

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Бойко Елена Григорьевна
Должность: Ректор
Дата подписания: 06.06.2025 14:56:37
Уникальный программный ключ:
e69eb689122030af7d22cc354bf0eb9d453ecf8f

Министерство науки и высшего образования Российской Федерации
**Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Государственный аграрный университет Северного Зауралья»**

УТВЕРЖДЕНО

Ученым Советом

(протокол от 27 февраля 2025 г. № 9)

Основная профессиональная образовательная программа
по направлению подготовки
19.04.02 ПРОДУКТЫ ПИТАНИЯ ИЗ РАСТИТЕЛЬНОГО СЫРЬЯ
магистерская программа «Биотехнологии продуктов питания из
растительного сырья»

уровень высшего образования: *магистратура*

г. Тюмень, 2025

СОДЕРЖАНИЕ

1. Общие положения	3
1.1. Назначение основной профессиональной образовательной программы (ОПОП)	3
1.2. Нормативные документы	3
1.3. Перечень сокращений	4
2. Характеристика профессиональной деятельности выпускников	4
2.1. Общее описание профессиональной деятельности выпускников	4
2.2. Перечень профессиональных стандартов, соотнесенных с ФГОС ВО	5
2.3. Перечень основных задач профессиональной деятельности выпускников	5
3. Общая характеристика ОПОП	6
3.1. Направленность (профиль) образовательной программы	6
3.2. Квалификация, присваиваемая выпускникам образовательной программы	7
3.3. Объем программы	7
3.4. Формы обучения	7
3.5. Срок получения образования	7
4. Планируемые результаты освоения ОПОП	7
4.1. Требования к планируемым результатам освоения образовательной программы, обеспечиваемым дисциплинами и практиками обязательной части	7
4.1.1. Универсальные компетенции выпускников и индикаторы их достижения	8
4.2.1. Общепрофессиональные компетенции и индикаторы их достижения	10
4.3.1. Обязательные профессиональные компетенции и индикаторы их достижения	11
4.2. Рекомендуемые профессиональные компетенции и индикаторы их достижения	11
4.3. Профессиональные компетенции, определяемые самостоятельно и индикаторы их достижения	11
5. Документы, регламентирующие содержание и организацию образовательного процесса при реализации ОПОП	15
5.1. Структура и объем образовательной программы	15
5.2. Типы практик	15
5.3. Учебный план	15
5.4. Календарный учебный график	16
5.5. Рабочие программы дисциплин с фондами оценочных средств	16
5.6. Программы практик с фондами оценочных средств	16
5.7. Программа государственной итоговой аттестации с фондами оценочных средств	16
5.8. Рабочая программа воспитания, календарные планы воспитательной работы и соответствующие формы аттестации	17
6. Условия осуществления образовательной деятельности по ОПОП	17
6.1. Материально-техническое и учебно-методическое обеспечение	18
6.2. Кадровые условия реализации ОПОП	18
6.3. Финансовые условия реализации ОПОП	20
6.4. Механизмы оценки качества образовательной деятельности и подготовки обучающихся	20
Разработчики ОПОП	20
ПРИЛОЖЕНИЯ	21

Раздел 1 Общие положения

1.1. Назначение основной профессиональной образовательной программы

Основная профессиональная образовательная программа (далее – образовательная программа, ОПОП) представляет собой систему документов, разработанную и утвержденную федеральным государственным бюджетным образовательным учреждением высшего образования «Государственный аграрный университет Северного Зауралья» (далее – университет) с учетом требований рынка труда на основе Федерального государственного образовательного стандарта высшего образования (далее – ФГОС ВО) по направлению подготовки 19.04.02 «Продукты питания из растительного сырья».

Образовательная программа регламентирует цели, ожидаемые результаты, содержание, условия и технологии реализации образовательного процесса, оценку качества подготовки выпускника по данному направлению подготовки и включает в себя: учебный план, рабочие программы учебных курсов, предметов, дисциплин (модулей) и другие материалы, обеспечивающие качество подготовки обучающихся, а также программы учебной и производственной практики, рабочая программа воспитания, календарные планы воспитательной работы, календарный учебный график и методические материалы, обеспечивающие реализацию соответствующей образовательной технологии.

1.2. Нормативные документы

Федеральный закон Российской Федерации «Об образовании» (от 10 июля 1992 года №3266-1) с изменениями и дополнениями; «Об образовании в Российской Федерации» (от 29 декабря 2012 г. №273-ФЗ);

Федеральный государственный образовательный стандарт высшего образования по направлению подготовки (специальности) 19.04.02 Продукты питания из растительного сырья и уровню высшего образования - магистратура, утвержденный приказом Минобрнауки России от 17 августа 2020 года № 1040 (далее – ФГОС ВО);

Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам высшего образования - программам бакалавриата, программам специалитета, программам магистратуры", утвержденный приказом Минобрнауки России от 06.04.2021 № 245;

Порядок проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам высшего образования – программам бакалавриата, программам специалитета и программам магистратуры, утвержденный приказом Минобрнауки России от 29 июня 2015 г. № 636;

Положение о практической подготовке обучающихся, утвержденное Ученым советом университета от 23 сентября 2020 года (протокол №2);

Устав ФГБОУ ВО Государственный аграрный университет Северного Зауралья, утвержденный приказом Министерства науки и высшего образования РФ от 15 августа 2022 г. №769.

1.3. Перечень сокращений

з.е.	– зачетная единица;
ОПОП	– основная профессиональная образовательная программа;
ОТФ	– обобщенная трудовая функция;
ПД	– профессиональная деятельность;
ПС	– профессиональный стандарт;
ПООП	– примерная основная образовательная программа по направлению подготовки (специальности)
УК	– универсальная компетенция;
ОПК	– общепрофессиональная компетенция;
ПК	– профессиональная компетенция;
ФГОС ВО	– федеральный государственный образовательный стандарт высшего образования.

Раздел 2. ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ВЫПУСКНИКОВ

2.1. Общее описание профессиональной деятельности выпускников

Типы задач профессиональной деятельности выпускников:

- научно-исследовательский;
- технологический;
- проектный.

Область профессиональной деятельности и сфера профессиональной деятельности, в которых выпускники, освоившие программу бакалавриата, могут осуществлять профессиональную деятельность:

- 22 Пищевая промышленность, включая производство напитков и табака (в сфере применения технологий комплексной переработки растительного сырья для производства полуфабрикатов и готовой продукции различного назначения).

2.2. Перечень профессиональных стандартов, соотнесенных с ФГОС ВО

Профессиональные стандарты, соответствующие профессиональной деятельности выпускников выбраны из приложения ФГОС ВО.

Перечень профессиональных стандартов приведен в Приложении 1. Перечень обобщённых трудовых функций и трудовых функций, имеющих отношение к профессиональной деятельности выпускника, представлен в Приложении 2.

2.3. Перечень основных задач профессиональной деятельности выпускников

Таблица 2.1

Область профессиональной деятельности (по Реестру Минтруда)	Типы задач профессиональной деятельности	Задачи профессиональной деятельности	Объекты профессиональной деятельности (или области знания)
22 Пищевая промышленность, включая производство напитков и табака (в сфере применения технологий комплексной переработки растительного сырья для производства полуфабрикатов и готовой продукции различного назначения)	<i>Технологический</i> <i>научно-исследовательский</i> <i>проектный</i>	Разработка новых технологий производства новых продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях Управление испытаниями и внедрением новых технологий производства новых продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях Разработка новых технологий производства новых продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях Разработка новых технологий производства новых продуктов питания из растительного сырья	продовольственное сырье растительного и животного происхождения, пищевые добавки и улучшители, пищевые продукты, пищевые предприятия, технологическое оборудование пищевых предприятий, специализированные цеха, имеющие функции пищевого производства, нормативная и техническая документация, методы и средства контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, система производственного контроля

		на автоматизированных технологических линиях	
--	--	---	--

Раздел 3. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ОПОП

3.1 Направленность (профиль) образовательной программы

Магистерская программа "Биотехнологии продуктов питания из растительного сырья" соответствует направлению подготовки 19.04.02 «Продукты питания из растительного сырья» и конкретизирует содержание программы путем ориентации на:

область и сферы профессиональной деятельности выпускников:

- 22 Пищевая промышленность, включая производство напитков и табака (в сфере применения технологий комплексной переработки растительного сырья для производства полуфабрикатов и готовой продукции различного назначения).

типы задач профессиональной деятельности выпускников:

- научно-исследовательский;
- технологический;
- проектный.

задачи профессиональной деятельности выпускников:

- разработка новых технологий производства новых продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях;
- управление испытаниями и внедрением новых технологий производства новых продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях.

Современное хлебопекарное и кондитерское предприятие характеризуется высоким уровнем механизации и автоматизации и призвано обеспечивать производство безопасной и экологически чистой продукции с учетом современных гигиенических требований, с использованием принципиально новых технологий, основанных на нетрадиционных методах, способствующих ускорению технологического процесса.

В условиях динамичного развития отрасли необходимо решать сложные технологические и организационные задачи, такие как моделирование рационального ассортимента хлебной и кондитерской продукции для отдельных регионов области с учетом их климатических, демографических и других особенностей, разработка разнообразного ассортимента изделий для профилактического и лечебного питания, совершенствование технологии с целью интенсификации производства, регулирование пищевой ценности, создание новых

диетических видов хлебопекарной и кондитерской продукции. Поэтому потребность в квалифицированных специалистах-технологах постоянно растет, особенно в профессионалах, способных реализовать современные технологии в хлебопекарном, макаронном и кондитерском производстве, и получать продукцию высокого качества, конкурентоспособную на рынке.

Обучение по данной образовательной программе ориентировано на удовлетворение потребностей в высококвалифицированных кадрах рынка труда города Тюмени, Тюменской области и автономных округов ХМАО и ЯНАО.

3.2. Квалификация, присваиваемая выпускникам образовательной программы

Квалификация, присваиваемая выпускникам образовательной программы – магистр.

3.3. Объем программы

Объем программы: 120 зачетных единиц (далее – з.е.).

3.4. Формы обучения

Формы обучения: очная.

3.5. Срок получения образования

Срок получения образования:
в очной форме обучения 2 года.

Раздел 4. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

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

4.1.1. Универсальные компетенции выпускников и индикаторы их достижения

Таблица 4.1

Категория универсальных компетенций	Код и наименование универсальной компетенции	Код и наименование индикатора достижения универсальной компетенции
Системное и критическое мышление	УК-1. Способен осуществлять критический анализ проблемных ситуаций на основе системного подхода, вырабатывать стратегию действий	ИД-1ук-1 Критически подходит к анализу проблемной ситуации, выявляя ее составляющие и связи между ними ИД-2ук-1 Критически подходит к работе с противоречивой информацией из разных источников ИД-3ук-1 Осваивает теоретические основы и методы анализа данных, применяемые при решении прикладных задач
Разработка и реализация проектов Командная работа Коммуникация	УК-2. Способен управлять проектом на всех этапах его жизненного цикла УК-3. Способен организовывать и руководить работой команды, вырабатывая командную стратегию для достижения поставленной цели УК-4. Способен применять современные коммуникативные технологии, в том числе на иностранном(ых) языке(ах), для академического и профессионального взаимодействия	ИД-1ук-2 Использует современные управленческие подходы к разработке и реализации проекта на всех этапах его жизненного цикла ИД-1ук-3 Планирует командную работу, распределяет поручения и делегирует полномочия членам команды, организует обсуждение разных идей и мнений ИД-2 ук-3 - Конструирует стратегию сотрудничества и на ее основе организует работу команды для достижения поставленной цели ИД-1ук-4 Использует современные коммуникативные технологии для академического и профессионального взаимодействия ИД-2ук-4 Ведет деловую и личную переписку с учетом стилистики и социокультурных различий ИД-3ук-4 Организует обсуждение результатов исследовательской и проектной деятельности на различных публичных мероприятиях, выбирая наиболее подходящий формат ИД-4ук-4 Устанавливает контакты и организует общение в соответствии с потребностями совместной деятельности,

		определением необходимых ресурсов для их выполнения ИД-3 ук-6-Применяет основные положения законодательства в области интеллектуальной собственности
--	--	--

4.1.2. Общепрофессиональные компетенции выпускников и индикаторы их достижения

Таблица 4.2

Код и наименование общепрофессиональной компетенции	Код и наименование индикатора достижения общепрофессиональной компетенции
1	2
ОПК-1. Способен разрабатывать эффективную стратегию, инновационную политику и конкурентоспособные концепции предприятия	ИД-1 ОПК-1 Применяет проектный подход при технико-экономическом обосновании и оценивает экономическую эффективность внедрения инвестиционных и инновационных решений и технологий
ОПК-2 Способен разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции различного назначения	ИД-1 ОПК-2 Использует достижения науки и производства для решения задач в профессиональной деятельности ИД-2 ОПК-2 Разрабатывает мероприятия по совершенствованию технологии и оборудования по производству продуктов питания из растительного сырья ИД-3 ОПК-2 Разрабатывает технологические мероприятия по внедрению инновационных технологий производства продуктов питания
ОПК-3 Способен оценивать риски и управлять качеством путем использования современных методов и разработки новых технологических решений	ИД-1 ОПК- 3 Применяет современные методы и технологические решения для оптимизации параметров технологических процессов и управления качеством готовой продукции
ОПК-4 Способен использовать методы моделирования продуктов питания из растительного сырья и проектирования технологических процессов производства продукции различного назначения	ИД-1 ОПК-4 Использует методы моделирования новых продуктов питания из растительного сырья с заданными свойствами и проектирования технологических процессов, обеспечивающих получение конкурентоспособной продукции
ОПК-5 Способен проводить научно-исследовательские и научно-производственные работы для комплексного решения приоритетных технологических задач	ИД-1 ОПК-5 Использует навыки организации и проведения научно-исследовательских и научно-производственных работ для повышения эффективности технологического процесса производства, снижению трудоемкости производства продукции, сокращению расхода сырья, материалов, энергоресурсов и повышения производительности труда

4.1.3. Обязательные профессиональные компетенции выпускников и индикаторы их достижения образовательной программой не установлены

4.2. Рекомендуемые профессиональные компетенции выпускников и индикаторы их достижения образовательной программой не установлены

4.3. Профессиональные компетенции, определяемые самостоятельно и индикаторы их достижения

Таблица 4.3

Задача ПД	Объект или область знания	Код и наименование профессиональной компетенции	Код и наименование индикатора достижения профессиональной компетенции	Основание (ПС, анализ опыта)
1	2	3	4	5
Тип задач профессиональной деятельности: технологический				
Разработка новых технологий производства новых продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях	продовольственное сырье растительного и животного происхождения, пищевые добавки и улучшители, пищевые продукты, пищевые предприятия, технологическое оборудование пищевых предприятий, специализированные цеха, имеющие функции пищевого производства, нормативная и техническая документация, методы и средства контроля качества	ПК-1 Способен проводить исследования свойств продовольственного сырья, пищевых макро-микроингредиентов, технологических добавок и улучшителей, выполняющих технологические функции, для придания пищевым продуктам определенных свойств, сохранение их качества и выработки готовых изделий с заданным функциональным составом и свойствами	ИД-1 ПК-1 Проводит исследования свойств продовольственного сырья, пищевых макро-микроингредиентов, технологических добавок и улучшителей для выработки готовых изделий с заданным функциональным составом и свойствами ИД-2 ПК-1 Разрабатывает новые виды продуктов питания из растительного сырья с определенными свойствами в соответствии с современными представлениями науки о питании ИД-3 ПК-1 Проводит исследования свойств сырья, полуфабрикатов и готовой продукции при производстве продуктов питания из растительного сырья для оценки их качества и безопасности	Профессиональный стандарт 22.003 "Специалист по технологиям продукции в питания из растительного сырья" №694 н от 28.10.2019 г., регистрационный N 58531 (ТФ) Е/01.7

	сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, система производственного контроля			
Разработка новых технологий производства новых продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях	продовольственное сырье растительного и животного происхождения, пищевые добавки и улучшители, пищевые продукты, пищевые предприятия, технологическое оборудование пищевых предприятий, специализированные цеха, имеющие функции пищевого производства, нормативная и техническая документация, методы и средства контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, система производственного контроля	ПК-2 Способен осуществлять разработку новых технологических решений, технологий, видов оборудования, средств автоматизации и механизации производства и новых видов продуктов питания из растительного сырья в целях обеспечения конкурентоспособности производства в соответствии со стратегическим планом развития производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях	ИД-1 ^{ПК-2} Применяет основные принципы рационального использования природных ресурсов и защиты окружающей среды при разработке прогрессивных технологий с использованием биотехнологических методов при производстве продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях ИД-2 ^{ПК-2} Разрабатывает и применяет новые технологии, технологические решения в области хлебопекарного, кондитерского и макаронного производства на автоматизированных технологических линиях ИД-3 ^{ПК-2} Проводит подбор технологического оборудования для совершенствования существующих производств и реализации новых технологических решений в целях оптимизации технологического процесса производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях	Профессиональный стандарт 22.003“Специалист по технологии продуктов питания из растительного сырья” №694 н от 28.10.2019 г., регистрационный N 58531 (ТФ) Е/01.7
Управление испытаниями и		ПК-3 Способен осуществлять внедрение прогрессивных технологических процессов, видов оборудования и	ИД-1 ^{ПК-3} Осуществляет корректировку рецептурно-компонентных и технологических решений при проведении	Профессиональный стандарт 22.003“Специ

внедрением новых технологий производства новых продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях		технологической оснастки, средств автоматизации и механизации управляющих программ, оптимальных режимов производства новых видов продуктов питания из растительного сырья с обеспечением производства конкурентоспособной продукции и сокращения материальных и трудовых затрат на ее изготовление	промышленных испытаний прогрессивных технологий и новых видов продуктов питания из растительного сырья с учетом реологических свойств сырья, пищевых масс и полуфабрикатов, влияющих на оптимизацию затрат и повышение качества производимой продукции ИД-2 ПК-3 Разрабатывает и внедряет прогрессивные технологические процессы, новые виды оборудования, средства автоматизации и механизации, управляющие программы, оптимальные режимы производства новых видов хлебобулочных изделий ИД-3 ПК-3 Выявляет факторы влияния новых технологий, новых видов сырья и технологического оборудования на конкурентоспособность и потребительские качества продуктов питания из растительного сырья	иалист по технологии продуктов питания из растительного сырья” №694 н от 28.10.2019 г., регистрационный N 58531 (ТФ) E/02.7
Тип задач профессиональной деятельности: проектный				
Разработка новых технологий производства новых продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях		ПК-2 Способен осуществлять разработку новых технологических решений, технологий, видов оборудования, средств автоматизации и механизации производства и новых видов продуктов питания из растительного сырья в целях обеспечения конкурентоспособности производства в соответствие со стратегическим планом развития производства продуктов питания из растительного сырья на	ИД-4 ПК-2 Осуществляет разработку и проектирование новых и существующих производств для обеспечения конкурентоспособности производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях	Профессиональный стандарт 22.003“Специалист по технологии продуктов питания из растительного сырья” №694 н от 28.10.2019 г., регистрационный N 58531 (ТФ) E/01.7

		автоматизированных технологических линиях		
Тип задач профессиональной деятельности: научно-исследовательский				
Разработка новых технологий производства а новых продуктов питания из растительно го сырья на автоматизир ованных технологиче ских линиях	продовольств енное сырье растительного и животного происхожден ия, пищевые добавки и улучшители, пищевые продукты, пищевые предприятия, технологичес кое оборудование пищевых предприятий, специализиро ванные цеха, имеющие функции пищевого производства, нормативная и техническая документация , методы и средства контроля качества сырья, полуфабрикат ов и готовой продукции, система производстве нного контроля	ПК-4 Способен осуществлять разработку новых методик проведения исследований свойств сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, позволяющих создавать современные информационно- измерительные комплексы для проведения контроля качества продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях	ИД-1 ПК-4 Разрабатывает новые методики проведения исследований свойств сырья, полуфабрикатов и готовой продукции для проведения контроля качества продуктов питания из растительного сырья ИД-2 ПК-4 Проводит контроль свойств сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в течение технологического процесса производства новых видов продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях ИД-3 ПК-4 Использует 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 на основе растительного сырья	Профессио нальный стандарт 22.003“Спе циалист по технологии продуктов питания из растительн ого сырья” №694 н от 28.10.2019 г., регистраци онный N 58531 (ТФ) Е/01.7

Раздел 5. Документы, регламентирующие содержание и организацию образовательного процесса при реализации ОПОП

5.1. Структура и объем образовательной программы

Структура программы магистратуры включает следующие блоки:

Блок 1 «Дисциплины (модули)»;

Блок 2 «Практика»;

Блок 3 «Государственная итоговая аттестация».

Структура и объем программы магистратуры

Таблица 5.1

Структура программы магистратуры		Объем программы магистратуры и ее блоков в з.е.
Блок 1	Дисциплины (модули)	не менее 78
Блок 2	Практика	не менее 21
Блок 3	Государственная итоговая аттестация	Не менее 9
Объем программы магистратуры		120

5.2. Типы практик

При реализации данной образовательной программы предусматриваются производственные типы практик.

Из перечня типов практик рекомендуемого ФГОС ВО, ОПОП определены следующие типы производственной практики:

- технологическая;
- проектно-технологическая;
- преддипломная, в том числе научно-исследовательская работа.

5.3. Учебный план

В учебном плане магистратуры по направлению подготовки 19.04.02 «Продукты питания из растительного сырья» выделяются обязательная часть и часть, формируемая участниками образовательных отношений.

К обязательной части программы магистратуры относятся дисциплины и практики, обеспечивающие формирование общепрофессиональных компетенций. Дисциплины и практики, обеспечивающие формирование универсальных компетенций, определяемых ФГОС ВО, а также профессиональных компетенций, определяемых университетом самостоятельно, включаются в обязательную часть программы магистратуры и в часть, формируемую участниками образовательных отношений. Программа магистратуры обеспечивает возможность обучающимся

освоение элективных дисциплин (модулей) и факультативных дисциплин. Факультативные дисциплины (модули) не включаются в объем программы магистратуры.

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

Объем контактной работы обучающихся с педагогическими работниками организации при проведении учебных занятий составляет не менее 60 процентов общего объёма времени, отводимого на реализацию дисциплин (модулей).

Программа реализуется в очной форме обучения. Учебные планы по направлению подготовки 19.04.02 «Продукты питания из растительного сырья» магистерская программа Биотехнологии продуктов питания из растительного сырья представлены в Приложении 3.

5.4. Календарный учебный график

Календарный учебный график устанавливает последовательность и продолжительность теоретического обучения, экзаменационных сессий, практик, государственной итоговой аттестации, каникул. Календарный учебный график составлен в соответствии ФГОС ВО по направлению подготовки 19.04.02 «Продукты питания из растительного сырья».

Календарный учебный график представлен в приложении 4.

5.5. Рабочие программы дисциплин с фондами оценочных средств

В образовательную программу магистратуры "Биотехнологии продуктов питания из растительного сырья" по направлению подготовки 19.04.02 «Продукты питания из растительного сырья» входят рабочие программы дисциплин обязательной части и части, формируемой участниками образовательных отношений, включая дисциплины (модули) по выбору студента.

Рабочие программы дисциплин с фондами оценочных средств представлены в приложении 5.

5.6. Программы практик с фондами оценочных средств

Программы практик с фондами оценочных средств представлены в приложении 6.

5.7. Программа государственной итоговой аттестации с фондами оценочных средств

Программа государственной итоговой аттестации с фондами оценочных средств представлена в приложении 7.

5.8. Рабочая программа воспитания, календарные планы воспитательной работы и соответствующие формы аттестации

Рабочая программа воспитания, календарные планы воспитательной работы и соответствующие формы аттестации представлены в приложении 8.

Раздел 6. Условия осуществления образовательной деятельности по ОПОП

Университет располагает на праве собственности или ином законном основании материально-техническим обеспечением образовательной деятельности (помещениями и оборудованием), обеспечивающими реализацию программы магистратуры по Блоку 1 «Дисциплины (модули)» и Блоку 3 «Государственная итоговая аттестация» в соответствии с учебным планом.

Каждый обучающийся в течение всего периода обучения обеспечен индивидуальным неограниченным доступом к электронной информационно-образовательной среде ФГБОУ ВО ГАУ Северного Зауралья из любой точки, в которой имеется доступ к информационно-телекоммуникационной сети «Интернет» (далее - сеть «Интернет»), как на территории ФГБОУ ВО ГАУ Северного Зауралья, так и вне ее. Условия для функционирования электронной информационно-образовательной среды могут быть созданы с использованием иных организаций.

Электронная информационно-образовательная среда ФГБОУ ВО ГАУ Северного Зауралья обеспечивает:

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

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

В случае реализации программы магистратуры с применением электронного обучения, дистанционных образовательных технологий электронная информационно-образовательная среда ФГБОУ ВО ГАУ Северного Зауралья дополнительно обеспечивает:

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

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

взаимодействие между участниками образовательного процесса, в том числе синхронное и (или) асинхронное взаимодействия посредством сети «Интернет».

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

6.1. Материально-техническое и учебно-методическое обеспечение

Университет, реализующий образовательную программу магистратуры "Биотехнология продуктов питания из растительного сырья" по направлению подготовки 19.04.02 «Продукты питания из растительного сырья» имеет учебные аудитории для проведения учебных занятий (ауд. 4-228, 4-205, 4-225, 4-118), оснащенные оборудованием и техническими средствами обучения, состав которых определяется в рабочих программах дисциплин (модулей).

Для самостоятельной работы обучающиеся пользуются библиотекой 4 учебного корпуса, кабинетами 4-215, 4-216, которые оснащены компьютерами с выходом к сети «Интернет» и доступом в электронную информационную среду университета Moodle.

Имеются комплекты лицензионного и свободно распространяемого обеспечения, которое периодически обновляется.

Библиотечный фонд укомплектован печатными изданиями из расчёта 0,25 экземпляра каждого из изданий, указанных в рабочих программах дисциплин (модулей), практик на одного обучающегося из числа лиц, одновременно осваивающих сопутствующую 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 определен в рабочих программах дисциплин (модулей) и обновляется.

Обучающиеся из числа инвалидов и лиц с ОВЗ обеспечены электронными образовательными ресурсами (Лань, IPRbooks) в формах, адаптированных к ограничениям их здоровья.

6.2. Кадровые условия реализации ОПОП

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

Квалификация педагогических работников Университета соответствует квалификационным требованиям, указанным в квалификационных справочниках и (или) профессиональных стандартах.

Не менее 70% численности педагогических работников Университета, 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% численности педагогических работников Университета, 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 (имеют стаж работы в данной профессиональной сфере не менее 3 лет).

Не менее 60% численности педагогических работников Университета и лиц, привлекаемых к реализации программы магистратуры на иных условиях (исходя из количества замещаемых ставок, приведенного к целочисленным значениям) имеют ученую степень (в том числе ученую степень, полученную в иностранном государстве и признаваемую в Российской Федерации) и (или) ученое звание (в том числе ученое звание, полученное в иностранном государстве и признаваемое в Российской Федерации).

Кадровое обеспечение образовательного процесса по направлению подготовки 19.04.02 «Продукты питания из растительного сырья», магистерская программа Биотехнологии продуктов питания из растительного сырья отвечает требованиям ФГОС ВО.

6.3. Финансовые условия реализации ОПОП

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

6.4. Механизмы оценки качества образовательной деятельности и подготовки обучающихся

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

В целях совершенствования образовательной программы Университет 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 Университета.

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 (модулей) 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.

Разработчики ОПОП:

Шевелева Т.Л. - доцент кафедры Технологии продуктов питания, к. с.-х. н.

Александров В.Е. - главный технолог ООО "Хлебокомбинат"Абсолют",
г.Тюмень

Проректор по учебной и
методической работе

Директор института



В.В. Бердышев

Н.Н. Устинов

Перечень профессиональных стандартов, соотнесенных с федеральным
государственным образовательным стандартом
по направлению подготовки 19.04.02 «Продукты питания из растительного сырья»

№ п/п	Код профессионального стандарта	Наименование профессионального стандарта
22 Пищевая промышленность, включая производство напитков и табака (в сфере применения технологий комплексной переработки растительного сырья для производства полуфабрикатов и готовой продукции различного назначения)		
1.	22.003	<i>Профессиональный стандарт «Специалист по технологии продуктов питания из растительного сырья», утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 28 октября 2019 г. № 694н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 01 июня 2020 г., регистрационный № 58531)</i>

Перечень обобщённых трудовых функций и трудовых функций, имеющих отношение к профессиональной деятельности выпускника программ магистратуры по направлению подготовки 19.04.02 Продукты питания из растительного сырья

Код и наименование профессионального стандарта	Обобщенные трудовые функции			Трудовые функции		
	код	наименование	уровень квалификац ии	Наименование	код	уровень (подуровень) квалификац ии
22.003 <i>Специалист по технологии продуктов питания из растительного сырья</i>	Е	<i>Стратегическое управление развитием производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях</i>	7	<i>Разработка новых технологий производства новых продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях</i>	Е /01.7	7
				<i>Управление испытаниями и внедрением новых технологий производства новых продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях</i>	Е /02.7	7