

подписания 24.1
альный программ
был введён в 1977



(ФГБОУ ВО РГАУ - МСХА имени К.А. Тимирязева)

Первый проректор - пр.
учебной работе

« 28 » августа 2025 г.

Москва 2025

ЛИСТ СОГЛАСОВАНИЯ ОПОП ВО

СОГЛАСОВАНО:

Начальник учебно-методического управления _____ (Захарова С.А.)
подпись

Начальник отдела лицензирования
и аккредитации УМУ _____ (Е.Д. Абрашкина)
подпись

И.о директора технологического института _____ (И.А. Бакин)
подпись

ОСНОВНАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ

ОДОБРЕНА:

Учёным советом технологического института, протокол № 12 от 26.06. 2025г.
Учёный секретарь совета _____ (Гинзбург М.А.)

Учебно-методической комиссией института,
протокол № 1 от 26.06 2025г.
Председатель УМК _____ (Дунченко Н.И.)

РАЗРАБОТАНА:

Руководитель ОПОП,
протокол № 11 от 06.06.2025г. _____ (Мустафина А.С.)
подпись

ОГЛАВЛЕНИЕ

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ.....	4
1.1 Понятие основной профессиональной образовательной программы высшего образования	4
1.2 Нормативные документы для разработки ОПОП магистратуры по направлению подготовки 19.04.02 Продукты питания из растительного сырья	4
2.ХАРАКТЕРИСТИКА ОСНОВНОЙ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ.....	5
2.1 Общая характеристика ОПОП ВО.....	5
2.2 Требования к уровню подготовки, необходимому для освоения ОПОП ВО	8
2.3 Основные пользователи ОПОП ВО и стратегические партнеры образовательной программы (работодатели)	8
3.ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ.....	9
3.1 Область профессиональной деятельности и сфера (сферы) профессиональной деятельности выпускника	9
3.2 Тип (типы) задач и задачи профессиональной деятельности выпускника.....	9
3.3 Объекты профессиональной деятельности выпускника	15
3.4 Описание трудовых функций в соответствии с профессиональным стандартом (карта профессиональной деятельности)	16
4.ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ МАГИСТРАТУРЫ	16
5. ДОКУМЕНТЫ, РЕГЛАМЕНТИРУЮЩИЕ СОДЕРЖАНИЕ И ОРГАНИЗАЦИЮ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ПРИ РЕАЛИЗАЦИИ ОПОП ВО	41
5.1 Календарный учебный график.....	41
5.2 Учебный план	41
5.3 Рабочие программы учебных дисциплин (модулей)	42
5.4 Рабочие программы практик	42
5.5 Программа государственной итоговой аттестации.....	43
5.6 Оценочные материалы по дисциплинам (модулям), практикам, государственной итоговой аттестации	44
5.7 Методические материалы по дисциплинам (модулям), практикам, курсовым работам/проектам, государственной итоговой аттестации	45
6. РЕСУРСНОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ПРОГРАММЫ МАГИСТРАТУРЫ.....	45
6.1 Кадровое обеспечение	45
6.2 Учебно-методическое и информационное обеспечение	47
6.3 Материально-техническое обеспечение ОПОП ВО	50
7. ХАРАКТЕРИСТИКА СОЦИОКУЛЬТУРНОЙ СРЕДЫ ВУЗА	51
8. ОСОБЕННОСТИ ОРГАНИЗАЦИИ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ДЛЯ ЛИЦ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ	53
9. РЕЗУЛЬТАТЫ ОЦЕНКИ КАЧЕСТВА ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ПО ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЕ	55

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 19.04.02 - Продукты питания из растительного сырья, магистерская программа «Биоэкономика производства 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.

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 19.04.02 Продукты питания из растительного сырья

Нормативные документы для разработки ОПОП ВО:

- Федеральный закон Российской Федерации от 29.12.2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
- 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 от 29.06.2015 г. № 636 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам высшего образования -

программам бакалавриата, программам специалитета и программам магистратуры»;

- 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 20.11.2014 № 1481, зарегистрированного в Минюсте РФ 15.12.2014 № 35177.

- Профессиональный стандарт 22.003 «Специалист по технологии продуктов питания из растительного сырья», утвержден приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 28 октября 2019 г. №694н.

- Профессиональный стандарт 22.005 «Специалист по технологии продукции и организации общественного питания», утвержден приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 15 июня 2020 года № 329н.

- 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.

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.

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;

- научно-исследовательских задач:

- способен проводить научно-исследовательскую работу в области технологий перспективных продуктов питания на основе растительного сырья с использованием современных достижений науки, техники и технологии, с применением современных методов исследования, в том числе с использованием цифровых средств и технологий;

технологических задач:

- способен управлять развитием производства пищевых продуктов из растительного сырья, в том числе с использованием цифровых средств и технологий

- способен осуществлять, исследовать и контролировать технологический процесс производства, разрабатывать и внедрять новые технологические решения при производстве пищевых продуктов и биологически активных веществ из растительного сырья

организационно-управленческих задач:

- способен осуществлять организационно-управленческие мероприятия для устойчивого развития производства пищевых продуктов из растительного сырья, в том числе с использованием цифровых средств и технологий.

Структура образовательной программы предусматривает: обязательную часть и часть, формируемую участниками образовательных отношений.

Часть, формируемая участниками образовательных отношений, дает возможность расширения и (или) углубления знаний, умений, навыков и компетенций, определяемых содержанием обязательных дисциплин, позволяет обучающимся получить углубленные знания и навыки для успешной профессиональной деятельности и (или) продолжения профессионального образования на следующем уровне.

2.1.2 Направленность ОПОП ВО

Направленность ОПОП ВО соответствует направлению подготовки в целом и конкретизирует содержание программы магистратуры путем ориентации ее на: область (области) профессиональной деятельности и сферу (сферы) профессиональной деятельности выпускников; тип (типы) задач и задачи профессиональной деятельности выпускников.

Данная ОПОП ВО реализуется по направлению подготовки 19.04.02 Продукты питания из растительного сырья, направленность программы «Биоэкономика производства продуктов из растительного сырья».

2.1.3 Сроки освоения ОПОП ВО

2 года (по очной форме обучения),

2.1.4 Квалификация, присваиваемая выпускнику

При успешном освоении ОПОП ВО выпускнику присваивается квалификация магистр по направлению подготовки 19.04.02 Продукты питания из растительного сырья.

При реализации основной образовательной программы обучающимся предоставлена возможность одновременного получения нескольких квалификаций следующим способом.

– одновременное обучение по программе высшего образования (ВО) 19.04.02 Продукты питания из растительного сырья, направленность программы «Биоэкономика производства продуктов из растительного сырья» и

дополнительной профессиональной программе (ДПП) «Технолог организации общественного питания». При освоении дополнительной профессиональной программы параллельно с получением высшего образования диплом о профессиональной переподготовке выдается одновременно с получением соответствующего документа об образовании и о квалификации.

2.1.5 Язык реализации ОПОП ВО

Образовательная программа реализуется на государственном языке Российской Федерации - русский.

2.1.6 Трудоемкость ОПОП ВО

Трудоемкость освоения обучающимся ОПОП составляет 123 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 не менее 42,5 процентов общего объема программы магистратуры, что соответствует требованиям ФГОС ВО.

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;
- • ВНИИ овощеводства - филиал ФГБНУ ФНЦО;
- • ВНИИ кондитерской промышленности - филиал ФГБНУ ФНЦ пищевых систем им. Горбатова В.М. РАН;
- Общество с ограниченной ответственностью «ЛЕСНАЯ ФЕРМА МАКЛАРИН И К», Тверская область, г Тверь, ул Коминтерна 95.
- ООО «Сельскохозяйственное предприятие «ЛИДЕР», Калужская область, Бабынинский район, Варваренки село, дом: 21.
- Акционерное общество «ЦИМЛЯНСКИЕ ВИНА», Ростовская область, Цимлянский район, г Цимлянск, ул Лазо дом: 1.

3.ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ

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

Область профессиональной деятельности:

22 Пищевая промышленность, включая производство напитков и табака

22.003 Специалист по технологии продуктов питания из растительного сырья

Вид профессиональной деятельности: Производство продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях.

Область профессиональной деятельности:

22.005 Специалист по технологии продукции и организации общественного питания

Вид профессиональной деятельности: Производство продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов

3.2 Тип (типы) задач и задачи профессиональной деятельности выпускника

Таблица 1

*Профессиональные компетенции выпускников, разработанные университетом и индикаторы их достижения

Задачи ПД	Объект или область знания	Код и наименование профессиональной компетенции	Код и наименование индикатора достижения	Основание (ПС, анализ опыта)
Тип задач профессиональной деятельности: <i>научно - исследовательский</i>				
Организация и проведение научных исследований, направленных на совершенствование процессов производства продуктов питания из растительного	Растительное сырье; Продукция из растительного сырья; Методы и средства испытаний контроля качества сырья, полуфабрикатов и	ПКос-1 Способен проводить научно-исследовательскую работу в области технологий перспективных продуктов питания на основе растительного сырья с использованием	ПКос-1.1 Способен использовать современные достижения науки и передовой технологии в научно-исследовательски	Профессиональный стандарт: 22.003 Специалист по технологии продуктов питания из растительного сырья,

сырья с использованием современных достижений науки, передовой техники и технологии, методов исследования свойств сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, в том числе с применением математического моделирования	готовой продукции из растительного сырья; Технологическое оборудование пищевых предприятий по производству продуктов питания из растительного сырья; Производственный процесс; Техническая и технологическая документация. Перерабатывающие предприятия	современных достижений науки, техники и технологии, с применением современных методов исследования, в том числе с использованием цифровых средств и технологий	х работах, в том числе цифровые средства и технологии 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 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	утвержден приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 28.10.2019 г. № 694н, с учетом анализа требований к профессиональным компетенциям, предъявляемых к выпускникам на рынке труда, обобщения отечественного и зарубежного опыта
Тип задач профессиональной деятельности: технологический				

<p>Разработка новых технологий производства новых продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях</p>	<p>Растительное сырье; Продукция из растительного сырья; Методы и средства испытаний контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции из растительного сырья; Технологическое оборудование предприятий по производству продуктов питания из растительного сырья; Производственный процесс; Техническая и технологическая документация. Перерабатывающие предприятия</p>	<p>ПКос-2 - Способен управлять развитием производства пищевых продуктов 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 экологическую чистоту технологических процессов, потребительские качества и показатели конкурентоспособности пищевых продуктов и биологически активных веществ из растительного сырья, в том числе с использованием цифровых средств и технологий</p> <p>ПКос-2.2-Способен использовать методологические подходы обеспечения экологической чистоты технологических процессов, управления качеством и безопасностью при разработке при производстве пищевых продуктов и биологически</p>	<p>Профессиональный стандарт: 22.003 <u>Специалист по технологии продуктов питания из растительного сырья.</u> утвержден приказом 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>ПКос 2.3. Способен применять методы мониторинга, анализа и оценки критических контрольных точек и инновационно-технологических подходов при производстве пищевых продуктов и биологически активных веществ из растительного сырья, в том числе используя цифровые средства и технологии готовой продукции на основе стандартных и сертификационных испытаний</p>	
<p>Управление испытаниями и внедрением новых технологий производства новых продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях</p>	<p>Растительное сырье; Продукция из растительного сырья; Методы и средства испытаний контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции из растительного сырья; Технологическое оборудование предприятий по производству продуктов питания из растительного сырья; Производственный процесс; Техническая и технологическая документация. Перерабатывающие предприятия</p>	<p>ПКос-3 Способен осуществлять, исследовать и контролировать технологический процесс производства, разрабатывать и внедрять новые технологические решения при производстве пищевых продуктов и биологически активных веществ из растительного сырья</p>	<p>ПКос-3.1 Способен создавать математические модели для исследования и оптимизации параметров технологического процесса при производстве пищевых продуктов и биологически активных веществ из растительного сырья</p> <p>ПКос-3.2 Способен исследовать свойства сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов и биологически активных веществ из растительного сырья для проведения контроля качества</p>	<p>Профессиональный стандарт: 22.003 <u>Специалист по технологии продуктов питания из растительного сырья</u>, утвержден приказом 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>

			ПКос-3.3 Способен использовать различные виды технологического и лабораторного оборудования и осуществлять технологические компоновки для линий и участков производства пищевых продуктов и биологически активных веществ из растительного сырья	
			ПКос-3.4 Способен использовать принципы проведения технологических расчетов в производственной деятельности, корректировать рецептурно-компонентные и технологические решения при производстве пищевых продуктов и биологически активных веществ из растительного сырья	
			ПКос-3.5 Способен использовать знания о функциях и возможностях информационных технологий в производстве пищевых продуктов и биологически активных веществ из растительного сырья	
Тип задач профессиональной деятельности: <i>организационно-управленческий</i>				

<p>Организация работ по разработке и совершенствованию технологии производства продуктов питания из растительного сырья</p>	<p>Растительное сырье; Продукция из растительного сырья; Методы и средства испытаний контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции из растительного сырья; Технологическое оборудование пищевых предприятий по производству продуктов питания из растительного сырья; Производственный процесс; Техническая и технологическая документация. Перерабатывающие предприятия</p>	<p>ПКос-4 Способен осуществлять организационно-управленческие мероприятия для устойчивого развития производства пищевых продуктов из растительного сырья, в том числе с использованием цифровых средств и технологий</p>	<p>ПКос-4.1 Способен разрабатывать проектные предложения, бизнес-планы и технико-экономическое обоснование обеспечения экологической чистоты технологических процессов производства пищевых продуктов и биологически активных веществ из растительного сырья при выборе оптимальных технических и организационных решений, в том числе с использованием цифровых средств и технологий</p> <p>ПКос-4.2 Способен осуществлять организацию и проведение научно-исследовательских и производственно-технологических работ, в том числе с использованием цифровых средств и технологий</p> <p>ПКос-4.3-Способен организовать эффективный контроль производства на этапах жизненного цикла, в том числе с использованием цифровых средств и технологий</p>	<p>Профессиональный стандарт: 22.003 <u>Специалист по технологии продуктов питания из растительного сырья</u>, утвержден приказом 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>Организационно-технологическое обеспечение производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</p>	<p>Кулинарная продукция, продукция общественного питания, контроль качества продукции общественного питания массового изготовления</p>	<p>ПКдпо-1 Осуществляет технологическое обеспечение производства продукции общественного питания массового изготовления</p>	<p>ПКдпо-1.1 - Определяет технологические параметры, подлежащие контролю и регулированию; обеспечивает технологические режимы производства, оперативный контроль качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции</p>	<p>Профессиональный стандарт 22.005 Специалист по технологии продукции и организации общественного питания, приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 15 июня 2020 года № 329н и с учетом анализа требований к профессиональным компетенциям, предъявляемых к выпускникам на рынке труда, обобщения отечественного и зарубежного опыта</p>
			<p>ПКдпо-1.2 Ведет основные технологические процессы производства продукции общественного питания массового изготовления; рассчитывает производственные рецептуры</p>	
			<p>ПКдпо-1.3 Знает виды и качественные показатели сырья, полуфабрикатов и готовой продукции общественного питания; основные технологические процессы производства; нормативно-техническую документацию; методы теххимического и лабораторного контроля качества</p>	

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:

- создание и реализацию технологий новых пищевых продуктов здорового питания населения на основе проведенных научных исследований;
- использование биотехнологии в производстве продуктов питания из возобновляемого растительного сырья;
- организацию входного контроля качества сырья, технологических

добавок и улучшителей, производственный контроль качества сырья, полуфабрикатов и параметров технологического процесса производства;

- управление качеством сырья, полуфабрикатов и готовой продукции;
- контроль над соблюдением технологических процессов производства новых пищевых продуктов с определенными свойствами и сохранения их качества;
- использование современных методов управления технологическими процессами.

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

В соответствии с профессиональным стандартом 22.003 «Специалист по технологии продуктов питания из растительного сырья», приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 28 октября 2019 г. №694н выпускник должен овладеть следующими трудовыми функциями:

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

Е/01.7 Разработка новых технологий производства новых продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях

Е/02.7 Управление испытаниями и внедрением новых технологий производства новых продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях

В соответствии с профессиональным стандартом 22.005 Специалист по технологии продукции и организации общественного питания, приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 15 июня 2020 года № 329н выпускник должен овладеть следующими трудовыми функциями:

С Организационно-технологическое обеспечение производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов

С/02.5 Технологическое обеспечение производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов.

4.ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ МАГИСТРАТУРЫ

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

В результате освоения программы магистратуры по 19.04.02 Продукты питания из растительного сырья у выпускника формируются следующие

компетенции: универсальные, общепрофессиональные и профессиональные компетенции (табл. 2).

Таблица 2

Компетенции выпускника в соответствии с ФГОС ВО 3++

Индекс компетенции	Содержание компетенции	Индикаторы достижения компетенций	Шифр и наименование дисциплин, практик, ГИА	Семестр
Универсальные компетенции				
УК-1	Способен осуществлять критический анализ проблемных ситуаций на основе системного подхода, вырабатывать стратегию действий	УК-1.1 -Знает методы критического анализа и оценки современных научных достижений, основные принципы критического анализа	Б1.О.01 - Философские проблемы профессиональной деятельности	1
			Б1.О.12 Биоконверсия растительного сырья при производстве продуктов питания функциональной направленности	2
			Б2.О.01.01(П) - Научно-исследовательская работа	3
			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
			ФТД.02 Сенсорная оценка качества пищевых продуктов из растительного сырья	1
		УК-1.2 Умеет получать новые знания на основе анализа, синтеза и др. собирать и обобщать данные по актуальным научным проблемам, относящимся к профессиональной области, осуществлять поиск информации (в том числе и на цифровых платформах) и	Б1.О.01 - Философские проблемы профессиональной деятельности	1
			Б1.О.12 Биоконверсия растительного сырья при производстве продуктов питания функциональной направленности	2
			Б1.О.14 ESG технологии в АПК	3
			Б1.В.01 - Современные методы исследования растительного сырья и продуктов его переработки	2
			Б2.О.01 -Производственная	3
			Б2.О.01.01(П) – Научно-исследовательская работа	3
			Б3.02(Д) - Выполнение, подготовка	4

		решений на основе действий, эксперимента и	ФТД.01 Органолептический анализ пищевых продуктов из растительного сырья	
		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	Б1.О.01 Философские проблемы профессиональной деятельности	1
			Б1.О.07 Управление технологическими рисками	3
			Б1.О.12 Биоконверсия растительного сырья при производстве продуктов питания функциональной направленности	1
			Б1.О.14 ESG технологии в АПК	3
			Б1.О.16 Методология и организация научного исследования	1
			Б3.01(Г) Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена	
			Б3.02(Д) Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	4
			ФТД.01 Органолептический анализ пищевых продуктов из	4
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-	Б1.О.03 - Управление качеством продукции	2,3
			Б1.О.04 - Управление проектами устойчивого развития АПК	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

		график реализации проекта в целом и план контроля его выполнения в условиях цифровой	Б3.02(Д)Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	4
		УК-2.2-Организует и координирует работу участников проекта, способствует конструктивному преодолению возникающих разногласий и конфликтов, обеспечивает работу команды необходимыми ресурсами, в том числе цифровыми	Б1.О.04 - Управление проектами устойчивого развития АПК	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-2.3- Представляет публично результаты проекта (или отдельных его этапов) в форме отчетов, статей, выступлений на научно-практических семинарах и конференциях	Б1.О.04 - Управление проектами устойчивого развития АПК	1
			Б1.О.05 - Деловые и научные коммуникации на иностранном языке	1
			Б1.О.16 Методология и организация научного исследования	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	УК-3.1 - Вырабатывает стратегию сотрудничества и на ее основе организует работу команды для достижения	Б1.О.04 - Управление проектами устойчивого развития АПК	1
			Б1.О.10 Искусственный интеллект в научных исследованиях	3
			Б2.В.01 - Производственная практика	2,4

		поставленной цели, в том числе с использованием цифровой среды	Б2.В.01.01(П) - Технологическая практика	2
			Б3.02(Д) - Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной	4
		УК-3.2 - Планирует командную работу, распределяет поручения и делегирует полномочия членам команды, организует обсуждение разных идей и	Б1.О.04 - Управление проектами устойчивого развития АПК	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	4
		УК-3.3 - Обладает навыками преодоления возникающих в команде разногласий, споров и конфликтов на основе учета интересов всех сторон	Б1.О.04 - Управление проектами устойчивого развития АПК	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-4	Способен применять современные коммуникативные технологии, в том числе на иностранном(ых) языке(ах), для академического и профессионального взаимодействия	УК-4.1 - Демонстрирует знания компьютерных технологий и информационной инфраструктуры в организации и факторов их улучшения; коммуникаций в профессиональной этике и коммуникационных технологий в профессиональном	Б1.О.05 - Деловые и научные коммуникации на иностранном языке	1

		взаимодействию; характеристик коммуникационны х потоков; современных средств информационно- коммуникационны х технологий	Б1.О.06-Информационные технологии в науке и производстве	1
			Б1.О.10 Искусственный интеллект в научных исследованиях	3
			Б3.02(Д) - Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	4
		УК-4.2 - Умеет создавать на русском и иностранном языках письменные тексты научного и официально- делового стилей речи по профессиональны м вопросам; демонстрирует умение вести обмен научной и деловой информацией в устной и письменной формах, в том числе в цифровой среде	Б1.О.05 - Деловые и научные коммуникации на иностранном языке	1
			Б1.О.08 - Методика профессионального обучения	3
			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
		УК-4.3 - Владеет принципами формирования системы коммуникации и анализа системы коммуникационны х связей в организации, осуществлением устных и письменных коммуникаций, в том	Б1.О.04 - Управление проектами устойчивого развития АПК	1
			Б1.О.05 - Деловые и научные коммуникации на иностранном языке	1
			Б1.О.06-Информационные технологии в науке и производстве	1
			Б2.В.01 - Производственная практика	2,4

		числе на иностранном языке и в цифровой среде; представлением планов и результатов собственной и командной деятельности с использованием коммуникативных и цифровых технологий; технологией построения эффективной коммуникации в организации; поиском и передачей профессиональной информации в информационно-телекоммуникационных сетях (в том числе на иностранном языке); использованием современных средств информационно-коммуникационных технологий	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-5	Способен анализировать и учитывать	УК-5.1 - Знает закономерности и особенности развития различных культур, особенности межкультурного разнообразия общества, правила и технологии эффективного межкультурного взаимодействия, в том числе	Б1.О.01 - Философские проблемы профессиональной деятельности	1
			Б1.О.05 - Деловые и научные коммуникации на иностранном	1
			Б1.О.08 - Методика профессионального обучения	3
			Б2.В.01 - Производственная	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.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	4
УК-6	Способен определять и	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 о развития, определять и реализовывать	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-6.3 - Владеет технологиями и навыками управления своей познавательной деятельностью и ее совершенствовани я на основе самооценки, самоконтроля и принципов самообразования в течение всей	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
Общепрофессиональные компетенции				
ОПК-1	Способен разрабатывать эффективную стратегию,	ОПК-1.1 - Владеет методами стратегического анализа и	Б1.О.01 - Философские проблемы профессиональной деятельности	1

	инновационную политику и конкурентоспособные концепции предприятия	целеполагания	Б1.О.08 - Методика профессионального обучения	3
			Б1.О.13- Биозкономика растительных ресурсов	
			Б3.02(Д) - Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной	4
		ОПК-1.2- Разрабатывает инновационную политику предприятия, в том числе с использованием цифровых средств	Б1.О.03 - Управление качеством продукции	
			Б1.О.14 ESG технологии в АПК	
			Б3.02(Д) - Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	4
		ОПК-1.3 - Разрабатывает эффективные конкурентоспособные стратегии развития предприятия, в том числе с использованием	Б1.О.03 - Управление качеством продукции	2,3
			Б1.О.13- Биозкономика растительных ресурсов	2
			Б3.02(Д) - Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	4
ОПК-2	Способен разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции различного назначения	ОПК-2.1 - Разрабатывает мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции на основе плодоовощного, в том числе с использованием цифровых средств и технологий	Б1.О.02 Процессы ферментации и промышленного биокатализа	1
			Б1.О.04 - Управление проектами устойчивого развития АПК	1
			Б1.О.09 Моделирование рецептур и технологических процессов при	3
			Б1.О.11 Научные и практические основы технологии переработки растительной продукции	1
			Б1.О.12 Биоконверсия растительного сырья при производстве продуктов	1
			Б1.О.13 Биозкономика растительных ресурсов	2
			Б1.О.14 ESG технологии в АПК	3

			Б1.О.15 Специализированные технологии глубокой переработки сырьевых ресурсов	3
			Б3.02(Д) - Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	4
		ОПК-2.2 - Разрабатывает мероприятия по совершенствованию технологических продукции на основе растительного сырья, в том числе с использованием цифровых средств и технологий процессов производства	Б1.О.02 Процессы ферментации и промышленного биокатализа	1
			Б1.О.04 - Управление проектами устойчивого развития АПК	1
			Б1.О.09 Моделирование рецептур и технологических процессов при производстве продуктов питания из растительного сырья	3
			Б1.О.11 Научные и практические основы технологии переработки растительной продукции	1
			Б1.О.12 Биоконверсия растительного сырья при производстве продуктов	1
			Б1.О.13 Биоэкономика растительных ресурсов	2
			Б1.О.14 ESG технологии в АПК	3
			Б1.О.15 Специализированные технологии глубокой переработки сырьевых ресурсов	1
ОПК-3	Способен оценивать риски и управлять качеством путем использования современных методов и разработки новых	ОПК-3.1 - Владеет теоретическими знаниями в области управления качеством продукции	Б1.О.03 - Управление качеством продукции	3
			Б1.О.07 - Управление технологическими рисками	3
			Б3.01(Г) - Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена	4

	технологически х решений		Б3.02(Д) - Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	4
		ОПК-3.2 - Владеет методами проведения социологического исследования, в том числе с использованием цифровой среды	Б1.О.03 - Управление качеством продукции	3
		социологического исследования, в том числе с использованием цифровой среды	Б3.02(Д) - Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	4
			Б1.О.03 - Управление качеством продукции	3
		квалиметрического прогнозирования показателей качества и безопасности продуктов питания из растительного сырья, используя	Б1.О.07 - Управление технологическими рисками	3
			Б3.02(Д) - Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	4
			Б1.О.03 - Управление качеством продукции	3
		ОПК-3.4 - Использует современную нормативную базу, в том числе на цифровых платформах, в области	Б1.О.07 - Управление технологическими рисками	3
			Б3.02(Д) - Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной	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	3
			Б1.О.07 - Управление технологическими рисками	3
			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.06 - Информационные технологии в науке и производстве	1
			Б1.О.09 Моделирование рецептур и технологических процессов при производстве продуктов питания из растительного сырья	3
			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	Б1.О.09 Моделирование рецептур и технологических процессов при производстве продуктов питания из растительного сырья	3
			Б1.О.03 - Управление качеством продукции	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 исследовать и оптимизировать параметры технологических	Б1.О.09 Моделирование рецептур и технологических процессов при производстве продуктов питания из растительного сырья	3
			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-5	Способен проводить	ОПК-5.1 - Использует на	Б1.О.04 - Управление проектами устойчивого развития АПК	1

	научно-исследовательские и научно-производственные работы для комплексного решения приоритетных технологических задач	практике навыки и умения в организации научно-исследовательских и научно-производственных работ, в том числе с использованием цифровых средств и технологий	Б1.О.10 Искусственный интеллект в научных исследованиях	1
			Б1.О.12 Биоконверсия растительного сырья при производстве продуктов питания функциональной направленности	1
			Б1.О.16 Методология и организация научного исследования	1
			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
		ОПК-5.2 - Использует на практике навыки и умения в управлении коллективом для решения научно-исследовательских и научно-	Б1.О.04 - Управление проектами устойчивого развития АПК	1
			Б1.О.10 Искусственный интеллект в научных исследованиях	3
			Б3.02(Д) - Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	4
		ОПК-5.4 - Выполняет поиск необходимой научной информации, в том числе с использованием информационно-коммуникационных технологий, ее критический анализ и обобщает результаты анализа для решения поставленной задачи	Б1.О.05 - Деловые и научные коммуникации на иностранном языке	1
			Б1.О.06 - Информационные технологии в науке и производстве	
			Б1.О.10 Искусственный интеллект в научных исследованиях	3
			Б1.О.11 Научные и практические основы технологии переработки растительной продукции	1
			Б1.О.16 Методология и организация научного исследования	1

			Б3.02(Д) - Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	4
		ОПК-5.5 - Алгоритмизирует решение	Б1.О.10 Искусственный интеллект в научных исследованиях	3
		профессиональных задач и реализует алгоритмы с использованием программных средств и пакетов прикладных программ	Б1.О.06 - Информационные технологии в науке и производстве	1
			Б3.02(Д) - Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	4
Профессиональные компетенции				
Дополнительное профессиональное обучение				
ПКдпо-1	Осуществляет технологическое обеспечение производства продукции общественного питания массового изготовления	ПКдпо-1.1 - Определяет технологические параметры, подлежащие контролю и регулированию; обеспечивает технологические режимы производства, оперативный контроль качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции	Б1.В.08 Технолог продукции и организации общественного питания	2
			Б1.В.08.01 Организация технологического процесса производства продукции общественного питания и	2
			Б1.В.08.02 Современные технологии ресторанного сервиса	2
			Б1.В.08.03 Оперативное управление производством и контроль качества и безопасности продукции общественного питания	2
			Б1.В.08.04(К) Экзамен по модулю "Главный технолог"	2
		ПКдпо-1.2 Ведет основные технологические процессы производства продукции общественного питания массового изготовления;	Б1.В.08 Технолог продукции и организации общественного питания	2
			Б1.В.08.01 Организация технологического процесса производства продукции общественного питания и	2
			Б1.В.08.02 Современные технологии ресторанного сервиса	2

		рассчитывает производственные рецептуры продукции; проводит лабораторные исследования	Б1.В.08.03 Оперативное управление производством и контроль качества и безопасности продукции общественного питания	2
			Б1.В.08.04(К) Экзамен по модулю "Главный технолог"	2
		ПКДпо-1.3 - Знает виды и качественные показатели сырья, полуфабрикатов и готовой продукции общественного питания; основные технологические процессы производства; нормативно-техническую документацию; методы теххимического и лабораторного контроля качества	Б1.В.08 Технолог продукции и организации общественного питания	2
			Б1.В.08.01 Организация технологического процесса производства продукции общественного питания и специализированных пищевых	2
			Б1.В.08.02 Современные технологии ресторанного сервиса	2
			Б1.В.08.03 Оперативное управление производством и контроль качества и безопасности продукции общественного питания	2
			Б1.В.08.04(К) Экзамен по модулю "Главный технолог"	2
Тип задач проф. деятельности - научно-исследовательский				
ПКос-1	Способен проводить научно-исследовательскую работу в области технологий перспективных продуктов питания на основе растительного сырья с использованием современных достижений науки, техники и технологии, с применением современных методов исследования, в том числе с	ПКос-1.1 - Способен использовать современные достижения науки и передовой технологии в научно-исследовательских работах, в том числе цифровые средства и технологии	Б1.О.05 - Деловые и научные коммуникации на иностранном языке	1
			Б1.О.10 Искусственный интеллект в научных исследованиях	3
			Б1.О.11 Научные и практические основы технологии переработки растительной продукции	1
			Б1.О.16 Методология и организация научного исследования	1
			Б1.В.05 Планирование и выполнение научных проектов	4
			Б1.В.06 Цифровая обработка и представление результатов научного исследования	4
			Б2.О.01 Производственная практика	3
			Б2.О.01.01(П) Научно-исследовательская работа	3
			Б2.В.01 Производственная практика	4

	использованием цифровых средств и технологий		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-1.2 - 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.11 Научные и практические основы технологии переработки растительной продукции	1
			Б1.О.16 Методология и организация научного исследования	1
			Б1.В.01 Современные методы исследования растительного сырья и продуктов его переработки	2
			Б1.В.05 Планирование и выполнение научных проектов	4
			Б1.В.06 Цифровая обработка и представление результатов научного исследования	4
			Б2.О.01 Производственная практика	3
			Б2.О.01.01(П) Научно-исследовательская работа	3
			Б2.В.01 Производственная практика	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-1.3-Способен	Б1.О.13 Биоэкономика растительных ресурсов	1

		применять статистические методы обработки экспериментальных данных для анализа технологического процесса при производстве продуктов питания из растительного сырья, в том числе с использованием цифровых средств и технологий	Б1.О.16 Методология и организация научного исследования	1
			Б1.В.01 Современные методы исследования растительного сырья и продуктов его переработки	2
			Б1.В.05 Планирование и выполнение научных проектов	4
			Б1.В.06 Цифровая обработка и представление результатов научного исследования	4
			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
		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.16 Методология и организация научного исследования	1
			Б1.В.01 Современные методы исследования растительного сырья и продуктов его переработки	2
			Б1.В.05 Планирование и выполнение научных проектов	3
			Б1.В.06 Цифровая обработка и представление результатов научного исследования	3
			Б2.О.01 Производственная практика	2,4
			Б2.О.01.01(П) Научно-исследовательская работа	4
			Б3.02(Д) Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	4
			ФТД.01 - Органолептический анализ пищевых продуктов из	3
			ФТД.02 - Сенсорная оценка качества пищевых продуктов из	1
Тип задач проф. деятельности - <i>технологический</i>				
		ПКос-2.1 - Способен	Б1.О.02 Процессы ферментации и промышленного биокатализа	2,3

		анализировать влияние применяемой технологии, свойств используемого сырья и возможностей оборудования на экологическую чистоту технологических процессов, потребительские качества и показатели конкурентоспособности пищевых продуктов и биологически активных веществ из растительного сырья, в том числе с использованием цифровых средств и технологий	Б1.О.03 Управление качеством продукции	3
ПКос-2	Способен управлять развитием производства пищевых продуктов из растительного сырья, в том числе с использованием цифровых средств и технологий		Б1.О.09 Моделирование рецептур и технологических процессов при производстве продуктов питания из растительного сырья	1
			Б1.О.11 Научные и практические основы технологии переработки растительной продукции	1
			Б1.О.12 Биоконверсия растительного сырья при производстве продуктов питания функциональной направленности	1
			Б1.О.13 Биоэкономика растительных ресурсов	2
			Б1.О.14 ESG технологии в АПК	3
			Б1.О.15 Специализированные технологии глубокой переработки сырьевых ресурсов	1
			Б1.В.02 Прогрессивные технологии продуктов питания и биологически активных веществ из растительного сырья	1
			Б1.В.03 Биотехнология продуктов питания и биологически активных веществ	2
			Б1.В.ДВ.01.01 Проектирование процессов производства продуктов питания	3
			Б1.В.ДВ.01.02 Проектирование технологических линий пищевых производств	3
			Б1.В.ДВ.02.01 Безотходные технологии переработки растительного сырья	2
			Б1.В.ДВ.02.02 Биотехнологические основы переработки растительной продукции и вторичных сырьевых ресурсов	2
			Б1.В.ДВ.03.01 Биотрансформация растительного сырья в производстве пищевых продуктов	2

			Б1.В.ДВ.03.02 Управление биотехнологическими свойствами растительного сырья при производстве пищевых продуктов	2
			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
			ФТД.01 - Органолептический анализ пищевых продуктов из растительного сырья	3
			ФТД.02 - Сенсорная оценка качества пищевых продуктов из растительного сырья	1
		ПКос-2.2 Способен использовать методологические подходы обеспечения экологической чистоты технологических процессов, управления качеством и безопасностью при разработке при производстве пищевых продуктов и биологически активных веществ из растительного сырья с заданными свойствами, в том числе применяя цифровые средства и технологии	Б1.О.03 Управление качеством продукции	2, 3
			Б1.О.07 Управление технологическими рисками	3
			Б1.О.13 Биоэкономика растительных ресурсов	2
			Б1.О.14 ESG технологии в АПК	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-2.4 - Способен применять методы мониторинга, анализа и оценки критических контрольных точек и инновационно- технологических рисков при внедрении новых продуктов питания из растительного сырья, в том числе используя цифровые средства	Б1.О.07 - Управление технологическими рисками	3
			Б1.О.14 ESG технологии в АПК	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	4
ПКос-3	Способен осуществлять, исследовать и контролировать технологический процесс производства, разрабатывать и внедрять новые технологические решения при производстве пищевых продуктов и биологически активных веществ из растительного сырья	ПКос-3.1 - Способен создавать математические модели для исследования и оптимизации параметров технологического процесса при производстве пищевых продуктов и биологически активных веществ из растительного сырья	Б1.О.06 Информационные технологии в науке и производстве	1
			Б1.О.09 Моделирование рецептур и технологических процессов при производстве продуктов питания из растительного	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
		ПКос-3.2 - Способен исследовать свойства сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов и биологически активных веществ из растительного сырья для проведения контроля качества на всех этапах технологического	Б1.О.15 Специализированные технологии глубокой переработки	3
			Б1.В.01 Современные методы исследования растительного сырья и продуктов его переработки	2
			Б1.В.04 Функциональные ингредиенты и биологически активные добавки при производстве продуктов питания с заданными свойствами	1
			Б2.В.01 - Производственная практика	2,4

		процесса, в т.ч. при создании новых продуктов с заданными	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 - Сенсорная оценка качества пищевых продуктов из растительного сырья	1
		ПКос-3.3 - Способен использовать различные виды технологического и лабораторного оборудования и осуществлять технологические компоновки для линий и участков производства пищевых продуктов и биологически активных веществ из растительного сырья	Б1.О.02 Процессы ферментации и промышленного биокатализа	1
			Б1.В.01 Современные методы исследования растительного сырья и продуктов его переработки	2
			Б1.В.02 Прогрессивные технологии продуктов питания и биологически активных веществ из растительного сырья	1
			Б1.В.03 Биотехнология продуктов питания и биологически активных веществ	2
			Б1.В.ДВ.01.01 Проектирование процессов производства продуктов питания	3
			Б1.В.ДВ.01.02 Проектирование технологических линий пищевых производств	3
			Б1.В.ДВ.02.01 Безотходные технологии переработки	2

			Б1.В.ДВ.02.02 Биотехнологические основы переработки растительной продукции и вторичных сырьевых ресурсов	2
			Б1.В.ДВ.03.01 Биотрансформация растительного сырья в производстве пищевых продуктов	2
			Б1.В.ДВ.03.02 Управление биотехнологическими свойствами растительного сырья при производстве пищевых продуктов	2
			Б3.01(Г) Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена	2
			Б3.02(Д) Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	4
		ПКос-3.4 - Способен использовать принципы проведения технологических расчетов в производственной деятельности, корректировать рецептурно-компонентные и технологические решения при производстве пищевых продуктов и биологически активных веществ из растительного сырья	Б1.О.02 Процессы ферментации и промышленного биокатализа	1
			Б1.О.09 Моделирование рецептур и технологических процессов при производстве продуктов питания из растительного сырья	1
			Б1.О.15 Специализированные технологии глубокой переработки сырьевых ресурсов	2
			Б1.В.02 Прогрессивные технологии продуктов питания и биологически активных веществ из растительного сырья	3
			Б1.В.03 Биотехнология продуктов питания и биологически активных веществ	3
			Б1.В.04 Функциональные ингредиенты и биологически активные добавки при производстве продуктов питания с заданными свойствами	3

			Б1.В.07 Разработка и внедрение новых технологий производства продуктов питания из растительного сырья	2
			Б1.В.ДВ.01.01 Проектирование процессов производства продуктов питания	2
			Б1.В.ДВ.01.02 Проектирование технологических линий пищевых производств	2
			Б1.В.ДВ.02.01 Безотходные технологии переработки растительного сырья	2
			Б1.В.ДВ.02.02 Биотехнологические основы переработки растительной продукции и вторичных сырьевых ресурсов	2
			Б1.В.ДВ.03.02 Управление биотехнологическими свойствами растительного сырья при производстве пищевых продуктов	
			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
		ПКос-3.5 Способен использовать знания о функциях и возможностях информационных технологий в производстве пищевых продуктов и	Б1.О.04 Управление проектами устойчивого развития АПК	1
			Б1.О.06 Информационные технологии в науке и производстве	1
			Б1.О.09 Моделирование рецептур и технологических процессов при производстве продуктов питания из растительного сырья	3

		биологически активных веществ из растительного сырья	Б1.В.04 Функциональные ингредиенты и биологически активные добавки при производстве продуктов питания с заданными свойствами	3
			Б2.В.01 Производственная практика	2, 3
			Б2.В.01.01(П)Технологическая практика	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
Тип задач проф. деятельности - <i>организационно-управленческая</i>				
ПКос-4	Способен осуществлять организационно-управленческие мероприятия для устойчивого развития производства пищевых продуктов питания из растительного сырья, в том числе с использованием цифровых средств и технологий	ПКос-4.1 Способен разрабатывать проектные предложения, бизнес-планы и технико-экономическое обоснование обеспечения экологической чистоты технологических процессов производства пищевых продуктов и биологически активных веществ из растительного сырья при выборе оптимальных технических и организационных решений, в том числе с использованием цифровых средств и технологий	Б1.О.03 - Управление качеством продукции	2 ,3
			Б1.О.04 - Управление проектами устойчивого развития АПК	1
			Б1.О.07 - Управление технологическими рисками	3
			Б1.О.13 Биоэкономика растительных ресурсов	1
			Б1.О.14 ESG технологии в АПК	3
			Б1.В.07 Разработка и внедрение новых технологий производства продуктов питания из растительного сырья	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-4.2 Способен осуществлять организацию и проведение научно- исследовательских и производственно- технологических работ, в том числе с использованием цифровых средств и технологий	Б1.О.04 - Управление проектами устойчивого развития АПК	1
			Б1.О.16 Методология и организация научного исследования	3
			Б1.В.05 Планирование и выполнение научных проектов	1
			Б1.В.07 Разработка и внедрение новых технологий производства продуктов питания из растительного сырья	3
			Б2.О.01 - Производственная практика	2, 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
		ПКос-4.3 Способен организовать эффективный контроль на этапах жизненного цикла продукции, в том числе с использованием цифровых средств и технологий -	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	
			Б1.О.03 - Управление качеством продукции	2,3
			Б1.О.04 - Управление проектами устойчивого развития АПК	1
			Б1.О.13 Биоэкономика растительных ресурсов	1
			Б1.О.14 ESG технологии в АПК	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 - Сенсорная оценка качества пищевых продуктов из растительного сырья	1

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 направленности «Биоэкономика производства продуктов из растительного сырья»; рабочими программами учебных дисциплин (модулей); материалами, обеспечивающими качество подготовки и воспитания обучающихся (рабочая программа воспитания, календарный план воспитательной работы); рабочими 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.

5.1 Календарный учебный график

В календарном учебном графике указана последовательность реализации ОПОП ВО по годам, включая теоретическое обучение, практики, промежуточную и итоговую аттестацию, каникулы. График представлен в составе Учебного плана (приложение А).

5.2 Учебный план

Структура программы магистратуры включает обязательную часть и часть, формируемую участниками образовательных отношений.

В учебном плане указывается перечень дисциплин (модулей), практик, аттестационных испытаний государственной итоговой аттестации обучающихся, других видов учебной деятельности (далее вместе – виды учебной деятельности) с указанием их объёма в зачётных единицах, последовательности и распределения по периодам обучения. В учебном плане выделяется объём работы обучающихся во взаимодействии с преподавателем (контактная работа обучающихся с преподавателем) (по видам учебных занятий) и самостоятельной работы обучающихся в академических часах. Для каждой дисциплины (модуля) и практики указывается форма промежуточной аттестации обучающихся.

В учебном плане отображена логическая последовательность освоения циклов дисциплин (модулей, практик) базовой части, обеспечивающая формирование компетенций, их трудоёмкость в зачётных единицах, соотношение аудиторной и самостоятельной работы, форм аттестации.

Учебный план представлен в приложении А.

5.3 Рабочие программы учебных дисциплин (модулей)

Рабочие программы дисциплин (модулей) разрабатываются в соответствии с Положением о порядке разработки и требованиях к структуре, содержанию и оформлению рабочей программы дисциплины.

В рабочей программе каждой дисциплины (модуля) сформулированы конечные результаты обучения в органичной увязке с осваиваемыми знаниями, умениями и приобретаемыми компетенциями в целом по ОПОП ВО с учетом направленности.

Рабочая программа дисциплины (модуля) включает в себя:

- наименование дисциплины;
- аннотацию;
- цель освоения дисциплины;
- место дисциплины в учебном процессе;
- перечень планируемых результатов обучения по дисциплине (модулю), соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы;
- структуру и содержание дисциплины;
- образовательные технологии;
- оценочные средства для проведения текущей и промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине (модулю);
- учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины;
- 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 рабочей 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 19.04.02 Продукты питания из растительного сырья Блок 2 «Практики» включает такие виды практики как 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+ и профессиональными стандартами).

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.

Рабочие 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;
- место практики в структуре ОПОП ВО;
- содержание и структуру практики;
- организация и руководство практикой;
- методические указания по выполнению программы практики;
- учебно-методическое обеспечение и информационное обеспечение практики;
- материально-техническое обеспечение практики;
- критерии оценки умений, навыков (в том числе и заявленных компетенций);
- иные сведения и (или) материалы.

Рабочие программы практик прилагаются к ОПОП ВО.

5.5 Программа государственной итоговой аттестации

Программа государственной итоговой аттестации разрабатывается в соответствии с Порядком проведения государственной итоговой аттестации обучающихся в федеральном государственном бюджетном образовательном учреждении высшего образования «Российский государственный аграрный университет – МСХА имени К.А. Тимирязева».

Государственная итоговая аттестация направлена на установление соответствия уровня профессиональной подготовки выпускников требованиям ФГОС ВО по направлению подготовки 19.04.02 Продукты питания из растительного сырья.

В соответствии с ФГОС ВО подготовки магистра по 19.04.02 Продукты питания из растительного сырья и решением Учёного совета Университета Блок 3 «Государственная итоговая аттестация» включает подготовку к сдаче и сдачу государственного экзамена, а также защиту выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты.

Программа государственной итоговой аттестации прилагается к ОПОП ВО.

5.6 Оценочные материалы по дисциплинам (модулям), практикам, государственной итоговой аттестации

В соответствии с требованиями ФГОС ВО, Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по программам высшего образования – программам бакалавриата, программам специалитета, программам магистратуры, утвержденным приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № 245 от 06.04.2021 года для аттестации обучающихся на соответствие их персональных достижений поэтапным требованиям соответствующей ОПОП университет создает оценочные материалы для проведения текущего контроля успеваемости, промежуточной и государственной итоговой аттестации.

Оценочные материалы разрабатываются в соответствии с Положением об оценочных материалах для текущей, промежуточной и 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 курсовых работ / проектов, рефератов и т.п., а также иные формы контроля.

Оценочные материалы для текущей и промежуточной аттестации (по дисциплине (модулю) и практике), а также 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, государственной итоговой аттестации прилагаются к рабочим программам дисциплин и практик, программе государственной итоговой аттестации, приведены в составе ОПОП ВО.

5.7 Методические материалы по дисциплинам (модулям), практикам, курсовым работам/проектам, государственной итоговой аттестации

Методические материалы представляют комплект методических материалов по дисциплине (модулю), практике, ГИА, сформированный в соответствии со структурой и содержанием дисциплины (модуля), практики, курсовой работой/проектом, 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 курсовой работы (проекта), выпускной квалификационной работы;
- использования учебно-методического материала;
- работы с литературой, электронными ресурсами;
- работы с материалами для подготовки к текущему, промежуточному и государственному итоговому контролю.

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

Методические материалы размещены на официальном сайте ВУЗа и /или прилагаются к ОПОП.

6. РЕСУРСНОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ПРОГРАММЫ МАГИСТРАТУРЫ

Общесистемные требования к реализации программы магистратуры включают в себя требования к кадровому, учебно-методическому и информационному обеспечению, материально-технической базе, воспитательной среде, к обеспечению образовательного процесса социально-бытовыми условиями.

6.1 Кадровое обеспечение

Реализация ОПОП ВО по направлению подготовки *шифр и наименование направления / специальности* обеспечивается научно-педагогическими кадрами в соответствии с требованиями ФГОС ВО по данному направлению.

Реализация программы магистратуры обеспечивается руководящими и научно-педагогическими работниками организации, а также лицами, привлекаемыми организацией к реализации программы магистратуры на условиях гражданско-правового договора. (Приложение Д).

Квалификация руководящих и научно-педагогических работников Университета соответствует квалификационным характеристикам, установленным в Едином квалификационном справочнике должностей руководителей, специалистов и служащих, разделе «Квалификационные характеристики должностей руководителей и специалистов высшего профессионального и дополнительного профессионального образования», утвержденном приказом Министерства здравоохранения и социального развития Российской Федерации от 11 января 2011 г. № 1н и профессиональным стандартам.

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

Не менее 5 процентов численности педагогических работников организации, участвующих в реализации программы магистратуры, и лиц, привлекаемых организацией к реализации программы магистратуры на иных условиях (исходя из количества замещаемых ставок, приведенного к целочисленным значениям), должны являться руководителями и (или) работниками иных организаций, осуществляющими трудовую деятельность в профессиональной сфере, соответствующей профессиональной деятельности, к которой готовятся выпускники (иметь стаж работы в данной профессиональной сфере не менее 3 лет).

Не менее 60 процентов численности педагогических работников организации и лиц, привлекаемых к образовательной деятельности организации на иных условиях (исходя из количества замещаемых ставок, приведённого к целочисленным значениям), должны иметь учёную степень (в том числе учёную степень, полученную в иностранном государстве и признаваемую в Российской Федерации) и (или) учёное звание (в том числе учёное звание, полученное в иностранном государстве и признаваемое в Российской Федерации).

Общее руководство научным содержанием программы магистратуры должно осуществляться научно-педагогическим работником организации, имеющим учёную степень (в том числе учёную степень, полученную в иностранном государстве 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 кадровом обеспечении ОПОП ВО – программы магистратуры».

Для магистров «Сведения о руководителе научного содержания ОПОП ВО» представлены в приложении Е.

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 – 9084,10 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 им. Н.И. Железнова 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-точечным шрифтом Брайля, позволяющие слабовидящим и слепым студентам заниматься в библиотеке наравне со всеми. Программа «зум-текст» увеличивает шрифт для комфортной работы слабовидящего, другая компьютерная программа переводит текст в голосовой режим. Голосовой

режим сопровождает все шаги пользователя. Кроме того, на специальном принтере «Index V5», установленном на компьютерном рабочем месте студента-инвалида, можно будет распечатать шрифтом Брайля и текст, и графические изображения.

Книжный фонд и электронные информационные ресурсы Библиотеки формируются в соответствии с Тематико-типологическим планом комплектования (ТТПК) Университета (утвержден ректором 24 февраля 2014 года).

Объём фонда основной и дополнительной учебной литературы по данной ОПОП соответствуют Минимальным нормативам обеспеченности ВУЗов библиотечно-информационными ресурсами.

Общий фонд университетской библиотеки составляет 5441596 единиц хранения (включая открытый фонд Национальной электронной библиотеки) (табл. 2).

Таблица 2

Общий фонд университетской библиотеки

№ п/п	Наименование показателей	Кол-во
1	Фонд (всего), единиц хранения, в т.ч.:	5441596
1.1	научная литература	1446593
1.2	периодические издания	777302
1.3	учебная литература (учебники, уч.-метод.)	1578097
1.4	художественная литература	93661
1.5	редкая книга	28132
1.6	обменный фонд	5500
1.7	мультимедийные издания	354
2	Электронные ресурсы (БД)	4.0 гигабайта
3	Кол-во удаленных зарегистрированных пользователей	30524
4	Количество документов/выдач	1482825
	Количество документов/выдач в Электронно-библиотечной системе Университета	1463712

Создана Электронно-библиотечная система Российского Государственного Аграрного Университета – МСХА имени К.А. Тимирязева (далее ЭБС).

ЭБС на 01 января 2025 года включает более 32500 полных текстов учебно-методической и научной литературы, правообладателем которых является Университет.

На 01 января 2025 г.:

Учебная и учебно-методическая литература - 1745 книг

Монографии - 357 книг

Статьи из журналов, входящих в перечень ВАК, которые издает Университет:

- Журнал «Известия ТСХА» - 5316 статей;

- Журнал «Агроинженерия» - 1159 статей;
- Журнал «Природообустройство» - 1702 статьи;
- Журнал «Овцы, козы, шерстяное дело» - 894 статьи.

Выпускные квалификационные работы студентов – 15388 ед.

Рабочие тетради - 246 тетр.

Биобиблиографические и библиографические указатели - 184 ед.

Редкие книги и рукописи - 65 книг

Видеозаписи и презентации - 9 ед.

Материалы конференций, статьи преподавателей и студентов, доклады ТСХА – 6295 ед.

Вестник научно-методического совета по природообустройству и водопользованию – 105 ед.

Организован доступ к ресурсам партнерских организаций:

Научная электронная библиотека (система РИНЦ, E-library), доступно – 70586143 научных публикаций и патентов, из них: с полными текстами – 17663528.

ЭБС Лань – 117480 книг;

ЭБС Юрайт – 11317 учебников по всем областям знаний;

ЭБС «Консультант студента» -1371 ед.

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 1 экземпляра на одного студента.

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

6.2.2 Электронная информационно-образовательная среда Университета

При реализации образовательной программы применяется электронное обучение и 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 portalу Университета (<https://sdo.timacad.ru/>) из любой точки, в которой имеется доступ к информационно-телекоммуникационной сети «Интернет» (далее – сеть «Интернет»), как на территории Университета, так и вне её.

Электронная информационно-образовательная среда Университета обеспечивает:

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

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

При реализации карантинных мероприятий и в случае введения режима самоизоляции, преподавание учебной дисциплины реализуется на учебно-методическом портале по адресу <https://sdo.timacad.ru/>

Характеристика учебно-методического и информационного обеспечения представлена в приложении В – «Сведения об учебно-методическом и информационном обеспечении образовательного процесса основной образовательной программы высшего образования – магистратуры».

6.3 Материально-техническое обеспечение ОПОП ВО

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

Перечень материально-технического обеспечения, необходимого для реализации программы, включает в себя лаборатории, оснащенные лабораторным оборудованием, в зависимости от степени сложности.

Специальные помещения представляют собой учебные аудитории для проведения занятий лекционного типа, занятий семинарского типа, курсового проектирования (выполнения курсовых работ), групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации, а также помещения для самостоятельной работы и помещения для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования. Специальные помещения укомплектованы специализированной мебелью и техническими средствами обучения, служащими для представления учебной информации большой аудитории. Для проведения занятий лекционного типа предлагаются наборы демонстрационного оборудования и учебно-наглядных пособий, обеспечивающие тематические иллюстрации, соответствующие примерным программам дисциплин (модулей), рабочим учебным программам дисциплин (модулей).

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

Образовательный процесс обеспечен необходимым комплектом лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения,

состав которого определяется рабочими программами дисциплин (модулей), рабочими программами практик и подлежит обновлению в соответствии с требованиями, изложенными в ФГОС ВО.

Характеристика материально-технического обеспечения учебного процесса представлена в приложении Г – «Сведения материально-техническом обеспечении ОПОП ВО».

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 общекультурных 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 выходит газета «Тимирязевка». В 2015 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.

Внеучебную деятельность в Университете курирует профильный проректор.

В РГАУ-МСХА имени К.А. Тимирязева действует Управление молодежной политики и воспитательной деятельности, которое осуществляет свою деятельность на основании Положения РГАУ-МСХА имени К.А. Тимирязева, утвержденного ректором Университета. Организацию воспитательной работы с обучающимися в институтах обеспечивают директора институтов и их заместители по воспитательной работе; на кафедрах – кураторы и наставники студенческих групп.

Так же в Университете работают 14 музеев, крупнейшая центральная научная библиотека имени Н.И. Железнова, спортивно-оздоровительный комплекс, конный манеж, крытый теннисный корт, база для занятия автоспортом, Центр творчества, Совет ветеранов.

Управление молодежной политики и воспитательной деятельности курирует работу общественных объединений вуза, а именно Совет обучающихся, Профсоюзный комитет студентов, Волонтерский центр, Штаб студенческих отрядов Тимирязевки, Студенческий парламентский клуб, Студенческий спортивный клуб «Тимирязевские зубы», языковой клуб TimStudy, туристический клуб «Ветер», студенческое интернет-издание TeamToday, студенческая организация TimFilm, представительство Российского союза сельской молодежи, добровольная пожарная дружина, институт наставничества, студенческий бытовой совет, представительство Российского союза молодежи, первичное отделение Российского движения детей и молодежи.

Управление молодежной политики и воспитательной деятельности организует мероприятия на основании ежегодного плана воспитательной работы.

Большое место в воспитательной работе с обучающимися занимает культурно-творческая работа с обучающимися. Эту работу активно ведет Центр творчества – один из старейших в Москве, был основан в 1927 году, и всегда был центром культурной, художественной, творческой жизни студенческой молодежи.

И сегодня наши студенты могут стать участниками коллективов – лауреатов многочисленных всероссийских и международных конкурсов: ансамбля народного танца «Каблучок» имени Киры Черданцевой, фольклорного ансамбля «Беседы», театра-студии «Арт-Аллея», студии эстрадного вокала «SoundFamily», ансамбля кавказского танца «Ирмула», студии изобразительного искусства «Палитра», студии современного танца «SevenDance», студии бального танца, Тимирязевской музыкальной лаборатории, команды КВН Университета.

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 форме участия в студенческих научных конференциях, публикаций докладов в трудах РГАУ-МСХА имени К.А.Тимирязева и другими способами.

Студенты, активно участвующие в спортивной, культурной и общественной жизни института участвуют в конкурсе на получение государственной академической стипендии в повышенном размере за особые достижения в учебной, научной, общественной, культурной и спортивно-массовой работы, а также в конкурсах на получение стипендий Президента РФ, Правительства РФ, Мэрии г. Москвы, именных стипендий.

8. ОСОБЕННОСТИ ОРГАНИЗАЦИИ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ДЛЯ ЛИЦ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ

В Университете созданы специальные условия для получения высшего образования по образовательным программам обучающихся с ограниченными возможностями здоровья (ОВЗ). Информация о специальных условиях, созданных для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья, размещена на сайте Университета:

(<https://www.timacad.ru/about/sveden/document/lokalnye-normativnye-akty>).

Под специальными условиями для получения высшего образования по образовательным программам обучающимися с ограниченными возможностями здоровья понимаются условия обучения, включающие использование специальных образовательных программ и методов обучения и воспитания, специальных учебников, учебных пособий и дидактических материалов, специальных технических средств обучения коллективного и

индивидуального пользования, предоставление услуг тьютора, оказывающего обучающимся необходимую техническую помощь, проведение групповых и индивидуальных коррекционных занятий, обеспечение доступа в здания организаций и другие условия, без которых невозможно или затруднено освоение образовательных программ обучающимися с ОВЗ.

Разработка адаптированных образовательных программ и создание особых условий организации образовательного и воспитательного процессов осуществляется по письменному заявлению от данных категорий лиц о создании таких условий.

Обучающиеся с ОВЗ могут обучаться по индивидуальному учебному плану в установленные сроки с учетом особенностей и образовательных потребностей конкретного обучающегося. Индивидуальный график обучения предусматривает различные варианты проведения занятий в Университете, как в академической группе, так и индивидуально.

Получение доступного и качественного высшего образования лицами с ограниченными возможностями здоровья обеспечено путем создания в университете комплекса необходимых условий обучения для данной категории обучающихся.

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

Материально-техническое обеспечение образовательного процесса

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 невизуального 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.

9. РЕЗУЛЬТАТЫ ОЦЕНКИ КАЧЕСТВА ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ПО ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЕ

Для оценки качества образовательной деятельности по ОПОП ВО привлекаются обучающиеся, педагогические работники, участвующие в реализации ОПОП, работодатели и (или) их объединения, внешние экспертные организации, осуществляющие независимую оценку качества высшего образования.

Для оценки качества образовательной деятельности обучающимся по ОПОП предоставляется возможность оценивания условий, содержания, организации и качества образовательного процесса в целом и отдельных дисциплин (модулей) и практик.

Анкетирование обучающихся по ОПОП проводится не менее одного раза в год. Анкетирование педагогических работников и работодателей и (или) их объединений проводится не менее одного раза за период реализации ОПОП ВО.

В ОПОП должны быть отражены результаты внутренней и внешней оценки качества образовательной деятельности.

В рамках механизмов внутренней оценки качества образовательной деятельности по образовательной программе в состав ОПОП ВО должны входить следующие приложения:

- рецензия работодателя на ОПОП ВО (подписывается у работодателя до начала реализации ОПОП);

- анализ анкетирования представителей предприятий – баз практик по каждому виду практики, предусмотренной образовательной программой (с последующими корректирующими действиями);

- анализ анкетирования обучающихся (с последующими корректирующими действиями);

- анализ анкетирования педагогических работников, участвующих в реализации ОПОП (с последующими корректирующими действиями).

В рамках механизмов внешней оценки качества образовательной деятельности по образовательной программе в состав ОПОП ВО могут входить документы, подтверждающие прохождение процедур профессионально-общественной аккредитации, проводимой работодателями, их объединениями, а также уполномоченными ими организациями, в том числе иностранными организациями, либо авторизованными национальными профессионально-общественными организациями, входящими в международные структуры.

К другим нормативным, методическим документам и материалам, обеспечивающим качество подготовки обучающихся, могут быть отнесены документы и материалы, не нашедшие отражения ранее, например:

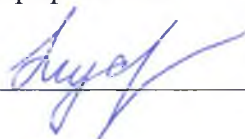
- описание механизмов функционирования системы обеспечения качества подготовки, созданной в университете, в том числе: регулярного проведения процедуры самообследования; системы внешней оценки качества реализации ОПОП (учета и анализа мнений обучающихся, работодателей, выпускников вуза и других субъектов образовательного процесса, аккредитации общественно-профессиональными сообществами);

- соглашения о порядке реализации совместной с зарубежными партнерами образовательной программы и мобильности обучающихся, преподавателей и т.д. (при их наличии);

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

РАЗРАБОТЧИК ОПОП ВО:

Доцент кафедры технологии хранения и переработки
плодоовощной и растениеводческой
продукции, канд. техн.наук _____



А.С. Мустафина

Заключение

на основную профессиональную образовательную программу высшего образования

Лизунковым Олегом Александровичем, финансовым директором компании ООО «Топи Лайф» проведена экспертиза основной профессиональной образовательной программы высшего образования (ОПОП ВО) магистра по направлению 19.04.02 Продукты питания из растительного сырья, разработанной Мустафиной Анной Сабирдзяновной, кандидатом технических наук, доцентом кафедры технологии хранения и переработки плодоовощной и растениеводческой продукции ФГБОУ ВО «Российский государственный аграрный университет – МСХА имени К.А. Тимирязева».

По заявленной ОПОП ВО разработчиком представлен комплект документов, включающий:

- общие положения с характеристикой основной профессиональной образовательной программы и компетентно-квалификационной характеристикой выпускника;

- график учебного процесса, учебный план;
- аннотации дисциплин и практик, рабочие программы;
- приложения об обеспечении образовательного процесса учебной литературой, информационном обеспечении, материально-техническом оснащении, кадровом обеспечении образовательного процесса.

Рассмотрев представленные на экспертизу материалы, эксперт пришел к следующим выводам:

1. Характеристика основной профессиональной образовательной программы.

Характеристика ОПОП магистра соответствует требованиям к ОПОП ВО.

А именно:

1.1 Наименование ОПОП магистра, установленное разработчиками, отражает профессиональную значимость подготовки выпускника в рамках данного направления, учитывает особенности сложившегося рынка труда и имеющиеся в университете и на факультете научные школы.

1.2 Направление подготовки соответствует ФГОС ВО 3++ 19.04.02 Продукты питания из растительного сырья, утвержденному приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 20.11.2014 № 1481.

1.3 Направленность программы «Биоэкономика производства продуктов из растительного сырья» установлена разработчиками для ОПОП подготовки магистра и соответствует требованиям ФГОС ВО.

1.4 Цель ОПОП ВО, квалификация выпускника и срок освоения ОПОП ВО соответствует ФГОС ВО.

1.5 Трудоемкость ОПОП магистра установлена и представлена в зачетных единицах, включая все виды аудиторной и самостоятельной работы студента, практики и время, отводимое на контроль качества, за весь период обучения соответствует ФГОС ВО. Требования абитуриенту соответствуют требованиям, установленным законодательством и специфике, разрабатываемой ОПОП ВО.

2. Компетентностно-квалификационная характеристика выпускника.

Компетентно-квалификационная характеристика ОПОП ВО соответствует требованиям к результатам освоения выпускником ОПОП ВО – программы подготовки магистра.

2.1. Представленная разработчиками область профессиональной деятельности выпускника магистра (специфика профессиональной деятельности выпускника, в которой может осуществлять профессиональную деятельность выпускник по данному направлению подготовки ВО) соответствуют приоритетным направлениям развития отрасли пищевой промышленности и требованиям рынка труда Российской Федерации.

Области профессиональной деятельности:

22 Пищевая промышленность, включая производство напитков и табака

22.003 Специалист по технологии продуктов питания из растительного сырья

Вид профессиональной деятельности: Производство продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях.

22.005 Специалист по технологии продукции и организации общественного питания

Вид профессиональной деятельности: Производство продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов.

2.2. Представленные объекты профессиональной деятельности и компетенции выпускника *магистра* соответствуют ФГОС ВО по данному направлению.

2.3. Представленные виды и задачи профессиональной деятельности выпускника-*магистра* соответствуют ФГОС ВО.

3. Структура и содержание учебного плана.

Структура и содержание учебного плана по циклам (*базовой и вариативной части, практики, НИР, Государственная итоговая аттестация*) по направлению отвечают требованиям ФГОС ВО.

Дисциплины, представленные в учебном плане, соответствуют учебным циклам и объявленным компетенциям.

Трудоемкость освоения обучающимся ОПОП составляет _ 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.

Объем обязательной части, без учета объема государственной итоговой аттестации, составляет не менее 42.5% процентов общего объема программы магистратуры что соответствует требованиям ФГОС ВО.

Таким образом, структура и содержание учебного плана магистра по направлению 19.04.02 Продукты питания из растительного сырья (направленность «Биоэкономика производства продуктов из растительного сырья») отвечают требованиям, предъявляемым ФГОС ВО.

4. Профессорско-преподавательский состав.

Реализация ОПОП ВО по направлению подготовки 19.04.02 *Продукты питания из растительного сырья* обеспечивается научно-педагогическими кадрами в соответствии с требованиями ФГОС ВО по данному направлению.

Реализация программы *магистратуры* обеспечивается руководящими и научно-педагогическими работниками организации, а также лицами, привлекаемыми организацией к реализации программы магистратуры на условиях гражданско-правового договора.

Квалификация руководящих и научно-педагогических работников Университета соответствует квалификационным характеристикам, установленным в Едином квалификационном справочнике должностей руководителей, специалистов и служащих, разделе «Квалификационные характеристики должностей руководителей и специалистов высшего профессионального и дополнительного профессионального образования», утвержденном приказом Министерства здравоохранения и социального развития Российской Федерации от 11 января 2011 г. № 1н и профессиональным стандартам (при наличии).

Таким образом, реализация основной профессиональной образовательной программы подготовки *магистра* обеспечивается квалифицированными педагогическими кадрами, имеющими базовое образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины, и занимающимися научной и/или научно-методической деятельностью.

5. Обеспеченность учебной литературой.

Книжный фонд и электронные информационные ресурсы Библиотеки формируются в соответствии с Тематико-типологическим планом комплектования (ТТПК) Университета (утвержден ректором 24 февраля 2014 года).

Имеющиеся в вузе основные учебники и учебные пособия по дисциплинам всех циклов учебного плана, а также монографические, периодические научные издания по специфике образовательной программы соответствуют требованиям ФГОС ВО.

6. Обеспеченность образовательного процесса специальным и лабораторным оборудованием.

Имеющиеся в университете и в институте лаборатории, обеспечивают выполнение требований ФГОС ВО и соответствуют заявленному перечню компетенций, дисциплин, практик.

База практик.

Основные базы практик студентов: ФГБНУ ФНЦ пищевых систем им. В.М. Горбатова РАН; ВНИИ овощеводства - филиал ФГБНУ ФНЦО; ВНИИ кондитерской промышленности - филиал ФГБНУ ФНЦ пищевых систем им. Горбатова В.М. РАН; Общество с ограниченной ответственностью «ЛЕСНАЯ ФЕРМА МАКЛАРИН И К», Тверская область, г Тверь, ул Коминтерна 95, ООО «Сельскохозяйственное предприятие «ЛИДЕР», Калужская область, Бабынинский район, Варваренки село, дом: 21, Акционерное общество «ЦИМЛЯНСКИЕ ВИНА», Ростовская область, Цимлянский район, г Цимлянск, ул Лазо дом: 1 и др., соответствуют задачам практик.

ОБЩИЕ ВЫВОДЫ

На основании проведенной экспертизы можно сделать заключение, что характер, структура и содержание ОПОП ВО магистра по направлению 19.04.02 Продукты питания из растительного сырья, направленность программы «Биоэкономика производства продуктов из растительного сырья», разработанной Мустафиной Анной Сабирдзяновной, кандидатом технических наук, доцентом кафедры технологии хранения и переработки плодоовощной и растениеводческой продукции ФГБОУ ВО «Российский государственный аграрный университет – МСХА имени К.А. Тимирязева» соответствует требованиям образовательного стандарта, современным требованиям рынка труда и позволит осуществлять подготовку высококвалифицированных специалистов для отраслей пищевой промышленности по производству продуктов питания из растительного сырья.

Эксперт: Лизунков Олег Александрович, финансовый директор компании ООО «Топи Лайф»

 О. А. Лизунков