

СОДЕРЖАНИЕ

1	ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ.....	4
1.1	Цели и задачи основной профессиональной образовательной программы высшего образования	4
1.2	Нормативные документы для разработки ОПОП ВО по направлению подготовки 19.04.03 Продукты питания животного происхождения	4
1.3	Перечень сокращений	5
2	ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ВЫПУСКНИКОВ .	5
2.1	Описание профессиональной деятельности выпускников	5
2.2	Перечень профессиональных стандартов и должностей единого квалификационного справочника, соотнесенных с ФГОС	6
2.3	Перечень основных задач профессиональной деятельности выпускников	7
3	ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ	9
3.1	Направленность образовательной программы	9
3.2	Квалификация, присваиваемая выпускникам ОПОП	9
3.3	Форма обучения	9
3.4	Срок получения образования	9
3.5	Объем и структура программы	9
4	ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ОПОП ВО	11
4.1	Требования к планируемым результатам освоения ОПОП, обеспечиваемые дисциплинами и практиками обязательной части	11
4.1.1	Универсальные компетенции выпускников и индикаторы их достижения.....	11
4.1.2	Общепрофессиональные компетенции выпускников и индикаторы их достижения.....	13
4.1.3	Профессиональные компетенции и индикаторы их достижения	14
5	ДОКУМЕНТЫ, РЕГЛАМЕНТИРУЮЩИЕ СОДЕРЖАНИЕ И ОРГАНИЗАЦИЮ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ПРИ РЕАЛИЗАЦИИ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ.....	22
5.1	Календарный учебный график.....	22
5.2	Учебный план	22
5.3	Рабочие программы учебных дисциплин	23
5.4	Программы практик и организация научно-исследовательской работы обучающихся..	23
6	УСЛОВИЯ ОСУЩЕСТВЛЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ПО ОПОП	23
6.1	Общесистемные требования к реализации программы магистратуры	23
6.2	Требования к материально-техническому и учебно-методическому обеспечению программы магистратуры	24
6.3	Требования к кадровым условиям реализации программы магистратуры	25
6.4	Требования к финансовым условиям реализации программы магистратуры	25
6.5	Требования к применяемым механизмам оценки качества образовательной деятельности и подготовки обучающихся по программе магистратуры	25
7	ХАРАКТЕРИСТИКА СРЕДЫ ВУЗА, ОБЕСПЕЧИВАЮЩИЕ РАЗВИТИЕ УНИВЕРСАЛЬНЫХ (СОЦИАЛЬНО-ЛИЧНОСТНЫХ) КОМПЕТЕНЦИЙ ВЫПУСКНИКОВ	26
8	НОРМАТИВНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ СИСТЕМЫ ОЦЕНКИ КАЧЕСТВА ОСВОЕНИЯ ОБУЧАЮЩИМИСЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ.....	29
8.1	Оценочные материалы для проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации.....	29
8.2	Государственная итоговая аттестация.....	30
8.3	Образовательные технологии	30
	ПРИЛОЖЕНИЯ.....	33
	Учебные планы и календарные учебные графики	
	Рабочие программы дисциплин (модулей)	
	Программы практик	

Методические рекомендации
Программа государственной итоговой аттестации
Комплекты оценочных материалов
Экспертное заключение работодателей

1 ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1.1 Цели и задачи основной профессиональной образовательной программы высшего образования

Основная профессиональная образовательная программа высшего образования – программа магистратуры (далее – ОПОП ВО, программа, образовательная программа), реализуемая в ФГБОУ ВО Вологодская ГМХА (далее – академия) по направлению подготовки 19.04.03 Продукты питания животного происхождения, направленность (профиль) «Технология и управление качеством производства молочных продуктов» представляет собой систему документов с учетом требований регионального рынка труда на основе ФГОС ВО по указанному направлению подготовки.

Программа разработана с учетом потребностей рынка труда на основе Федерального государственного образовательного стандарта высшего образования (далее – ФГОС ВО) по направлению подготовки 19.04.03 Продукты питания животного происхождения, утвержденного приказом Министерства науки и высшего образования РФ № 937 от 11.08.2020 и законодательства Российской Федерации в сфере образования.

В области воспитания целью ОПОП ВО по направлению подготовки 19.04.03 «Продукты питания животного происхождения» является формирование социально-личностных качеств выпускников – целеустремленности, организованности, трудолюбия, ответственности, гражданственности, приверженности этическим нормам, коммуникабельности, умения работать в коллективе, повышение общей культуры и расширение кругозора.

Данная программа регламентирует объем, содержание, планируемые результаты, организационно-педагогические условия реализации образовательного процесса, оценку качества подготовки выпускника по данному направлению подготовки и направленности (профилю) и включает в себя: учебный план, календарный учебный график, рабочие программы дисциплин, программы практик, иные компоненты, комплект оценочных и методических материалов, обеспечивающих реализацию соответствующей программы.

ОПОП ВО может быть при необходимости адаптирована для инклюзивного обучения инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья с учетом особенностей их психофизического развития, индивидуальных возможностей и необходимых специальных условий их обучения.

Для определения необходимых условий организации обучения с учетом особенностей психофизического развития и индивидуальных возможностей абитуриент с инвалидностью предъявляет индивидуальную программу реабилитации или абилитации инвалида, содержащую информацию о необходимых специальных условиях обучения, а также сведения относительно рекомендованных условий и видов труда, абитуриент с ограниченными возможностями здоровья предъявляет заключение психолого-медико-педагогической комиссии, содержащее информацию о необходимых специальных условиях обучения.

Программа реализуется на государственном языке Российской Федерации.

1.2 Нормативные документы для разработки ОПОП ВО по направлению подготовки 19.04.03 Продукты питания животного происхождения

Нормативную правовую базу разработки ОПОП ВО составляют:

- Федеральный закон «Об образовании в Российской Федерации» №273-ФЗ;
- Приказ Министерства науки и высшего образования РФ от 06.04.2021 № 245 «Об утверждении порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам высшего образования – программам бакалавриата, программам специалитета, программам магистратуры»;
- Федеральный государственный образовательный стандарт (ФГОС) высшего образования (ВО) по направлению подготовки 19.04.03 Продукты питания животного происхож-

дения, утвержденный приказом Министерства науки и высшего образования Российской Федерации от № 937 от 11.08.2020;

– Порядок проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам высшего образования – программам бакалавриата, программам специалитета и программам магистратуры, утвержденный приказом Минобрнауки России от 29.06.2015 №636;

– 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 24.11.1995 № 181-ФЗ «О социальной защите инвалидов в Российской Федерации»;

– Методические рекомендации к организации образовательного процесса для обучения инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья в профессиональных образовательных организациях, в том числе оснащенности образовательного процесса (письмо Минобрнауки России от 08.04.2014 № АК-44/05вн);

– Нормативно-методические документы Министерства науки и высшего образования Российской Федерации;

– Устав ФГБОУ ВО Вологодская ГМХА.

1.3 Перечень сокращений

- ЕКС – единый квалификационный справочник
- з.е. – зачетная единица
- ОПОП – основная профессиональная образовательная программа
- ОТФ - обобщенная трудовая функция
- ОПК – общепрофессиональные компетенции
- ПК – профессиональные компетенции
- ПС – профессиональный стандарт
- УГСН – укрупненная группа направлений и специальностей
- УК – универсальные компетенции
- ФЗ – Федеральный закон
- ФГОС ВО – федеральный государственный образовательный стандарт высшего образования
- ФУМО – федеральное учебно-методическое объединение
- программа магистратуры – основная образовательная программа высшего образования – программа магистратуры по направлению подготовки 19.04.03 Продукты питания животного происхождения
- СПК - Совет по профессиональным квалификациям.

2 ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ВЫПУСКНИКОВ

2.1 Описание профессиональной деятельности выпускников

Области профессиональной деятельности и сферы профессиональной деятельности, в которых выпускники, освоившие программу магистратуры, могут осуществлять профессиональную деятельность:

01 Образование и наука (в сферах: научных исследований технологий продуктов животного происхождения различного назначения; реализации основных программ профессионального обучения, образовательных программ среднего профессионального образования, высшего образования, дополнительного профессионального образования);

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

В рамках освоения образовательной программы выпускники могут готовиться к решению задач профессиональной деятельности следующих типов:

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

2.2 Перечень профессиональных стандартов и должностей единого квалификационного справочника, соотнесенных с ФГОС

Формирование профессиональных компетенций ФГОС ВО направлено на практическую подготовку квалифицированного магистра для решения задач профессиональной деятельности.

С производственно-технологическим и организационно-управленческим типами задач профессиональной деятельности соотнесен профессиональный стандарт 22.002 «Специалист по технологии продуктов питания животного происхождения» (утвержден приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации № 602н от 30.08.2019 г.).

2.3 Перечень основных задач профессиональной деятельности выпускников

Область профессиональной деятельности	Типы задач профессиональной деятельности	Задачи профессиональной деятельности	Объекты профессиональной деятельности (или области знания)
01 Образование и наука	педагогический	выполнение функций преподавателя в образовательных организациях	обучающиеся, программы профессионального обучения, научно-методические и учебно-методические материалы
	научно - исследовательский	разработка новых технологий производства новых продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях	сырье, полуфабрикаты и продукты животного происхождения; гидробионты, продукты переработки (вторичные) и отходы, пищевые ингредиенты и добавки; технологическое оборудование; приборы; нормативная, проектно-технологическая документация, санитарные, ветеринарные и строительные нормы и правила; международные стандарты; методы и средства испытаний и контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовых продуктов; простые инструменты качества; системы качества; базы данных технологического, технического характера; данные мониторинга экологической и биологической безопасности продовольствия и окружающей среды.
22 Пищевая промышленность, включая производство напитков и табака	производственно-технологический;	разработка новых технологий производства новых продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях управление испытаниями и внедрением новых технологий производства новых продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях	сырье, полуфабрикаты и продукты животного происхождения; гидробионты, продукты переработки (вторичные) и отходы, пищевые ингредиенты и добавки; технологическое оборудование; приборы; нормативная, проектно-технологическая документация, санитарные, ветеринарные и строительные нормы и правила; международные стандарты; методы и средства испытаний и контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовых продуктов; простые инстру-

			менты качества; системы качества; базы данных технологического, технического характера; данные мониторинга экологической и биологической безопасности продовольствия и окружающей среды.
	организационно-управленческий	управление испытаниями и внедрением новых технологий производства новых продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях	сырье, полуфабрикаты и продукты животного происхождения; гидробионты, продукты переработки (вторичные) и отходы, пищевые ингредиенты и добавки; технологическое оборудование; приборы; нормативная, проектно-технологическая документация, санитарные, ветеринарные и строительные нормы и правила; международные стандарты; методы и средства испытаний и контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовых продуктов; простые инструменты качества; системы качества; базы данных технологического, технического характера; данные мониторинга экологической и биологической безопасности продовольствия и окружающей среды.

3 ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

3.1 Направленность образовательной программы

Исходя из потребностей рынка труда, научно-исследовательских и материально-технических ресурсов академии при разработке и реализации программы выбран профиль «Технология и управление качеством производства молочных продуктов».

3.2 Квалификация, присваиваемая выпускникам ОПОП

В соответствии с ФГОС ВО 19.04.03 «Продукты питания животного происхождения» квалификация выпускников образовательной программы – Магистр

3.3 Форма обучения

Подготовка по образовательной программе ведется по очной, очно-заочной и заочной формам обучения.

3.4 Срок получения образования

Срок получения образования по программе магистратуры (вне зависимости от применяемых образовательных технологий):

в очной форме обучения, включая каникулы, предоставляемые после прохождения государственной итоговой аттестации, составляет 2 года;

в очно-заочной или заочной форме срок обучения составляет 2 года 4 месяца;

при обучении по индивидуальному учебному плану инвалидов и лиц с ОВЗ может быть увеличен по их заявлению не более чем на 6 месяцев по сравнению со сроком получения образования, установленным для соответствующей формы обучения.

3.5 Объем и структура программы

Объем программы магистратуры составляет 120 зачетных единиц (далее - з.е.)

Объем программы магистратуры, реализуемый за один учебный год, составляет не более 70 з.е., а при ускоренном обучении – не более 80 з.е.

Программа магистратуры состоит из следующих блоков:

Блок 1 «Дисциплины (модули)»;

Блок 2 «Практика»;

Блок 3 «Государственная итоговая аттестация».

Структура программы магистратуры		Объем в з.е. (по ФГОС)	Объем в з.е.
Блок 1	Дисциплины (модули)	не менее 50	74
Блок 2	Практика	не менее 40	40
Блок 3	Государственная итоговая аттестация	6 - 9	6
Объем программы магистратуры		120	120

В Блок 2 «Практика» входят учебная и производственная практики (далее вместе - практики).

Типы учебной практики:

– технологическая практика;

Типы производственной практики:

- технологическая практика;
- педагогическая практика;
- научно-исследовательская работа.

В Блок 3 «Государственная итоговая аттестация» входит:

- подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы.

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

Факультативные дисциплины (модули) не включаются в объем программы магистратуры.

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

К обязательной части программы магистратуры относятся дисциплины (модули) и практики, обеспечивающие формирование общепрофессиональных компетенций, определяемых ФГОС ВО.

Дисциплины (модули) и практики, обеспечивающие формирование универсальных компетенций, определяемых ФГОС ВО, а также профессиональных компетенций, определяемых Организацией самостоятельно, могут включаться в обязательную часть программы магистратуры и (или) в часть, формируемую участниками образовательных отношений.

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

Академия предоставляет инвалидам и лицам с ОВЗ (по их заявлению) возможность обучения по программе магистратуры, учитывающей особенности их психофизического развития, индивидуальных возможностей и при необходимости обеспечивающей коррекцию нарушений развития и социальную адаптацию указанных лиц.

Для определения необходимых условий организации обучения с учётом особенностей психофизического развития и индивидуальных возможностей абитуриент/обучающийся с инвалидностью предъявляет индивидуальную программу реабилитации или реабилитации инвалида (ребенка-инвалида), содержащую информацию о необходимых специальных условиях обучения, а также сведения относительно рекомендованных условий и видов труда, абитуриент/обучающийся с ограниченными возможностями здоровья предъявляет заключение психолого-медико-педагогической комиссии, содержащее информацию о необходимых специальных условиях обучения.

Объем контактной работы обучающихся с педагогическими работниками при проведении учебных занятий по программе магистратуры составляет в очной форме обучения не менее 60 процентов, в очно-заочной форме обучения – от 20 до 30 процентов, в заочной форме обучения – от 10 до 15 процентов общего объема времени, отводимого на реализацию дисциплин (модулей).

4 ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ОПОП ВО

4.1 Требования к планируемым результатам освоения ОПОП, обеспечиваемые дисциплинами и практиками обязательной части

4.1.1 Универсальные компетенции выпускников и индикаторы их достижения

Категория универсальных компетенций	Код и наименование универсальной компетенции	Код и наименование индикатора достижений универсальной компетенции
Системное и критическое мышление	УК-1. Способен осуществлять критический анализ проблемных ситуаций на основе системного подхода, вырабатывать стратегию действий	<p>ИД-1_{УК-1} Анализирует проблемную ситуацию как систему, выявляя ее составляющие и связи между ними.</p> <p>ИД-2_{УК-1} Осуществляет поиск вариантов решения поставленной проблемной ситуации на основе доступных источников информации.</p> <p>ИД-3_{УК-1} Определяет в рамках выбранного алгоритма вопросы (задачи), подлежащие дальнейшей разработке. Предлагает способы их решения.</p> <p>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.</p>
Разработка и реализация проектов	УК-2. Способен управлять проектом на всех этапах его жизненного цикла	<p>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.</p> <p>ИД-2_{УК-2}. Способен видеть образ результата деятельности и планировать последовательность шагов для достижения данного результата.</p> <p>ИД-3_{УК-2}. Формирует план-график реализации проекта в целом и план контроля его выполнения.</p> <p>ИД-4_{УК-2}. Организует и координирует работу участников проекта, способствует конструктивному преодолению возникающих разногласий и конфликтов, обеспечивает работу команды необходимыми ресурсами.</p> <p>ИД-5_{УК-2}. Представляет публично результаты проекта (или отдельных его этапов) в форме отчетов, статей, выступлений на научно-практических семинарах и конференциях.</p> <p>ИД-6_{УК-2}. Предлагает возможные пути (алгоритмы) внедрения в практику результатов проекта (или осуществляет его внедрение).</p>
Командная работа	УК-3. Способен организовывать	ИД-1 _{УК-3} Вырабатывает стратегию сотрудничества и на ее основе организует работу

и лидерство	вать и руководить работой команды, вырабатываю командную стратегию для достижения поставленной цели	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 иностранном(ых) языке(ах), для академического и профессионального взаимодействия	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 академической 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. ИД-3 _{УК-5} Выстраивает социальное профессиональное взаимодействие с учетом особенностей основных форм научного и религиозного сознания, деловой и общей культуры представителей других этносов и конфессий, различных социальных групп.
Самоорганизация и саморазвитие (в том числе здоровье-сбережение)	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

4.1.2 Общепрофессиональные компетенции выпускников и индикаторы их достижения

Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижений компетенции
ОПК - 1. Способен разрабатывать эффективную стратегию, инновационную политику и конкурентоспособные концепции предприятия	ИД-1 _{ОПК-1} Разрабатывает стратегию и инвестиционную политику предприятия. ИД-2 _{ОПК-1} Планирует мероприятия по разработке конкурентоспособной продукции ИД-3 _{ОПК-1} Использует методики по повышению эффективности маркетинговой деятельности предприятия
ОПК - 2. Способен разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции различного назначения	ИД-1 _{ОПК-2} Организует исследования по проектированию новой продукции. ИД-2 _{ОПК-2} Использует основные принципы и подходы к созданию новой продукции из сырья животного происхождения с заданными свойствами. ИД-3 _{ОПК-2} Анализирует технологические процессы с целью совершенствования производства
ОПК - 3. Способен оценивать риски и управлять качеством процесса путем использования современных методов и разработки новых высокотехнологических решений	ИД-1 _{ОПК-3} Применяет знания основных государственных и международных нормативных документов в области управления качеством и безопасностью пищевой продукции и производства. ИД-2 _{ОПК-3} Организует контроль производства продукции в зависимости от выбранной системы контроля. ИД-3 _{ОПК-3} Управляет рисками в системах обеспечения качества.
ОПК - 4. Способен использовать методы моделирования продуктов и проектирования технологических процессов производства продукции из сырья животного происхождения	ИД-1 _{ОПК-4} Использует современное программное обеспечение для проектирования технологических процессов производства продукции из сырья животного происхождения. ИД-2 _{ОПК-4} Применяет математическое моделирование при разработке нового ассортимента продуктов питания и технологий с заданными составом и свойствами. ИД-3 _{ОПК-4} Обрабатывает статистическую информацию и получает статистически обоснованные выводы
ОПК - 5. Способен организовывать научно-исследовательские и научно-производственные работы, для комплексного решения профессиональных задач	ИД-1 _{ОПК-5} Организует научно-исследовательскую работу в соответствии с технологическими задачами. ИД-2 _{ОПК-5} Организует внедрение результатов исследований в производство ИД-3 _{ОПК-5} Применяет современные методы исследований при решении технологических задач.
ОПК-6. Способен проектировать образовательные программы в сфере своей профессиональной деятельности, разрабатывать научно-методическое обеспечение для их реализации	ИД-1 _{ОПК-6} Разрабатывает методики и программы дополнительного образования ИД-2 _{ОПК-6} Способен проводить учебные занятия по учебным предметам, курсам, дисциплинам(модулям) образовательной программы. ИД-3 _{ОПК-6} Осуществляет текущий контроль, оценка динамики подготовленности и мотивации обучающихся в процессе изучения учебного предмета, курса, дисциплины (модуля). ИД-4 _{ОПК-6} Знакомит обучающихся с опытом успешных профессионалов, работающих в сфере производства продуктов питания животного происхождения, и (или) корпоративной культурой организаций-партнеров, вводит ее элементы в образовательную среду.

4.1.3 Профессиональные компетенции и индикаторы их достижения

Задача профессиональной деятельности	Объект или область знания	Код и наименование профессиональной компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Основание (ПС, анализ, опыт)
<i>Тип задач профессиональной деятельности: научно -исследовательский</i>				
разработка новых технологий производства новых продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях;	сырье, полуфабрикаты и продукты животного происхождения; гидробионты, продукты переработки (вторичные) и отходы, пищевые ингредиенты и добавки; технологическое оборудование; приборы; нормативная, проектно-технологическая документация, санитарные, ветеринарные и строительные нормы и правила; международные стандарты; методы и средства испытаний и контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовых продуктов; простые инструменты качества; системы качества; базы данных технологического, технического характера; данные мониторинга экологической и биологической безопасности продовольствия и окружающей среды.	ПК-1. Способен проводить научно-исследовательскую работу и маркетинговые исследования в области прогрессивных технологий производства и перспективных продуктов питания животного происхождения	ИД-1 ПК-1 Знает технологии менеджмента и маркетинговых исследований рынка продукции и услуг в области производства продуктов питания животного происхождения. ИД-2 ПК-1 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 ИД-3 ПК-1 Принципы составления технологических расчетов при проектировании новых или модернизации существующих производств и производственных участков по производству продуктов питания животного происхождения	ПС 22.002 «Специалист по технологии продуктов питания животного происхождения», утвержден приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 30.08.2019 № 602н ТФ Е/01.7
		ПК-2 Способен исследовать свойства продовольственного сырья, пищевых макро- и микроингредиентов, технологических добавок и улучшителей, влияющих на технологические функции, для придания пищевым продуктам животного происхождения определенных свойств, сохранения их качества и выработки готовых изделий с заданным функциональным составом и свойствами	ИД-1 ПК-2 Проводит исследования свойств продовольственного сырья, пищевых макро- и микроингредиентов, технологических добавок и улучшителей для выработки продуктов питания животного происхождения с заданным функциональным составом и свойствами ИД-2 ПК-2 Знает методы исследования свойств продовольственного сырья животного происхождения, пищевых макро- и микроингредиентов, технологических добавок и улучшителей, выполняющих технологические функции ИД-3 ПК-2 Применять основные принципы рационального использования природных ресурсов и защиты окружающей среды при разработке прогрессивных технологий производства продуктов питания живот-	ПС 22.002 «Специалист по технологии продуктов питания животного происхождения», утвержден приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 30.08.2019 № 602н ТФ Е/01.7

Задача профессиональной деятельности	Объект или область знания	Код и наименование профессиональной компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Основание (ПС, анализ, опыт)
		ПК-4 Способен создавать математические модели, позволяющие исследовать и оптимизировать параметры технологического процесса производства, улучшать качество продуктов питания животного происхождения, в т. ч. на автоматизированных технологических линиях	<p>ного происхождения на автоматизированных технологических линиях</p> <p>ИД-1 ПК-4 Разрабатывает математические модели для исследования и оптимизации параметров технологического процесса производства и улучшения качества продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях.</p> <p>ИД -2 ПК-4 Знает методы математического моделирования и оптимизации технологических процессов производства продуктов питания животного происхождения на базе стандартных пакетов прикладных программ.</p> <p>ИД-3 ПК-4 Применяет статистические методы обработки экспериментальных данных для анализа технологических процессов при производстве продуктов питания животного происхождения.</p> <p>ИД-4 ПК-4 Применяет методы математического моделирования и оптимизации технологических процессов производства продуктов питания животного происхождения на базе стандартных пакетов прикладных программ.</p>	<p>ПС 22.002 «Специалист по технологии продуктов питания животного происхождения», утвержден приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 30.08.2019 № 602н ТФ Е/01.7</p>
		ПК-7 Способен проводить патентные исследования и определять показатели технического уровня проектируемых объектов технологии и продукции с целью оформления заявок на изобретения и промышленные образцы и патентных документов по результатам разработки новых технологических решений, технологий и новых видов продуктов питания животного происхождения	<p>ИД-1 ПК-7 Проводит патентные исследования и определение показателей технического уровня проектируемых объектов технологии и продукции с целью оформления заявок на изобретения и промышленные образцы и патентных документов по результатам разработки новых технологических решений, технологий и новых видов продуктов питания животного происхождения</p> <p>ИД-2 ПК-7 Определяет показатели патентоспособности технического уровня новых технологических решений, технологий и новых видов продуктов питания животного происхождения</p>	<p>ПС 22.002 «Специалист по технологии продуктов питания животного происхождения», утвержден приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 30.08.2019 № 602н ТФ Е/01.7</p>

Задача профессиональной деятельности	Объект или область знания	Код и наименование профессиональной компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Основание (ПС, анализ, опыт)
			го происхождения с целью оформления заявок на изобретения и промышленные образцы и патентных документов по результатам разработки ИД-3 ПК-7 Знает методы и средства сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации с использованием базовых системных программных продуктов и пакетов прикладных программ в процессе производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях	
<i>Тип задач профессиональной деятельности: производственно-технологической</i>				
разработка новых технологий производства новых продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях; управление испытаниями и внедрением новых технологий производства новых продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях	сырье, полуфабрикаты и продукты животного происхождения; гидробионты, продукты переработки (вторичные) и отходы, пищевые ингредиенты и добавки; технологическое оборудование; приборы; нормативная, проектно-технологическая документация, санитарные, ветеринарные и строительные нормы и правила; международные стандарты; методы и средства испытаний и контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовых продуктов; простые инструменты качества; системы качества; базы данных технологического, технического характера; данные мониторинга экологической и биологической безопасности продовольствия и окружающей среды.	ПК-3 Способен планировать развитие производства продуктов питания животного происхождения, в т.ч. на автоматизированных технологических линиях в соответствии с государственной политикой Российской Федерации в области здорового питания	ИД-1 ПК-3 Разрабатывает инновационные программы и проекты в области прогрессивных технологий производства продуктов питания животного происхождения ИД-2 ПК-3 Знает принципы стратегического планирования развития производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях ИД-3 ПК-3 Применять способы организации производства и эффективной работы трудового коллектива на основе современных методов управления производством продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях	ПС 22.002 «Специалист по технологии продуктов питания животного происхождения», утвержден приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 30.08.2019 № 602н ТФ Е/01.7
		ПК-5 Способен разрабатывать новые технологические решения, технологии и новые виды продуктов питания животного происхождения с заданным составом и свойствами в целях обеспечения конкурентоспособности производства, в т.ч. на автоматизированных технологических линиях	ИД-1 ПК-5 Методологически грамотно разрабатывает новый ассортимент продукции из сырья животного происхождения, основываясь на анализе инновационных и перспективных технологий ИД-2 ПК-5 Обеспечивает высокое качество продукции пищевого предприятия ИД-3 ПК-5 Оценивает риски и определяет меры по обеспечению безопасности разрабатываемых новых технологий и продуктов	ПС 22.002 «Специалист по технологии продуктов питания животного происхождения», утвержден приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 30.08.2019 № 602н ТФ Е/01.7

Задача профессиональной деятельности	Объект или область знания	Код и наименование профессиональной компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Основание (ПС, анализ, опыт)
			ИД-4 ПК-5 Разрабатывает новые технологические решения, технологии производства и новые виды продуктов питания животного происхождения	
		ПК-6 Способен подбирать технологическое оборудование для совершенствования существующих производств и реализации новых технологических решений в целях оптимизации технологического процесса производства продуктов животного происхождения, в т.ч. на автоматизированных технологических линиях	ИД-1 ПК-6 Осуществляет технологические компоновки и подбор оборудования для технологических линий и участков производства продуктов питания животного происхождения ИД-2 ПК-6 Использовать системы автоматизированного проектирования и программного обеспечения, информационные технологии для проектирования пищевых производств, технологических линий, цехов, отдельных участков организаций по производству продуктов питания животного происхождения ИД-3 ПК-6 Знает назначение, принципы действия и устройство оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях по производству продуктов питания животного происхождения	ПС 22.002 «Специалист по технологии продуктов питания животного происхождения», утвержден приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 30.08.2019 № 602н ТФ Е/01.7
		ПК-8 Способен организовать проведение экспериментальных работ по освоению технологии производства новых качественных, безопасных, функционально ценных видов продуктов питания животного происхождения	ИД-1 ПК-8 Производит экспериментальные работы по освоению новых технологических процессов и внедрению в производство новых видов продуктов питания животного происхождения. ИД-2 ПК-8 Организует внедрение прогрессивных технологических процессов, видов оборудования и оптимальных режимов производства новых видов продуктов питания животного происхождения ИД-3 ПК-8 Знает традиционные и современные технологии производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях	ПС 22.002 «Специалист по технологии продуктов питания животного происхождения», утвержден приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 30.08.2019 № 602н ТФ Е/02.7

Задача профессиональной деятельности	Объект или область знания	Код и наименование профессиональной компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Основание (ПС, анализ, опыт)
		ПК-9 Способен организовать выпуск опытных партий новых видов продуктов питания животного происхождения в целях оценки их соответствия требованиям проектной документации	ИД-1 ПК-9 Проводит стандартные и сертификационные испытания при производстве продуктов питания животного происхождения для организации эффективной системы контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции ИД-2 ПК-9 Производит оценку соответствия опытных партий новых видов продуктов питания животного происхождения требованиям проектной документации ИД -3 ПК-9 Знает методы оценки соответствия опытных партий новых видов продуктов питания животного происхождения требованиям проектной документации	ПС 22.002 «Специалист по технологии продуктов питания животного происхождения», утвержден приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 30.08.2019 № 602н ТФ Е/02.7
		ПК-10 Способен разрабатывать и корректировать рецептурно-компонентные и технологические решения при производстве новых видов продуктов питания животного происхождения с учетом оптимизации затрат и повышения качества производимой продукции	ИД-1 ПК-10 Владеет методологией разработки и корректировки рецептурно-компонентных и технологических решений при производстве новых видов продуктов питания животного происхождения с учетом оптимизации затрат и повышения качества производимой продукции ИД-2 ПК-10 Определяет показатели конкурентоспособности и потребительских качеств продуктов питания животного происхождения ИД-3 ПК-10 Осуществлять корректировку рецептурно-компонентных и технологических решений при проведении промышленных испытаний прогрессивных технологий и новых видов продуктов питания животного происхождения с учетом оптимизации затрат и повышения качества производимой продукции	ПС 22.002 «Специалист по технологии продуктов питания животного происхождения», утвержден приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 30.08.2019 № 602н ТФ Е/02.7
		ПК-11 Способен проводить анализ влияния новых технологий, новых видов сырья и технологического оборудования на конкурентоспособность и потребительские качества продуктов питания животного про-	ИД-1 ПК-11 Выявляет факторы влияния новых технологий, новых видов сырья и технологического оборудования на конкурентоспособность и потребительские качества продуктов питания животного происхождения ИД-2 ПК-11 Определяет факторы обеспече-	ПС 22.002 «Специалист по технологии продуктов питания животного происхождения», утвержден приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от

Задача профессиональной деятельности	Объект или область знания	Код и наименование профессиональной компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Основание (ПС, анализ, опыт)
		исхождения	ния производства конкурентоспособных продуктов питания животного происхождения и сокращения материальных и трудовых затрат на их изготовление ИД-3 ПК-11 Знает показатели конкурентоспособности и потребительских качеств продуктов питания животного происхождения	30.08.2019 № 602н ТФ Е/02.7
Тип задач профессиональной деятельности: организационно-управленческий				
управление испытаниями и внедрением новых технологий производства новых продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях	сырье, полуфабрикаты и продукты животного происхождения; гидробионты, продукты переработки (вторичные) и отходы, пищевые ингредиенты и добавки; технологическое оборудование; приборы; нормативная, проектно-технологическая документация, санитарные, ветеринарные и строительные нормы и правила; международные стандарты; методы и средства испытаний и контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовых продуктов; простые инструменты качества; системы качества; базы данных технологического, технического характера; данные мониторинга экологической и биологической безопасности продовольствия и окружающей среды.	ПК-12 Способен осуществлять координацию текущей производственной деятельности в организации, включая разработку программ совершенствования организации труда, внедрения новой техники, организационно-технических мероприятий по своевременному освоению производственных мощностей, совершенствованию технологии и контролю их выполнения в соответствии со стратегическим планом развития производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях	ИД-1 ПК-12 Разрабатывает программы организационно-технических мероприятий по совершенствованию организации труда и внедрению новой техники при производстве продуктов питания животного происхождения ИД-2 ПК-12 Разрабатывает нормативную и техническую документацию в сфере совершенствования технологии производства продуктов питания животного происхождения ИД-3 ПК-12 Использует методы организации труда при производстве продуктов питания животного происхождения	ПС 22.002 «Специалист по технологии продуктов питания животного происхождения», утвержден приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 30.08.2019 № 602н ТФ Е/02.7
		ПК-14 Способен оформлять и рассматривать, давать заключение о целесообразности рационализаторских предложений по совершенствованию технологии производства продуктов питания животного происхождения	ИД-1 ПК-14 Оформлять рационализаторские предложения по совершенствованию технологии производства новых видов продуктов питания животного происхождения ИД-2 ПК-14 Способен к оформлению рационализаторских предложений по совершенствованию технологии производства для подготовки заключений о целесообразности их использования ИД-3 ПК-14 Знает виды нормативно-технической документации, оформляемой по результатам внедрения технологиче-	ПС 22.002 «Специалист по технологии продуктов питания животного происхождения», утвержден приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 30.08.2019 № 602н ТФ Е/02.7

Задача профессиональной деятельности	Объект или область знания	Код и наименование профессиональной компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Основание (ПС, анализ, опыт)
			ских процессов и систем управления, прогрессивных технологий производства новых продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях	
		ПК-15 Способен организовать работы по промышленной безопасности, профилактике производственного травматизма, профессиональных заболеваний, предотвращению экологических нарушений и соблюдению экологической чистоты технологических процессов производства продуктов питания животного происхождения, в т.ч. на автоматизированных технологических линиях	ИД-1 ПК-15 Знает требования охраны труда, санитарной и пожарной безопасности при техническом обслуживании и эксплуатации технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях по производству продуктов питания животного происхождения ИД-2 ПК-15 Определяет показатели промышленной безопасности, профилактики производственного травматизма, профессиональных заболеваний ИД-3 ПК-15 Организовывать работы по промышленной безопасности, профилактике производственного травматизма, профессиональных заболеваний, предотвращению экологических нарушений и соблюдению экологической чистоты технологических процессов производства новых продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях	ПС 22.002 «Специалист по технологии продуктов питания животного происхождения», утвержден приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 30.08.2019 № 602н ТФ Е/02.7
		ПК-16 Способен разрабатывать документацию на системы управления качеством при производстве продуктов питания животного происхождения, в т.ч. на автоматизированных технологических линиях	ИД-1 ПК-16 Использует нормативную и техническую документацию, регламенты, ветеринарные нормы и правила в производственном процессе ИД-2 ПК-16 Разрабатывает нормативно-техническую документацию на системы управления качеством при производстве продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях ИД-3 ПК-16 Знает порядок разработки документации по системам менеджмента качества.	

Задача профессиональной деятельности	Объект или область знания	Код и наименование профессиональной компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Основание (ПС, анализ, опыт)
<i>Тип задач профессиональной деятельности: педагогический</i>				
выполнение функций преподавателя в образовательных организациях	обучающиеся, программы профессионального обучения, научно-методические и учебно-методические материалы	ПК-13 Способен проводить обучение и повышение квалификации специалистов, задействованных в освоении прогрессивных технологических процессов и оптимальных режимов производства новых видов продуктов питания животного происхождения	ИД-1 _{ПК-13} Разрабатывает обучающие программы повышения квалификации специалистов, задействованных в освоении прогрессивных технологических процессов, и оптимальных режимов производства новых видов продуктов питания животного происхождения ИД-2 _{ПК-13} Проводит обучение специалистов, задействованных в освоении прогрессивных технологических процессов и оптимальных режимов производства новых видов продуктов питания животного происхождения. ИД-3 _{ПК-13} Методы и средства сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации с использованием базовых системных программных продуктов и пакетов прикладных программ в процессе производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях	ПС 22.002 «Специалист по технологии продуктов питания животного происхождения», утвержден приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 30.08.2019 № 602н ТФ Е/02.7

5 ДОКУМЕНТЫ, РЕГЛАМЕНТИРУЮЩИЕ СОДЕРЖАНИЕ И ОРГАНИЗАЦИЮ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ПРИ РЕАЛИЗАЦИИ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

По направлению подготовки 19.04.03 Продукты питания животного происхождения содержание и организация образовательного процесса регламентируется учебным планом; рабочими программами учебных дисциплин (модулей); материалами, обеспечивающими качество подготовки и воспитания обучающихся; программами учебных и производственных практик; календарным учебным графиком, а также методическими материалами, обеспечивающими реализацию соответствующих образовательных технологий.

5.1 Календарный учебный график

Последовательность реализации ОПОП ВО по направлению подготовки 19.04.03 Продукты питания животного происхождения по годам (включая теоретическое обучение, практики, научно-исследовательскую работу, промежуточные и итоговую аттестации, каникулы) приводится в рабочем и учебном плане.

Календарный учебный график прилагается.

5.2 Учебный план

Учебный план подготовки магистра по направлению подготовки 19.04.03 Продукты питания животного происхождения является основным документом, регламентирующим учебный процесс.

В учебном плане отображена логическая последовательность освоения блоков ОПОП (дисциплин (модулей), практик, аттестационных испытаний, государственной итоговой аттестации обучающихся), обеспечивающих формирование компетенций, указывается их общая трудоемкость в зачетных единицах, последовательность и распределение по периодам обучения, объем работы обучающихся во взаимодействии с преподавателем (контактная работа обучающихся с преподавателем) и самостоятельной работы обучающихся в академических часах.

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

Конкретные формы и виды самостоятельной и индивидуальной работы обучающихся с инвалидностью и с ограниченными возможностями здоровья при необходимости устанавливаются преподавателем. Выбор форм и видов самостоятельной и индивидуальной работы обучающихся из числа инвалидов и обучающихся из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья осуществляется с учетом их способностей, особенностей восприятия и готовности к освоению учебного материала.

Для обучающихся из числа инвалидов и обучающихся из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья при необходимости по их личному заявлению может быть составлен индивидуальный учебный план, в том числе, для продления срока получения образования, но не более чем на один год по сравнению со сроком, установленным для соответствующей формы обучения.

В индивидуальный учебный план при необходимости включаются адаптационные дисциплины, предназначенные для устранения влияния ограничений здоровья обучающихся с инвалидностью и ограниченными возможностями здоровья на формирование общекультурных, и при необходимости, общепрофессиональных и профессиональных компетенций с целью достижения запланированных результатов освоения ОПОП ВО.

Обучающийся может выбрать любое количество адаптационных дисциплин, или отказаться от их освоения. При этом академия оказывает квалифицированное содействие адекватному выбору адаптационных дисциплин обучающимися инвалидами и обучаю-

щимися с ограниченными возможностями здоровья с учетом оценки особенностей их психофизического развития и индивидуальных образовательных потребностей.

Учебный план ОПОП ВО прилагается.

5.3 Рабочие программы учебных дисциплин

В состав ОПОП ВО входят рабочие программы всех учебных дисциплин (модулей) обязательной части и части, формируемой участниками образовательных отношений, включая дисциплины по выбору, а также адаптационных дисциплин, реализуемых академией для инклюзивного обучения инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья.

Рабочие программы учебных дисциплин (модулей) прилагаются.

5.4 Программы практик и организация научно-исследовательской работы обучающихся

В соответствии с ФГОС ВО по направлению подготовки этот раздел ОПОП магистра является обязательным и представляет собой вид образовательной деятельности, непосредственно ориентированных на профессионально-практическую подготовку обучающихся.

Практики проводятся в организациях, деятельность которых соответствует профессиональным компетенциям, осваиваемым в рамках образовательной программы по профилю подготовки «Технология и управление качеством производства молочных продуктов», а также в структурных подразделениях академии.

При определении мест прохождения практики обучающимися с инвалидностью учитываются рекомендации, содержащиеся в индивидуальной программе реабилитации или абилитации инвалида (при предъявлении обучающимся), относительно рекомендованных условий и видов труда.

При необходимости для прохождения практики создаются специальные рабочие места в соответствии с характером ограничений здоровья, а также с учетом характера выполняемых трудовых функций.

Выбор мест прохождения практик для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья учитывает требования их доступности.

Способы проведения практики для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья при необходимости могут быть установлены с учётом особенностей их психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья.

Программы практик прилагаются.

6 УСЛОВИЯ ОСУЩЕСТВЛЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ПО ОПОП

Требования к условиям реализации программы магистратуры включают в себя общесистемные требования, требования к материально-техническому и учебно-методическому обеспечению, требования к кадровым и финансовым условиям реализации программы магистратуры, а также требования к применяемым механизмам оценки качества образовательной деятельности и подготовки обучающихся по программе магистратуры.

6.1 Общесистемные требования к реализации программы магистратуры

Академия располагает материально-техническим обеспечением образовательной деятельности (помещениями и оборудованием) для реализации программы магистратуры по Блоку 1 «Дисциплины (модули)» и Блоку 3 «Государственная итоговая аттестация» в соответствии с учебным планом.

Каждый обучающийся в течение всего периода обучения обеспечен индивидуаль-

ным неограниченным доступом к электронной информационно-образовательной среде Академии из любой точки, в которой имеется доступ к информационно-телекоммуникационной сети "Интернет" (далее - сеть "Интернет"), как на территории Академии, так и вне ее.

Электронная информационно-образовательная среда Академии обеспечивает:

- доступ к учебным планам, рабочим программам дисциплин, практик, электронным учебным изданиям и электронным образовательным ресурсам, указанным в рабочих программах дисциплин, практик;
- формирование электронного портфолио обучающегося, в том числе сохранение его работ и оценок за эти работы.

При реализации программы магистратуры с применением дистанционных образовательных технологий электронная информационно-образовательная среда академии 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 дистанционных образовательных технологий;
- взаимодействие между участниками образовательного процесса, в том числе синхронное и (или) асинхронное взаимодействия посредством сети «Интернет».

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

6.2 Требования к материально-техническому и учебно-методическому обеспечению программы магистратуры

Помещения представляют собой учебные аудитории для проведения учебных занятий, предусмотренных программой магистратуры, оснащенные оборудованием и техническими средствами обучения, состав которых определяется в рабочих программах дисциплин (модулей).

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

Академия обеспечена необходимым комплектом лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения, в том числе отечественного производства.

При использовании в образовательном процессе печатных изданий библиотечный фонд укомплектован печатными изданиями из расчета не менее 0,25 экземпляра каждого из изданий, указанных в рабочих программах дисциплин (модулей), практик, на одного обучающегося из числа лиц, одновременно осваивающих соответствующую дисциплину (модуль), проходящих соответствующую практику.

Обучающимся обеспечен доступ (удаленный доступ), в том числе в случае применения электронного обучения, дистанционных образовательных технологий, к современным профессиональным базам данных и информационным справочным системам, состав которых определяется в рабочих программах дисциплин.

Обучающиеся с ограниченными здоровья и обучающиеся инвалиды при необходимости будут обеспечены печатными и/или электронными образовательными ресурсами (программы, учебники, учебные пособия, материалы для самостоятельной работы и т.д.) в формах, адаптированных к ограничениям их здоровья и восприятия информации: для лиц с нарушениями зрения: в печатной форме увеличенным шрифтом, в форме электронного документа, в форме аудиофайла; для лиц с нарушениями слуха: в печатной форме, в форме электронного документа; для лиц с нарушениями опорно-двигательного аппарата: в

печатной форме, в форме электронного документа, в форме аудиофайла.

6.3 Требования к кадровым условиям реализации программы магистратуры

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

Квалификация педагогических работников отвечает квалификационным требованиям, указанным в квалификационных справочниках и (или) профессиональных стандартах (при наличии).

Не менее 70 процентов численности педагогических работников Академии, участвующих в реализации программы магистратуры, и лиц, привлекаемых к реализации программы магистратуры на иных условиях (исходя из количества замещаемых ставок, приведенного к целочисленным значениям), ведут научную, учебно-методическую и (или) практическую работу, соответствующую профилю преподаваемой дисциплины (модуля).

Не менее 5 процентов численности педагогических работников Академии, участвующих в реализации программы магистратуры, и лиц, привлекаемых к реализации программы магистратуры на иных условиях (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 (иметь стаж работы в данной профессиональной сфере не менее 3 лет).

Не менее 60 процентов численности педагогических работников Академии и лиц, привлекаемых к образовательной деятельности на иных условиях (исходя из количества замещаемых ставок, приведенного к целочисленным значениям), имеют ученую степень и (или) ученое звание.

Общее руководство научным содержанием программы магистратуры осуществляется научно-педагогическим работником Академии, имеющим ученую степень, 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 Требования к финансовым условиям реализации программы магистратуры

Финансовое обеспечение реализации программы магистратуры осуществляется в объеме не ниже значений базовых нормативов затрат на оказание государственных услуг по реализации образовательных программ высшего образования - программ магистратуры и значений корректирующих коэффициентов к базовым нормативам затрат, определяемых Министерством науки и высшего образования Российской Федерации.

6.5 Требования к применяемым механизмам оценки качества образовательной деятельности и подготовки обучающихся по программе магистратуры

Качество образовательной деятельности и подготовки обучающихся по программе магистратуры определяется в рамках системы внутренней оценки, а также системы внешней оценки, в которой Академия принимает участие на добровольной основе.

В целях совершенствования программы магистратуры Академия при проведении регулярной внутренней оценки качества образовательной деятельности и подготовки обучающихся по программе магистратуры привлекает работодателей и (или) их объединения,

иных юридических и (или) физических лиц, включая педагогических работников Академии.

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

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

Внешняя оценка качества образовательной деятельности и подготовки обучающихся по программе магистратуры осуществляется в рамках профессионально-общественной аккредитации, проводимой работодателями с целью признания качества и уровня подготовки выпускников, отвечающими требованиям профессиональных стандартов (при наличии), требованиям рынка труда к специалистам соответствующего профиля.

7 ХАРАКТЕРИСТИКА СРЕДЫ ВУЗА, ОБЕСПЕЧИВАЮЩИЕ РАЗВИТИЕ УНИВЕРСАЛЬНЫХ (СОЦИАЛЬНО-ЛИЧНОСТНЫХ) КОМПЕТЕНЦИЙ ВЫПУСКНИКОВ

Одним из важных направлений деятельности высшей школы является выполнение социального заказа на подготовку компетентных специалистов, обладающих социально-профессиональной адаптивностью и мобильностью; высокой мотивацией к работе, самообразованию, самосовершенствованию в профессиональной деятельности; коммуникативностью; умением работать в команде и т.д. Современному выпускнику вуза необходимы кроме профессиональных компетенций социально-личностные компетенции, входящие в группу общекультурных компетенций.

В обобщенном виде их можно сформулировать следующим образом:

- способность совершенствовать и развивать свой интеллектуальный и общекультурный уровень;
- способность к самостоятельному освоению новых методов исследования, к изменению научного и научно-производственного профиля своей профессиональной деятельности;
- способность самостоятельно приобретать (в том числе с помощью информационных технологий) и использовать в практической деятельности новые знания и умения, включая новые области знаний, непосредственно не связанных со сферой деятельности;
- способность свободно пользоваться иностранными языками как средством профессионального общения;
- владеть навыками публичной и научной речи.

Воспитательная работа в академии регламентируется Уставом Вологодской ГМХА и Правилами внутреннего распорядка академии, рабочей программой воспитания, календарным планом воспитательной работы и другими локальными актами.

В целях совершенствования воспитательной работы в академии создано Управление по воспитательной работе и молодежной политике. Управление координирует работу совета по воспитательной работе, отдела по реализации молодежной политики, студенческого городка, молодежного пресс-центра Вологодской ГМХА, культурно-досугового центра Вологодской ГМХА, социально-психологической службы, службы общественного питания, Центра музейной работы по истории Вологодской ГМХА и масла Вологодского.

Управление по воспитательной работе и молодежной политике осуществляет свою деятельность по 6 основным направлениям:

1. Гражданско - патриотическое воспитание;
2. Духовно-нравственное, культурно-эстетическое воспитание;

3. Формирование здоровьесберегающей среды и здорового образа жизни. Профилактика негативных зависимостей;

4. Гражданско-правовое воспитание. Антикоррупционное воспитание;

5. Профессионально-трудовое воспитание;

6. Экологическое воспитание.

Использование стимулирующего воздействия социокультурной среды вуза на развитие социально-личностных компетенций студентов основано на принципе: образование выполняет свои функции через социокультурную среду учебного заведения.

Организацией работы со студентами на факультетах руководят заместители деканов по социально-воспитательной работе и кураторы групп.

Важным участком воспитательной работы в академии является функционирование института кураторов, обеспечивающего решение ряда индивидуальных образовательных проблем и способствующего скорейшей адаптации студентов младших курсов в академии. Ведущими организациями в системе студенческого самоуправления являются Молодежный совет, Совет обучающихся и Первичная профсоюзная организация студентов и аспирантов, которые принимают активное участие в управлении академией: разработке нормативных документов, определяющих организацию учебно-воспитательного процесса; социальной поддержке досуга, быта в студенческом городке; питания, спорта, культурно-просветительских мероприятий.

Социокультурная среда академии включает структурные подразделения, призванные обеспечить разнонаправленное ее насыщение для удовлетворения потребностей студентов в развитии их интеллектуального, художественно-эстетического, спортивно-оздоровительного, лидерского потенциалов.

В настоящее время в академии действуют 7 программ регулирующих воспитательную работу Академии:

- Программа воспитательной деятельности на период обучения;
- Программа «Здоровье студенчества на 2020-2024 гг.»;
- Программа поддержки молодой студенческой семьи «Молодая семья»;
- Программа адаптации первокурсников
- Программа гражданско-патриотического воспитания «Я – гражданин»;
- Программа «Развитие студенческого трудового движения в академии на 2019-2023

гг.»

- Программа социально-психологического сопровождения образовательного процесса.

Основными мероприятиями направлений работы являются:

Сентябрь – линейка, посвященная дню знаний, комплекс мероприятий «Месяц первокурсника»;

Октябрь – культурно-массовое мероприятие «Посвящение в студенты», закрытие трудового сезона Штаба СО Вологодской ГМХА;

Ноябрь - фестиваль среди первокурсников «Алло, мы ищем таланты», кубок ректора Вологодской ГМХА по киберспорту;

Декабрь – ректорский бал;

Январь – комплекс мероприятий, приуроченных ко Дню Российского студенчества;

Февраль – акция «Морозный десант»;

Март – смотр конкурс художественной самодеятельности «Студенческая весна», школа командиро-комиссарского состава Штаба СО;

Апрель – комплекс мероприятий по здоровьесбережению и популяризации здорового образа жизни «Месяц здоровья»;

Май – ежегодная акция по гражданско-патриотическому воспитанию молодежи мотоагитпробег «Победа»

Июнь – Всероссийский конкурс для учащихся сельских школ и малых городов АгронТРИ, выездное мероприятие «Золотой актив Вологодской ГМХА»;

Июль, август – организация деятельности студенческих трудовых отрядов под эгидой Штаба СО Вологодской ГМХА

Спортивно-оздоровительная работа в академии проводится в соответствии с Федеральной целевой программой «Молодежь России», подпрограммой «Физическое воспитание и оздоровление детей, подростков и молодежи в Российской Федерации» и другими нормативными документами, а также на основании анализа состояния спортивно-массовой и оздоровительной работы.

На базе академии осуществляют деятельность 13 спортивных секций. Наибольшей популярностью у студентов пользуются секции гиревого спорта, лыжных гонок, полиатлона, пауэрлифтинга. Успешно развиваются нетрадиционные виды спорта: фрироуп и чирлидинг. Студенты и сотрудники академии активно участвуют в спортивно-массовых мероприятиях «Кросс Наций» и «Лыжня России», регулярно сдают нормы физкультурно-спортивного комплекса ГТО.

При поддержке Департамента внутренней политики Правительства Вологодской области ежегодно проводится Мотоагитпробег, посвященный Победе нашего народа в ВОВ.

В Академии создан молодёжный Пресс-центр, организующий информационное освещение деятельности общественной жизни академии, отдела по внеучебной работе, общественных объединений. Пресс-центр принимает участие в выпуске вузовской газеты «Академгородок», ведению студенческой онлайн газеты «Кухня», поддерживает информационные контакты с печатными изданиями, сайтами, телевидением на уровне области, федерального округа, Российской Федерации.

Студенты и сотрудники академии участвуют в съемках телепередач на областном телевидении. Репортажи о мероприятиях академии размещаются в СМИ не только на уровне Вологодской области, но и на уровне Российской Федерации. Информация о мероприятиях, проводимых в академии, регулярно публикуются на информационных порталах. Одна из самых популярных по посещаемости является группа «Мой ВУЗ – Вологодская ГМХА» с дружественными группами «Культурная жизнь Вологодская ГМХА» и «Профком студентов Вологодской ГМХА» на сайте www.vkontakte.ru.

Рабочая программа воспитания и Календарный план воспитательной работы прилагаются.

Отдел организации приема и содействия трудоустройству выпускников является подразделением Вологодской ГМХА.

Цели деятельности отдела:

1. Содействие временной занятости учащейся молодежи и трудоустройству выпускников.

2. Изучение спроса на образовательные услуги в регионе и определение перспективных сегментов рынка образовательных услуг.

Основные задачи:

- сотрудничество с предприятиями и организациями;
- взаимодействие с органами государственной власти Вологодской области, с органами государственной службы занятости населения, с центрами содействия занятости обучающихся и трудоустройству выпускников, с общественными организациями и объединениями;
- взаимодействие со структурными подразделениями академии;
- создание банка данных: выпускников академии, предприятий, вакансий;
- проведение организационных мероприятий (семинаров-тренингов, ярмарок вакансий, дней карьеры, презентаций предприятий и организаций работодателей и т. п.), способствующих успешному трудоустройству студентов и выпускников академии;
- мониторинг рынка труда и анализ трудоустройства выпускников;
- исследование тенденций и перспектив развития рынка образовательных услуг в сфере высшего образования Вологодской области, проведение маркетинговых исследова-

ний.

Одним из важнейших направлений работы академии является улучшение социально-бытовых условий для студентов, аспирантов и сотрудников академии.

8 НОРМАТИВНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ СИСТЕМЫ ОЦЕНКИ КАЧЕСТВА ОСВОЕНИЯ ОБУЧАЮЩИМИСЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

В соответствии с ФГОС ВО по направлению подготовки 19.04.03 Продукты питания животного происхождения оценка качества освоения обучающимися данной образовательной программы включает текущий контроль, промежуточную аттестацию и государственную итоговую аттестацию выпускников.

Нормативно-методическое обеспечение текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации студентов по ОПОП ВО осуществляется в соответствии с Министрства науки и высшего образования РФ от 06.04.2021 №245, а также действующими нормативными документами академии.

8.1 Оценочные материалы для проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации

Оценочные материалы для аттестации обучающихся на соответствие их персональных достижений поэтапным требованиям представлены в виде фондов оценочных средств для текущей, промежуточной аттестации обучающихся и государственной итоговой аттестации

Фонды оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине (модулю) или практике включает в себя:

- перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения образовательной программы;
- описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования, описание шкал оценивания;
- типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы;
- методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций.

Конкретные формы и процедуры текущего контроля успеваемости, промежуточной аттестации обучающихся инвалидов и обучающихся с ограниченными возможностями здоровья устанавливаются ФГБОУ ВО Вологодская ГМХА самостоятельно с учетом ограничений их здоровья и доводятся до сведения обучающихся в сроки, определенные в локальных актах образовательной организации.

Процедура проведения промежуточной аттестации для обучающихся с инвалидностью и ограниченными возможностями здоровья при необходимости устанавливается с учетом индивидуальных психофизических особенностей (устно, письменно на бумаге, письменно на компьютере, в форме тестирования и т.п.). Для лиц с нарушениями зрения: в печатной форме увеличенным шрифтом, в форме электронного документа, в форме аудиофайла. Для лиц с нарушениями слуха: в печатной форме, в форме электронного документа. Для лиц с нарушениями опорно-двигательного аппарата: в печатной форме, в форме электронного документа, в форме аудиофайла. При необходимости предусматривается увеличение времени на подготовку к зачетам и экзаменам, а также предоставляется дополнительное время для подготовки ответа на зачете/экзамене. При необходимости

промежуточная аттестация может проводиться в несколько этапов. При необходимости предоставляется техническая помощь.

Образцы фондов оценочных средств прилагаются.

8.2 Государственная итоговая аттестация

Государственная итоговая аттестация выпускников по направлению подготовки 19.04.03 Продукты питания животного происхождения является обязательной и осуществляется после освоения образовательной программы в полном объеме.

Государственная итоговая аттестация включает:

– подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы.

Целью государственной итоговой аттестации является установление уровня подготовки выпускника высшего учебного заведения к выполнению профессиональных задач и соответствия его подготовки требованиям Федерального государственного образовательного стандарта высшего образования.

Программа государственной итоговой аттестации прилагается.

Для прохождения государственной итоговой аттестации обучающийся инвалид или обучающийся с ограниченными возможностями здоровья не позднее чем за 3 месяца до начала проведения государственной итоговой аттестации подает письменное заявление о необходимости создания для него специальных условий при проведении государственной итоговой аттестации с указанием его индивидуальных особенностей. В специальные условия могут входить: предоставление отдельной аудитории, необходимых технических средств, присутствие ассистента, оказывающего необходимую техническую помощь, выбор формы предоставления инструкции по порядку проведения государственной итоговой аттестации, использование специальных технических средств, предоставление перерыва для приема пищи, лекарств и др.


8.3 Образовательные технологии

Освоение ОПОП предусматривает использование различных образовательных технологий: репродуктивные, активные, интерактивные, которые позволяют обеспечить достижение планируемых результатов обучения.

Развитие у обучающихся навыков командной работы, межличностной коммуникации, принятия решений, лидерских качеств обеспечивается проведением интерактивных лекций, групповых дискуссий, ролевых игр, тренингов, анализа ситуаций и имитационных моделей, иных активных форм обучения.

Преподаватели самостоятельно выбирают наиболее подходящие образовательные технологии, методы и формы проведения занятий. Образовательные технологии используются с учетом их адаптации для обучающихся инвалидов и обучающихся с ограниченными возможностями здоровья с использованием как универсальных, так и специальных информационных и коммуникационных средств, в зависимости от вида и характера ограниченных возможностей здоровья обучающихся, в том числе с применением дистанционных образовательных технологий. Образовательные технологии при необходимости используются во всех основных видах учебной работы (контактная работа, самостоятельная работа, индивидуальная работа), адаптируются с учетом способностей, особенностей восприятия, готовности к освоению учебного материала, имеющегося индивидуального социально-образовательного опыта обучающихся инвалидов и обучающихся с ограниченными возможностями здоровья.

РАЗРАБОТЧИКИ ОПОП ВО:

Заведующий кафедрой
технологии молока и молочных продуктов,
к. т. н., доцент _____  Т.Ю. Бурмагина

Декан технологического факультета,
к.т.н., доцент _____  Т.Ю. Бурмагина

ОПОП ВО СОГЛАСОВАНА:

Проректор по учебной работе,
д. э. н., доцент _____  Н.А. Медведева