Министерство сельского хозяйства Российской Федерации
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования
«Самарский государственный аграрный университет»

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

Сертификат: 00EED49E686F52A47CCBB285994C6650C3
Владелец: Герасименко Вадим Владимирович
Действителен: с 01.12.2025 до 24.02.2027

УТВЕРЖДАЮ
Врио ректора
В.В. Герасименко
«21» 12 2026 г.

ОСНОВНАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ

Направление подготовки
19.04.03 Продукты питания животного происхождения

Профиль

Технология продуктов питания животного происхождения

Квалификация
магистр

Форма обучения
Очная, заочная

Кинель 2026

СОДЕРЖАНИЕ

1 Общие положения ……..... 3
1.1 Общая характеристика основной профессиональной образовательной программы высшего образования……. 3
1.2 Нормативные документы для разработки основной профессиональной образовательной программы высшего образования……. 3
1.3 Требования к абитуриенту…… 3
2 Характеристика профессиональной деятельности выпускника…… 4
2.1 Область профессиональной деятельности и сфера (сферы) профессиональной деятельности выпускника…… 4
2.2 Тип (типы) задач и задачи профессиональной деятельности выпускника….. 4
2.3 Объекты профессиональной деятельности выпускника…….. 5
2.4 Обобщенные трудовые функции и трудовые функции выпускников в соответствии с профессиональными стандартами (при наличии профессиональных стандартов)…… 6
3 Планируемые результаты освоения основной профессиональной образовательной программы высшего образования…… 8
4 Документы, регламентирующие содержание и организацию образовательного процесса при реализации основной профессиональной образовательной программы высшего образования……. 13
4.1 Матрица компетенций…….. 13
4.2 Календарный учебный график……. 13
4.3 Учебный план……. 13
4.4 Рабочие программы дисциплин (модулей)……. 13
4.5 Программы практик……... 13
4.6. Программа итоговой (государственной итоговой) аттестации…… 13
4.7. Оценочные материалы: …….. 14
4.7.1 Оценочные материалы для проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации…… 14
4.7.2 Оценочные материалы для итоговой (государственной итоговой) аттестация выпускников…… 14
5 Ресурсное обеспечение основной профессиональной образовательной программы высшего образования. ……... 14
5.1 Кадровое обеспечение…….. 14
5.2 Материально-техническое обеспечение……. 15
5.3 Методические материалы и информационное обеспечение……. 15
6 Результаты оценки качества образовательной деятельности по образовательной программе…….. 17
Лист согласований…… 18
Приложения…….. 19

1 Общие положения

1.1 Общая характеристика основной профессиональной образовательной программы высшего образования.

Основная профессиональная образовательная программа высшего образования по направлению подготовки 19.04.03 Продукты питания животного происхождения (профиль: Технология продуктов питания животного происхождения) имеет своей целью:

- удовлетворение потребностей общества и государства в фундаментально образованных и гармонично развитых специалистах, владеющих современными технологиями в области профессиональной деятельности;
- удовлетворение потребности личности в овладении компетенциями в соответствии с требованиями ФГОС ВО по данному направлению, позволяющими ей быть востребованной на рынке труда и в обществе, способной к социальной и профессиональной мобильности.
- укрепление гражданственности, самостоятельности, инициативности, культуры мышления, развитие творческих способностей, ответственности, коммуникативности, толерантности, настойчивости в достижении поставленной цели, социальная адаптация на рынке труда.

Срок освоения основной профессиональной образовательной программы высшего образования определяется стандартом ФГОС ВО.

Трудоемкость освоения данной основной профессиональной образовательной программа высшего образования за весь период обучения в соответствии с ФГОС ВО по данному направлению составляет 120 зачетных единиц.

1.2. Нормативные документы для разработки основной профессиональной образовательной программы высшего образования.

Нормативную базу разработки основной профессиональной образовательной программа высшего образования магистратуры составляют:

- Федеральный закон Российской Федерации «Об образовании в Российской Федерации» (от 29 декабря 2012 года № 273) и прочие нормативно-правовые акты Министерства образования и науки РФ;
- Приказ Минобрнауки России от 06.04.2021 N 245 "Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам высшего образования - программам бакалавриата, программам специалитета, программам магистратуры" (Зарегистрировано в Минюсте России 13.08.2021 N 64644)
- Федеральный государственный образовательный стандарт высшего образования – магистратура по направлению подготовки 19.04.03 «Продукты питания животного происхождения», утвержденный приказом Министерства науки и высшего образования Российской Федерации от «11» августа 2020 г., № 937;
- Профессиональный стандарт «Специалист по технологии продуктов питания животного происхождения» (регистрационный номер 56040), утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от «30» августа 2019 г., №602н.
- Профессиональный стандарт «Специалист по качеству» (регистрационный номер 63608), утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от «22» апреля 2021 г., №276н.
- Нормативно-методические документы Министерства образования и науки РФ;
- Устав университета;
- Положение об ОПОП ВО университета.

1.3. Требования к абитуриенту.

К освоению программ магистратуры допускаются лица, имеющие высшее образование любого уровня.

2. Характеристика профессиональной деятельности выпускника.

2.1. Область профессиональной деятельности и сфера (сферы) профессиональной деятельности выпускника.

Область профессиональной деятельности выпускников, освоивших программу магистратуры, включает исследования и разработки, направленные на решение комплексных задач по организации и производству высококачественных продуктов питания.

В соответствии с ФГОС ВО по данному направлению подготовки областью профессиональной деятельности обучающегося по профилю «Технология продуктов питания животного происхождения» является:

01 Образование и наука (в сфере научных исследований технологий продуктов животного происхождения различного назначения);

22 Пищевая промышленность, включая производство напитков и табака (в сфере производства продукции из мясного и молочного сырья);

40 Сквозные виды профессиональной деятельности в промышленности (в сферах: обеспечение экологической безопасности производства продуктов питания различного назначения; обеспечения качества и безопасности продуктов питания животного происхождения).

2.2. Тип (типы) задач и задачи профессиональной деятельности выпускника

Выпускник по направлению подготовки 19.04.03 Продукты питания животного происхождения «профиль: Технология продуктов питания животного происхождения» должен быть подготовлен к решению следующих профессиональных задач в соответствии с научной направленностью программы магистратуры и типами профессиональной деятельности:

Типы задач профессиональной деятельности выпускников:

- научно-исследовательский;
- производственно-технологический;
- организационно-управленческий.

Задачи профессиональной деятельности выпускников:

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

научно-исследовательский тип:

- сбор, обработка, анализ и систематизация научно-технической информации, отечественного и зарубежного опыта в области производства продуктов питания из растительного сырья, в том числе информационный поиск по инновационным технологиям (элементам технологии);
- разработка методик проведения экспериментов, освоение новых методов исследования;
- организация проведения экспериментов (опытов) по оценке эффективности инновационных технологий (элементов технологии);
- обработка результатов, полученных в опытах с использованием методов математической статистики, анализ результатов экспериментов;
- подготовка заключения о целесообразности внедрения в производство исследованных приемов, новых видов продуктов питания на основе анализа опытных данных;
- создание моделей продуктов питания животного происхождения, в том числе новых продуктов питания функциональной направленности;

- подготовка научно-технических отчетов, обзоров и научных публикаций по результатам выполненных исследований;

- проведение консультаций по инновационным технологиям продуктов питания животного происхождения;

производственно-технологический тип:

- разработка и реализация экологически безопасных приемов и технологий производства высококачественной пищевой продукции с учетом свойств применяемого сырья, обоснование выбора технологии производства продуктов питания с учетом сырьевой обеспеченности перерабатывающего предприятия;

- определение объемов производства отдельных видов пищевой продукции исходя из потребностей рынка;

- обоснование специализации и видов пищевой продукции животного происхождения для перерабатывающего предприятия;

- разработка системы мероприятий по управлению качеством и безопасностью продуктов питания животного происхождения;

- определение направлений совершенствования и повышения эффективности технологий производства продуктов питания животного происхождения на основе научных достижений, передового опыта отечественных и зарубежных производителей;

- определение потребности в сырьевых, материально-технических, финансовых и трудовых ресурсах для обеспечения запланированного объема производства продуктов питания в условиях перерабатывающего предприятия.

организационно-управленческий тип:

- разработка оперативных планов, графиков производства продуктов питания, составление смет и заявок на расходные материалы и оборудование;

- организация производства пищевой продукции, принятие управленческих решений в условиях перерабатывающего предприятия;

- организация хранения сырья и производства продуктов питания и принятие оптимальных технологических решений;

- определение экономической эффективности производства и хранения продуктов питания животного происхождения.

2.3. Объекты профессиональной деятельности выпускника

Объектами профессиональной деятельности выпускника по направлению подготовки 19.04.03 Продукты питания животного происхождения «профиль: Технология продуктов питания животного происхождения» являются:

- современные технологии пищевых продуктов;

- разработка новых технологических решений и новых видов продуктов питания животного происхождения;

- продовольственное сырье растительного и животного происхождения, пищевые макро и микроингредиенты (микронутриенты и физиологические функциональные ингредиенты), технологические добавки и улучшители, выполняющие технологические функции, для придания пищевым продуктам определенных свойств и сохранения их качества;

- нормативная и техническая документация;

- современные методы управления технологическими процессами;

- технологическое оборудование пищевых предприятий;

- методы и средства контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции;

- система производственного контроля и система управления качеством.

2.4. Обобщенные трудовые функции и трудовые функции выпускников в соответствии с профессиональными стандартами.

В соответствии с профессиональным стандартом «Специалист по технологии продуктов питания животного происхождения», утвержденном приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 30 августа 2019 г. № 602н, выпускник должен овладеть следующими трудовыми функциями:

Таблица 1

Наименование профессионального стандарта: «Специалист по технологии продуктов питания животного происхождения»		
Обобщенные трудовые функции (с кодом)	Трудовые функции (с кодом)	Характеристика трудовых функций
E. Стратегическое управление развитием производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях	E/01.7 Разработка новых технологий производства новых продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях	Трудовые действия - проведение научно-исследовательских работ и маркетинговых исследований в области прогрессивных технологий производства и перспективных продуктов питания животного происхождения; - создание математических моделей, позволяющих исследовать и оптимизировать параметры технологического процесса производства и улучшать качество продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях; - разработка новых технологических решений, технологий, видов оборудования, средств автоматизации и механизации производства и новых видов продуктов питания животного происхождения с заданным составом и свойствами в целях обеспечения конкурентоспособности производства в соответствии со стратегическим планом развития производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях; - подбор существующего технологического оборудования для совершенствования существующих производств и реализации новых технологических решений в целях оптимизации технологического процесса производства продуктов животного происхождения на автоматизированных технологических линиях. Необходимые умения - использовать практические навыки в организации и управлении научно-исследовательскими и производственно-технологическими работами, в том числе при проведении экспериментов в области прогрессивных технологий производства и перспективных продуктов питания животного происхождения; - применять методы математического моделирования и оптимизации технологических процессов производства продуктов питания животного происхождения на базе стандартных пакетов прикладных программ; - разрабатывать новые технологическое решения, технологии, виды оборудования, средства автоматизации и механизации производства и новые виды продуктов питания животного происхождения;

		- осуществлять технологические компоновки и подбор оборудования для технологических линий и участков производства продуктов питания животного происхождения. Необходимые знания - показатели эффективности технологических процессов производства продуктов питания животного происхождения; - методы математического моделирования технологических процессов производства продуктов питания животного происхождения на базе стандартных пакетов прикладных программ; - принципы стратегического планирования развития производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях; - назначения, принципы действия и устройство оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях по производству продуктов питания животного происхождения.

В соответствии с профессиональным стандартом «Специалист по качеству», утвержденном приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 22 апреля 2021 г. № 276н, выпускник должен обладать следующими трудовыми функциями:

Таблица 2

Наименование профессионального стандарта: «Специалист по качеству продукции»		
Обобщенные трудовые функции (с кодом)	Трудовые функции (с кодом)	Характеристика трудовых функций
C Управление качеством продукции (работ, услуг) в организации	C/03.7. Контроль выпуска продукции (работ, услуг), соответствующих требованиям технических регламентов, стандартов (технических условий), утвержденным образцам (эталонам) и технической документацией, условиям поставок и договоров	**Трудовые действия:** Исследование причин возникновения дефектов и нарушений технологии производства продукции (работ, услуг) с целью выявления неконтролируемых параметров качества продукции (работ, услуг). Контроль за устранением причин возникновения дефектов продукции (процессов), выявляемых при эксплуатации (производстве) продукции (работ, услуг). **Необходимые умения:** Применять современные методологии совершенствования производственных процессов Применять методологию анализа рисков и возможностей для реализации политики в области качества Разрабатывать планы подготовки организации к процедуре подтверждения соответствия (сертификации) системы менеджмента (управления) качества **Необходимые знания:** Основные понятия в сфере управления качеством (менеджмента качества) продукции (работ,

		услуг) Национальные, межгосударственные, международные стандарты и нормативные правовые акты по управлению качеством (менеджменту качества) продукции (работ, услуг) Методы и методики проведения проверок качества готовой продукции (работ, услуг), сырья, материалов, полуфабрикатов, комплектующих изделий, качества и состояния технологического оборудования и инструмента, условий производства, хранения и транспортировки продукции. Методы квалиметрического анализа продукции (работ, услуг).

3. Планируемые результаты освоения профессиональной образовательной программы высшего образования

Результаты освоения основной профессиональной образовательной программы высшего образования определяются приобретаемыми выпускником компетенциями, т.е. его способностью и готовностью применять знания, умения и личные качества в соответствии с задачами профессиональной деятельности.

В результате освоения ОПОП у выпускника должны быть сформированы следующие компетенции:

Таблица 3

Универсальные компетенции

Наименование категории (группы) универсальных компетенций	Код и наименование универсальной компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции
Системное и критическое мышление	УК-1. Способен осуществлять критический анализ проблемных ситуаций на основе системного подхода, вырабатывать стратегию действий	ИД-1 $_{УК-1}$. - Анализирует проблемную ситуацию как систему, выявляя ее составляющие и связи между ними. ИД-2 $_{УК-1}$. - Осуществляет поиск вариантов решения поставленной проблемной ситуации на основе доступных источников информации. ИД-3 $_{УК-1}$. - Определяет в рамках выбранного алгоритма вопросы (задачи), подлежащие дальнейшей разработке. Предлагает способы их решения. ИД-4 $_{УК-1}$. - Разрабатывает стратегию достижения поставленной цели как последовательность шагов, предвидя результат каждого из них и оценивая их влияние на внешнее окружение планируемой деятельности и на взаимоотношения участников этой деятельности

Разработка и реализация проектов	УК-2. Способен управлять проектом на всех этапах его жизненного цикла	ИД-1 $_{УК-2}$. - Разрабатывает концепцию проекта в рамках обозначенной проблемы, формулируя цель, задачи, актуальность, значимость (научную, практическую, методическую и иную в зависимости от типа проекта), ожидаемые результаты и возможные сферы их применения. ИД-2 $_{УК-2}$. - Способен видеть образ результата деятельности и планировать последовательность шагов для достижения данного результата. ИД-3 $_{УК-2}$. - Формирует план-график реализации проекта в целом и план контроля его выполнения. ИД-4 $_{УК-2}$. - Организует и координирует работу участников проекта, способствует конструктивному преодолению возникающих разногласий и конфликтов, обеспечивает работу команды необходимыми ресурсами. ИД-5 $_{УК-2}$. - Представляет публично результаты проекта (или отдельных его этапов) в форме отчетов, статей, выступлений на научно-практических семинарах и конференциях. ИД-6 $_{УК-2}$. - Предлагает возможные пути (алгоритмы) внедрения в практику результатов проекта (или осуществляет его внедрение).
Командная работа и лидерство	УК-3. Способен организовывать и руководить работой команды, вырабатывая командную стратегию для достижения поставленной цели	ИД-1 $_{УК-3}$. - Вырабатывает стратегию сотрудничества и на ее основе организует работу команды для достижения поставленной цели. ИД-2 $_{УК-3}$. - Учитывает в своей социальной и профессиональной деятельности интересы, особенности поведения и мнения (включая критические) людей, с которыми работает/взаимодействует, в том числе посредством корректировки своих действий. ИД-3 $_{УК-3}$. - Обладает навыками преодоления возникающих в команде разногласий, споров и конфликтов на основе учета интересов всех сторон. ИД-4 $_{УК-3}$- Предвидит результаты (последствия) как личных, так и коллективных действий. ИД-5 $_{УК-3}$. - Планирует командную работу, распределяет поручения и делегирует полномочия членам команды. Организует обсуждение разных идей и мнений.
Коммуникация	УК-4. Способен применять современные коммуникативные технологии, в том числе на иностран-	ИД-1 $_{УК-4.}$ - Демонстрирует интегративные умения, необходимые для написания, письменного перевода и редактирования различных академических текстов (рефератов, эссе, обзоров, статей и т.д.) ИД-2 $_{УК-4.}$ - Представляет результаты акаде-

	ном(ых) языке(ах), для академического и профессионального взаимодействия	мической и профессиональной деятельности на различных научных мероприятиях, включая международные. ИД-3 $_{УК-4}$. - Демонстрирует интегративные умения, необходимые для эффективного участия в академических и профессиональных дискуссиях.
Межкультурное взаимодействие	УК-5. Способен анализировать и учитывать разнообразие культур в процессе межкультурного взаимодействия	ИД-1 $_{УК-5.}$. - Адекватно объясняет особенности поведения и мотивации людей различного социального и культурного происхождения в процессе взаимодействия с ними, опираясь на знания причин появления социальных обычаев и различий в поведении людей. ИД-2 $_{УК-5.}$ - Владеет навыками создания недискриминационной среды взаимодействия при выполнении профессиональных задач.
Самоорганизация и саморазвитие (в том числе здоровьесбережение)	УК-6. Способен определять и реализовывать приоритеты собственной деятельности и способы ее совершенствования на основе самооценки	ИД-1 $_{УК-6.}$. - Находит и творчески использует имеющийся опыт в соответствии с задачами саморазвития. ИД-2 $_{УК-6.}$. - Самостоятельно выявляет мотивы и стимулы для саморазвития, определяя реалистические цели профессионального роста. ИД-3 $_{УК-6}$. - Планирует профессиональную траекторию с учетом особенностей как профессиональной, так и других видов деятельности и требований рынка труда

Таблица 4

Общепрофессиональные компетенции

Наименование категории (группы) общепрофессиональных компетенций (при наличии)	Код и наименование компетенции общепрофессиональной компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции
Планирование развития предприятия	ОПК-1. Способен разрабатывать эффективную стратегию, инновационную политику и конкурентоспособные концепции предприятия	ИД-1$_{ОПК-1}$. - Демонстрирует знание методов разработки эффективной стратегии, инновационной политики и конкурентоспособные концепции предприятия; ИД-2$_{ОПК-1}$. – Использует методы разработки эффективной стратегии, инновационной политики и конкурентоспособных концепций предприятия; ИД-3$_{ОПК-1}$. – Применяет доступные технологии разработки конкурентоспособных концепций предприятия
Совершенствование технологических процессов	ОПК-2. Способен разрабатывать мероприятия по совершенство-	ИД-1$_{ОПК-2}$. - Демонстрирует знание основных методов и способов решения задач по совершенствованию технологических процессов

производства	ванию технологических процессов производства продукции различного назначения	производства продукции различного назначения; ИД-2$_{ОПК-2}$. - Анализирует методы и способы решения задач по совершенствованию технологических процессов производства продукции различного назначения; ИД-3$_{ОПК-2}$. – Применяет методы и способы решения задач по совершенствованию технологических процессов производства продукции различного назначения
Управление качеством	ОПК-3. Способен оценивать риски и управлять качеством путем использования современных методов и разработки новых технологических решений	ИД-1$_{ОПК-3}$. – Анализирует и оценивает риски при управлении качеством продуктов питания; ИД-2$_{ОПК-3}$. – Применяет современные методы и разрабатывает новые технологические решения для управления качеством продуктов питания
Моделирование и верификация	ОПК-4. Способен использовать методы моделирования продуктов и проектирования технологических процессов производства продукции из сырья животного происхождения	ИД-1$_{ОПК-4}$. - Демонстрирует знание основных методов моделирования продуктов питания из сырья животного происхождения; ИД-2$_{ОПК-4}$. – Использует методы моделирования продуктов питания из сырья животного происхождения; ИД-3$_{ОПК-4}$. - Использует методы проектирования технологических процессов производства продуктов питания из сырья животного происхождения.
Организация научно-исследовательской работы	ОПК-5. Способен организовывать научно-исследовательские и научно-производственные работы для комплексного решения профессиональных задач.	ИД-1$_{ОПК-5}$. - Анализирует методы и способы решения научно-исследовательских и научно-производственных работ; ИД-2$_{ОПК-5.}$ - Использует информационные ресурсы, научную, опытно-экспериментальную и приборную базу для проведения научно-исследовательских и научно-производственных работ; ИД-3$_{ОПК-5}$. - Формулирует результаты, полученные в ходе решения научно-исследовательских и научно-производственных работ.
Основы педагогической деятельности	ОПК-6. Способен проектировать образовательные программы в сфере своей профессиональной деятельности, разрабатывать научно-методическое обеспечение для их реализа-	ИД-1$_{ОПК-5}$ Проектирует образовательные программы в сфере своей профессиональной деятельности; ИД-1$_{ОПК-5}$ Разрабатывает научно-методическое обеспечение для реализации образовательных программ в сфере своей профессиональной деятельности.

	ции	

Таблица 5

Профессиональные компетенции

Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции
ПК-1. Способен к организации контроля выпуска продукции, соответствующей требованиям технических регламентов, стандартов (технических условий), утвержденным образцам (эталонам) и технической документацией, условиям поставок и договоров	ИД-1 $_{ПК-1}$ Владеет методами исследования свойств технологических добавок и улучшителей, выполняющих технологические свойства, для придания продуктам определенных свойств; ИД-2 $_{ПК-1}$ Демонстрирует способность к использованию математических моделей, позволяющих исследовать и оптимизировать параметры технологического процесса и улучшать качество продуктов питания животного происхождения; ИД-3 $_{ПК-1}$ Применяет современные методики проведения исследований сырья, полуфабрикатов и готовой продукции для проведения контроля качества продуктов питания животного происхождения; ИД-4 $_{ПК-1}$ Разрабатывает новые технологические решения и технологии по производству новых видов продуктов питания животного происхождения с заданным составом и свойствами; ИД-5 $_{ПК-1}$ Разрабатывает бизнес-планы и проводит технико-экономическое обоснование по реализации проектов модернизации производства продуктов питания животного происхождения; ИД-6 $_{ПК-1}$ Владеет методами проведения расчетов при проектировании пищевых производств, технологических линий, цехов, отдельных участков; ИД-7 $_{ПК-1}$ Осуществляет технологические компоновки и подбор оборудования для технологических линий и участков производства продуктов питания животного происхождения. ИД-8 $_{ПК-1}$ Использует цифровые и информационные технологии при разработке новых технологий производства новых продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях
ПК-2. Способен к организации контроля выпуска продукции, соответствующей требованиям технических регламентов, стандартов (технических условий), утвержденным образцам (эталонам) и технической документацией, условиям поставок и договоров	ИД-1 $_{ПК-2}$ Анализирует причины возникновения дефектов пищевой продукции животного происхождения; ИД-2 $_{ПК-2}$ Разрабатывает корректировочные мероприятия по устранению дефектов пищевой продукции животного происхождения.

4. Документы, регламентирующие содержание и организацию образовательного процесса при реализации основной профессиональной образовательной программы высшего образования.

Содержание и организация образовательного процесса при реализации основной профессиональной образовательной программы высшего образования регламентируется учебным планом, рабочими программами дисциплин; материалами, обеспечивающими качество подготовки обучающегося; программами практик; календарным учебным графиком, а также методическими материалами, обеспечивающими реализацию соответствующих образовательных технологий.

4.1 Матрица компетенций

Матрица компетенций в виде требований к результатам освоения образовательной программы приведена в приложении 1.

4.2 Календарный учебный график

Календарный учебный график устанавливает последовательность и продолжительность теоретического обучения, экзаменационных сессий, практик, научно-исследовательской работы, итоговой (государственной итоговой) аттестации, каникул.

Календарный учебный график приведен в приложении 2.

4.3 Учебный план.

Учебный план разработан с учетом требований Приказ Минобрнауки России от 06.04.2021 N 245 и ФГОС ВО по направлению подготовки 19.04.03 Продукты питания животного происхождения (профиль: «Технология продуктов питания животного происхождения»), внутренними локальными актами университета.

Учебный план приведен в приложении 3.

4.4 Рабочие программы дисциплин (модулей).

Рабочие программы определяют содержание дисциплин в целом и каждого занятия в отдельности, тип и форму проведения занятий, распределение самостоятельной работы обучающихся, форму проведения текущего и промежуточного контроля, результаты освоения дисциплин и др. В учебной программе каждой дисциплины сформулированы конечные результаты обучения в органичной увязке с осваиваемыми знаниями, умениями и приобретаемыми навыками в целом по ОПОП с учетом профиля подготовки. Разработка рабочих программ осуществляется в соответствии с локальными актами университета.

Рабочие программы дисциплин (модулей), включая дисциплины по выбору, разработаны и хранятся на кафедрах – разработчиках и являются составной частью ОПОП ВО.

4.5 Программы практик.

В ОПОП ВО представлены утвержденные программы всех учебных и производственных практик.

4.6 Программа итоговой (государственной итоговой) аттестации

В Блок 3 «Государственная итоговая аттестация» входит:

- подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена;
- выполнение и защита выпускной квалификационной работы.

Программа государственной итоговой аттестации обучающихся входит в состав ОПОП ВО и приведена в приложении 4.

4.7 Оценочные материалы

4.7.1 Оценочные материалы для проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации.

Для аттестации обучающихся на соответствие их персональных достижений поэтапным требованиям соответствующей ОПОП ВО преподавателями создаются оценочные материалы.

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, а также иные формы контроля, позволяющие оценить степень сформированности компетенций обучающихся.

4.7.2 Оценочные материалы итоговой (государственной итоговой) аттестация выпускников.

Оценочные материалы для проведения итоговой (государственной итоговой) аттестации представлены в приложении к ОПОП ВО.

5. Ресурсное обеспечение ОПОП

5.1. Кадровое обеспечение

Реализация программы обеспечивается педагогическими работниками Университета, а также лицами, привлекаемыми к реализации программы на иных условиях.

Численность педагогических работников организации, участвующих в реализации программы магистратуры, и лиц, привлекаемых Организацией к реализации программы магистратуры на иных условиях (исходя из количества замещаемых ставок, приведенного к целочисленным значениям), ведущих научную, учебно-методическую и (или) практическую работу, соответствующую профилю преподаваемой дисциплины, составляет не менее 70%.

Численность педагогических работников организации, участвующих в реализации программы магистратуры, и лиц, привлекаемых Организацией к реализации программы магистратуры на иных условиях (исходя из количества замещаемых ставок, приведенного к целочисленным значениям), являются руководителями и (или) работниками иных организаций, осуществляющих трудовую деятельность в профессиональной сфере, соответствующей профессиональной деятельности, к которой готовятся выпускники (имеют стаж работы в данной профессиональной сфере не менее 3 лет), составляет не менее 5%.

Не менее 60 % численности педагогических работников организации, участвующих в реализации программы магистратуры, и лиц, привлекаемых Организацией к реализации программы магистратуры на иных условиях (исходя из количества замещаемых ставок, приведенного к целочисленным значениям), имеют ученую степень и (или) ученое звание.

Общее руководство научным содержание программы магистратуры осуществляется научно-педагогическим работником Организации, имеющим ученую степень, осуществляющим самостоятельные научно-исследовательские 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.

5.2. Материально-техническое обеспечение

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

Специальные помещения представляют собой учебные аудитории для проведения занятий лекционного типа, занятий семинарского типа, курсового проектирования (выполнения курсовых работ), групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации, а также помещения для самостоятельной работы и помещения для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования.

Специальные помещения укомплектованы специализированной мебелью и техническими средствами обучения, служащими для представления учебной информации большой аудитории. Для проведения занятий лекционного типа предлагаются наборы демонстрационного оборудования и учебно-наглядных пособий, обеспечивающие тематические иллюстрации, соответствующие примерным программам дисциплин (модулей), рабочим программам дисциплин (модулей).

Специализированные аудитории оснащены соответствующим лабораторным оборудованием для проведения практических, лабораторных и иных занятий. Помещения для самостоятельной работы обучающихся оснащены компьютерной техникой с возможностью подключения к сети «Интернет» и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду организации.

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

5.3. Методические материалы и информационное обеспечение

Образовательная программа обеспечена учебно-методической документацией и материалами по всем дисциплинам (модулям), практикам государственной итоговой аттестации. Реализация образовательной программы обеспечивается доступом каждого обучающегося к базам данных и библиотечным фондам, сформированным по полному перечню дисциплин образовательной программы. Во время самостоятельной подготовки обучающиеся обеспечены доступом к сети «Интернет».

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

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

− формирование электронного портфолио обучающегося, в том числе сохранение работ и оценок на эти работы.

При реализации программы магистратуры с применением электронного обучения, дистанционных образовательных технологий электронная информационно-образовательная среда Университета дополнительно обеспечивает:

- фиксацию хода образовательного процесса, результатов промежуточной аттестации и результатов освоения программы магистратуры;

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

- взаимодействие между участниками образовательного процесса, в том числе синхронное и асинхронное взаимодействие посредством сети «Интернет».

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

Функционирование электронной информационно-образовательной среды соответствует законодательству Российской Федерации. Научно-техническая библиотека оснащена необходимым телекоммуникационным оборудованием, средствами связи, электронным оборудованием, имеет свободный доступ в сеть «Интернет», использует технологии Wi-Fi.

Для самостоятельной работы обучающихся практически в каждом корпусе функционируют читальные залы, в том числе часть оборудованных автоматизированными рабочими местами с доступом к сети «Интернет» и электронно-образовательной среде университета

Электронная библиотека университета, включающая в себя доступы к ресурсам, виртуальные услуги и информационные материалы формируется на едином портале научной библиотеки http://ssaa.ru/ssaa/nauchnaya-biblioteka.

На сайте библиотеки сформирована система «Единого поискового окна», которая объединяет поиск по собственным и внешним ресурсам научной библиотеки. Каждому обучающемуся обеспечен индивидуальный неограниченный доступ к электронно-информационным ресурсам научной библиотеки из любой точки сети «Интернет» содержащим в себе: ресурсы электронно-библиотечных систем, электронных библиотек, современных профессиональных баз данных и информационно-справочных систем:

− ЭБС «Бесплатная электронная биологическая библиотека» (https://zoomet.ru/metod_ryby.html);

− ЭБС «НЭБ» (https://нэб.рф/);

− ЭБС «Лань» (https://e.lanbook.com);

− ЭБС «Национальный цифровой ресурс Руконт» (https://rucont.ru/);

− ЭБС «AgriLib» (http://ebs.rgazu.ru/);

− электронная библиотека диссертаций Российской государственной библиотеки (https://dvs.rsl.ru);

− международная реферативная база данных Scopus (https://www.scopus.com) ;

− международная реферативная база данных WebofScience (http://apps.webofknowledge.com) и др.

Обучающимся обеспечен одновременный неограниченный доступ (удаленный доступ) всем обучающимся к электронной библиотеке и электронной информационно-образовательной среде университета, электронным библиотечным системам, современным профессиональным базам данных и информационным справочным системам, состав которых определен в рабочих программах дисциплин и ежегодно обновляется.

Обучающиеся из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья обеспечены электронными образовательными ресурсами в формах, адаптированных к ограничениям их здоровья.

Фонд периодических изданий может содержать, в том числе, следующие издания по ОПОП:

− печатные периодические издания;

− электронные научные журналы в коллекции АгроЭкоИнфо (http://agroecoinfo.narod.ru/journal/);

− электронные научные журналы в коллекции Гуманитарные и социальные науки (http://hses-online.ru/);

− электронные научные журналы в коллекции Экономическая социология (http://ecsoc.hse.ru/).

6 Результаты оценки качества образовательной деятельности по образовательной программе

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

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

Внешняя оценка качества образовательной деятельности и подготовки обучающихся по образовательной программе может осуществляться в рамках профессионально-общественной аккредитации, проводимой работодателями, их объединениями, а также уполномоченными ими организациями, в том числе иностранными организациями, либо авторизованными национальными профессионально-общественными организациями, входящими в международные структуры, с целью признания качества и уровня подготовки выпускников, отвечающими требованиям профессиональных стандартов (при наличии) и (или) требованиям рынка труда к специалистам соответствующего профиля.