

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИО: Комарова Светлана Юрьевна

Должность: Проректор по образовательной деятельности

Дата подписания: 01.04.2023 10:53:49

Уникальный программный ключ:

43ba42f5deae4116bbfcb9ac98e39108031227e81add207cbee4149f2088d7a

**Министерство сельского хозяйства Российской Федерации**  
**Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение**  
**высшего образования**  
**«Омский государственный аграрный университет имени П.А.**  
**Столыпина»**  
**ФГБОУ ВО Омский ГАУ**

Принята ученым советом  
университета  
(протокол № 19)  
от 24 июня 2021 г.

**УТВЕРЖДАЮ**

Проректор по образовательной деятельности  
ФГБОУ ВО Омский ГАУ

 С.Ю. Комарова

26.06.2024  
Номер внутривузовской регистрации м/537

С изменениями от 22.06.2022, 21.06.2023, 26.06.2024

**ОСНОВНАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ**  
**ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ**

Уровень высшего образования  
Бакалавриат

**Направление подготовки**  
**19.04.03 Продукты питания животного происхождения**

Направленность (профиль)  
«Биотехнология продуктов лечебного, специального и профилактического  
питания»

Форма обучения – очная, заочная

Омск 2021

## ЛИСТ СОГЛАСОВАНИЯ ОПОП ВО

Направление подготовки / специальность: 19.04.03 Продукты питания животного происхождения

Направленность (профиль): «Биотехнология продуктов лечебного, специального и профилактического питания»

Форма обучения: очная, заочная

### СОГЛАСОВАНО:

Проректор по образовательной деятельности:

  
(подпись)

/С.Ю. Комарова/

Начальник УМУ:

  
(подпись)

/И.Т. Надеева/

Декан факультета \_\_\_\_\_:

  
(подпись)

/А.А. Гайвас/

### ОСНОВНАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ

#### «РЕКОМЕНДОВАНА»

Учёным советом факультета агротехнологического,  
протокол № 9 от 07.06 2021 г.

Учёный секретарь совета

  
(подпись)

/М.В. Усова/

#### «РЕКОМЕНДОВАНА»

Методической комиссией по направлению подготовки 19.04.03., протокол № 11 от  
24.05 2021 г.

Председатель МК

  
(подпись)

/Н.В. Стрельчик/

#### «РЕКОМЕНДОВАНА»

выпускающей кафедрой \_\_\_\_\_, протокол № 9 от 20.05 2021 г.

Заведующий выпускающей кафедрой

  
(подпись)

/С.А. Коновалов/

#### «РЕКОМЕНДОВАНА»

Советом обучающихся факультета \_\_\_\_\_,  
протокол № 9 от 26.05 2021 г.

Председатель совета обучающихся факультета

  
(подпись)

/В.Н. Старикова/

#### «РЕКОМЕНДОВАНА»

Общественно-профессиональным советом по направлению подготовки агротехнологического  
факультета, протокол № 3 от 04.06 2021 г.

Председатель общественно-профессионального  
совета

  
(подпись)

/А.А. Гайвас/

#### «РЕКОМЕНДОВАНА»

Представителем профессиональной среды по профилю ОПОП:

Заведующая лабораторией ООО «МилкОм»,  
канд. техн. наук

  
(подпись)

/Е.Н. Вокорина/

## СОДЕРЖАНИЕ

|                                                                                                                 |    |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|
| Раздел 1. Общие положения ОПОП ВО .....                                                                         | 4  |
| Раздел 2. Характеристика профессиональной деятельности выпускников .....                                        | 7  |
| Раздел 3. Общая характеристика ОПОП ВО, реализуемой в рамках направления подготовки.....                        | 9  |
| Раздел 4. Планируемые результаты освоения ОПОП ВО.....                                                          | 10 |
| Раздел 5. Структура и содержание ОПОП ВО .....                                                                  | 18 |
| Раздел 6. Условия осуществления образовательной деятельности по ОПОП ВО.....                                    | 23 |
| Раздел 7. Характеристика среды ФГБОУ ВО Омский ГАУ, обеспечивающая развитие компетенций выпускников.....        | 27 |
| Раздел 8. Организация инклюзивного образования для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья ..... | 33 |
| Приложения .....                                                                                                | 37 |

# 1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ ОПОП ВО

## 1.1 Основная профессиональная образовательная программа высшего образования

Основная профессиональная образовательная программа высшего образования (далее – ОПОП ВО), реализуемая ФГБОУ ВО Омский ГАУ (далее – университет) по направлению подготовки *19.04.03 Продукты питания животного происхождения* представляет собой комплекс основных характеристик образования (объем, содержание, планируемые результаты, организационно-педагогические условия, формы аттестации), который представлен в виде учебного плана, календарного учебного графика, рабочих программ учебных дисциплин, а также оценочных и методических материалов.

Основным предназначением ОПОП ВО 19.04.03 Продукты питания животного происхождения является:

- создавать условия и содействовать получению и поддержанию качественного высшего аграрно-ориентированного образования;
- готовить высококвалифицированных выпускников, обладающих конкурентоспособными преимуществами в динамично изменяющейся конкурентной среде;
- обеспечивать воспроизводство, развитие и модернизацию научного потенциала отрасли обеспечения качества при создании и переработки продукции АПК;
- распространять в студенческой среде культуру качества, экологическую культуру, научную этику, гуманистические ценности и формировать у выпускников готовность распространять их в профессиональной среде и социальном окружении.

Целью ОПОП ВО 19.04.03 Продукты питания животного происхождения является комплексная и качественная подготовка квалифицированных, конкурентоспособных профессионалов в области законодательной базы пищевой промышленности; организации и ведения технологических процессов; организации и анализа полученных данных по входному контролю качества сырья и вспомогательных материалов; организации проведения контроля полуфабрикатов; управления качеством готовой продукции с применением методов математического моделирования и оптимизации химического состава пищевой и биологической ценности готовых продуктов; разработки технических заданий на проектирование и изготовление нестандартного оборудования и средств технологического оснащения предприятий, разработки технической документации, и технических регламентов; организации контроля качества в соответствии с требованиями санитарных и ветеринарных норм и правил; организации контроля за соблюдением экологической чистоты производственных процессов; разработки новых видов продукции и технологий в соответствии с государственной политикой Российской Федерации в области здорового

питания населения на основе научных исследований; участия в подготовки научно-технической документации с учетом международного опыта; организации и проведения научно-исследовательских работ в области сырья и продуктов животного происхождения и анализа результатов исследования; знания основ педагогической деятельности с использованием современных образовательных технологий и воспитательных методик для формирования личностных и профессиональных качеств и развития творческого потенциала обучающихся.

Обучение по данной ОПОП ВО по направлению 19.04.03 Продукты питания животного происхождения ориентировано на удовлетворение потребностей в высококвалифицированных кадрах АПК Омской области, Сибирского федерального округа и Российской Федерации в целом.

В ОПОП ВО определяются планируемые результаты освоения ОПОП, планируемые результаты обучения по каждой дисциплине и практике.

## **1.2. Нормативные документы для разработки ОПОП ВО**

Нормативную правовую базу разработки ОПОП ВО составляют:

- Федеральный закон Российской Федерации от 29 декабря 2012 г. №273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» (с изменениями и дополнениями);
- Федеральный государственный образовательный стандарт высшего образования по направлению подготовки 19.04.03 Продукты питания животного происхождения (уровень магистратуры), утверждённый приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от «11» августа 2020 г. № 937
- Порядок организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам высшего образования – программам бакалавриата, программам специалитета, программам магистратуры» (утв. приказом Министерства образования и науки РФ от 06 апреля 2021 г. № 245);
- Нормативно-методические документы Министерства науки и высшего образования Российской Федерации;
- Устав ФГБОУ ВО Омский ГАУ и локальные нормативные акты ФГБОУ ВО Омский ГАУ в части, касающейся образовательной деятельности.

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

- выпускающий факультет и выпускающая кафедра по ОПОП ВО;
- приёмная комиссия университета;
- абитуриенты университета и их родители (законные представители);

- деканы факультетов и заведующие кафедрами, обеспечивающие реализацию ОПОП ВО;
- профессорско-преподавательский состав ОПОП ВО;
- обучающиеся по ОПОП ВО, их родители (законные представители);
- ректор, проректоры, подразделения и службы университета, отвечающие в пределах своей компетенции за обеспечение процесса реализации, совершенствования и (или) качество подготовки выпускников ОПОП ВО;
- объединения специалистов и работодателей в сфере профессиональной деятельности, соответствующей данной ОПОП ВО, а также производственные структуры, вовлечённые в процессы её реализации и совершенствования;
- учредитель ФГБОУ ВО Омский ГАУ – Министерство сельского хозяйства Российской Федерации, обеспечивающее финансирование университета;
- уполномоченные государственные органы исполнительной власти, осуществляющие лицензирование, аккредитацию и контроль качества в сфере высшего образования;
- уполномоченные государственные органы исполнительной власти, обеспечивающие контроль соблюдения законодательства в системе высшего образования;
- организации-партнеры: «Манрос М» филиал АО «Вимм-Билль-Данн», ООО «Ястро-Переработка», КПОО «Центр питательных смесей», АО «Любинский молочноконсервный комбинат», ООО «Юнилевер-Русь», АО «Тандер» ГМ.

#### 1.4. Перечень сокращений, используемых в тексте ОПОП ВО

|               |                                                                                                                          |
|---------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| з.е.          | – зачетная единица;                                                                                                      |
| ВО            | – высшее образование;                                                                                                    |
| ОПК           | – общепрофессиональная компетенция;                                                                                      |
| ОПОП ВО       | – основная профессиональная образовательная программа высшего образования;                                               |
| ИД            | – индикатор достижения компетенций;                                                                                      |
| ПК            | – профессиональная компетенция;                                                                                          |
| ПС            | – профессиональный стандарт;                                                                                             |
| ЛОВЗ          | – лица с ограниченными возможностями здоровья;                                                                           |
| сетевая форма | – сетевая форма реализации образовательных программ;                                                                     |
| УК            | – универсальная компетенция;                                                                                             |
| ФГОС ВО       | – федеральный государственный образовательный стандарт высшего образования по направлению подготовки <i>магистратуры</i> |

## **2. ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ВЫПУСКНИКОВ**

### **2.1 Общее описание профессиональной деятельности выпускников**

В рамках освоения программы магистратуры выпускники готовятся к решению задач профессиональной деятельности следующих типов:

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

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

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

Выпускники могут осуществлять профессиональную деятельность в других областях и (или) сферах профессиональной деятельности при условии соответствия уровня их образования и полученных компетенций требованиям к квалификации работника.

### **2.2. Перечень профессиональных стандартов, соотнесенных с федеральным государственным образовательным стандартом**

Перечень профессиональных стандартов, соотнесенных с федеральным государственным образовательным стандартом по направлению подготовки, представлен в Приложении 1. Перечень обобщенных трудовых функций и трудовых функций, имеющих отношение к профессиональной деятельности выпускника программы магистратуры по направлению подготовки 19.04.03 – Продукты питания животного происхождения, представлен в Приложении 2.

### **2.3. Перечень основных задач профессиональной деятельности выпускников (по типам)**

| <b>Область профессиональной деятельности (по Реестру Минтруда России)</b>                         | <b>Тип задач профессиональной деятельности</b> | <b>Задачи профессиональной деятельности</b>                                                                      | <b>Объекты профессиональной деятельности (или области знания) (при необходимости)</b>             |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>1</b>                                                                                          | <b>2</b>                                       | <b>3</b>                                                                                                         | <b>4</b>                                                                                          |
| 22 Пищевая промышленность, включая производство напитков и табака (в сфере технологий комплексной | научно-исследовательский                       | Организация и проведение научных исследований, направленных на разработку новых и совершенствование существующих | сырье, полуфабрикаты и продукция животного происхождения; –мясное сырье, молочное сырье, продукты |

| 1                                            | 2                                   | 3                                                                                                                                                                                                                | 4                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
|----------------------------------------------|-------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| переработки<br>мясного и<br>молочного сырья) |                                     | технологий продукции<br>из сырья животного<br>происхождения                                                                                                                                                      | переработки<br>(вторичные) и отходы,<br>пищевые ингредиенты<br>и добавки;<br>– технологическое<br>оборудование;<br>– приборы;<br>– нормативная,<br>техническая, проектно-<br>технологическая<br>документация,<br>санитарные,<br>ветеринарные и<br>строительные нормы и<br>правила;<br>– международные<br>стандарты;<br>– методы и средства<br>испытаний и контроля<br>качества сырья,<br>полуфабрикатов и<br>готовой продукции;<br>– системы качества;<br>– базы данных<br>технологического,<br>технического<br>характера;<br>– данные мониторинга<br>экологической и<br>биологической<br>безопасности<br>продовольствия и<br>окружающей среды. |
|                                              | производственно-<br>технологический | Разработка и<br>внедрение новых<br>технологий<br>производства<br>продукции из сырья<br>животного<br>происхождения и<br>водных биологических<br>ресурсов                                                          |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
|                                              | организационно-<br>управленческий   | Разработка<br>мероприятий по<br>прогнозированию и<br>стратегическому<br>планированию<br>производства<br>продукции из сырья<br>животного<br>происхождения                                                         |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
|                                              | проектный                           | Обоснование и<br>разработка<br>предложений по<br>проектированию,<br>реконструкции и<br>модернизации<br>действующих цехов и<br>предприятий по<br>производству<br>продукции из сырья<br>животного<br>происхождения |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |

### **Раздел 3. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ, РЕАЛИЗУЕМОЙ В РАМКАХ НАПРАВЛЕНИЯ ПОДГОТОВКИ**

#### **3.1. Направленности (профили) образовательной программы в рамках направления подготовки**

ОПОП ВО, реализуется в университете в рамках направления подготовки 19.04.03 Продукты питания животного происхождения

#### **3.2. Квалификация, присваиваемая выпускникам**

Квалификация, присваиваемая выпускникам: магистр (Приказ Министерства образования и науки РФ от 12 ноября 2013 г. №1061 «Об утверждении перечней специальностей и направлений подготовки высшего образования»).

#### **3.3. Объем программы**

Объем программы составляет 120 зачетных единиц (далее – з.е.) вне зависимости от формы обучения, применяемых образовательных технологий, реализации программы магистратуры с использованием сетевой формы, реализации программы магистратуры по индивидуальному учебному плану.

Объем программы магистратуры, реализуемый за один учебный год, составляет не более 70 з.е. вне зависимости от формы обучения, применяемых образовательных технологий, реализации программы магистратуры с использованием сетевой формы, реализации программы магистратуры по индивидуальному учебному плану (за исключением ускоренного обучения), а при ускоренном обучении – не более 80 з.е.

#### **3.4. Формы обучения**

Обучение по программе магистратуры осуществляется в *очной, заочной* формах обучения.

#### **3.5. Сроки получения образования (ФГОС ВО)**

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

- в очной форме обучения – 2 года;
- в заочной форме обучения увеличивается не менее чем на 3 месяца и не более чем на 6 месяцев по сравнению со сроком получения образования в очной форме обучения;
- при обучении по индивидуальному учебному плану инвалидов и лиц с ОВЗ может быть увеличен по их заявлению не более чем на 6 месяцев по сравнению со сроком получения образования, установленным для соответствующей формы обучения.

## Раздел 4. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ОПОП ВО

### 4.1. Требования к планируемым результатам освоения ОПОП ВО, обеспечиваемым дисциплинами (модулями) и практиками обязательной части

ОПОП ВО имеет своей целью развитие у обучающихся личностных качеств, а также формирование универсальных, общепрофессиональных и обязательных (при наличии) профессиональных компетенций в соответствии с требованиями ФГОС ВО.

#### 4.1.1. Универсальные компетенции выпускников и индикаторы их достижений

| Категория универсальных компетенций | Код и наименование универсальной компетенции                                                                                    | Код и наименование индикатора достижения универсальной компетенции*                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
|-------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1                                   | 2                                                                                                                               | 3                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
| Системное и критическое мышление    | УК-1 Способен осуществлять критический анализ проблемных ситуаций на основе системного подхода, вырабатывать стратегию действий | ИД-1 (УК-1) Анализирует проблемную ситуацию как систему, выявляя ее составляющие и связи между ними.<br>ИД-2 (УК-1) Осуществляет поиск алгоритмов решения поставленной проблемной ситуации на основе доступных источников информации. Определяет в рамках выбранного алгоритма вопросы (задачи), подлежащие дальнейшей детальной разработке. Предлагает способы их решения.<br>ИД-3 (УК-1) Разрабатывает стратегию достижения поставленной цели как последовательность шагов, предвидя результат каждого из них и оценивая их влияние на внешнее окружение планируемой деятельности и на взаимоотношения участников этой деятельности |
| Разработка и реализация проектов    | УК-2 Способен управлять проектом на всех этапах его жизненного цикла                                                            | ИД-1 (УК-2) Разрабатывает концепцию проекта в рамках обозначенной проблемы, формулируя цель, задачи, актуальность, значимость (научную, практическую, методическую и иную в зависимости от типа проекта), ожидаемые результаты и возможные сферы их применения.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |

| 1                            | 2                                                                                                                           | 3                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
|------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                              |                                                                                                                             | <p>ИД-2 (УК-2) Способен видеть результат деятельности и планировать последовательность шагов для его достижения.</p> <p>Формирует план-график реализации проекта и план контроля за его выполнением.</p> <p>ИД-3 (УК-2) Организует и координирует работу участников проекта, способствует конструктивному преодолению возникающих разногласий и конфликтов, обеспечивает работу команды необходимыми ресурсами.</p> <p>ИД-4 (УК-2) Представляет публично результаты проекта (или отдельных его этапов) в форме отчетов, статей, выступлений на научно-практических семинарах и конференциях.</p> <p>ИД-5 (УК-2) Предлагает возможные пути (алгоритмы) внедрения в практику результатов проекта (или осуществляет его внедрение).</p>                                      |
| Командная работа и лидерство | УК-3 Способен организовывать и руководить работой команды, вырабатывая командную стратегию для достижения поставленной цели | <p>ИД-1 (УК-3) Вырабатывает стратегию сотрудничества и на ее основе организует работу команды для достижения поставленной цели.</p> <p>ИД-2 (УК-3) Учитывает в своей социальной и профессиональной деятельности интересы, особенности поведения и мнения (включая критические) людей, с которыми работает/взаимодействует, в том числе посредством корректировки своих действий.</p> <p>ИД-3 (УК-3) Обладает навыками преодоления возникающих в команде разногласий, споров и конфликтов на основе учета интересов всех сторон. Предвидит результаты (последствия) как личных, так и коллективных действий.</p> <p>ИД-4 (УК-3) Планирует командную работу, распределяет поручения и делегирует полномочия членам команды, организует обсуждение разных идей и мнений.</p> |

| 1                                                          | 2                                                                                                                                                               | 3                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
|------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Коммуникация                                               | УК-4 Способен применять современные коммуникативные технологии, в том числе на иностранном(ых) языке(ах), для академического и профессионального взаимодействия | ИД-1 (УК-4) Осуществляет академическое и профессиональное взаимодействие на иностранном языке, используя современные информационно-коммуникативные технологии<br>ИД-2 (УК-4) Демонстрирует умение работы с иноязычными профессиональными и академическими текстами, используя современные информационно-коммуникативные технологии                                                                                                                                                                                                 |
| Межкультурное взаимодействие                               | УК-5 Способен анализировать и учитывать разнообразие культур в процессе межкультурного взаимодействия                                                           | ИД-1 (УК-5) Адекватно объясняет особенности поведения и мотивации людей различного социального и культурного происхождения в процессе взаимодействия с ними, опираясь на знание причин появления социальных обычаев и различий в поведении людей.<br>ИД-2 (УК-5) Владеет навыками создания недискриминационной среды взаимодействия при выполнении профессиональных задач.                                                                                                                                                         |
| Самоорганизация и саморазвитие (в т.ч. здоровьесбережение) | УК-6 Способен определить и реализовывать приоритеты собственной деятельности и способы ее совершенствования на основе самооценки                                | ИД-1 (УК-6) Находит, обобщает и творчески использует имеющийся опыт в соответствии с задачами саморазвития.<br>ИД-2 (УК-6) Самостоятельно выявляет мотивы и стимулы для саморазвития, определяя реалистические цели профессионального роста.<br>ИД-3 (УК-6) Планирует профессиональную траекторию с учетом профессиональных особенностей, а также других видов деятельности и требований рынка труда.<br>ИД-4 (УК-6) Действует в условиях неопределенности, корректируя планы и шаги по их реализации с учетом имеющихся ресурсов. |

#### 4.1.2. Общепрофессиональные компетенции выпускников и индикаторы их достижений

| Код и наименование<br>общепрофессиональной<br>компетенции                                                                                                            | Код и наименование индикатора достижения<br>общепрофессиональной компетенции*                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1                                                                                                                                                                    | 2                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
| ОПК-1. Способен разрабатывать эффективную стратегию, инновационную политику и конкурентоспособные концепции предприятия                                              | ИД-1 (ОПК-1) Разрабатывает стратегию и инвестиционную политику предприятия.<br>ИД-2 (ОПК-1) Планирует мероприятия по разработке конкурентоспособной продукции                                                                                                                                                                                                                                                          |
| ОПК - 2. Способен разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции различного назначения                              | ИД-1 (ОПК-2) Организует исследования по проектированию новой продукции.<br>ИД-2 (ОПК-2) Использует основные принципы и подходы к созданию новой продукции из сырья животного происхождения с заданными свойствами.<br>ИД-3 (ОПК-2) Анализирует технологические процессы с целью совершенствования производства                                                                                                         |
| ОПК - 3. Способен оценивать риски и управлять качеством процесса и продукции путем использования и разработки новых высокотехнологических решений                    | ИД-1 (ОПК-3) Применяет знания основных государственных и международных нормативных документов в области управления качеством и безопасностью пищевой продукции и производства.<br>ИД-2 (ОПК-3) Организует контроль производства продукции в зависимости от выбранной системы контроля.                                                                                                                                 |
| ОПК - 4. Способен использовать методы моделирования продуктов и проектирования технологических процессов производства продукции из сырья животного происхождения     | ИД-1 (ОПК-4) Применяет математическое моделирование при разработке нового ассортимента продуктов питания и технологий с заданными составом и свойствами.<br>ИД-2 (ОПК-4) Использует современное программное обеспечение для проектирования технологических процессов производства продукции из сырья животного происхождения.                                                                                          |
| ОПК - 5. Способен организовывать научно-исследовательские и научно-производственные работы, для комплексного решения профессиональных задач                          | ИД-1 (ОПК-5) Организует научно-исследовательскую работу в соответствии с технологическими задачами.<br>ИД-2 (ОПК-5) Организует внедрение результатов исследований в производство<br>ИД-3 (ОПК-5) Применяет современные методы исследований при решении технологических задач.                                                                                                                                          |
| ОПК-6. Способен проектировать образовательные программы в сфере своей профессиональной деятельности, разрабатывать научно-методическое обеспечение для их реализации | ИД-1 <sub>ОПК-6</sub> Разрабатывает методики и программы дополнительного образования<br>ИД-2 <sub>ОПК-6</sub> Способен проводить учебные занятия по учебным предметам, курсам, дисциплинам(модулям) образовательной программы.<br>ИД-3 <sub>ОПК-6</sub> Консультирует обучающихся и их родителей (законных представителей) по вопросам профессионального самоопределения, профессионального развития, профессиональной |

| 1 | 2                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
|---|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|   | <p>адаптации на основе наблюдения за освоением профессиональной компетенции (для преподавания учебного предмета, курса, дисциплины (модуля), ориентированного на освоение квалификации (профессиональной компетенции).</p> <p>ИД-4<sub>ОПК-6</sub> Осуществляет текущий контроль, оценка динамики подготовленности и мотивации обучающихся в процессе изучения учебного предмета, курса, дисциплины (модуля).</p> <p>ИД-5<sub>ОПК-6</sub> Контролирует и оценивает работу обучающихся на учебных занятиях и самостоятельную работу, успехи и затруднения в освоении программы учебного предмета, курса, дисциплины (модуля), определяет их причины, индивидуализирует и корректирует процесс обучения и воспитания.</p> <p>ИД-6<sub>ОПК-6</sub> Знакомит обучающихся с опытом успешных профессионалов, работающих в сфере производства продуктов питания животного происхождения, и (или) корпоративной культурой организаций-партнеров, вводит ее элементы в образовательную среду.</p> |

#### 4.1.3. Профессиональные компетенции выпускников и индикаторы их достижения

| Задачи профессиональной деятельности                                                                                                                                   | Код и наименование профессиональной компетенции*                                  | Код и наименование индикатора достижения профессиональной компетенции*                                                                                                                                                                                       | Основание (профессиональный стандарт (ПС), анализ опыта)                                                                                                                                                                                                            |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1                                                                                                                                                                      | 2                                                                                 | 3                                                                                                                                                                                                                                                            | 4                                                                                                                                                                                                                                                                   |
| <b>Тип задач профессиональной деятельности: научно-исследовательский</b>                                                                                               |                                                                                   |                                                                                                                                                                                                                                                              |                                                                                                                                                                                                                                                                     |
| Организация и проведение научных исследований, направленных на разработку новых и совершенствование существующих технологий продукции из сырья животного происхождения | ПК-1<br>Способен использовать современные достижения науки и передовой технологии | ИД-1 (ПК-1)<br>Проводит анализ научной и технической информации о достижениях науки и передовой технологии в области производства продукции из сырья животного происхождения<br>ИД-2 (ПК-1)<br>Выполняет исследования для решения научно-исследовательских и | Профессиональный стандарт «Специалист по технологии продуктов питания животного происхождения», утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 30 августа 2019 г. № 602н<br>(зарегистрирован Министерством юстиции Российской |

| 1                                                                                                                               | 2                                                                                                         | 3                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               | 4                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                                                                                 |                                                                                                           | производственных задач с использованием современной аппаратуры и методов исследования свойств сырья, полуфабрикатов и готовой продукции при выполнении исследований в области проектирования новых продуктов                                                                                                                                                                                    | Федерации 24.09.2019, регистрационный № 56040)                                                                                                                                                                                                                                                                  |
| <b>Тип задач профессиональной деятельности: производственно-технологический</b>                                                 |                                                                                                           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
| Разработка и внедрение новых технологий производства продукции из сырья животного происхождения и водных биологических ресурсов | ПК-2<br>Способен разрабатывать новый ассортимент продуктов и технологий с заданными свойствами и составом | ИД-1 (ПК-2)<br>Методологически грамотно разрабатывает новый ассортимент продукции из сырья животного происхождения, основываясь на анализе инновационных и перспективных технологий<br>ИД-2 (ПК-2)<br>Обеспечивает высокое качество продукции пищевого предприятия<br>ИД-3 (ПК-2)<br>Оценивает риски и определяет меры по обеспечению безопасности разрабатываемых новых технологий и продуктов | Профессиональный стандарт «Специалист по технологии продуктов питания животного происхождения», утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 30 августа 2019 г. № 602н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 24.09.2019, регистрационный № 56040) |

| 1                                                                                                                                | 2                                                                                                                                                      | 3                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             | 4                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Тип задач профессиональной деятельности: организационно-управленческий</b>                                                    |                                                                                                                                                        |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
| Разработка мероприятий по прогнозированию и стратегическому планированию производства продукции из сырья животного происхождения | ПК-3<br>Способен осуществлять поиск и принятие оптимальных решений при создании продукции на предприятиях по переработке сырья животного происхождения | ИД-1 (ПК-3) Владеет методами и средствами сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации с использованием базовых системных программных продуктов и пакетов прикладных программ в процессе производства продуктов питания на автоматизированных технологических линиях<br>ИД-2 (ПК-3)<br>Осуществляет управление производством продукции из сырья животного происхождения с учетом требований качества и стоимости, а также сроков исполнения, безопасности жизнедеятельности и экологической чистоты.<br>ИД-3 (ПК-3)<br>Осуществляет поиск и принятие оптимальных решений для повышения эффективности и интенсификации производства продукции из сырья животного происхождения | Профессиональный стандарт «Специалист по технологии продуктов питания животного происхождения», утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 30 августа 2019 г. № 602н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 24.09.2019, регистрационный № 56040) |

| 1                                                                                                                                                                               | 2                                                                                                                                                            | 3                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      | 4                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                                                                                                                                 |                                                                                                                                                              | ИД-4 (ПК-3)<br>Модернизирует потребительские характеристики продукции, а также устанавливает пути их реализации в готовом продукте посредством технологических превращений сырья                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
| Тип задач профессиональной деятельности проектный                                                                                                                               |                                                                                                                                                              |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
| Обоснование и разработка предложений по проектированию, реконструкции и модернизации действующих цехов и предприятий по производству продукции из сырья животного происхождения | ПК-4<br>Разрабатывает проекты, проекты реконструкции и технологического перевооружения предприятий по производству продуктов питания животного происхождения | ИД-1 (ПК-4)<br>Использует методы проектирования научно-исследовательской работы по заданной проблематике<br>ИД-2 (ПК-4)<br>Разрабатывает порядок выполнения работ, планы размещения оборудования, технического оснащения и организации рабочих мест, рассчитывает производственные мощности и загрузку оборудования, участвует в разработке технически обоснованных норм времени (выработки), рассчитывает нормативы материальных затрат (технические нормы расхода сырья, полуфабрикатов, материалов) | Профессиональный стандарт «Специалист по технологии продуктов питания животного происхождения», утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 30 августа 2019 г. № 602н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 24.09.2019, регистрационный № 56040) |

## Раздел 5. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ОПОП ВО

### 5.1. Структура образовательной программы

Структура программы магистратуры включает следующие блоки:

- Блок 1 «Дисциплины (модули)»
- Блок 2 «Практика»;
- Блок 3 «Государственная итоговая аттестация».

#### Структура и объем программы магистратуры

| Структура программы бакалавриата |                                     | Объем программы бакалавриата и ее блоков, з.е. |
|----------------------------------|-------------------------------------|------------------------------------------------|
| Блок 1                           | Дисциплины (модули)                 | 69                                             |
| Блок 2                           | Практика                            | 42                                             |
| Блок 3                           | Государственная итоговая аттестация | 9                                              |
| Объем программы магистратуры     |                                     | 240                                            |

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

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

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

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

Обучающимся обеспечивается возможность освоения элективных дисциплин (модулей) и факультативных дисциплин (модулей).

Университет предоставляет инвалидам и лицам 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.

### 5.2. Учебный план и календарный учебный график

В календарном учебном графике указана последовательность реализации ОПОП ВО по годам, включая контактную работу обучающихся с педагогическими работниками и самостоятельную работу; промежуточную

аттестацию; учебную и производственную практику; защиту выпускной квалификационной работы; каникулы.

Календарный учебный график входит в состав учебного плана и размещается на сайте университета.

Календарный график проведения учебных занятий и рабочий учебный план представлены в приложениях 3 и 4.

### **5.3 Рабочие программы учебных дисциплин (модулей)**

Рабочие программы дисциплин (модулей) разрабатываются в соответствии с ФГОС ВО, учебным планом, размещаются на сайте университета.

Рабочие программы разрабатываются по каждой дисциплине (модулю) включенной в учебный план.

При реализации образовательной программы в очной, очно-заочной, заочной формах обучения разрабатывается одна рабочая программа, в рамках которой выдерживаются требования учебных планов указанных форм обучения.

Основная часть рабочей программы дисциплины (модуля) в общем виде содержит:

- основания для введения учебной дисциплины, ее статус;
- описание целевой направленности и планируемых результатов обучения по дисциплине;
- структуру учебной дисциплины;
- содержательную структуру учебной дисциплины;
- программу внеаудиторной академической работы обучающихся по дисциплине;
- промежуточную аттестацию обучающихся по результатам изучения дисциплины;
- обеспечение учебного процесса по дисциплине;
- Приложение 1. Перечень литературы, рекомендуемой для изучения дисциплины;
- Приложение 2. Перечень ресурсов информационно - телекоммуникационной сети «Интернет» и локальных сетей университета;
- Приложение 3. Учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы обучающихся;
- Приложение 4. Методические указания для обучающихся;
- Приложение 5. Информационные технологии, используемые при осуществлении образовательного процесса;
- Приложение 6. Материально - техническое обеспечение учебного процесса по дисциплине;
- Приложение 7. Методические рекомендации преподавателям;
- Приложение 8. Кадровое обеспечение учебного процесса по дисциплине;

- Приложение 9. Фонд оценочных средств;
- Приложение 10. Изменения и дополнения.

## 5.2. Программы практики

В Блок 2 «Практика» входят учебная и производственная практики.

В программе *магистратуры* в рамках учебной и производственной практики устанавливаются следующие типы практик:

Типы учебной практики:

- *технологическая практика*;

Типы производственной практики:

- *научно-исследовательская работа*.

Программы практики разрабатываются в соответствии с ФГОС ВО, учебным планом, размещаются на сайте университета.

Рабочие программы разрабатываются по каждой практике, включенной в учебный план.

При реализации образовательной программы в очной, очно-заочной, заочной формах обучения разрабатывается одна программа, в рамках которой выдерживаются требования учебных планов указанных форм обучения.

Основная часть рабочей программы практики в общем виде содержит:

- цели и задачи практики;
- место практики в структуре ОПОП;
- тип и способ проведения практики;
- место и время проведения практики;
- планируемые результаты обучения;
- структура и содержание практики;
- профессионально-ориентированные и научно-исследовательские технологии, используемые на практике;
- промежуточная аттестация по итогам прохождения практики;
- обеспечение учебного процесса по практике;
- Приложение 1. Изменения и дополнения к программе практики;
- Приложение 2. Методические указания для обучающихся по прохождению практики.
- Приложение 3. Фонд оценочных средств.

## 5.5. Программа государственной итоговой аттестации

В Блок 3 «Государственная итоговая аттестация» входит:

- подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы.

Выпускная квалификационная работа представляет собой выполненную обучающимися (несколькими обучающимися совместно) работу, демонстрирующую уровень подготовленности выпускника к

самостоятельной профессиональной деятельности.

Программа государственной итоговой аттестации разрабатывается в соответствии с ФГОС ВО, учебным планом, размещается на сайте университета.

## **5.6. Фонды оценочных средств для промежуточной аттестации**

В соответствии с ФГОС ВО и Порядком организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам высшего образования – программам бакалавриата, программам специалитета, программам магистратуры оценка качества освоения обучающимися основных образовательных программ включает текущий контроль успеваемости, промежуточную и государственную итоговую аттестацию обучающихся.

Конкретные формы и процедуры текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся по каждой дисциплине и практике установлены учебным планом, рабочими программами дисциплин и практик.

Требования к содержанию, объему и структуре аттестационных испытаний установлены программой государственной итоговой аттестации. Требования к процедуре проведения государственных аттестационных испытаний установлены Положением о порядке проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам высшего образования – программам бакалавриата, программам специалитета, программам магистратуры в ФГБОУ ВО Омский ГАУ.

Для осуществления процедур текущего контроля успеваемости, промежуточной и государственной итоговой аттестации обучающихся разработаны фонды оценочных средств.

В целях приближения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся к задачам их будущей профессиональной деятельности университет привлекает к процедурам текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации, а также экспертизе оценочных средств внешних экспертов: работодателей из числа действующих руководителей и работников профильных организаций (имеющих стаж работы в данной профессиональной области не менее 3 лет), а также преподавателей смежных образовательных областей, специалистов.

Оценочные средства являются составной частью образовательной программы и представляются в виде комплекта методических и контрольно-измерительных материалов, предназначенных для оценивания уровня знаний, умений, навыков обучающихся и компетенций выпускников по образовательным программам.

Фонд оценочных средств по образовательной программе разрабатывается для различных этапов оценки образовательных достижений обучающегося и включает в себя:

- оценочные средства для проведения текущей и промежуточной аттестации по дисциплинам (модулям)/практикам;

- оценочные средства для проведения государственной итоговой аттестации;
- оценочные средства, используемые для внутренней оценки качества подготовки студентов в рамках проведения контроля наличия сформированных результатов обучения по ранее изученным дисциплинам;
- оценочные средства компетенций, используемые для оценки уровня сформированности компетенций выпускников, в том числе в ходе процедуры государственной аккредитации.

Качество подготовки обучающихся обеспечивается в соответствии со следующими нормативно-методическими документами:

- Порядок организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам высшего образования – программам бакалавриата, программам специалитета, программам магистратуры в ФГБОУ ВО Омский ГАУ;
- Положение об организации и осуществлении образовательной деятельности по образовательным программам при сочетании различных форм обучения в ФГБОУ ВО Омский ГАУ;
- Порядок организации и осуществления образовательной деятельности при сетевой форме реализации образовательных программ высшего образования в ФГБОУ ВО Омский ГАУ;
- Положение об организации и осуществлении образовательной деятельности обучающихся по индивидуальным учебным планам, в том числе ускоренного обучения, в пределах осваиваемых образовательных программ среднего профессионального и высшего образования в ФГБОУ ВО Омский ГАУ;
- Положение о текущем контроле успеваемости, промежуточной аттестации обучающихся по программам высшего образования – программам бакалавриата, программам специалитета, программам магистратуры и среднего профессионального образования в ФГБОУ ВО Омский ГАУ;
- Положение о порядке индивидуального учета результатов освоения обучающимися основных образовательных программ, реализуемых в университете, и поощрений обучающихся, хранения в архивах информации об этих результатах и поощрениях на бумажных и (или) электронных носителях;
- Порядок зачета ФГБОУ ВО Омский ГАУ результатов освоения обучающимися учебных предметов, курсов, дисциплин (модулей), практики, дополнительных образовательных программ в других организациях, осуществляющих образовательную деятельность;
- Порядок освоения элективных дисциплин (дисциплин по выбору) в ФГБОУ ВО Омский ГАУ;
- Порядок освоения факультативных дисциплин в ФГБОУ ВО Омский ГАУ;
- Порядок проведения промежуточной и государственной итоговой аттестации с применением дистанционных образовательных технологий при

реализации основных профессиональных образовательных программ в ФГБОУ ВО Омский ГАУ;

- Положение о практической подготовке обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы высшего образования, среднего профессионального образования в ФГБОУ ВО Омский ГАУ;

- Положение о контактной работе обучающихся с научно-педагогическими работниками и (или) лицами, привлекаемыми к реализации образовательных программ на иных условиях, в ФГБОУ ВО Омский ГАУ;

- Положение о порядке применения электронного обучения, дистанционных образовательных технологий по образовательным программам в ФГБОУ ВО Омский ГАУ;

- Положение об организации и порядке проведения занятий по дисциплинам (модулям) по физической культуре и спорту в ФГБОУ ВО Омский ГАУ по образовательным программам высшего образования – программам бакалавриата, программам специалитета;

- Положение о порядке проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам высшего образования – программам бакалавриата, программам специалитета, программам магистратуры в ФГБОУ ВО Омский ГАУ;

Положение о режиме занятий обучающихся по программам высшего образования – программам бакалавриата, программам специалитета, программам магистратуры и программам среднего профессионального образования в ФГБОУ ВО Омский ГАУ.

## **Раздел 6. УСЛОВИЯ ОСУЩЕСТВЛЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ПО ОПОП ВО**

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

### **6.1. Общесистемные требования к реализации программы магистратуры**

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

Каждый обучающийся в течение всего периода обучения

обеспечивается индивидуальным неограниченным доступом к электронной информационно-образовательной среде университета из любой точки, в которой имеется доступ к информационно-образовательной сети «Интернет» (далее – сеть «Интернет»), как на территории университета, так и вне ее.

Электронная информационно-образовательная среда университета обеспечивает:

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

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

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

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

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

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

При реализации образовательной программы с применением электронного обучения и дистанционных образовательных технологий, решение о переводе образовательной программы на полное или частичное использование электронного обучения и дистанционных технологий принимается ученым советом университета.

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

При реализации программы магистратуры в сетевой форме требования к реализации программы магистратуры должны обеспечиваться совокупностью ресурсов материально-технического и учебно-методического обеспечения, предоставляемого организациями, участвующими в реализации программы магистратуры в сетевой форме.

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

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

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

Допускается замена оборудования его виртуальными аналогами.

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

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

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

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

Сведения о материально-техническом обеспечении ОПОП представлены в приложении 5.

## **6.3. Требования к кадровым условиям реализации программы магистратуры**

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

Квалификация педагогических работников университета отвечает квалификационным требованиям, указанным в квалификационных справочниках и профессиональных стандартах.

Не менее 70 процентов численности педагогических работников университета, участвующих в реализации программы магистратуры, и лиц,

привлекаемых университетом к реализации программы магистратуры на иных условиях (исходя из количества замещаемых ставок, приведенного к целочисленным значениям), ведут научную, учебно-методическую и (или) практическую работу, соответствующую профилю преподаваемой дисциплины (модуля).

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

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

Общее руководство научным содержанием программы магистратуры осуществляет научно-педагогическими работниками университета, имеющим ученую степень (в том числе ученую степень, полученную в иностранном государстве и признаваемую в Российской Федерации), осуществляющими самостоятельные научно-исследовательские (творческие) проекты (участвующие в осуществлении таких проектов) по направлению подготовки, имеющие ежегодные публикации по результатам указанной научно-исследовательской (творческой) деятельности в ведущих отечественных и (или) зарубежных рецензируемых научных журналах и изданиях, а также осуществляющие ежегодную апробацию научно-исследовательской (творческой) деятельности на национальных и международных конференциях.

Сведения о кадровом обеспечении ОПОП представлены в приложении 6.

#### **6.4. Требования к финансовым условиям реализации программы магистратуры**

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

Федерации.

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

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

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

В целях совершенствования программы магистратуры университет при проведении регулярной внутренней оценки качества образовательной деятельности и подготовки обучающихся по программе магистратуры привлекает работодателей и (или) их объединения, иных юридических и (или) физических лиц, включая педагогических работников университета. Внешняя оценка качества образовательной деятельности по программе магистратуры в рамках процедуры государственной аккредитации осуществляется с целью подтверждения соответствия образовательной деятельности по программе магистратуры требованиям ФГОС ВО.

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

## **Раздел 7. ХАРАКТЕРИСТИКА СРЕДЫ ФГБОУ ВО ОМСКИЙ ГАУ, ОБЕСПЕЧИВАЮЩАЯ РАЗВИТИЕ КОМПЕТЕНЦИЙ ВЫПУСКНИКОВ**

Под социокультурной средой в ФГБОУ ВО Омский ГАУ понимается целенаправленно организованное значимое пространство жизнедеятельности обучающихся, в котором протекает процесс формирования личности, ее развитие и саморазвитие во взаимодействии с другими людьми, природными, предметными факторами, культурными ценностями.

Социокультурная среда университета предназначена для решения трёх

основных задач:

- способствовать определению и реализации индивидуальной траектории личностного развития обучающихся в период обучения в университете;
- содействовать формированию предусмотренных ФГОС общекультурных, общепрофессиональных и профессиональных компетенций обучающихся средствами внеучебной работы;
- обеспечивать возможность активного поэтапного приобретения обучающимися бесценного социально-значимого опыта, который позволит им адаптироваться к новым условиям жизнедеятельности (в период обучения и после окончания университета).

### **7.1. Характеристика воспитательной работы**

Социокультурная среда университета направлена на совместное решение средствами учебной и внеучебной работы образовательных задач, ориентированных на формирование и развитие установленного круга компетенций, а также на профессиональное воспитание и личностное развитие обучающихся.

7.1.1. В соответствии с действующими требованиями и сложившейся практикой ФГБОУ ВО Омский ГАУ осуществляет следующие взаимосвязанные виды внеучебной работы с обучающимися:

- воспитательная работа с обучающимися;
- организация научно-исследовательской работы обучающихся;
- социальная практика.

При этом внеучебная форма научно-исследовательской и воспитательной работ сочетается с их учебными формами.

7.1.2. Воспитательная деятельность по ОПОП осуществляется в соответствии с нормативно-правовыми актами федерального, регионального и университетского уровней. При разработке, организации и апробировании мероприятий по внеучебной работе используются локальные документы.

В ходе внеучебной работы решаются задачи профессионально-трудового, гражданско-патриотического, гражданско-правового, духовно-нравственного воспитания обучающихся; развития стремления к здоровому образу жизни, а также формирования общекультурных компетенций выпускников, предусмотренных ФГОС.

7.1.4. Важнейшей составной частью воспитательного процесса в ОПОП является *формирование гражданственности и патриотизма*. В соответствии с Программой «Гражданско-патриотическое воспитание обучающихся» проводится ряд мероприятий, приобщающих обучающихся к элементам межнациональной, корпоративной истории и культуре.

Особенностью университета является многонациональность обучающихся, имеющих различные религиозные убеждения и представляющих этническую культуру своего народа. Для обучающихся ОПОП на университетском и факультетском уровнях ежегодно проводятся митинги у памятной стелы и мемориального комплекса университета,

посвященные Дню Победы, встречи с участниками Великой Отечественной войны, празднование юбилейных дат П.А. Столыпина, военно-спортивный праздник, митинг, посвященный университетской символике; мероприятия, посвященные великим датам в истории России, г. Омска и университета. В течение учебного года обучающиеся принимают участие во Всероссийских акциях «Бессмертный полк», «Георгиевская ленточка», «Вахта памяти».

7.1.5. Студенческая жизнь – это не только процесс овладения знаниями и профессиональными компетенциями, это еще и важный этап развития и становления личности человека, определения его будущего социально-культурного статуса. В соответствии с Комплексной программой ФГБОУ ВО Омский ГАУ по работе с талантливой молодежью в рамках реализации приоритетного национального проекту «Образование» организация работы в рамках *духовно-нравственного направления* играет важную роль в воспитательном процессе. На базе СДК работают разножанровые творческие коллективы. Ежегодно проводятся такие мероприятия, как региональный фестиваль творческой сельской молодежи, День Знаний, конкурсы «Мистер Университета», «Мисс Университет», новогодняя концертная программа, торжественное вручение дипломов, юбилейные вечера на факультетах и др. Обучающиеся выступают как организаторы многих мероприятий, так и в качестве зрителей.

Для решения задач духовно-нравственного воспитания во внеучебное время наиболее эффективна и рациональна форма социокультурного абонементов, предполагающая посещение студентами культурно-просветительских учреждений, экскурсионных туров города, области, России (экскурсии в г. Санкт-Петербург, г. Москва, г. Казани, Золотому кольцу и др.).

7.1.6. В соответствии с приоритетом национальной политики в области формирования здорового образа жизни у молодежи в университете идет планомерная работа по привлечению обучающихся к физкультурно-оздоровительным, профилактическим, спортивно-массовым мероприятиям факультетского, вузовского, регионального и федерального уровней. Данная работа ведется в рамках Программы «Здоровье».

В учебном процессе преподаватели кафедр физического воспитания читают лекции и проводят беседы о развитии личностных качеств студентов, занимающихся спортом.

Во внеучебное время проходятся различные мероприятия: спартакиада первокурсников, межфакультетская спартакиада по 28 видам спорта, спартакиада ППС и сотрудников, мемориальные спортивные соревнования и др.

Устойчивыми организационными формами спортивно-массовой, оздоровительной, физкультурной работы являются сборные команды университета, секции и спортивные группы, в которых занимаются обучающиеся ОПОП.

Сборные команды университета ежегодно принимают участие во внешних спартакиадах, универсиадах, первенствах по различным видам

спорта (например, Спартакиада образовательных учреждений ВО Омской области, летняя и зимняя Универсиады Министерства сельского хозяйства РФ и т.д.).

Составляющей частью воспитания потребности обучающихся в здоровом образе жизни является организация и проведение мероприятий по антиалкогольному просвещению, профилактике наркомании, табакокурения, ВИЧ-инфекций, экстремизму.

В рамках программы «Социальная и учебная адаптация студентов первых курсов университета» проводятся мероприятия, нацеленные на правовое просвещение обучающихся (знакомство студентов с приказом ректора о запрете табакокурения и употребления спиртных напитков на территории университета и законами, направленными на борьбу с курением, алкоголизмом и наркоманией). Ежегодно проводятся лекции и беседы по профилактике негативных явлений в молодежной среде, социологические опросы, анкетирования по проблемам зависимостей, встречи с сотрудниками УВД и др.

7.1.7. В системе профессионального воспитания обучающихся по ОПОП университета сформированы новые концептуальные подходы по совершенствованию воспитательной составляющей в образовательном пространстве университета, разработаны подходы к усилению интеграции учебной, научной и внеучебной работы по подготовке специалистов в рамках ОПОП, с внедрением таких форм, как региональный фестиваль профессионального мастерства «Медиана», встречи с профессиональными партнерами университета (ОАО «Омский Бекон», главы муниципальных районов Омской области и др.), стипендия главы Омского муниципального района Омской области, конкурс на премии им. А.П. Майорова, интеллектуальная игра «Начинающий фермер».

По итогам прохождения практик в рамках регионального проекта «Малая Родина» участники в своих работах отражают актуальные проблемы предприятий, проводят анализ и корректировку социально-экономических программ муниципальных образований Омской области, разрабатывают собственные проекты развития районов и поселений.

На кафедрах и факультетах регулярно проводятся специализированные мероприятия: Дни факультетов, Недели специальностей и др.

Профессионально-трудовое воспитание осуществляется и во время трудовых десантов по благоустройству корпусов, общежитий, территории университета. Обучающиеся университета принимают активное участие в молодежных экологических акциях «Экологический десант», «Чистый город».

7.1.8. С целью формирования благоприятного имиджа университета как инновационного вуза, пропагандирующего достижения обучающихся, выявления и объединения творчески мыслящей талантливой молодежи, активно участвующей в общеуниверситетских мероприятиях разной направленности проводятся: Торжественные церемонии «Звезды Омского

ГАУ», «Спортивная гордость Омского ГАУ», Ректорский бал отличников учебы и др.

7.1.9. Университет имеет достаточно развитую специализированную оргструктуру внеучебной работы.

К её элементам на университетском уровне относятся проректор по социальной работе и молодежной политике, отдел организационно-методического сопровождения воспитательной работы, отдел социально-психологической поддержки обучающихся, спортивно-оздоровительный клуб университета, студенческий дворец культуры, музей истории ФГБОУ ВО Омский ГАУ, ответственный за организацию НИРО.

*Организацию воспитательной работы на факультете* осуществляют ответственные за организацию воспитательной работы из числа профессорско-преподавательского состава.

*Организацию воспитательной работы на кафедральном уровне* осуществляют ответственные за воспитательную работу на кафедре из числа профессорско-преподавательского состава.

Для координации и организации внеучебной работы с академической группой закрепляются кураторы академических групп.

В целях методического, научного обеспечения деятельности, обмена опытом кураторов *создана Школа кураторов* с регулярным проведением обучающих семинаров, совещаний с приглашением специалистов разных профилей.

7.1.10. Основу коллегиального звена системы управления внеучебной работой университета составляют:

- комиссия учёного совета по воспитательной работе, взаимодействию со студенческими организациями и другими объединениями университета;
- совет университета по воспитательной работе;
- совет кураторов в УКАБ и в ТФ;
- совет университета по НИРО,
- совет университета по профилактике негативных явлений и экстремизма в молодёжной среде;
- стипендиальная комиссия университета/факультетов.

Воспитательная деятельность регламентируется ежегодными календарными планами воспитательной работы университета, факультетов, кафедр, кураторов, общежитий, общественных организаций, приказами, распоряжениями, постановлениями (решениями) ученого совета университета, факультетов.

7.1.11. Взаимодействие с обучающимися строится через вовлечение их в деятельность органов студенческого самоуправления, основанной на принципах добровольности и партнерства, основу которых составляют следующие звенья: профсоюзные органы, советы обучающихся, старостаты.

Представители органов самоуправления участвуют в мероприятиях разного уровня (включая конкурсные); проявляют высокую активность в проведении собственных мероприятий

К важным направлениям профессионального воспитания университет относит работу студенческих отрядов (сельскохозяйственные, специализированные, строительные, отряды проводников, сервисные отряды, отряд вожатых, волонтерские отряды и др.) Бойцы студенческих отрядов университета традиционно принимают участие не только в организуемых для них мероприятиях, но и в городских патриотических, экологических и иных акциях: всероссийская акция «Бессмертный полк»; региональная акция «Экологический десант»; городские акции по благоустройству территорий г. Омска; спартакиада студенческих отрядов и др.

С целью построения личностно-творческой траектории успешности обучающегося, оценки собственных достижений студентами формируется Портфолио, что является важной составляющей рейтинга будущего специалиста на рынке труда.

## **7.2. Характеристика обеспечения социально-бытовых условий**

7.2.1. Университет полностью отвечает лицензионным требованиям и требованиям Федерального закона «Об образовании в Российской Федерации» по наличию материально-технической базы и социально-бытовых условий для осуществления образовательной деятельности обучающихся в части проживания, питания, медицинского обслуживания, а также другим условиям для охраны здоровья обучающихся (включая возможность заниматься спортом).

В структуре университета имеются 17 студенческих общежитий, которые на 100% обеспечивают потребность нуждающихся в общежитиях студентов. Студентам-сиротам места в общежитиях предоставляются бесплатно.

Кроме того, университет располагает развитой инфраструктурой: два студенческих городка в городе Омске и один в городе Тара. Кроме того, развитая структура студенческих городков располагает комбинатами питания с разветвленной сетью буфетов, библиотеками, спортивным комплексом, студенческим дворцом культуры, магазинами, ботаническим садом, дендропарком и др.

Медицинское обслуживание студентов организовано по договорам с Поликлиниками №1, №4 и №14. Кроме того, имеются медицинские пункты, в которых проводятся ежегодные медицинские осмотры и вакцинации, по результатам которых оформляются «Паспорта Здоровья».

7.2.2. В распоряжении творчески одаренных студентов, преподавателей и художественных коллективов имеется база студенческого дворца культуры (СДК), которая оснащена всем необходимым оборудованием. Площадь здания СДК составляет 3920,5 кв.м и включает в себя зрительный зал на 672 места, актовый паркетный зал, фойе, гардероб, костюмерную, репетиционные помещения.

Структурные подразделения университета (ИВМиБ, Тарский филиал, УКАБ) также имеют актовые залы.

7.2.3. В вузе созданы условия для занятий спортом: действует спортивный комплекс (СК) на территории студгородка №1, спортивно-

оздоровительный комплекс (СОК) и помещение, приспособленное для занятий физической культурой и спортом (в УКАБ) на территории студгородка №2, которые включают спортивные сооружения закрытого и открытого типа, спортивные плоскостные сооружения.

СК включает: два игровых спортивных зала, гиревой зал, зал классической борьбы, тренажерный зал, плоскостные спортивные сооружения – футбольное поле, поля для мини-футбола, волейбольную площадку, беговую легкоатлетическую дорожку, секторы для метаний и прыжков, биатлонное стрельбище, баскетбольную площадку, лыжную базу.

СОК ИВМиБ университета включает: бассейн (25×11,5 м), универсальный зал (тренажерный зал, зал восточных единоборств, зал бокса), специализированный зал гимнастики и лечебной физической культуры, два игровых спортивных зала.

## **Раздел 8. ОРГАНИЗАЦИЯ ИНКЛЮЗИВНОГО ОБРАЗОВАНИЯ ДЛЯ ИНВАЛИДОВ И ЛИЦ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ**

Обучение инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья осуществляется университетом с учетом особенностей психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья обучающихся. Процесс обучения обучающихся с ОВЗ осуществляется на основе ОПОП, адаптированной, при необходимости, для обучения конкретной категории обучающихся. Содержание образования и условия организации обучения и воспитания обучающихся с ОВЗ определяются адаптированной образовательной программой, а для инвалидов также в соответствии с индивидуальной программой реабилитации инвалида. Перевод обучающихся на адаптированную ОПОП осуществляется только по личному заявлению обучающегося.

Исходя из конкретной ситуации и индивидуальных потребностей обучающихся инвалидов и лиц с ОВЗ в университете предусматривается:

возможность включения в вариативную часть образовательной программы специализированных адаптационных дисциплин (модулей);

возможность индивидуального сопровождения и консультирования обучающихся по организационным и учебным вопросам;

определение мест прохождения практик с учетом требований их доступности для лиц с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов (учитываются рекомендации медико-социальной экспертизы, отраженные в индивидуальной программе реабилитации инвалида, относительно рекомендованных условий и видов труда);

проведение текущей, промежуточной и итоговой аттестации с учетом особенностей нозологий инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья (устно, письменно на бумаге, письменно на компьютере, в форме тестирования и т.п.), при необходимости лицу с ОВЗ может быть

предоставлено дополнительное время для подготовки ответа на зачете или экзамене;

разработка при необходимости индивидуальных учебных планов для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья;

подбор и разработка учебных материалов в электронных формах, адаптированных к ограничениям их здоровья;

предоставление специальных технических средств обучения коллективного и индивидуального пользования и услуг ассистента;

особый порядок освоения дисциплины «Физическая культура и спорт» (студентам-инвалидам предлагаются задания и специальный комплекс упражнений для самостоятельного физического совершенствования, для студентов с ограниченными возможностями здоровья проводятся занятия в специальных (медицинских) группах с доступной физической нагрузкой, учитывающей особенности каждого студента);

методическая работа с преподавателями;

организация внеучебной (воспитательной) работы с обучающимися (возможность посещать спортивные секции, творческие кружки и коллективы, заниматься волонтерской и общественной деятельностью);

оказание содействия обучающимся с ОВЗ в организации отдыха и трудоустройства. Процесс обучения лиц с ОВЗ может осуществляться как в общих инклюзивных группах, так и по индивидуальному плану (по необходимости).

Во время проведения занятий в группах, где обучаются инвалиды и обучающиеся с ОВЗ, возможно применение мультимедийных средств, оргтехники, слайд-проекторов и иных средств для повышения уровня восприятия учебной информации обучающимися с различными нарушениями.

В университете широко используется электронная информационная образовательная среда, обеспечивающая доступ к учебным материалам, электронным информационным и образовательным ресурсам библиотеки. Посредством ЭИОС студент имеет возможность самостоятельно изучать размещенные на сайте университета курсы учебных дисциплин, (лекции, примеры решения задач, задания для практических, контрольных и курсовых работ, образцы выполнения заданий, учебно-методические пособия). Кроме того студент может связаться с преподавателем, чтобы задать вопрос по изучаемой дисциплине или получить консультацию по выполнению того или иного задания.

С целью успешной адаптации обучающихся разных категорий разработана и реализуется Программа индивидуальной реабилитации обучающегося ФГБОУ ВО Омский ГАУ с ограниченными возможностями здоровья.

В рамках программы социальной и учебной адаптации для обучающихся первых курсов университета (адаптационный практикум) психолог университета проводит коммуникативные тренинги, в ходе

которых выявляются проблемные точки адаптации, даются рекомендации кураторам по работе с данной категорией обучающихся.

Отделом содействия трудоустройству и поддержки профессиональной карьеры выпускников проводятся индивидуальные консультации с обучающимися из числа инвалидов и лицами с ограниченными возможностями здоровья по вопросам трудоустройства, им оказывается помощь в трудоустройстве и закреплению на рабочих местах. При необходимости сотрудниками юридического отдела, оказывается консультационная помощь данной категории обучающихся.

## Разработчики ОПОП ВО:

Доктор технических наук, профессор,  
профессор кафедры продуктов питания  
и пищевой биотехнологии

Н.Б. Гаврилова

Кандидат технических наук, доцент,  
заведующий кафедрой продуктов  
питания и пищевой биотехнологии

С.А. Коновалов

Заведующая лабораторией  
ООО «МилкОм», канд. техн. наук



Е.Н. Вокорина

**Перечень профессиональных стандартов,  
соответствующих профессиональной деятельности выпускников,  
освоивших программу бакалавриата по направлению подготовки  
*19.04.03 Продукты питания животного происхождения***

| № п/п | Код профессионального стандарта | Наименование области профессиональной деятельности. Наименование профессионального стандарта                                                                                                                                                                                                                    |
|-------|---------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1     | 22.002                          | Профессиональный стандарт «Специалист по технологии продуктов питания животного происхождения», утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 30 августа 2019 г. № 602н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 24.09.2019, регистрационный № 56040) |

**Перечень обобщенных трудовых функций и трудовых функций,  
имеющих отношение к профессиональной деятельности выпускника программы *магистратуры*  
*19.04.03 Продукты питания животного происхождения***

| Код и наименование профессионального стандарта                              | Обобщенные трудовые функции |                                                                                                                                         |                      | Трудовые функции                                                                                                                                               |        |                                   |
|-----------------------------------------------------------------------------|-----------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------|-----------------------------------|
|                                                                             | код                         | наименование                                                                                                                            | уровень квалификации | Наименование                                                                                                                                                   | код    | уровень (подуровень) квалификации |
| 22.002 «Специалист по технологии продуктов питания животного происхождения» | Е                           | Стратегическое управление развитием производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях | 7                    | Разработка новых технологий производства новых продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях                          | Е/01.7 | 7                                 |
|                                                                             |                             |                                                                                                                                         |                      | Управление испытаниями и внедрением новых технологий производства новых продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях | Е/02.7 | 7                                 |

### **Приложение 3**

#### **Календарный график проведения учебных занятий**

Календарный график проведения учебных занятий представлен на официальном сайте университета в разделе «Сведения об образовательной организации».

### **Приложение 4**

#### **Рабочий учебный план**

Рабочий учебный план представлен на официальном сайте университета в разделе «Сведения об образовательной организации».

### **Приложение 5**

#### **Материально-технические условия реализации образовательной программы**

Материально-технические условия реализации образовательной программы представлены на официальном сайте университета в разделе «Сведения об образовательной организации».

### **Приложение 6**

#### **СПРАВКА о кадровом обеспечении реализации по ОПОП ВО**

Справка о кадровом обеспечении реализации по образовательной программе представлена на официальном сайте университета в разделе «Сведения об образовательной организации».

**ФГБОУ ВО Омский ГАУ  
ПРОТОКОЛ ОБНОВЛЕНИЯ ОПОП**

**по направлению подготовки 19.04.03 Продукты питания животного происхождения,  
Направленность (профиль) «Биотехнология продуктов лечебного, специального и  
профилактического питания»  
на 2022/2023 учебный год**

| №<br>п/п | Вид<br>обновлений    | Содержание вносимых изменений                                                                                                                                                                                                      | Обоснование изменений                          |
|----------|----------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------|
| 1        | Изменение содержания | Справка о кадровом обеспечении основной профессиональной образовательной программы высшего образования.                                                                                                                            | Ежегодное обновление образовательной программы |
| 2        | Изменение содержания | Справка о научно-педагогическом работнике, осуществляющем общее руководство научным содержанием программы магистратуры.                                                                                                            | Ежегодное обновление образовательной программы |
| 3        | Изменение содержания | Справка о материально-техническом обеспечении основной профессиональной образовательной программы высшего образования.                                                                                                             | Ежегодное обновление образовательной программы |
| 4        | Изменение содержания | Справка об обеспеченности образовательного процесса по основной профессиональной образовательной программе высшего образования – программе магистратуры учебной, учебно-методической литературой и иными информационными ресурсами | Ежегодное обновление образовательной программы |
| 5        | Изменение содержания | Обновление рабочих программ учебных дисциплин (модулей), практик, ГИА                                                                                                                                                              | Ежегодное обновление образовательной программы |

Руководитель ОПОП

  
(подпись)

/Н.Б. Гаврилова/

Протокол обновления ОПОП рассмотрен и одобрен  
Ученым советом агротехнологического факультета (протокол № 10 от 08.06.2022)

Декан, председатель совета

  
(подпись)

/А.А. Гайвас/

**ФГБОУ ВО Омский ГАУ  
ПРОТОКОЛ ОБНОВЛЕНИЯ ОПОП**

по направлению подготовки 19.04.03 Продукты питания животного происхождения,  
направленность (профиль) Биотехнология продуктов лечебного, специального и  
профилактического питания  
на 2023/2024 учебный год

| №<br>п/п | Вид<br>обновлений    | Содержание вносимых изменений                                                                                                                                                                                                      | Обоснование изменений                          |
|----------|----------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------|
| 1        | Изменение содержания | Справка о кадровом обеспечении основной профессиональной образовательной программы высшего образования.                                                                                                                            | Ежегодное обновление образовательной программы |
| 2        | Изменение содержания | Справка о научно-педагогическом работнике, осуществляющем общее руководство научным содержанием программы магистратуры.                                                                                                            | Ежегодное обновление образовательной программы |
| 3        | Изменение содержания | Справка о материально-техническом обеспечении основной профессиональной образовательной программы высшего образования.                                                                                                             | Ежегодное обновление образовательной программы |
| 4        | Изменение содержания | Справка об обеспеченности образовательного процесса по основной профессиональной образовательной программе высшего образования – программе магистратуры учебной, учебно-методической литературой и иными информационными ресурсами | Ежегодное обновление образовательной программы |
| 5        | Изменение содержания | Обновление рабочих программ учебных дисциплин (модулей), практик, ГИА                                                                                                                                                              | Ежегодное обновление образовательной программы |
| 6        | Изменение содержания | Обновление учебного плана. Изменения представлены в приложении к протоколу обновления ОПОП                                                                                                                                         | Ежегодное обновление образовательной программы |

Руководитель ОПОП

  
(подпись)

/Н.Б. Гаврилова/

Протокол рассмотрен и одобрен

Ученым советом агротехнологического факультета (протокол № 10 от 26.04.2023)

Декан, председатель совета

  
(подпись)

/А.А. Гайвас/

Изменения, вносимые в рабочий учебный план

по направлению подготовки 19.04.03 Продукты питания животного происхождения,  
направленность (профиль) Биотехнология продуктов лечебного, специального и профилактического питания  
на 2023/2024 учебный год

| Исключить |                         |              |                |             | Включить |                         |              |                |             |
|-----------|-------------------------|--------------|----------------|-------------|----------|-------------------------|--------------|----------------|-------------|
| Индекс    | Наименование дисциплины | Год обучения | Форма обучения | Кол-во з.е. | Индекс   | Наименование дисциплины | Год обучения | Форма обучения | Кол-во з.е. |
| Б1.О.02   | Психология управления   | 2            | заочная        | 3           | Б1.О.02  | Психология управления   | 1            | заочная        | 3           |

**ФГБОУ ВО Омский ГАУ  
ПРОТОКОЛ ОБНОВЛЕНИЯ ОПОП**

**по направлению подготовки 19.04.03 Продукты питания животного происхождения  
направленность (профиль) «Биотехнология продуктов лечебного, специального и  
профилактического питания»  
на 2024/2025 учебный год**

| №<br>п/п | Вид<br>обновлений    | Содержание вносимых изменений                                                                                                                                                                                                      | Обоснование изменений                          |
|----------|----------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------|
| 1        | Изменение содержания | Справка о кадровом обеспечении основной профессиональной образовательной программы высшего образования.                                                                                                                            | Ежегодное обновление образовательной программы |
| 2        | Изменение содержания | Справка о научно-педагогическом работнике, осуществляющем общее руководство научным содержанием программы магистратуры.                                                                                                            | Ежегодное обновление образовательной программы |
| 3        | Изменение содержания | Справка о материально-техническом обеспечении основной профессиональной образовательной программы высшего образования.                                                                                                             | Ежегодное обновление образовательной программы |
| 4        | Изменение содержания | Справка об обеспеченности образовательного процесса по основной профессиональной образовательной программе высшего образования – программе магистратуры учебной, учебно-методической литературой и иными информационными ресурсами | Ежегодное обновление образовательной программы |
| 5        | Изменение содержания | Обновление рабочих программ учебных дисциплин (модулей), практик, ГИА                                                                                                                                                              | Ежегодное обновление образовательной программы |

Руководитель ОПОП

  
(подпись)

/Н.Б. Гаврилова/

Протокол рассмотрен и одобрен

Ученым советом агротехнологического факультета (протокол № 8 от 24.04.2024)

Декан, председатель совета

  
(подпись)

/А.А. Гайвас/