фонды оценочных средств, позволяющие оценить достижение запланированных в образовательной программе результатов обучения и уровень сформированности всех компетенций, заявленных в ОПОП ВО. В целях приближения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся к задачам их будущей профессиональной деятельности, Орловский ГАУ привлекает к процедурам текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации работодателей из числа действующих руководителей и работников профильных организаций (имеющих стаж работы в данной профессиональной области не менее 3 лет), а также преподавателей смежных образовательных областей.

Обучающимся предоставлена возможность оценивания содержания, организации и качества образовательного процесса в целом и отдельных дисциплин (модулей) и практик. Для этого образовательная программа размещена на официальном сайте Орловского ГАУ в разделе «Образование», а также проводится анкетирование обучающихся.

Внешняя оценка качества реализации ОПОП ВО определяется в ходе следующих мероприятий:

– рецензирование образовательной программы руководителями и/или работниками организаций, деятельность которых связана с направленностью (профилем) реализуемой программы магистратуры и имеющих стаж работы в данной профессиональной области не менее 3 –х лет;

– оценивание профессиональной деятельности бакалавров работодателями в ходе прохождения практики;

– получение отзывов от работодателей во время участия обучающихся в региональных и межрегиональных конкурсах по различным видам профессионально-ориентированной деятельности.

Также в Орловский ГАУ разработана, задокументирована, внедрена и поддерживается в рабочем состоянии система менеджмента качества (СМК).

Организационно-методической основой модели СМК Орловский ГАУ служат требования национального стандарта ГОСТ Р ИСО 9001, базовые понятия и принципы которого в значительной степени гармонизированы с понятиями и принципами общего менеджмента в высшем образовании. Специфические требования в отношении гарантии качества образовательного процесса в модели учтены путем использования Стандартов и директив Европейской Ассоциации гарантии качества в высшем образовании (ENQA).

Интегрированная модель СМК Орловский ГАУ основана на процессном подходе и ориентирована на обеспечение гарантированного качества и совершенствование ключевых (рабочих) процессов (проектирование и разработка образовательных программ, реализация образовательных программ, управление персоналом, взаимодействие с заинтересованными сторонами) и процессов управления. Описание процессов представлено в документированных процедурах и в соответствующих разделах Руководства по качеству Орловский ГАУ.

Управление процессами на основе принципов менеджмента качества осуществляется на уровне университета в целом, институтов (факультетов) и кафедр, что закреплено в Положении о Совете по качеству Орловский ГАУ, Положении об Учебно-методическом управлении Орловский ГАУ, Положениях об институтах Орловский ГАУ, а также в должностных инструкциях директора института, заведующего отделением, заведующего кафедрой, преподавателя (пункты 2.2 соответствующих инструкций).

Организационная структура СМК Орловский ГАУ подчинена задачам процессного управления и включает в себя Совет по качеству, Учебно-методическое управление, Университетский центр качества, группу уполномоченных по качеству в подразделениях (институтах, факультетах, кафедрах) Университета.

В Орловский ГАУ определены и оформлены в виде Политики в области качества приоритеты в области качества, ведется планирование ключевых направлений деятельности.

Определение стратегических приоритетов и целей развития университета базируется на Политике в области качества Орловский ГАУ, нормативных документах по высшему образованию в России, а также на анализе тенденций развития высшего образования в Европе и в мире.

Процедуры гарантии качества образования и постоянное улучшение процессов осуществляется на основе систематической проверки качества (внутренних аудитах) образовательных и научно-консультационных услуг, анализа функционирования СМК и взаимодействия с потребителями и другими заинтересованными сторонами. Проведение внутренних аудитов через запланированные интервалы времени позволяет получать объективные свидетельства того, что СМК Орловский ГАУ соответствует запланированным мero-

приятиям, внедрена результативно и поддерживается в рабочем состоянии, а ОПОП регулярно проверяются и являются релевантными/адекватными и востребованными.

Для выполнения своей общественной миссии Орловский ГАУ публично, в сети Интернет, предоставляет и регулярно публикует объективную информацию (количественную и качественную) о реализуемых в университете образовательных программах, а также результатах деятельности в виде ежегодного отчета ректора Орловский ГАУ.

В осуществлении своей общественной роли Университет несет ответственность за предоставление информации о реализуемых образовательных программах, ожидаемых результатах этих программ, квалификациях, которые он присваивает, используемых обучающих и оценочных процедурах и об образовательных возможностях, доступных студентам. Публикуемая информация также содержит описание достижений выпускников и характеристику достижений обучающихся.

## 7 ХАРАКТЕРИСТИКА СОЦИОКУЛЬТУРНОЙ СРЕДЫ УНИВЕРСИТЕТА, ОБЕСПЕЧИВАЮЩЕЙ РАЗВИТИЕ УНИВЕРСАЛЬНЫХ КОМПЕТЕНЦИЙ ОБУЧАЮЩИХСЯ

Воспитательная работа и социальная политика являются приоритетными направлениями в деятельности ФГБОУ ВО «Орловский государственный аграрный университет имени Н.В. Парахина».

В ФГБОУ ВО Орловский ГАУ воспитательная деятельность осуществляется в соответствии с СМК-ДП-7.5.1(2.5)09 «Положение о самостоятельной работе студентов» и СМК-ДП-2.6.07«Положение о порядке посещения обучающимися по своему выбору мероприятий, которые проводятся в университете, не предусмотренные учебным планом» и рассматривается как важная и неотъемлемая часть непрерывного многоуровневого образовательного процесса.

Основными структурными подразделениями, участвующими в воспитательной работе в ФГБОУ ВО Орловский ГАУ являются:

- ректорат;
- студенческий Совет университета;
- деканаты факультетов (институтов);
- студенческий Совет факультета (института);
- Молодежный центр;
- Кафедры;
- научная библиотека университета;
- первичная профсоюзная организация студентов
- кафедра «Физвоспитание».

Целью воспитательной работы в ФГБОУ ВО Орловский ГАУ с обучаемыми является всестороннее развитие личности, обладающей социальной активностью и качествами гражданина Российской Федерации.

Основными принципами воспитательной работы в ФГБОУ ВО Орловский ГАУ являются комплексность подхода, плановость и систематичность, научность и преемственность, конкретность и дифференциальность, единство обучения и воспитания, гуманизм и коллективизм, демократизм, заинтересованность и активность студентов.

Основными задачами воспитательной работы в ФГБОУ ВО Орловский ГАУ являются:

- формирование у студентов нравственных, духовных и культурных ценностей и потребностей, этических норм и общепринятых правил поведения в обществе;
- создание условий для творческой самореализации личности и для проведения досуга студентов во внеучебное время;
- создание полноценной социально-педагогической воспитывающей среды.

В рамках процесса воспитательной работы с обучаемыми в ФГБОУ ВО Орловский ГАУ осуществляются следующие виды деятельности:

- планирование воспитательной и внеучебной деятельности;

- реализация воспитательной и внеучебной деятельности по направлениям:

а) культурно-массовая и творческая деятельность;

б) физическое воспитание;

в) оздоровление студентов;

г) информационная работа;

д) общественная деятельность;

е) формирование у студентов нравственных, духовных и культурных ценностей, профилактики правонарушений, укрепления учебной дисциплины;

- управление воспитательной и внеучебной деятельностью;

- анкетирование студентов.

Воспитательная и внеучебная работа в ФГБОУ ВО Орловский ГАУ реализуется на трех уровнях управления:

- на уровне Университета;

- на уровне факультета;

- на уровне кафедры.

На уровне Университета координацию воспитательной и внеучебной работы осуществляет проректор по воспитательной работе.

Проректор по воспитательной работе:

- осуществляет методическое обеспечение процесса воспитательной и внеучебной работы в Университете;

- осуществляет текущий контроль за выполнением Планов воспитательной и внеучебной работы факультетов и Плана работы Молодежного центра Университета;

- корректирует содержание тех или иных университетских мероприятий, форм и методов воспитательной и внеучебной работы;

- координирует участие самодеятельных и общественных организаций ФГБОУ ВО Орловский ГАУ в процессе воспитательной и внеучебной работы;

- участвует в подготовке проектов приказов, распоряжений ректора Университета, проектов постановлений Ученого совета Университета;

- координирует воспитательную и внеучебную работу научной библиотеки ФГБОУВО Орловский ГАУ, МЦ, музея ФГБОУ ВО Орел ГАУ;

- координирует осуществление культурно-просветительских программ.

На уровне Университета воспитательную и внеучебную работу с обучаемыми осуществляет Молодежный центр ФГБОУ ВО Орел ГАУ. МЦ функционирует согласно Положению о Молодежном центре, в котором отражаются основные направления воспитательной и внеучебной работы МЦ с обучаемыми. МЦ принимает заявления от детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей, о зачислении на полное государственное обеспечение, а так же организует санаторно-курортные и культурно-массовые поездки студентов и аспирантов. В начале учебного года МЦ составляет План работы Молодежного центра, в котором указываются конкретные мероприятия по воспитательной и внеучебной работе с обучаемыми. План работы Молодежного центра утверждается проректором по международным связям и воспитательной работе, а в конце учебного года руководитель МЦ отчитывается за выполнение Плана работы Молодежного центра перед проректором по международным связям и воспитательной работе.

Для координации работы в отдельных направлениях воспитательной и внеучебной работы ФГБОУ ВО Орловский ГАУ создан Студенческий совет Университета, в рамках которого функционируют пять комитетов:

- Комиссия общественного питания;

- Информационный комитет;

- Комитет досуга;

- Комитет учебного процесса;

- Совет общежития.

На уровне факультета общее руководство воспитательной и внеучебной работой осуществляет декан факультета. Для координации и организации воспитательной и внеучебной работы на факультете (институте) назначается заместитель декана (директора) по воспитательной работе. Работа заместителей деканов по воспитательной работе осуществляется на основе Планов воспитательной и внеучебной работы факультета, которые рассматриваются на ученых советах факультетов (института).

Заместитель декана (директора) по воспитательной работе:

организует выплату социальной стипендии малоимущим студентам и аспирантам;

осуществляет сбор заявлений и распределение студентов и аспирантов на заселениев общежитие;

ведет свою работу в тесном взаимодействии с заведующими кафедрами, кураторами, Советом старост;

готовит проект Плана воспитательной и внеучебной работы факультета (института);

организует участие факультета (института) в общеуниверситетских мероприятиях воспитательного характера;

разрабатывает предложения и рекомендации (по мере необходимости) по способам совершенствования процесса воспитательной и внеучебной работы с обучаемыми и ее финансовому обеспечению;

подготавливает предложения по поощрению студентов за активное участие в общественной жизни кафедр факультета.

На уровне кафедры для координации и организации воспитательной и внеучебной работы ответственным является заведующий кафедры. Для организации воспитательной и внеучебной работы с группой обучающихся на основании распоряжения декана факультета (директора института) по представлению заведующего выпускающей кафедрой закрепляются функции куратора группы, который также участвует в процессе воспитательной и внеучебной работы с обучаемыми.

В процессе воспитательной и внеучебной работы с обучающимися участвуют так же и другие СП ФГБОУ ВО Орловский ГАУ:

Первичная профсоюзная организация студентов осуществляет свою работу на основании Устава федерации профсоюзов Орловской области. Первичная профсоюзная организация студентов организует выплату материальную помощи и профсоюзной стипендии студентам и аспирантам (согласно Постановление Орловского обкома профсоюзов работников агропромышленного комплекса № 19-13 от 21-09-2007 «О положении о стипендиях профсоюза работников агропромышленного комплекса орловской области»), а также работу школы профсоюзного актива.

Кафедра «Физвоспитание» осуществляет свою деятельность и участвует в реализации процесса воспитательной и внеучебной работы с обучаемыми в соответствии с Положением о кафедре «Физвоспитание». Научная библиотека ФГБОУ ВО Орловский ГАУ осуществляет воспитательную и внеучебную работу с обучаемыми на плановой основе, в тесном сотрудничестве с факультетами.

Научная библиотека ФГБОУ ВО Орловский ГАУ реализует воспитание информационной культуры: привитие навыков пользования книгой, другими средствами обучения, научной библиотекой; подготовку читателей для работы со справочным аппаратом, в том числе в автоматизированном режиме. Работники научной библиотеки совместно с преподавателями кафедр участвуют в реализации культурно- просветительских программ, оказывают помощь МЦ в организации культурно- воспитательных мероприятий (в соответствии с СМК-ПСП-25.01-16 «Положение о Научной библиотеке»). Музей ФГБОУ ВО Орловский ГАУ.

## 8 ОСОБЕННОСТИ ОРГАНИЗАЦИИ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ДЛЯ ЛИЦ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ

Деятельность по обучению инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья (ОВЗ) в ФГБОУ ВО Орловский ГАУ регламентируется следующими нормативными документами:

1. Федеральный закон «Об образовании в Российской Федерации» № 273 ФЗ от 29.12.2012г.

2. Методические рекомендации Министерства образования и науки РФ по организации образовательного процесса для обучения инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья в образовательных организациях высшего образования, в том числе оснащенности образовательного процесса № АК-44/05вн от 8 апреля 2014 г.

3.Требования к организации образовательной деятельности для лиц с ограниченными возможностями здоровья в профессиональных образовательных организациях, в том числе к средствам обучения и воспитания № 06-2412вн от 26.12.2013 г.

4. Письмо заместителя Министра образования и науки Российской Федерации «Об обеспечении условий доступности для инвалидов объектов и услуг в сфере образования»

5. Приказ Минобрнауки России № 1309 от 09.11.2015.

6. Приказ Минобрнауки России №_1399 от 02.12.2015.

7. Требования к организации образовательного процесса для обучения инвалидов и лиц с ОВЗ, утвержденные Директором департамента государственной политики в сфере подготовки рабочих кадров и ДПО Минобрнауки России.

4. Положение о стипендиальном обеспечении и других формах материальной поддержки студентов очной формы обучения, аспирантов и докторантов.

5. Положение об организации получения профессионального образования обучающимися инвалидами и обучающимися с ограниченными возможностями здоровья

6. Материально-техническое обеспечение и оснащение образовательного процесса.

7. План мероприятий (дорожная карта) по развитию инклюзивного образования в ФГБОУ ВО Орловский ГАУ.

В соответствии с Конвенцией ООН «О правах инвалидов», Федеральными законами «Об образовании в Российской Федерации» и «О социальной защите инвалидов в Российской Федерации» в Орловском ГАУ проводится ряд мероприятий в целях обеспечения доступности обучения для инвалидов:

- определены должностные лица, ответственные за оказание ситуационной помощи инвалидам и разработаны правила взаимодействия и оказания данной помощи инвалидам и другим маломобильным группам населения;
- обеспечено освещение в учебных помещениях для занятий и вступительных испытаний этих групп населения не менее 300 люкс;
- созданы условия для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья в комбинате студенческого питания;
- обеспечены условия проживания лиц с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов в общежитии;
- установлены кнопки вызова персонала объекта для оказания помощи инвалидам;
- имеются пандусы;
- установлены пиктограммы «Доступность всех категорий, кнопка вызова», «Санузел», «Лестница», Направление движения», «Эвакуационный выход» и др.

Прилегающая территория Орловского ГАУ адаптирована для лиц с ограниченными возможностями здоровья: доступны входные пути в учебных корпусах, проводится работа по созданию безбарьерной среды в зданиях университета, и адаптируются пути перемещения внутри университета.

На парковках выделены места для инвалидов обозначенные знаками и разметкой. На территории и в учебных корпусах университета установлены тактильные информационные таблички для лиц с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов.

Психологом, педагогами, социальными и медицинскими работниками проводится медико–психолого–педагогическое сопровождение на всех этапах обучения. Особенности проведения вступительных испытаний для лиц с ограниченными возможностями здоровья ежегодно находят отражение в Правилах приема на обучение. Университет при реализации образовательных программ создает условия для охраны здоровья обучающихся, в том числе инвалидов и лиц с ограниченными возможностями, обеспечивает:

- текущий контроль за состоянием здоровья обучающихся;
- проведение санитарно-гигиенических, профилактических и оздоровительных мероприятий, обучение и воспитание в сфере охраны здоровья граждан Российской Федерации;
- соблюдение государственных санитарно-эпидемиологических правил и нормативов;
- расследование и учет несчастных случаев собучающимися во время пребывания в университете осуществляется в порядке, установленном законодательством Российской Федерации.

Рабочие программы дисциплин (модулей) адаптируются для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья с учетом их индивидуальных особенностей. К ним добавляются рабочие программы специализированных адаптационных дисциплин (модулей), программы по физической культуре, которые составляются в том же формате, что и все рабочие программы дисциплин (модулей).

Для осуществления процедур промежуточной аттестации обучающихся университет создает оценочные материалы, адаптированные для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья и позволяющие оценить достижение ими запланированных в ОПОП ВО результатов обучения и уровень сформированности всех компетенций, заявленных в образовательной программе.

## ТЕРМИНЫ, ОПРЕДЕЛЕНИЯ И СОКРАЩЕНИЯ

***Вид профессиональной деятельности*** – методы, способы, приемы, характер воздействия на объект профессиональной деятельности с целью его изменения, преобразования;

***Зачетная единица*** – мера трудоемкости образовательной программы;

***Компетенция*** – способность применять знания, умения и личностные качества для успешной деятельности в определенной области;

***Модуль*** – совокупность частей учебной дисциплины (курса) или учебных дисциплин (курсов), имеющая определенную логическую завершенность по отношению к установленным целям и результатам воспитания, обучения;

***Направление подготовки*** – совокупность образовательных программ различного уровня в одной профессиональной области;

***Объект профессиональной деятельности*** – системы, предметы, явления, процессы, на которые направлено воздействие;

***Область профессиональной деятельности*** – совокупность объектов профессиональной деятельности в их научном, социальном, экономическом, производственном проявлении;

***Основная профессиональная образовательная программа*** – 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, иных компонентов, а также оценочных и методических материалов и других материалов, обеспечивающих воспитание и качество подготовки обучающихся,

***Виды деятельности*** – направленность основной образовательной программы на конкретный вид и (или) объект профессиональной деятельности;

***Результаты обучения*** – усвоенные знания, умения, навыки и освоенные компетенции;

***Учебный цикл*** – совокупность дисциплин (модулей) основной образовательной программы, обеспечивающих усвоение знаний, умений и формирование компетенций в соответствующей сфере научной и (или) профессиональной деятельности.

**Используются следующие сокращения:**

**ВО** – высшее образование;

**ОП ВО**–образовательная программа высшего образования;

**ОК** – общекультурные компетенции;

**ПК** – профессиональные компетенции;

**УЦ ОПОП** – учебный цикл основной профессиональной образовательной программы;

**ФГОС ВО** – федеральный государственный образовательный стандарт высшего образования.

Приложение

# МАТРИЦА

## поэтапного формирования компетенций обучающихся по направлению подготовки19.04.03 – Продукты питания животного происхождения

| Дисциплины по блокам / Блок 1 Дисциплины, модули | Универсальные компетенции (УК) и их индикаторы | | | | | | | | | | | | | | | | | | Общепрофессиональные компетенции (ОПК) и их индикаторы | | | | | | | | | | | | | | | | Профессиональные компетенции (ПК) и их индикаторы | | | | | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Обязательная часть | 1 | | | 2 | | | 3 | | | 4 | | | 5 | | | 6 | | | 1 | | 2 | | | 3 | | 4 | | 5 | | | 6 | | 1 | | | 2 | | | 3 | | | 4 | | |
| | 1.1 | 1.2 | 1.3 | 2.1 | 2.2 | 2.3 | 3.1 | 3.2 | 3.3 | 4.1 | 4.2 | 4.3 | 5.1 | 5.2 | 5.3 | 6.1 | 6.2 | 6.3 | 1.1 | 1.2 | 2.1 | 2.2 | 2.3 | 3.1 | 3.2 | 4.1 | 4.2 | 5.1 | 5.2 | 5.3 | 6.1 | 6.2 | 1.1 | 1.2 | 1.3 | 2.1 | 2.2 | 2.3 | 3.1 | 3.2 | 3.3 | 4.1 | 4.2 | 4.3 |
| Общеобразовательные дисциплины | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Методология и методика научного исследования | + | + | + | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | + | + | + | | | | | | | | | | | | + | | |
| Иностранный язык в сфере профессиональных коммуникаций | | | | | | | | | | + | + | + | + | + | + | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Управление проектами | | | | + | + | + | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Организация и управление коллективом | | | | | | | + | + | + | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Организация образовательной деятельности и методика преподавания специальных дисциплин | + | + | + | | | | | | | + | + | + | | | | + | + | + | | | | | | | | | | | | + | + | | | | | | | | | | | | | |
| Управление качеством и система НАССП пищевой продукции | | | | | | | | | | | | | | | | | | | + | + | | | | + | + | | | | | | | | | | | | | | | + | + | | | |
| Проектирование и маркетинг продуктов питания | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | + | + | | | | | | + | + | + | | + | | | | | | | |
| Научно-технологические процессы формирования качественных показателей продуктов питания | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | + | + | + | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Часть, формируемые участниками образовательной организации | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Фальсификация продуктов питания животного происхождения | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | + | | | |
| Техника и методология исследования свойств сырья и готовой продукции | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | + | + | + |

| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Способы создания функциональных продуктов питания | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | + | + | + | + | + | + | | | | | | |
| Разработка научно-технической документации в пищевой промышленности | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | + | | | | | | |
| Научно-технологические основы хранения сырья и пищевых продуктов | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | + | + | | + | + | | | | |
| Прижизненное формирование свойств сырья животного происхождения | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | + | | | | | + | + | + | | | |

| **Дисциплины по блокам** / **Блок 1 Дисциплины, модули** | **Универсальные компетенции (УК) и их индикаторы** | | | | | | | | | | | | | | | | | | **Общепрофессиональные компетенции (ОПК) и их индикаторы** | | | | | | | | | | | | | | **Профессиональные компетенции (ПК) и их индикаторы** | | | | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| **Дисциплины по выбору** | **1** | | | **2** | | | **3** | | | **4** | | | **5** | | | **6** | | | **1** | | **2** | | | **3** | | **4** | | **5** | | | **6** | | **1** | | | **2** | | | **3** | | | **4** | | |
| | **1.1** | **1.2** | **1.3** | **2.1** | **2.2** | **2.3** | **3.1** | **3.2** | **3.3** | **4.1** | **4.2** | **4.3** | **5.1** | **5.2** | **5.3** | **6.1** | **6.2** | **6.3** | **1.1** | **1.2** | **2.1** | **2.2** | **2.3** | **3.1** | **3.2** | **4.1** | **4.2** | **5.1** | **5.2** | **5.3** | **6.1** | **6.2** | **1.1** | **1.2** | **1.3** | **2.1** | **2.2** | **2.3** | **3.1** | **3.2** | **3.3** | **4.1** | **4.2** | **4.3** |
| Дисциплины (модули) по выбору 1 (ДВ.1) | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Основы инженерного творчества и патентоведения | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | + | | + | | | | | | |
| Современные методы научно-технического поиска | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | + | | + | | | | | | |
| Дисциплины (модули) по выбору 2 (ДВ.2) | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Технологии ферментированных пищевых продуктов | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | + | + | + | + | | | | | | | |
| Технология продуктов лечебно-профилактического питания | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | + | + | + | + | | | | | | | |

| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Дисциплины (модули) по выбору 3 (ДВ.3) | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Материальные ресурсы в пищевой промышленности | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | + | | | | | | | | | |
| Инновационные и ресурсосберегающие технологии продуктов питания | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | + | | | | | | | | | |
| Дисциплины (модули) по выбору 4 (ДВ.3) | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Пищевые и биологически активные добавки | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | + | + | | + | | | | | | | | |
| Нетрадиционные виды сырья в производстве продуктов животного происхождения | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | + | + | | + | | | | | | | | |
| **Блок 2 Практики** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| **Обязательная часть** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Учебная практика | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Технологическая практика | | | | | | | | | | | | | | | | | | | + | + | | | + | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Производственная практика | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Педагогическая практика | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | + | + | | | | | | | | | | | | |
| Технологическая практика | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | + | + | + | + | + | + | | | | | | | | | | | | | + | + | + | | | |
| Научно-исследовательская работа | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | + | + | + | | | + | + | + | + | + | | | + | + | + | + | + | + | | | | + | + | + |
| **Часть, формируемая участниками образовательных отношений** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Преддипломная практика | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | + | + | + | | | | | | | | | |
| **Блок 3 Государственная итоговая аттестация** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |

| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + |
| **ФТД Факультативы** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Синбиотики в продуктах животного происхождения | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | + | | + | | | | | | | | |
| Технологии переработки гидробионтов | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | + | + | + | + | + | + | | | | | | |

**Лист регистрации изменений**

| Номер изменения | Текст изменения | Приказ, протокол заседания Ученого совета Университета | |
|---|---|---|---|
| | | № | Дата |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |