

Документ подписан простой электронной подписью  
Информация о владельце:  
ФИО: Хохлова Елена Владимировна  
Должность: Проректор по учебной работе  
Дата подписания: 2022.05.03 12:31:47  
Уникальный программный ключ:  
3da23558815b077c5e6ff3f8bf91c4a78a77e0aa



МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ  
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ  
**РОССИЙСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ –**  
**МСХА имени К.А. ТИМИРЯЗЕВА»**  
(ФГБОУ ВО ВОРГАУ – МСХА имени К.А. Тимирязева)

УТВЕРЖДАЮ:

Проректор по учебной работе



Е.В.Хохлова

« 05 » мая 2022 г.

## ОСНОВНАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ

Направление подготовки

19.04.02 - Продукты питания из растительного сырья

магистерская программа

Производство высококачественных безопасных продуктов  
из растительного сырья

Уровень магистратуры

ФГОС ВО 3++

Квалификация магистр

Год начала подготовки 2022 г.

Москва 2022

## ЛИСТ СОГЛАСОВАНИЯ ОПОП ВО

### СОГЛАСОВАНО:

Начальник учебно-методического управления \_\_\_\_\_ (А.С. Матвеев)  
подпись

Начальник отдела лицензирования  
и аккредитации УМУ \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_ (Е.Д. Абрашкина)  
подпись

Директор технологического института \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_ (С.А. Бредихин)  
подпись

### ОСНОВНАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ

### ОДОБРЕНА:

Учёным советом технологического института, протокол № 1 от 25.08 2022 г.  
Учёный секретарь совета \_\_\_\_\_ (Волошина Е.С.)  
подпись

Учебно-методической комиссией технологического института,  
протокол № 1 от 25.08 2022 г.  
Председатель УМК \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_ (Дунченко Н.И.)  
подпись

### РАЗРАБОТАНА:

Руководитель ОПОП,  
протокол № 1 от 24.08 2022 г.

\_\_\_\_\_ (Дунченко Н.И.)  
подпись

# ОГЛАВЛЕНИЕ

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ	5
1.1 Понятие основной профессиональной образовательной программы высшего образования	5
1.2 Нормативные документы для разработки ОПОП магистратуры по направлению подготовки	5
2. ХАРАКТЕРИСТИКА ОСНОВНОЙ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ	7
2.1 Общая характеристика ОПОП ВО	7
2.1.1 Цель и задачи ОПОП ВО	7
2.1.2 Направленность ОПОП ВО	8
2.1.3 Сроки освоения ОПОП ВО	8
2.1.4 Квалификация, присваиваемая выпускнику	8
2.1.5 Язык реализации ОПОП ВО	9
2.1.6 Трудоёмкость ОПОП ВО	9
2.1.7 Структура ОПОП ВО	9
2.2 Требования к уровню подготовки, необходимому для освоения ОПОП ВО	10
2.3 Основные пользователи ОПОП ВО и стратегические партнеры образовательной программы (работодатели)	10
3. ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ	11
3.1 Область профессиональной деятельности и сфера (сферы) профессиональной деятельности выпускника	11
3.2 Тип (типы) задач и задачи профессиональной деятельности выпускника	11
3.3 Объекты профессиональной деятельности выпускника	14
3.4 Описание трудовых функций в соответствии с профессиональным стандартом (карта профессиональной деятельности)	14
4. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ МАГИСТРАТУРЫ	15
5. ДОКУМЕНТЫ, РЕГЛАМЕНТИРУЮЩИЕ СОДЕРЖАНИЕ И ОРГАНИЗАЦИЮ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ПРИ РЕАЛИЗАЦИИ ОПОП ВО	26
5.1 Годовой календарный учебный график	27
5.2 Учебный план	27
5.3 Рабочие программы учебных дисциплин (модулей)	27
5.4 Рабочие программы практик	28
5.5 Программа итоговой (государственной итоговой) аттестации	29
5.6 Оценочные материалы по дисциплинам (модулям), практикам, итоговой (государственной итоговой) аттестации	30
5.7 Методические материалы по дисциплинам (модулям), практикам, итоговой (государственной итоговой) аттестации	30
6. РЕСУРСНОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ПРОГРАММЫ МАГИСТРАТУРЫ	31
6.1 Кадровое обеспечение	31
6.2 Учебно-методическое и информационное обеспечение	32
6.2.1 Центральная научная библиотека имени Н.И. Железнова	32



# **1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ**

## **1.1 Понятие основной профессиональной образовательной программы высшего образования**

Основная профессиональная образовательная программа высшего образования (далее – ОПОП ВО) магистратуры, реализуемая федеральным государственным бюджетным образовательным учреждением высшего образования «Российским государственным аграрным университетом – МСХА имени К.А. Тимирязева» (далее – Университет) по направлению подготовки 19.04.02 Продукты питания из растительного сырья, магистерская программа «Производство высококачественных безопасных продуктов из растительного сырья» представляет собой систему документов, разработанную и утверждённую университетом с учётом требований рынка труда и соответствующую современному уровню развития науки, техники, технологий, экономики.

ОПОП ВО разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта высшего образования (далее – ФГОС ВО) по направлению подготовки 19.04.02 Продукты питания из растительного сырья, магистерская программа «Производство высококачественных безопасных продуктов из растительного сырья».

ОПОП ВО регламентирует цели, ожидаемые результаты, содержание, условия и технологии реализации образовательного процесса, оценку качества подготовки выпускника по данному направлению подготовки и включает в себя: учебный план, календарный учебный график, рабочие программы учебных дисциплин (модулей), программы всех видов практик и государственной итоговой аттестации и другие материалы, обеспечивающие качество подготовки обучающихся, а также методические материалы, обеспечивающие реализацию соответствующей образовательной технологии.

## **1.2 Нормативные документы для разработки ОПОП магистратуры по направлению подготовки**

Нормативные документы для разработки ОПОП ВО:

- Федеральный закон Российской Федерации «Об образовании в Российской Федерации» (от 29.12.2012 г. № 273-ФЗ);
- Федеральный закон от 02.12.2019 № 403-ФЗ «О внесении изменений в ФЗ "Об образовании в Российской Федерации" и отдельные законодательные акты РФ»;
- Приказ Минобрнауки России от 06.04.2021 г. № 245 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам высшего образования – программам бакалавриата, программам специалитета, программам магистратуры»;
- Приказ Министерства науки и высшего образования РФ и Министерства просвещения РФ «О практической подготовке обучающихся» (от 05.08.2020 г. № 885/390);



- Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам высшего образования – программам бакалавриата, программам специалитета и программам магистратуры» (от 29.06.2015 г. № 636);

- Федеральный государственный образовательный стандарт высшего образования по направлению подготовки 19.04.02 Продукты питания из растительного сырья (уровень магистратуры), утверждённого приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от «17» августа 2020 года, № 1040, зарегистрированного в Минюсте РФ «09» сентября 2020 года, № 59717;

- Приказ Минобрнауки России «Об утверждении перечней специальностей и направлений подготовки высшего образования» (от 12.09.2013 г. № 1061);

- Профессиональный стандарт Специалист по технологии продуктов питания из растительного сырья, (утвержден приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 28 октября 2019 г. №694н);

- Приказ Минобрнауки от 07.04.2021 г. №266 «О воспитательной работе в образовательных организациях высшего образования, подведомственных Министерству науки и высшего образования Российской Федерации»;

- Устав ФГБОУ ВО РГАУ – МСХА имени К.А. Тимирязева.
- Правила внутреннего распорядка Университета.
- Положения и локальные акты ФГБОУ ВО РГАУ – МСХА имени К.А. Тимирязева в части, касающейся образовательной деятельности.

Руководитель образовательной организации высшего образования

## 2. ХАРАКТЕРИСТИКА ОСНОВНОЙ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ

### 2.1 Общая характеристика ОПОП ВО

#### 2.1.1 Цель и задачи ОПОП ВО

Основной целью ОПОП ВО магистратуры является подготовка квалифицированных кадров в области технологии продуктов питания из растительного сырья посредством формирования универсальных, общепрофессиональных и профессиональных компетенций, в соответствии с требованиями ФГОС ВО по направлению подготовки 19.04.02 - Продукты питания из растительного сырья, а также формирование и развитие у студентов социально-личностных качеств (ответственности, коммуникативности, целеустремленности, организованности, трудолюбия, общей культуры и др.), позволяющих реализовать сформированные компетенции в профессиональной деятельности в области технологии продуктов питания из растительного сырья.

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

- формирование готовности выпускников Университета к профессиональной и социальной деятельности;
- сбор, обработка, анализ и систематизация научно-технической информации по тематике исследования; разработка новых технологий и технологических решений для производства продуктов питания из растительного сырья;
- разработка новых методик проведения исследований свойств сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, позволяющих создавать современные информационно-измерительные комплексы для проведения контроля качества;
- разработка программ и проведение научных исследований, анализ полученных результатов; создание математических моделей, позволяющих исследовать и оптимизировать параметры технологического процесса производства и улучшать качество готовых изделий;
- внедрение результатов исследований и разработок;
- подготовка и проведение семинаров, конференций, симпозиумов по соответствующей тематике;
- изучение научно-технической информации, отечественного и зарубежного опыта в сфере производства продуктов питания из растительного сырья;
- организация мероприятий по повышению эффективности использования сырьевых ресурсов, внедрение прогрессивных технологий для выработки готовых изделий с заданным составом и свойствами;
- поиск путей и разработка способов решения нестандартных производственных задач; разработку способов снижения трудоемкости производства продуктов питания из растительного сырья, позволяющих повысить производительность труда;



### *2.1.5 Язык реализации ОПОП ВО*

Образовательная программа реализуется на государственном языке Российской Федерации (русский язык).

### *2.1.6 Трудоёмкость ОПОП ВО*

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

### *2.1.7 Структура ОПОП ВО*

Программа магистратуры состоит из следующих блоков:

Блок 1 «Дисциплины (модули)»

Блок 2 «Практика»

Блок 3 «Государственная итоговая аттестация».

В программе магистратуры для обучающихся обеспечивается возможность освоения элективных дисциплин (модулей) и факультативных дисциплин (модулей).

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

Объем обязательной части, без учета объема государственной итоговой аттестации, составляет 47,5 процентов общего объема программы магистратуры (что соответствует требованиям ФГОС ВО - не менее 40 процентов).

При проведении учебных занятий Университет обеспечивает развитие у обучающихся навыков командной работы, межличностной коммуникации, принятия решений, лидерских качеств.

Реализация компетентного подхода предусматривает широкое использование в учебном процессе активных и интерактивных форм проведения занятий (компьютерных симуляций, деловых и ролевых игр, разбор конкретных ситуаций, психологические и иные тренинги и др. в сочетании с внеаудиторной работой с целью формирования и развития профессиональных навыков обучающихся. В рамках учебных курсов предусмотрены встречи с представителями российских и зарубежных компаний, мастер-классы экспертов и специалистов.

Организация 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.

## **2.2 Требования к уровню подготовки, необходимому для освоения ОПОП ВО**

Для освоения ОПОП ВО подготовки магистра поступающий должен иметь документ о высшем образовании любого уровня государственного образца.

Лица, имеющие диплом о высшем образовании и желающие освоить магистерскую программу, зачисляются в магистратуру по результатам вступительных испытаний, программы которых разрабатываются выпускающей для данной программы кафедрой с целью установления у поступающего наличия компетенций, необходимых для освоения магистерских программ по данному направлению подготовки.

## **2.3 Основные пользователи ОПОП ВО и стратегические партнеры образовательной программы (работодатели)**

ОПОП ВО в обязательном порядке размещается в свободном доступе на сайте университета с целью предоставления абитуриентам, обучающимся, потенциальным работодателям и другим заинтересованным сторонам возможности ознакомления с ее содержанием, материально-техническим и информационно-библиотечным обеспечением, технологиями реализации, а также с целью реализации права обучающихся и работодателей участвовать в формировании содержания ОПОП ВО.

Основными пользователями ОПОП ВО являются:

- профессорско-преподавательские коллективы высших учебных заведений, ответственные за качественную разработку, эффективную реализацию и обновление ОПОП с учётом достижений науки, техники и социальной сферы по данному направлению и уровню подготовки;
- студенты, ответственные за эффективную реализацию своей учебной деятельности по освоению ОПОП по данному направлению подготовки;
- ректор учебного заведения и проректоры, отвечающие в пределах своей компетенции за качество подготовки выпускников;
- объединения специалистов и работодателей в соответствующей сфере профессиональной деятельности;
- организации, обеспечивающие разработку примерных ОПОП по поручению уполномоченного федерального органа исполнительной власти;
- органы, обеспечивающие финансирование высшего образования;
- уполномоченные государственные органы исполнительной власти, осуществляющие аттестацию, аккредитацию и контроль качества в сфере высшего профессионального образования;
- уполномоченные государственные органы исполнительной власти, обеспечивающие контроль над соблюдением законодательства в системе высшего образования.
- ВНИИ холодильной промышленности – филиал ФГБНУ ФНЦ пищевых систем им. Горбатова В.М. РАН



<p>редовой техники и технологии, методов исследования свойств сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, в том числе с применением математического моделирования</p>	<p>венное сырье растительного и животного происхождения, пищевые макро- и микроингредиенты (микронутриенты и физиологические функциональные ингредиенты), технологические добавки и улучшители, выполняющие технологические функции, для придания пищевым продуктам определенных свойств и сохранения их качества;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- нормативная и техническая документация;</li> <li>- современные методы управления технологическими процессами, технологическое оборудование пищевых предприятий, методы и средства контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, система производственного контроля и система управления качеством.</li> </ul>	<p>гии, с применением современных методов исследования, в том числе с использованием цифровых средств и технологий</p>	<p>тации, в том числе с использованием цифровых средств и технологий</p> <p>ПКос-1.4 - Способен использовать современные методы исследования свойств сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в научно-исследовательской работе, применяя в том числе цифровые средства и технологии</p>	<p>Министерства труда и социальной защиты РФ от 28.10.2019 г. № 694н и с учетом анализа требований к профессиональным компетенциям, предъявляемых к выпускникам на рынке труда, обобщения отечественного и зарубежного опыта</p>
<p>Тип задач профессиональной деятельности: <i>технологический</i></p>				
<p>Ведение технологического процесса производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях Лабораторный контроль качества и безопасности сырья, полуфабрика-</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- современные технологии пищевых продуктов, разработка новых технологических решений и новых видов продуктов питания из растительного сырья;</li> <li>- продовольственное сырье растительного и животного происхождения,</li> </ul>	<p>ПКос-2 - Способен управлять качеством и технологическими рисками при производстве продуктов питания из растительного сырья, в том числе с использованием цифровых средств и технологий</p>	<p>ПКос-2.1 - Способен анализировать влияние применяемой технологии, свойств используемого сырья и возможностей оборудования на потребительские качества и показатели конкурентоспособности продуктов питания из растительного сырья, в том числе с использованием цифровых средств и технологий</p> <p>ПКос-2.2 - Способен использовать методологические подходы управления качеством и безопасностью при разработке продуктов питания из растительного сырья с заданными свойствами, в том числе</p>	<p>Профессиональный стандарт: <i>Специалист по технологии продуктов питания из растительного сырья</i>, утвержден приказом Министерства труда и социальной защиты РФ</p>

развитием производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях			исследовательских и производственно-технологических работ, в том числе с использованием цифровых средств и технологий	Министерства труда и социальной защиты РФ от 28.10.2019 г. № 694н и с учетом анализа требований к профессиональным компетенциям, предъявляемых к выпускникам на рынке труда, обобщения отечественного и зарубежного опыта
			ПКос-4.3 - Способен организовать эффективный контроль качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, в том числе с использованием цифровых средств и технологий	
			ПКос-4.4 - Способен разрабатывать обучающие программы повышения квалификации специалистов, задействованных в осуществлении производственного процесса, проводить их обучение и регулярное повышение квалификации, в том числе с использованием цифровых средств и технологий	

### 3.3 Объекты профессиональной деятельности выпускника

Объектами профессиональной деятельности выпускников, освоивших программу магистратуры по направлению подготовки 19.04.02 Продукты питания из растительного сырья являются: - современные технологии пищевых продуктов, разработка новых технологических решений и новых видов продуктов питания из растительного сырья; продовольственное сырье растительного и животного происхождения, пищевые макро- и микро функциональные ингредиенты, технологические добавки и улучшители для придания пищевым продуктам определенных свойств и сохранения их качества; нормативная и техническая документация; современные методы управления технологическими процессами, технологическое оборудование пищевых предприятий, методы и средства контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, система производственного контроля и система управления качеством.

### 3.4 Описание трудовых функций в соответствии с профессиональным стандартом (карта профессиональной деятельности)

В соответствии с профессиональным стандартом «*Специалист по технологии продуктов питания из растительного сырья*» (Приказ Минтруда № 694н от 28.10.2019г.) выпускник должен овладеть следующими трудовыми функциями:

Е. Стратегическое управление развитием производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях

- 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.



			ФТД.01 Органолептический анализ пищевых продуктов из растительного сырья	3
		УК-1.3 Способен заниматься исследованием проблем профессиональной деятельности с применением анализа, синтеза и других методов интеллектуальной деятельности, выявлением проблем и использованием адекватных методов (в том числе цифровых) для их решения; демонстрирует оценочные суждения в решении проблемных профессиональных ситуаций	Б1.О.01 Философские проблемы профессиональной деятельности	1
			Б1.О.07 Управление технологическими рисками	3
			Б1.О.12 Научные основы переработки злаковых, бобовых и масличных культур	1
			Б1.О.15 Цифровизация управления качеством и безопасности пищевых продуктов из растительного сырья	3
			Б1.О.17 Организация и проведение научно-исследовательских и научно-производственных работ в области технологий продуктов питания из растительного сырья	1
			Б3.02(Д) Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	4
			ФТД.01 Органолептический анализ пищевых продуктов из растительного сырья	3
УК-2	Способен управлять проектом на всех этапах его жизненного цикла	УК-2.1 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, формирует план-график реализации проекта в целом и план контроля его выполнения в условиях цифровой трансформации	Б1.О.03 Управление качеством продукции	2,3
			Б1.О.04 Управление проектами	1
			Б2.О.01 Производственная практика	3
			Б2.О.01.01(П) Научно-исследовательская работа	3
			Б2.В.01 Производственная практика	2,4
			Б2.В.01.01(П) Технологическая практика	2
			Б2.В.01.02(П) Преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа	4
			Б3.01(Г) Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена	4
			Б3.02(Д) Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	4
			Б1.О.04 Управление проектами	1
			Б1.О.0 8 Методика профессионального обучения	3
			Б2.В.01 Производственная практика	2,4
			Б2.В.01.01(П) Технологическая практика	2
			Б3.02(Д) Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	4
			Б1.О.05 Деловые и научные коммуникации на иностранном языке	1
			Б1.О.04 Управление проектами	1
			Б1.О.17 Организация и проведение научно-исследовательских и научно-производственных работ в области технологий продуктов питания из растительного сырья	1
			Б2.О.01 Производственная практика	3
			Б2.О.01.01(П) Научно-исследовательская работа	3
Б2.В.01 Производственная практика	2,4			
Б2.В.01.02(П) Преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа	4			
Б3.02(Д) Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	4			
УК-3	Способен организовывать и руководить рабо-	УК-3.1 Вырабатывает стратегию сотрудничества и на ее основе организует работу команды для достижения по-	Б1.О.10 Стратегический менеджмент	3
			Б1.О.04 Управление проектами	1
			Б2.В.01 Производственная практика	2,4
			Б2.В.01.01(П) Технологическая практика	2



		телекоммуникационных сетях (в том числе на иностранном языке); использованием современных средств информационно-коммуникационных технологий				
УК-5	Способен анализировать и учитывать разнообразие культур в процессе межкультурного взаимодействия	УК-5.1 Знает закономерности и особенности развития различных культур, особенности межкультурного разнообразия общества, правила и технологии эффективного межкультурного взаимодействия, в том числе взаимодействия в цифровой среде	Б1.О.01 Философские проблемы профессиональной деятельности	1		
			Б1.О.05 Деловые и научные коммуникации на иностранном языке	1		
			Б1.О.08 Методика профессионального обучения	3		
			Б2.В.01 Производственная практика	2,4		
			Б2.В.01.01(П) Технологическая практика	2		
			Б3.02(Д) Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	4		
		УК-5.2 Умеет понимать и толерантно воспринимать межкультурное разнообразие общества, анализировать и учитывать разнообразие культур в процессе межкультурного взаимодействия, в том числе взаимодействия в цифровой среде	Б1.О.01 Философские проблемы профессиональной деятельности	1		
			Б1.О.08 Методика профессионального обучения	3		
			Б2.В.01 Производственная практика	2,4		
			Б2.В.01.01(П) Технологическая практика	2		
			Б3.02(Д) Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	4		
УК-6	Способен определять и реализовывать приоритеты собственной деятельности и способы ее совершенствования на основе самооценки	УК-6.1 Знает методики самооценки, самоконтроля и саморазвития	Б1.О.01 Философские проблемы профессиональной деятельности	1		
			Б1.О.08 Методика профессионального обучения	3		
			Б3.02(Д) Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	4		
		УК-6.2 Умеет решать задачи собственного личностного и профессионального развития, определять и реализовывать приоритеты совершенствования собственной деятельности, применять методики самооценки и самоконтроля	Б1.О.02 Философские проблемы профессиональной деятельности	1		
			Б1.О.10 Стратегический менеджмент	3		
			Б1.О.08 Методика профессионального обучения	3		
			Б3.02(Д) Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	4		
		УК-6.3 Владеет технологиями и навыками управления своей познавательной деятельностью и ее совершенствования на основе самооценки, самоконтроля и принципов самообразования в течение всей жизни	Б1.О.01 Философские проблемы профессиональной деятельности	1		
			Б1.О.08 Методика профессионального обучения	3		
			Б3.02(Д) Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	4		
		<i>Общепрофессиональные компетенции</i>				
		ОПК-1	Способен разрабатывать эффективную стратегию, инновационную политику и конкурентоспособные концепции предприятия	ОПК-1.1 Владеет методами стратегического анализа и целеполагания	Б1.О.01 Философские проблемы профессиональной деятельности	1
Б1.О.08 Методика профессионального обучения	3					
Б1.О.10 Стратегический менеджмент	3					
Б1.О.15 Цифровизация управления качеством и безопасности пищевых продуктов из растительного сырья	3					
Б3.02(Д) Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	4					
ОПК-1.2 Разрабатывает	Б1.О.03 Управление качеством продукции			2,3		



	логических решений	пользованием цифровой среды	Б3.01(Г) Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена	4
			Б3.02(Д) Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	4
		ОПК-3.3 Владеет методами квалитметрического прогнозирования показателей качества и безопасности продуктов питания из растительного сырья, используя современные цифровые средства	Б1.О.03 Управление качеством продукции	2,3
			Б1.О.07 Управление технологическими рисками	3
			Б1.О.14 Безопасность продуктов питания из растительного сырья	2
			Б1.О.15 Цифровизация управления качеством и безопасности пищевых продуктов из растительного сырья	3
			Б3.01(Г) Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена	4
			Б3.02(Д) Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	4
		ОПК-3.4 Использует современную нормативную базу, в том числе на цифровых платформах, в области управления качеством и безопасностью продуктов питания из растительного сырья	Б1.О.03 Управление качеством продукции	2,3
			Б1.О.07 Управление технологическими рисками	3
			Б1.О.14 Безопасность продуктов питания из растительного сырья	2
			Б1.О.15 Цифровизация управления качеством и безопасности пищевых продуктов из растительного сырья	3
			Б3.01(Г) Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена	4
			Б3.02(Д) Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	4
		ОПК-3.5 Способен разрабатывать шкалы для оценки рисков, анализировать и оценивать технологические риски при производстве продуктов питания из растительного сырья, в том числе с использованием цифровых средств	Б1.О.03 Управление качеством продукции	2,3
			Б1.О.07 Управление технологическими рисками	3
			Б1.О.15 Цифровизация управления качеством и безопасности пищевых продуктов из растительного сырья	3
			Б3.01(Г) Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена	4
Б3.02(Д) Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	4			
ОПК-4	Способен использовать методы моделирования продуктов питания из растительного сырья и проектирования технологических процессов производства продукции различного назначения	ОПК-4.1 Владеет методами моделирования продуктов питания из растительного сырья, в том числе с применением цифровых средств и технологий	Б1.О.02 Компьютерные технологии и цифровизация проектирования продуктов питания с заданными свойствами и составом	1
			Б1.О.06 Информационные технологии в науке и производстве	1
			Б3.02(Д) Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	4
		ОПК-4.2 Использует современные методики проектирования технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья, в том числе с использованием цифровых средств и технологий	Б1.О.02 Компьютерные технологии и цифровизация проектирования продуктов питания с заданными свойствами и составом	1
			Б1.О.03 Управление качеством продукции	2,3
			Б3.01(Г) Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена	4
			Б3.02(Д) Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	4
		ОПК-4.3 Разрабатывает эффективные модели функционирования технологического оборудования, в том числе с использованием цифровых средств, позволяющие	Б1.О.02 Компьютерные технологии и цифровизация проектирования продуктов питания с заданными свойствами и составом	1
			Б1.О.06 Информационные технологии в науке и производстве	1
			Б3.02(Д) Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	4



	достижений науки, техники и технологии, с применением современных методов исследования, в том числе с использованием цифровых средств и технологий		Б2.В.01.02(П) Преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа	4		
			Б3.01(Г) Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена	4		
			Б3.02(Д) Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	4		
		ПКос-1.2 Способен ставить задачи исследования, выбирать методы экспериментальной работы, интерпретировать и представлять результаты научных исследований в виде различной отчетной документации, в том числе с использованием цифровых средств и технологий			Б1.О.13 Научное обоснование использования сырьевых ресурсов для разработки технологий обогащенных продуктов из растительного сырья	2
					Б1.О.15 Цифровизация управления качеством и безопасности пищевых продуктов из растительного сырья	3
					Б1.О.17 Организация и проведение научно-исследовательских и научно-производственных работ в области технологий продуктов питания из растительного сырья	1
					Б1.В.01 Современные методы исследования растительного сырья и продуктов его переработки	2
					Б2.О.01 Производственная практика	3
					Б2.О.01.01(П) Научно-исследовательская работа	3
					Б2.В.01 Производственная практика	2,4
					Б2.В.01.02(П) Преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа	4
					Б3.02(Д) Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	4
					ПКос-1.4 Способен использовать современные методы исследования свойств сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в научно-исследовательской работе, применяя в том числе цифровые средства и технологии	
		Б1.О.17 Организация и проведение научно-исследовательских и научно-производственных работ в области технологий продуктов питания из растительного сырья	1			
		Б1.В.01 Современные методы исследования растительного сырья и продуктов его переработки	2			
		Б2.О.01 Производственная практика	3			
		Б2.О.01.01(П) Научно-исследовательская работа	3			
		Б3.02(Д) Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	4			
		ФТД.01 Органолептический анализ пищевых продуктов из растительного сырья	3			
ФТД.02 Экспертные методы оценки показателей качества продуктов питания	1					
<i>Тип задач проф. деятельности - технологический</i>						
ПКос-2	Способен управлять качеством и технологическими рисками при производстве продуктов питания из растительного сырья, в том числе с использованием цифровых средств и технологий	ПКос-2.1 Способен анализировать влияние применяемой технологии, свойств используемого сырья и возможностей оборудования на потребительские качества и показатели конкурентоспособности продуктов питания из растительного сырья, в том числе с использованием цифровых средств и технологий	Б1.О.03 Управление качеством продукции	2,3		
			Б1.О.09 Химия вкуса, цвета и аромата	3		
			Б1.О.11 Теоретические основы производства продуктов питания из растительного сырья	1		
			Б1.О.12 Научные основы переработки злаковых, бобовых и масличных культур	1		
			Б1.О.13 Научное обоснование использования сырьевых ресурсов для разработки технологий обогащенных продуктов из растительного сырья	2		
			Б1.О.15 Цифровизация управления качеством и безопасности пищевых продуктов из растительного сырья	3		
			Б1.О.16 Пищевые добавки	1		
			Б1.В.02 Инновационные технологии обогащенной плодовошной продукции	2		
			Б1.В.03 Инновационные технологии переработки злаковых, бобовых и масличных культур	2		
			Б1.В.04 Системы прослеживаемости при производ-	3		



с-3	осуществлять, исследовать и контролировать технологический процесс производства, разрабатывать и внедрять новые технологические решения и новые виды продуктов питания из растительного сырья, в том числе с использованием цифровых средств и технологий	давать математические модели для исследования и оптимизации параметров технологического процесса, в том числе с использованием цифровых средств и технологий	ция проектирования продуктов питания с заданными свойствами и составом		
			Б1.О.06 Информационные технологии в науке и производстве	1	
			Б2.В.01 Производственная практика	2,4	
			Б2.В.01.02(П) Преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа	4	
			Б3.02(Д) Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	4	
			Б1.О.09 Химия вкуса, цвета и аромата	3	
			Б1.О.13 Научное обоснование использования сырьевых ресурсов для разработки технологий обогащенных продуктов из растительного сырья	2	
			Б1.О.16 Пищевые добавки	1	
			Б1.В.01 Современные методы исследования растительного сырья и продуктов его переработки	2	
			Б1.В.04 Системы прослеживаемости при производстве продукции из растительного сырья	3	
	ПКос-3.2 Способен исследовать свойства сырья, полуфабрикатов и готовой продукции для проведения контроля качества на всех этапах технологического процесса, в т.ч. при создании новых перспективных продуктов, в том числе с применением цифровых средств и технологий		Б2.В.01 Производственная практика	2,4	
			Б2.В.01.01(П) Технологическая практика	2	
			Б3.01(Г) Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена	4	
			Б3.02(Д) Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	4	
			ФТД.01 Органолептический анализ пищевых продуктов из растительного сырья	3	
			ФТД.02 Экспертные методы оценки показателей качества продуктов питания	1	
		ПКос-3.3 Способен использовать различные виды технологического и лабораторного оборудования и осуществлять технологические компоновки для линий и участков производства продуктов питания из растительного сырья, в том числе с применением цифровых средств и технологий		Б1.О.02 Компьютерные технологии и цифровизация проектирования продуктов питания с заданными свойствами и составом	1
				Б1.В.01 Современные методы исследования растительного сырья и продуктов его переработки	2
				Б1.В.02 Инновационные технологии обогащенной плодовошной продукции	2
				Б1.В.03 Инновационные технологии переработки злаковых, бобовых и масличных культур	2
			Б1.В.ДВ.01.01 Инновационные технологии обогащенной плодовошной продукции для детского питания	3	
			Б1.В.ДВ.01.02 Инновационные технологии продуктов на основе зерновых, бобовых и масличных культур для детского питания	3	
			Б1.В.ДВ.02.01 Инновационные технологии обогащенной плодовошной продукции для геродиетического питания	2	
			И Б1.В.ДВ.02.02 инновационные технологии продуктов на основе зерновых, бобовых и масличных культур для геродиетического питания	2	
			Б1.В.ДВ.03.01 Инновационные технологии обогащенной плодовошной продукции для беременных и кормящих женщин	1	
			Б1.В.ДВ.03.02 Инновационные технологии продуктов на основе зерновых, бобовых и масличных культур для беременных и кормящих женщин	1	
	ПКос-3.4 Способен использовать принципы проведения технологиче-		Б1.В.ДВ.03.02 Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	4	
			Б1.О.16 Пищевые добавки	1	
		Б1.В.02 Инновационные технологии обогащенной плодовошной продукции	2		

			ле научно-исследовательская работа	
			Б3.02(Д) Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	4
	ПКос-4.3 Способен организовать эффективный контроль качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, в том числе с использованием цифровых средств и технологий		Б1.О.03 Управление качеством продукции	2,3
			Б1.О.04 Управление проектами	1
			Б1.О.10 Стратегический менеджмент	3
			Б1.О.15 Цифровизация управления качеством и безопасности пищевых продуктов из растительного сырья	3
			Б3.01(Г) Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена	4
			Б3.02(Д) Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	4
			ФТД.01 Органолептический анализ пищевых продуктов из растительного сырья	3
			ФТД.02 Экспертные методы оценки показателей качества продуктов питания	1
	ПКос-4.4 Способен разрабатывать обучающие программы повышения квалификации специалистов, задействованных в осуществлении производственного процесса, проводить их обучение и регулярное повышение квалификации, в том числе с использованием цифровых средств и технологий		Б1.О.08 Методика профессионального обучения	3
			Б1.О.10 Стратегический менеджмент	3
			Б3.02(Д) Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	4

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

В соответствии с ФГОС ВО по направлению подготовки 19.04.02 Продукты питания из растительного сырья содержание и организация образовательного процесса при реализации данной ОПОП регламентируется учебным планом подготовки магистра с учётом его магистерской программы «Производство высококачественных безопасных продуктов из растительного сырья»; рабочими программами учебных дисциплин (модулей); материалами, обеспечивающими качество подготовки и воспитания обучающихся; программами учебных и производственных практик; программой государственной итоговой аттестации; годовым календарным учебным графиком, а также методическими материалами, обеспечивающими реализацию соответствующих образовательных технологий.

Электронная информационно-образовательная среда Университета обеспечивает локальный доступ к вышеуказанным документам.



ны;

- перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимых для освоения дисциплины (модуля);
- перечень программного обеспечения и информационных справочных систем (при необходимости);
- описание материально-технической базы, необходимой для осуществления образовательного процесса по дисциплине (модулю);
- методические рекомендации обучающимся по освоению дисциплины;
- методические рекомендации преподавателям по организации обучения по дисциплине;
- иные сведения и (или) материалы.

Рабочие программы дисциплин прилагаются к ОПОП ВО.

#### **5.4 Рабочие программы практик**

Рабочие программы практик и программы научно-исследовательской работы обучающихся (далее – НИР) разрабатываются в соответствии с Положением о порядке разработки и требованиях к структуре, содержанию и оформлению программы практики, Положением о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы высшего образования в федеральном государственном бюджетном образовательном учреждении высшего образования «Российский государственный аграрный университет – МСХА имени К.А. Тимирязева».

В соответствии с ФГОС ВО подготовки магистра по направлению подготовки 19.04.02 Продукты питания из растительного сырья Блок 2 «Практики» включает такие виды практики как учебная и производственная.

Практика – вид учебной деятельности, непосредственно ориентированный на профессиональную подготовку обучающихся; закрепляет знания и умения, приобретаемые обучающимися в результате освоения теоретических курсов, вырабатывает практические навыки и способствует комплексному формированию универсальных, общепрофессиональных и профессиональных компетенций выпускников (в соответствии с ФГОС ВО 3++).

Практики проводятся в сторонних организациях или на кафедрах университета, обладающих необходимым кадровым и научно-техническим потенциалом.

Для лиц с ограниченными возможностями здоровья выбор мест прохождения практик учитывает состояние здоровья и требования по доступности.

Программы практики и НИР включают в себя:

- аннотацию;
- указание вида, типа практики, способа и формы (форм) её проведения;
- цель практики;
- задачи практики;
- компетенции обучающихся, формируемые в результате прохождения практики;



Оценочные материалы разрабатываются в соответствии с Положением об оценочных материалах для текущей, промежуточной и итоговой (государственной итоговой) аттестации обучающихся.

Оценочные материалы позволяют оценить степень сформированности компетенций у обучающихся по видам деятельности и степень общей готовности выпускников к профессиональной деятельности.

Оценочные материалы могут включать: контрольные вопросы и типовые задания для практических занятий, лабораторных и контрольных работ, коллоквиумов, зачетов и экзаменов; тесты и компьютерные тестирующие программы; примерную тематику рефератов и т.п., а также иные формы контроля.

Оценочные материалы для текущей и промежуточной аттестации (по дисциплине (модулю) и практике), а также итоговой (государственной итоговой) аттестации, включают в себя:

- перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения образовательной программы;
- наименование оценочных средств 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.

Оценочные материалы по каждой дисциплине (модулю), практике, итоговой (государственной итоговой) аттестации прилагаются к рабочим программам дисциплин и практик, программе итоговой (государственной итоговой) аттестации, прилагаются к ОПОП ВО.

### **5.7 Методические материалы по дисциплинам (модулям), практикам, итоговой (государственной итоговой) аттестации**

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

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

- времени, необходимого для освоения учебного материала, выполнения выпускной квалификационной работы;
- использования учебно-методического материала;



рубежом и признаваемое в Российской Федерации), в общем числе научно-педагогических работников, реализующих программу составляет не менее 60 процентов.

Общее руководство научным содержанием программы магистратуры определенной направленности должно осуществляться штатным научно-педагогическим работником организации, имеющим ученую степень (в том числе ученую степень, присвоенную за рубежом и признаваемую в Российской Федерации), 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.

Характеристика педагогических кадров, привлекаемых к обучению студентов представлена в приложении Б – «Сведения о педагогических работниках по ОПОП ВО».

## **6.2 Учебно-методическое и информационное обеспечение**

### *6.2.1 Центральная научная библиотека имени Н.И. Железнова*

В Университете действует Центральная научная библиотека имени Н.И. Железнова (далее – Библиотека). Общая площадь помещений библиотеки – 8001,9 кв.м, в том числе: конференц-зал на 160 посадочных мест, зал совещаний с местами оборудованными индивидуальными мониторами (60 мест), 3 зала-трансформера, оснащённых мультимедийным и телевизионным оборудованием,. Действуют 3 читальных зала на 115 компьютеризированных посадочных мест и 72 места для индивидуальной работы. Все залы оснащены Wi-Fi, Интернет-доступом.

Сайт ЦНБ [www.library.timacad.ru](http://www.library.timacad.ru).

Библиотека оснащена современной автоматизированной библиотечно-информационной системой САБ "ИРБИС64+", АБИС «МАРК-SQL» и АБИС «Absotheque UNICODE». Автоматизированы все основные библиотечно-информационные процессы.

Реализация образовательной программы обеспечивается свободным доступом каждого студента к следующим ресурсам:

- библиотечный фонд учебно-методических и научных материалов библиотеки вуза и других библиотек,
- электронные каталоги;
- обмен информацией с отечественными и зарубежными ВУЗами, научными учреждениями, включая обмен информацией с учебно-научными и иными подразделениями вуза, ЦНСХБ, партнёрских ВУЗов, НИИ;
- Интернет-ресурсы.

В Центральной научной библиотеке имени Н.И. Железнова оборудовано рабочее место для слепых и слабовидящих студентов. Университет приобрел специальное программное обеспечение и принтер для печати рельефно-



- Журнал «Известия ТСХА» - 5077 статей;  
- Журнал «Вестник ФГБОУ ВО «МГАУ имени В.П. Горячкина» - 939 статей.  
- Журнал «Природообустройство» - 1435 статей  
- Журнал «Овцы, козы, шерстяное дело» - 707 статей  
Выпускные квалификационные работы студентов – 11144 ед.  
Рабочие тетради - 212 тетр.  
Биобиблиографические и библиографические указатели - 86 ед.  
Редкие книги и рукописи - 44 книг  
Видеозаписи и презентации - 15 ед.  
Материалы конференций, статьи преподавателей и студентов, доклады ТСХА – 2626 ед.  
Вестник научно-методического совета по природообустройству и водопользованию – 96.

Университет в рамках национальной подписки подключен международным наукометрическим базам данных Web of Science и Scopus, полнотекстовым базам данных ProQwest Agricultural, Freedom collection e Book collection.

Организован доступ к ресурсам партнерских организаций:  
Национальная электронная библиотека (НЭБ) – 4 627 626 ед.  
Научная электронная библиотека (система РИНЦ, E-library).  
ЭБС Лань – 176144 книг  
ЭБС Юрайт – 79714 учебников по всем областям знаний  
Авторефераты диссертаций РГАУ-МСХА имени К.А. Тимирязева на платформе ЭБС Руконт – 191 книга

Библиотечный фонд содержит необходимую учебно-методическую литературу по направлению *шифр и наименование направления / специальности*, соответственно установленным квалификационным требованиям, предъявляемым к образовательной деятельности. Фактическое учебно-методическое, информационное обеспечение учебного процесса представлено в приложении В – «Сведения об учебно-методическом и информационном обеспечении образовательного процесса по ОПОП ВО».

Уровень обеспечения учебно-методической литературой по направлению шифр и наименование направления / специальности составляет более \_\_\_\_\_ экземпляра на одного студента.

#### 6.2.2 Электронная информационно-образовательная среда Университета

При реализации образовательной программы применяется электронное обучение, дистанционные образовательные технологии.

Для реализации ОПОП, в соответствии с учебным планом, в Университете используется электронная информационно-образовательная среда.

Каждый обучающийся в течение всего периода обучения обеспечен индивидуальным неограниченным доступом к учебно-методическому порталу Университета (<https://sdo.timacad.ru/>) из любой точки, в которой имеется доступ к



Образовательный процесс обеспечен необходимым комплектом лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения, состав которого определяется рабочими программами дисциплин (модулей), программами практик и подлежит обновлению в соответствии с требованиями, изложенными в ФГОС ВО.

Характеристика материально-технического обеспечения учебного процесса представлена в приложении Г – «Сведения об обеспеченности образовательного процесса специализированными лабораториями».

## **7. ХАРАКТЕРИСТИКА СОЦИОКУЛЬТУРНОЙ СРЕДЫ ВУЗА**

В Университете создана социокультурная среда и благоприятные условия для развития личности и регулирования социально-культурных процессов, способствующих укреплению культурно-нравственных, гражданско-политических, общекультурных качеств обучающихся.

Социокультурная среда университета представляет собой совокупность концептуальных, содержательных, кадровых, организационных и методических ресурсов, направленных на создание гуманитарной среды в учебном заведении, которая обеспечивает развитие универсальных компетенций обучающихся.

Воспитательная работа, в Университете, является важной составляющей всего образовательного процесса, осуществляемого непрерывно в учебное и внеучебное время. Все мероприятия, проводимые в Университете, освещаются в средствах массовой информации, в частности, на сайте Университета и наиболее значимые – на сайте Министерства сельского хозяйства Российской Федерации, ежемесячно выходят газета «Тимирязевка» и «Тимирязевец». В 2014 году в Университете было создано студенческое интернет-издание «TeamToday», которое ведет фото- и видеосъемку всех мероприятий, которые проходят в РГАУ-МСХА имени К. А. Тимирязева, так и за его пределами.

Основными направлениями воспитательной работы в РГАУ – МСХА имени К.А. Тимирязева являются:

- проведение культурно-массовых, физкультурно-спортивных, научно-просветительных мероприятий, организация досуга студентов;
- организация гражданского и патриотического воспитания студентов;
- организация работы по профилактике правонарушений, наркомании и ВИЧ-инфекции среди студентов;
- изучение проблем студенчества и организация психологической поддержки;
- содействие работе студенческим общественным организациям, клубам и объединениям;
- работа в общежитиях;
- создание системы морального и материального стимулирования преподавателей и студентов, активно участвующих в организации воспитательной работы;
- информационное обеспечение студентов, поддержка и развитие студенческих средств массовой информации.



бодифлекс, пилатес в рамках факультативного курса «Физическая культура» (курс спортивного совершенствования).

В Университете разработана и реализуются целевые программы развития «Здоровье», «Культура», «Гражданско-патриотическое воспитание», создан совет по профилактике правонарушений; организован Клуб по интересам «Молодая семья». Организовываются лекции, беседы с врачами, работниками центров по профилактике асоциальных явлений (наркомании, ВИЧ-инфекции, табакокурения и т.д.) в молодежной среде.

В РГАУ-МСХА имени К. А. Тимирязева ведет свою работу Штаб студенческих отрядов Тимирязевки «СОТ», который выступает как эффективный способ обеспечения учащейся молодежи трудовой занятостью, занимается организацией досуга, дает возможности для самореализации личности, приобщения к гражданскому воспитанию и социализации личности, проводит активной агитацию гражданско-патриотического воспитания студентов.

В штабе «СОТ» функционируют следующие линейные отряды: строительный отряд «Столица»; энергетический отряд имени И.А. Будзко; педагогический отряд «Огонек»; сервисный отряд «Восход»; поисковый отряд «Поиск имени С.В. Садовского»; оперативный отряд «Тимирязевец»; отряд благоустройства и озеленения территорий «Кристалл».

Важное место в воспитательной работе уделяется пропаганде и внедрению физической культуры и здорового образа жизни, проводимой с участием институтов и кафедры физического воспитания. Студенты имеют возможность заниматься легкой атлетикой, плаванием, волейболом, баскетболом, футболом, мини-футболом, настольным теннисом, мини-гольфом, бадминтоном, пауэрлифтингом, армспортом, вольной и греко-римской борьбой, самбо, дзюдо, универсальным боем, лыжными гонками, спортивным ориентированием, дартс, шахматами, шашками, подводным плаванием, аэробикой, атлетической гимнастикой, каланетик, стрейтчинг, бодифлекс, пилатес в рамках факультативного курса «Физическая культура» (курс спортивного совершенствования).

В Университете организовываются лекции, беседы с врачами, работниками центров по профилактике асоциальных явлений (наркомании, ВИЧ-инфекции, табакокурения и т.д.) в молодежной среде.

Необходимые условия совершенствования вузовского воспитания является интеграция воспитательной и научной работы. Особое место в деятельности кафедр, деканатов отводится работе по привлечению к научным исследованиям талантливых и способных студентов. Научная работа не только поднимает творческий потенциал, но и создает особую рабочую обстановку в коллективе.

Под руководством совета молодых ученых и студенческого научного общества ежегодно проводятся международные, региональные, вузовские конференции, выставки творчества, олимпиады и конкурсы, в которых студенты Университета активно участвуют и награждаются медалями, дипломами и грамотами.

Система поощрения студентов за успешное освоение дисциплин учебного плана дополняется поощрением по итогам научно-исследовательской работы в



В Университете для оказания обучающимся с ограниченными возможностями здоровья необходимой помощи, из числа ППС назначены сотрудники, ответственные за координацию деятельности обучающихся.

*1. Для лиц с ограниченными возможностями здоровья по слуху:*

- наличие звукоусиливающей аппаратуры, мультимедийных средств и других технических средств приема-передачи информации в доступных формах;
- учебная аудитория, в которой обучаются студенты с нарушением слуха, будет оборудована компьютерной техникой, аудиотехникой (акустический усилитель и колонки), видеотехникой (мультимедийный проектор, телевизор), электронной доской, мультимедийной системой; особую роль в обучении слабослышащих также играют видеоматериалы.

*2. Для лиц с ограниченными возможностями здоровья по зрению:*

- наличие электронных луп, видеоувеличителей, программ не визуального доступа к информации, программ-синтезаторов речи и других технических средств приема-передачи учебной информации в доступных для данной категории обучающихся формах;
- в учебных аудиториях необходимо предусмотреть возможность просмотра удаленных объектов (текст на доске, слайд на экране) при помощи видеоувеличителей для удаленного просмотра.

*3. Для лиц с ограниченными возможностями здоровья, имеющих нарушениями опорно-двигательного аппарата:*

- наличие компьютерной техники со специальным программным обеспечением, адаптированном для обучающихся с ОВЗ, альтернативных устройств ввода информации и других технических средств приема-передачи учебной информации в доступных для обучающихся формах;
- использование специальных возможностей операционной системы Windows, таких, как экранная клавиатура, с помощью которой можно вводить текст, настройка действий Windows при вводе с помощью клавиатуры или мыши.

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

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

Форма проведения текущей и промежуточной аттестации для обучающихся с ОВЗ определяется преподавателем в соответствии с Положением о текущем контроле и промежуточной аттестации обучающихся. При необходимости обучающемуся с ОВЗ с учетом его индивидуальных психофизических особенностей дается возможность пройти промежуточную аттестацию устно, письменно на бумаге, письменно на компьютере, в форме тестирования и т.п., либо предоставляется дополнительное время для подготовки ответа.

Для обучающихся из числа инвалидов государственная итоговая аттестация проводится организацией с учетом особенностей их психофизического развития, их индивидуальных возможностей и состояния здоровья.

- договоры о сетевом взаимодействии с образовательными организациями, предприятиями, осуществляющими обучение, а также базовыми предприятиями.

**РАЗРАБОТЧИКИ ОПОП ВО:**

Руководитель ОПОП, профессор, доктор техн. наук, Н.И. Дунченко

Доцент, кандидат сельскохозяйственных наук, С.А. Масловский

Доцент, кандидат сельскохозяйственных наук, Р.В. Сычёв

Доцент, кандидат сельскохозяйственных наук, М.Ш. Бегеулов

