

**федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение  
высшего образования**

**«Мичуринский государственный аграрный университет»**

**УТВЕРЖДЕНА**  
Ученым советом  
ФГБОУ ВО Мичуринский ГАУ  
(протокол от 26 июня 2023 г. № 15)

**УТВЕРЖДАЮ**  
и.о. ректора ФГБОУ ВО  
Мичуринский ГАУ  
С.А. Жидков  
«26» июня 2023 г.



Основная профессиональная образовательная программа высшего образования  
направление подготовки

**19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания**

направленность (профиль)

**Технология продуктов функционального и профилактического питания**

Квалификация  
**Магистр**

Форма обучения  
**очная/заочная**

Мичуринск, 2023 г.

## Содержание

1. Общие положения	5
1.1 Основная профессиональная образовательная программа высшего образования (далее ОПОП ВО) магистратуры, реализуемая ФГБОУ ВО Мичуринский ГАУ по направлению подготовки 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания, направленности (профилю) - Технология продуктов функционального и профилактического питания	5
1.2 Нормативные документы для разработки ОПОП ВО магистратуры по направлению подготовки 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания, направленности (профилю) - Технология продуктов функционального и профилактического питания	5
1.3 Общая характеристика основной профессиональной образовательной программы высшего образования	6
1.3.1 Цель ОПОП ВО по направлению подготовки 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания, направленности (профилю) - Технология продуктов функционального и профилактического питания	6
1.3.2 Срок освоения ОПОП ВО по направлению подготовки 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания, направленности (профилю) - Технология продуктов функционального и профилактического питания	7
1.3.3 Объем ОПОП ВО по направлению подготовки 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания, направленности (профилю) - Технология продуктов функционального и профилактического питания	7
1.4 Требования к абитуриенту	8
2. Характеристика профессиональной деятельности выпускников ОПОП ВО магистратуры по направлению подготовки 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания, направленности (профилю) - Технология продуктов функционального и профилактического питания	9
2.1 Область профессиональной деятельности выпускников	9
2.2 Объекты профессиональной деятельности выпускников	9
2.3 Задачи профессиональной деятельности выпускников	9
3. Планируемые результаты освоения образовательной программы	15
4. Документы, регламентирующие содержание и организацию образовательного процесса при реализации ОПОП ВО магистратуры по направлению подготовки 19.04.04 Технология продукции и организация	

общественного питания, направленности (профилю) - Технология продуктов функционального и профилактического питания	18
4.1 Календарный учебный график	18
4.2 Учебный план	18
4.3 Рабочие программы дисциплин (модулей)	22
4.4 Рабочие программы практик	23
4.5 Программа государственной итоговой аттестации	26
5. Фактическое ресурсное обеспечение ОПОП ВО магистратуры по направлению подготовки 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания, направленности (профилю) - Технология продуктов функционального и профилактического питания в ФГБОУ ВО Мичуринский ГАУ	28
5.1 Кадровое обеспечение	28
5.2 Материально-техническое обеспечение	29
5.3 Информационно-библиотечное обеспечение	29
6. Характеристики среды ФГБОУ ВО Мичуринский ГАУ, обеспечивающие развитие социально-личностных характеристик выпускников	33
7. Особенности организации образовательного процесса по адаптированным образовательным программам для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья	37
8. Нормативно-методическое обеспечение системы оценки качества освоения обучающимися ОПОП ВО магистратуры направлению подготовки 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания, направленности (профилю) - Технология продуктов функционального и профилактического питания	38
8.1 Фонды оценочных средств для проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации	38
8.2 Государственная итоговая аттестация выпускников ОПОП	39
9. Другие нормативно-методические документы и материалы, обеспечивающие качество подготовки обучающихся	41
Приложение А. Карты компетенций	
Приложение Б. Матрица соответствия компетенций и формирующих их составных частей ОПОП ВО	
Приложение В. Календарный учебный график	
Приложение Г. Учебный план	

Приложение Д. Рабочие программы дисциплин (модулей)

Приложение Е. Рабочие программы практик

Приложение Ж. Программа ГИА

Приложение И. Оценочные материалы по ОПОП ВО

Приложение К. Методические материалы по ОПОП ВО

Приложение Л. Рабочая программа воспитания

Приложение М. Календарный план воспитательной работы

## **1. Общие положения**

### **1.1 Основная профессиональная образовательная программа высшего образования (ОПОП ВО) магистратуры, реализуемая ФГБОУ ВО Мичуринский ГАУ по направлению подготовки 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания, направленности (профилю) - Технология продуктов функционального и профилактического питания**

Основная профессиональная образовательная программа высшего образования по направлению подготовки 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания, направленность (профиль) - Технология продуктов функционального и профилактического питания, реализуемая ФГБОУ ВО Мичуринский ГАУ, представляет собой систему документов, разработанную и утвержденную Университетом в соответствии с федеральным государственным образовательным стандартом высшего образования – магистратура по направлению подготовки 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания, утвержденным приказом Министерства науки и высшего образования Российской Федерации от 14.08. 2020 № 1028, с учетом требований рынка труда.

Образовательная программа включает комплекс основных характеристик образования (объем, содержание, планируемые результаты) и организационно-педагогических условий, который представлен в виде учебного плана, календарного учебного графика, рабочих программ дисциплин (модулей), практик, программы ГИА, оценочных и методических материалов, рабочей программы воспитания, календарного плана воспитательной работы, форм аттестации.

### **1.2 Нормативные документы для разработки ОПОП ВО магистратуры по направлению подготовки 19.04.04Технология продукции и организация общественного питания, направленность (профил) - Технология продуктов функционального и профилактического питания**

Настоящая ОПОП ВО разработана на основе следующих нормативных документов:

-Федеральный закон «Об образовании в Российской Федерации» от 29.12.2012 № 273-ФЗ;

-приказ Минобрнауки России «Об утверждении перечней специальностей и направлений подготовки высшего образования» от 12.09.2013 №1061;

-приказ Минобрнауки России «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам высшего образования – программам бакалавриата, программам специалитета, программам магистратуры» от 30.07.2020 № 845;

-приказ Минобрнауки России, Минпросвещения России «О практической подготовке обучающихся» от 05.08.2020 № 885/390;

-приказ Минобрнауки России «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам высшего образования – программам бакалавриата, программам специалитета и программам магистратуры» от 29.06.2015 № 636;

-приказ Минобрнауки России «Об утверждении Порядка применения организациями, осуществляющими образовательную деятельность, электронного обучения, дистанционных образовательных технологий при реализации образовательных программ» от 23.08.2017 № 816;

-приказ Минобрнауки России «Об утверждении Порядка заполнения, учета и выдачи документов о высшем образовании и о квалификации и их дубликатов» от 13.02.2014 № 112;

-приказ Минобрнауки России «Об утверждении Порядка перевода обучающихся в другую организацию, осуществляющую образовательную деятельность по образовательным программам среднего профессионального и (или) высшего образования» от 10.02.2017 № 124;

-приказ Минобрнауки России «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта высшего образования – магистратура по направлению подготовки 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания от 14.08.2020 №1028;

-22.005 Специалист по технологии продукции и организации общественного питания утв. приказом Минтруда России от 15.06.2020.№329н;

-приказ Минобрнауки России и Минпросвещения России «Об утверждении Порядка зачета организацией, осуществляющей образовательную деятельность, результатов освоения обучающимися учебных предметов, курсов, дисциплин (модулей), практики, дополнительных образовательных программ в других организациях, осуществляющих образовательную деятельности» от 30.07.2021 № 845/369;

-Устав ФГБОУ ВО Мичуринский ГАУ;

-локальные нормативные акты ФГБОУ ВО Мичуринский ГАУ в части, касающейся образовательной деятельности.

### **1.3 Общая характеристика основной профессиональной образовательной программы высшего образования**

#### **1.3.1 Цель ОПОП ВО по направлению подготовки 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания, направленности (профилю) - Технология продуктов функционального и профилактического питания**

ОПОП ВО способствует формированию у обучающихся по данному направлению подготовки общекультурных, общепрофессиональных и профессиональных компетенций в соответствии с требованиями ФГОС ВО.

Цель ОПОП ВО – подготовка высококвалифицированных кадров для решения задач профессиональной деятельности, установление соответствия качества подготовки выпускников требованиям ФГОС ВО по данному направлению подготовки.

В области обучения целями ОПОП ВО по направлению подготовки 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания, направленность (профиль) Технология продуктов функционального и профилактического питания являются:

-удовлетворение потребностей общества и государства в фундаментально образованных и гармонично развитых в области общественного питания и производства новых видов продуктов функционального и профилактического питания;

-удовлетворение потребности личности в овладении универсальными, общепрофессиональными и профессиональными компетенциями, позволяющими ей быть востребованной на рынке труда и в обществе, способствующими ее социальной и профессиональной мобильности.

В области воспитания ОПОП ВО по направлению подготовки 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания, направленность (профиль) Технология продуктов функционального и профилактического питания имеет своей целью формирование социально-личностных качеств обучающихся, целеустремленности, организованности, личной ответственности, коммуникабельности, трудолюбия, гражданственности, патриотизма, толерантности, здорового образа жизни.

### **1.3.2 Срок освоения ОПОП ВО по направлению подготовки 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания, направленности (профилю) - Технология продуктов функционального и профилактического питания**

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

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

в очно-заочной или заочной формах 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.

### **1.3.3 Объем ОПОП ВО по направлению подготовки 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания, направленности (профилю) - Технология продуктов функционального и профилактического питания**

Объем программы магистратуры 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.

При реализации программы магистратуры Университет вправе применять электронное обучение, дистанционные образовательные технологии.

Электронное обучение, дистанционные образовательные технологии, применяемые при обучении инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья (далее - инвалиды и лица с ОВЗ), должны предусматривать возможность приема-передачи информации в доступных для них формах.

### **1.4 Требования к абитуриенту**

К освоению программы магистратуры допускаются лица, имеющие высшее образование любого уровня.



## **2. Характеристика профессиональной деятельности выпускников ОПОП ВО магистратуры по направлению подготовки 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания, направленности (профилю) - Технология продуктов функционального и профилактического питания**

### **2.1 Область профессиональной деятельности выпускников**

Области профессиональной деятельности и сферы профессиональной деятельности, в которых выпускники, освоившие программу магистратуры по направлению подготовки 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания, направленность (профиль) Технология продуктов функционального и профилактического питания, могут осуществлять профессиональную деятельность:

22 Пищевая промышленность, включая производство напитков и табака (в сфере промышленного производства кулинарной продукции)

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

При разработке программы магистратуры Университет устанавливает направленность (профиль) программы магистратуры, которая соответствует направлению подготовки в целом или конкретизирует содержание программы магистратуры в рамках направления подготовки путем ориентации ее на:

область (области) профессиональной деятельности и сферу (сферы) профессиональной деятельности выпускников;

тип (типы) задач и задачи профессиональной деятельности выпускников;

при необходимости - на объекты профессиональной деятельности выпускников или область (области) знания.

### **2.2 Объекты профессиональной деятельности выпускников**

Объектами профессиональной деятельности выпускников, освоивших данную программу магистратуры, являются: продовольственное сырье растительного и животного происхождения, продукция питания различного назначения, технологические процессы их производства; методы и средства испытаний и контроля качества сырья и готовой продукции питания;

### **2.3 Задачи профессиональной деятельности выпускников**

В соответствии с ФГОС ВО по данному направлению подготовки выпускники могут готовиться к решению задач профессиональной деятельности следующих типов:

технологический;

организационно-управленческий;

научно-исследовательский;

проектный;

педагогический.

Данная программа магистратуры, реализуемая в ФГБОУ ВО Мичуринский ГАУ, ориентирована на следующий тип задач профессиональной деятельности:

технологический.

Выпускник, освоивший программу магистратуры, в соответствии с областью и типом задач профессиональной деятельности, на которые ориентирована программа магистратуры, должен быть готов решать следующие задачи профессиональной деятельности (таблица 1):

Таблица 1 – Задачи профессиональной деятельности выпускников

Область профессиональной деятельности	Типы задач профессиональной деятельности	Задачи профессиональной деятельности	Объекты профессиональной деятельности
22 Пищевая промышленность, включая производство напитков и табака (в сфере промышленного производства кулинарной продукции)	технологический.	разработка требований к качеству сырья, готовой продукции и производству; требования к процедуре контроля качества и безопасности поступающих от поставщиков продуктов питания и к собственной продукции производства; оценка рисков в области качества и безопасности продукции производства; повышение эффективности использования пищевого сырья и разработка продукции питания с заданными функциональными свойствами, определенной биологической, пищевой и энергетической ценностью; применение методов критических контрольных точек на основе принципов ХАССП на разных стадиях технологического процесса производства продукции питания	продовольственное сырье растительного и животного происхождения, продукция питания различного назначения, технологические процессы их производства; методы и средства испытаний и контроля качества сырья и готовой продукции питания;

Выпускник ФГБОУ ВО Мичуринский ГАУ, освоивший программу магистратуры по направлению подготовки 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания, направленность (профиль) Технология продуктов функционального и профилактического питания, обладает способностью к выполнению трудовых функций в соответствии с профессиональными стандартами (таблица 2).

Таблица 2 - Перечень профессиональных стандартов, обобщённых трудовых функций и трудовых функций, соответствующих профессиональной деятельности выпускника программы магистратуры по направлению подготовки 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания, направленность (профиль) Технология продуктов функционального и профилактического питания

Обобщенные трудовые функции (с кодами)	Трудовые функции (с кодами)
Код и наименование профессионального стандарта: 22.005 Специалист по технологии продукции и организации общественного питания (утв. приказом Минтруда России от 15.06.2020.№329н)	
Стратегическое управление развитием производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов (Е7)	Разработка новых технологий и новой продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов (Е/01.7) Управление испытаниями и внедрением новых технологий и новой продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов (Е/02.7)

### 3. Планируемые результаты освоения образовательной программы

В результате освоения программы магистратуры у выпускника должны быть сформированы компетенции, установленные программой магистратуры.

Университетом установлены в программе магистратуры индикаторы достижения компетенций самостоятельно.

Данная программа магистратуры по направлению подготовки 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания, направленность (профиль) Технология продуктов функционального и профилактического питания устанавливает следующие универсальные компетенции и индикаторы их достижения (таблица 3):

Таблица 3 – Универсальные компетенции выпускников и индикаторы их достижения

Наименование категории (группы) универсальных компетенций	Код и наименование универсальной компетенции выпускника	Код и наименование индикатора достижения универсальных компетенций
Системное и критическое мышление	УК-1. Способен осуществлять критический анализ проблемных ситуаций на основе системного подхода, выработать стратегию действий	ИД-1 <sub>УК-1</sub> – Знает принципы и осуществляет сбор, отбор и обобщение информации для решения профессиональных задач
		ИД-2 <sub>УК-1</sub> – Умеет анализировать и систематизировать данные для принятия решений в различных сферах деятельности
		ИД-3 <sub>УК-1</sub> – Предлагает адекватные способы решения проблемной ситуации на основе системного и междисциплинарного подходов
		ИД-4 <sub>УК-1</sub> – Владеет навыками научного поиска и практической работы с информационными источниками
Разработка и реализация проектов	УК-2. Способен управлять проектом на всех этапах его жизненного цикла	ИД-1 <sub>УК-2</sub> – Анализирует поставленную цель и формулирует задачи, которые необходимо решить для ее достижения в профессиональной деятельности
		ИД-2 <sub>УК-2</sub> – Выбирает нормативно-технические документы и применяет их для решения поставленных задач
		ИД-3 <sub>УК-2</sub> – Владеет методиками и методами разработки цели, задач и продолжительности проекта
		ИД-4 <sub>УК-2</sub> – Предлагает возможные пути и условия внедрения результатов проекта в практику
Командная работа и лидерство	УК-3. Способен организовывать и руководить	ИД-1 <sub>УК-3</sub> – Вырабатывает стратегию командной работы и на ее основе организует

	работой команды, вырабатывая командную стратегию для достижения поставленной цели	<p>отбор членов команды для достижения поставленной цели</p> <p>ИД-2<sub>УК-3</sub>– Умеет применять нормы социального взаимодействия для реализации своей роли в команде</p> <p>ИД-3<sub>УК-3</sub>– Планирует и корректирует работу команды с учетом интересов, особенностей поведения и мнений ее членов; создает рабочую атмосферу, позитивный эмоциональный климат в команде</p> <p>ИД-4<sub>УК-3</sub>– Организует обсуждение результатов работы команды, принимает ответственность за общий результат</p>
Коммуникация	УК-4. Способен применять современные коммуникативные технологии, в том числе на иностранном(ых) языке(ах), для академического и профессионального взаимодействия	<p>ИД-1<sub>УК-4</sub>– Принимает участие в академических и профессиональных дискуссиях, в том числе на иностранном(ых) языке(ах)</p> <p>ИД-2<sub>УК-4</sub>– Применяет правила деловой и научной этики для обеспечения эффективного академического и профессионального взаимодействия</p> <p>ИД-3<sub>УК-4</sub>– Составляет в соответствии с нормами государственного языка РФ и иностранного языка документы (письма, эссе, рефераты и др.) для академического и профессионального взаимодействия</p> <p>ИД-4<sub>УК-4</sub>– Представляет результаты академической и профессиональной деятельности на различных научных мероприятиях, включая международные</p>
Межкультурное взаимодействие	УК-5. Способен анализировать и учитывать разнообразие культур в процессе межкультурного взаимодействия	<p>ИД-1<sub>УК-5</sub>– Имеет представление о сущности и принципах анализа разнообразия культур в процессе межкультурного взаимодействия</p> <p>ИД-2<sub>УК-5</sub>– Адекватно объясняет особенности поведения и мотивации людей различного социального и культурного происхождения в процессе взаимодействия с ними, опираясь на знания причин появления социальных обычаев и культурных различий в поведении людей</p> <p>ИД-3<sub>УК-5</sub>– Выстраивает социальное профессиональное взаимодействие с учетом особенностей основных форм научного и религиозного сознания, деловой и общей культуры представителей других этносов и конфессий, различных социальных групп</p> <p>ИД-4 Демонстрирует способность анализировать и учитывать разнообразие культур в процессе межкультурного взаимодействия</p>

Самоорганизация и саморазвитие (в том числе здоровьесбережение)	УК-6. Способен определить и реализовывать приоритеты собственной деятельности и способы ее совершенствования на основе самооценки	ИД-1 <sub>УК-6</sub> – Определяет стимулы, мотивы и приоритеты собственной профессиональной деятельности и цели карьерного роста
		ИД-2 <sub>УК-6</sub> – Определяет приоритеты профессионального роста и способы совершенствования собственной деятельности на основе самооценки по выбранным критериям
		ИД-3 <sub>УК-6</sub> –Планирует профессиональную траекторию с учетом собственных ресурсов, социальных навыков, стратегии личного развития, возможностей и требований рынка труда

Данная программа магистратуры по направлению подготовки 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания, направленность (профиль) Технология продуктов функционального и профилактического питания устанавливает следующие общепрофессиональные компетенции и индикаторы их достижения (таблица 4):

Таблица 4 – Общепрофессиональные компетенции выпускников и индикаторы их достижения

Код и наименование общепрофессиональной компетенции	Код и наименование индикатора достижения общепрофессиональной компетенции
ОПК-1. Способен разрабатывать эффективную стратегию, инновационную политику и конкурентоспособные концепции предприятия	ИД-1 <sub>опк1</sub> Умеет разрабатывать эффективную стратегию развития предприятия
	ИД-2 <sub>опк1</sub> Решает управленческие задачи в профессиональной и смежных сферах
	ИД-3 <sub>опк1</sub> Способен разрабатывать методики по повышению конкурентоспособных концепций предприятия
ОПК-2. Способен разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции различного назначения	ИД-1 <sub>опк2</sub> Применяет современные методы исследования в профессиональной деятельности и научных исследованиях
	ИД-2 <sub>опк2</sub> Разрабатывает мероприятия по совершенствованию технологических процессов
	ИД-3 <sub>опк2</sub> Имеет представление о модернизации мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции различного назначения
ОПК-3. Способен оценивать риски и управлять качеством путем использования современных методов и разработки новых технологических решений	ИД-1 <sub>опк3</sub> Знает современные методы оценки рисков и управления качеством в профессиональной деятельности
	ИД-2 <sub>опк3</sub> Понимает принципы разработки новых технологических решений
	ИД-3 <sub>опк3</sub> Владеет способностью оценивать риски при разработке новых технологических решений
ОПК-4. Способен использовать методы моделирования продуктов и проектирования технологических	ИД-1 <sub>опк4</sub> Владеет методами моделирования продуктов и проектирования технологических производства продукции питания
	ИД-2 <sub>опк4</sub> Знает научные методы моделирования и проектирования продуктов

ских процессов производства продукции питания	ИД-3 <small>ОПК4</small> Умеет применять обобщающие или специализированные методы моделирования и проектирования технологических процессов производства продукции питания
ОПК-5. Способен использовать научные знания и навыки исследовательской деятельности для решения организационно-технологических задач	ИД-1 <small>ОПК5</small> Применяет результаты научных исследований для решения профессиональных задач
	ИД-2 <small>ОПК5</small> Знает основные направления научно-исследовательской деятельности для решения организационно-технологических задач
	ИД-3 <small>ОПК5</small> Владеет научными знаниями и навыками исследовательской деятельности для решения организационно-технологических задач

Университетом по данной программе магистратуры по направлению подготовки 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания, направленность (профиль) Технология продуктов функционального и профилактического питания на основе профессиональных стандартов, соответствующих профессиональной деятельности выпускников, с учетом установленных задач и объектов профессиональной деятельности определены следующие профессиональные компетенции и установлены индикаторы их достижения (таблица 5):

Таблица 5 – Профессиональные компетенции выпускников и индикаторы их достижения

Область профессиональной деятельности	Задачи профессиональной деятельности	Объекты профессиональной деятельности	Код и наименование профессиональной компетенции	Источник (профессиональный стандарт, трудовые функции (ТФ))	Код и наименование индикатора достижений профессиональной компетенции
<b>Тип задач профессиональной деятельности: аналитический</b>					
22 Пищевая промышленность, включая производство напитков и табака (в сфере промышленного производства кулинарной продукции)	разработка требований к качеству сырья, готовой продукции и производству; требования к процедуре контроля качества и безопасности поступающих от поставщиков продуктов	продовольственное сырье растительного и животного происхождения, продукция питания различного назначения, технологические процессы их производства;	ПК-1 Способен разрабатывать технологические решения, технологии продукции общественного питания и новую продукцию для функционального и профилактического питания	22.005 Специалист по технологии продукции и организации общественного питания (утв. приказом Минтруда России от 15.06.2020.№329н) ТФ - Е/01.7	ИД-1 <small>ПК1</small> Умеет составлять технологические карты на новую продукцию для функционального и профилактического питания
					ИД-2 <small>ПК1</small> Знает порядок разработки технологии новой

	<p>питания и к собственной продукции производства;</p> <p>оценка рисков в области качества и безопасности продукции производства;</p> <p>повышение эффективности использования пищевого сырья и разработка продукции питания с заданными функциональными свойствами, определенной биологической, пищевой и энергетической ценностью;</p> <p>применение методов критических контрольных точек на основе принципов ХАССП на разных стадиях технологического процесса производства продукции питания</p>	<p>методы и средства испытаний и контроля качества сырья и готовой продукции питания;</p>	<p>ПК-2 Умеет проводить исследования свойств продовольственного сырья для разработки новой продукции общественного питания</p>		<p>продукции для функционального и профилактического питания</p> <p>ИД-3 ПК1 Владеет навыками разработки технологических решений и технологии продукции общественного питания</p> <p>ИД – 1 ПК-2 Знает методы исследования свойств продовольственного сырья на соответствие техническим документам</p> <p>ИД – 2 ПК-2 Способен проводить исследования органолептических и физико-химических свойств продовольственного сырья</p> <p>ИД – 3 ПК-2 Имеет и реализует навыки разработки новой продукции общественного питания на основе химического со-</p>
--	---	---	--	--	---



					става продовольственного сырья
			ПК-3 Способен применять современные информационные технологии, управлять испытаниями и проводить оценку соответствия опытных партий новых видов продукции общественного питания	22.005 Специалист по технологии продукции и организации общественного питания (утв. приказом Минтруда России от 15.06.2020.№329н) ТФ - Е/02.7	ИД – 1 ПК-3 Применяет современные информационные технологии и разрабатывает план испытаний опытных партий новых видов продукции общественного питания
					ИД – 2 ПК-3 Определяет приоритеты при проведении оценки соответствия опытных партий новых видов продукции общественного питания
					ИД – 3 ПК-3 Осуществляет руководство испытаниями и проводит оценку соответствия опытных партий новых видов продукции общественного питания

Университет самостоятельно планирует результаты обучения по дисциплинам (модулям) и практикам, которые соотношены с установленными в данной программе магистратуре индикаторами достижения компетенций.

Совокупность запланированных результатов обучения по дисциплинам (модулям) и практикам обеспечивает формирование у выпускника всех компетенций, установленных данной программой магистратуры.

В процессе планирования университетом образовательной деятельности по данной ОПОП ВО разработана карта универсальных, общепрофессиональных, профессиональных компетенций (Приложение А).

Структура программы магистратуры сформирована на основе компетентностной модели, которая выражается в форме матрицы соответствия компетенций и формирующих их составных частей ОПОП ВО (Приложение Б) и отображает соответствие блоков программы универсальным, общепрофессиональным и профессиональным компетенциям, логическую последовательность их формирования.

#### **4. Документы, регламентирующие содержание и организацию образовательного процесса при реализации ОПОП ВО магистратуры по направлению подготовки 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания, направленности (профилю) - Технология продуктов функционального и профилактического питания**

##### **4.1 Календарный учебный график**

В календарном учебном графике данной ОПОП ВО приводится последовательность реализации ОПОП ВО по годам, включая контактную работу обучающихся с педагогическими работниками, а также лицами, привлекаемыми Университетом к реализации образовательной программы на иных условиях, и самостоятельную работу; промежуточную аттестацию; практики; подготовку к сдаче и сдачу государственного экзамена, подготовку к процедуре защиты и защите выпускной квалификационной работы; каникулы.

Календарный учебный график является составной частью ОПОП ВО и включает в себя периоды осуществления учебной деятельности и периоды каникул в разрезе учебных недель (Приложение В).

##### **4.2 Учебный план**

В учебном плане отображена логическая последовательность освоения блоков ОПОП ВО («Дисциплины (модули)», «Практика», «Государственная итоговая аттестация»), обеспечивающих формирование универсальных, общепрофессиональных и профессиональных компетенций. В нем указан объем дисциплин (модулей), практик, государственной итоговой аттестации в зачетных единицах и в академических часах. Для каждой дисциплины (модуля), практики в учебном плане указаны виды учебной работы и формы промежуточной аттестации обучающихся по периодам обучения (Приложение Г).

При составлении учебного плана Университет руководствуется общими требованиями к структуре программы магистратуры, установленными в разделе II ФГОС ВО – магистратура по направлению подготовки 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания, утвержденного приказом Министерства науки и высшего образования Российской Федерации от 14.08. 2020 № 1028.

Структура программы магистратуры (таблица 6) включает следующие блоки:

Блок 1. «Дисциплины (модули)»;

Блок 2. «Практика»;

Блок 3. «Государственная итоговая аттестация».

Структура и объем всех блоков настоящей ОПОП ВО соответствуют ФГОС ВО – магистратура по направлению подготовки 19.04.04 Технология

продукции и организация общественного питания.

Таблица 6 – Структура и объем программы магистратуры

Структура программы магистратуры		Объем программы магистратуры и её блоков в з.е.
Блок 1	Дисциплины (модули)	66
Блок 2	Практика	45
Блок 3	Государственная итоговая аттестация	9
Объем программы магистратуры		120

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

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

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

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

В Блоке 1 обязательная часть (Б.1.О) имеет объем 22 з.е. (729 акад. часов) и включает 8 дисциплин (модулей). Часть, формируемая участниками образовательных отношений (Б.1.В) имеет объем 44 з.е. (1584 акад. часов) и включает 15 дисциплин. Отдельные темы по двум дисциплинам (модулям) реализуются в форме практической подготовки. Практическая подготовка при реализации дисциплин (модулей) организуется путем проведения практических занятий, лабораторных работ и иных аналогичных видов учебной деятельности, предусматривающих участие обучающихся в выполнении отдельных элементов работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью.

При реализации ОПОП ВО ФГБОУ ВО Мичуринский ГАУ обеспечивает обучающимся возможность освоения элективных дисциплин (модулей) и факультативных дисциплин (модулей).

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

При реализации ОПОП ВО ФГБОУ ВО Мичуринский ГАУ обеспечивает обучающимся возможность освоения следующих факультативных дисциплин (модулей): ФТД.В.01 «Формирование потребительских свойств пищевых продуктов» (1 з.е., 36 акад. часов), ФТД.В.02 «Безопасность сырья и пищевых продуктов» (1 з.е., 36 акад. часов)

Объем контактной работы обучающегося с педагогическими работниками, а также лицами, привлекаемыми Университетом к реализации образовательной программы на иных условиях, определяется настоящей ОПОП ВО. Контактная работа с обучающимися является частью учебной работы педагогического работника. Конкретные виды учебной деятельности и объем контактной работы устанавливаются в соответствии с учебным планом, Нормами времени для расчета педагогической нагрузки, выполняемой ППС, учебной нагрузкой педагогического работника на соответствующий учебный год.

В соответствии с ФГОС ВО по данному направлению подготовки в Блок 2 «Практика» входят производственная практика.

Типы производственной практики:

технологическая практика;

педагогическая практика;

организационно-управленческая практика;

преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа.

При разработке программы магистратуры Университетом выбран один тип производственной практики из перечня, указанного во ФГОС ВО, и установлен один дополнительный тип производственной практики – производственная преддипломная практика.

Данная ОПОП ВО магистратуры по направлению подготовки 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания, направленность (профиль) Технология продуктов функционального и профилактического питания включает следующие производственные практики:

-производственная технологическая практика Б2.О.01(П) – 18 з.е. (648 акад. часов);

-производственная преддипломная практика Б2.О.04(П) – 27 з.е. (972 акад. часа).

При проведении практики организуется практическая подготовка путем непосредственного выполнения обучающимися определенных видов работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью.

Практическая подготовка может быть организована:

-непосредственно в университете, в том числе в структурном подразделении Университета, предназначенном для проведения практической подготовки;

-в организации, осуществляющей деятельность по профилю соответствующей образовательной программы (далее – профильная организация), в том числе в структурном подразделении профильной организации, предназначенном для проведения практической подготовки, на основании договора, заключаемого между Университетом и профильной организацией.

Университет предоставляет инвалидам и лицам с ОВЗ (по их заявлению) возможность обучения по программе магистратуры, учитывающей особенности их психофизического развития, индивидуальных возможностей и, при

необходимости, обеспечивающей коррекцию нарушений развития и социальную адаптацию указанных лиц.

В Блок 3 «Государственная итоговая аттестация» по данной ОПОП ВО входит Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы. Трудоемкость государственной итоговой аттестации составляет 6 з.е. (324 акад. часов).

### **4.3 Рабочие программы дисциплин (модулей)**

Рабочие программы определяют содержание дисциплины (модуля) в целом и каждого занятия в отдельности, тип и форму проведения занятий, распределение контактной и самостоятельной работы обучающихся, форму проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации, результаты освоения дисциплин (модулей) и др.

В рабочих программах дисциплин (модулей) сформулированы планируемые результаты обучения, соотнесенные с установленными в программе магистратуры индикаторами достижения компетенций и обеспечивающие достижение планируемых результатов освоения образовательной программы.

Разработка рабочих программ осуществляется в соответствии с Положением о рабочей программе дисциплины (модуля) в ФГБОУ ВО Мичуринский ГАУ, утвержденным ректором ФГБОУ ВО Мичуринский ГАУ 29.10.2015.

Структура рабочей программы дисциплины (модуля):

1. Цели освоения дисциплины (модуля);
2. Место дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы;
3. Планируемые результаты обучения по дисциплине (модулю), соотнесенные с планируемыми результатами освоения образовательной программы;
  - 3.1 Матрица соотнесения тем/разделов учебной дисциплины (модуля) и формируемых в них универсальных, общепрофессиональных и профессиональных компетенций;
4. Структура и содержание дисциплины (модуля):
  - 4.1 Объем дисциплины (модуля) и виды учебной работы;
  - 4.2 Лекции;
  - 4.3 Практические занятия;
  - 4.4 Лабораторные работы (при наличии в рабочем учебном плане);
  - 4.5 Самостоятельная работа обучающихся;
  - 4.6 Курсовое проектирование (Выполнение контрольной работы обучающимися заочной формы обучения);
  - 4.7 Содержание разделов дисциплины (модуля);
5. Образовательные технологии;
6. Оценочные средства дисциплины (модуля):
  - 6.1 Паспорт фонда оценочных средств по дисциплине (модулю);
  - 6.2 Перечень вопросов для экзамена (зачета);
  - 6.3 Шкала оценочных средств;

7. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины (модуля):

7.1 Учебная литература;

7.2 Ресурсы информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»;

7.3 Методические указания по освоению дисциплины (модуля);

7.4 Информационные технологии (программное обеспечение и информационные справочные материалы, в том числе современные профессиональные базы данных и информационные справочные системы);

8. Материально-техническое обеспечение дисциплины (модуля).

Рабочие программы дисциплин (модулей) приведены в Приложении Д.

#### **4.4 Рабочие программы практик**

В соответствии с ФГОС ВО – магистратура по направлению подготовки 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания Блок 2. «Практика» является структурной частью ОПОП ВО, непосредственно ориентированной на профессионально-практическую подготовку обучающихся. Практика представляет собой вид деятельности, направленной на формирование, закрепление, развитие практических навыков и компетенций по направленности (профилю) образовательной программы, в том числе в процессе выполнения определенных видов работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью. Результаты обучения по практикам соотносятся с установленными в программе магистратуры индикаторами достижения компетенций.

Структура рабочих программ производственных практик по данной ОПОП ВО включает в себя:

- вид практики, способ и формы ее проведения;
- перечень планируемых результатов обучения при прохождении практики, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы;
- указание места практики в структуре образовательной программы;
- указание объема практики в зачетных единицах и ее продолжительности в неделях либо в академических часах;
- содержание практики;
- формы отчетности по практике;
- фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающихся по практике;
- перечень учебной литературы и ресурсов сети «Интернет», необходимых для проведения практики;
- перечень информационных технологий, используемых при проведении практики, включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем (при необходимости);
- описание материально-технической базы, необходимой для проведения практики.

Цель производственной технологической практики: закрепить и углубить теоретические знания, полученные в процессе обучения; освоить существующие методы и способы сбора информации, ее обработки, анализа и интерпретации с учетом характерных особенностей, и специфики обследуемых объектов; расширение профессионального кругозора обучающихся и приобретение опыта самостоятельной деятельности; изучение опыта работы в сфере профессиональной деятельности, соответствующей выбранному направлению подготовки

В ходе производственной технологической практики обучающиеся приобретают профессиональные навыки на предприятиях общественного питания по производству полуфабрикатов и готовой продукции различного назначения; освоение в производственных условиях принципов контроля за эффективностью деятельности предприятия питания, а также контроля за качеством и безопасностью сырья и продукции питания; формирование профессионального интереса, чувства ответственности и уважения к выбранной профессии.

Целью прохождения производственной преддипломной практики заключается в формировании и развитии профессиональных знаний, умений и навыков в сфере технологии продукции и организации общественного питания; разработке и апробации на практике оригинальных научных предложений и идей, используемых при подготовке выпускной квалификационной работы; овладении современными инструментариями науки для поиска и интерпретации современной информации.

В ходе производственной преддипломной практики обучающиеся изучают фундаментальную и периодическую литературы, нормативные и методические материалы по вопросам, разрабатываемым обучающимися в выпускной квалификационной работе; подтверждают актуальность и практическую значимость избранной темы выпускной квалификационной работы, обоснования степени разработанности научной проблемы; получают навыки применения различных методов научного исследования; участвуют в научно-исследовательской работе коллектива организации (структурного подразделения), в которой обучающийся проходит производственную преддипломную практику.

Формами отчетности по производственным практикам являются:

- направление на практику;
- рабочий график (план) проведения практики;
- индивидуальное задание на практику;
- дневник практики;
- отчет о практике;
- характеристика на обучающегося руководителя практики.

Практика может быть проведена непосредственно в Университете, в том числе в структурном подразделении Университета, предназначенном для проведения практической подготовки.

Практика проводится в организации, осуществляющей деятельность по



направленности (профилю) данной образовательной программы (далее – профильная организация), в том числе в структурном подразделении профильной организации, предназначенном для проведения практической подготовки, на основании договора, заключаемого между Университетом и профильной организацией.

Практическая подготовка обучающихся с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов организуется с учетом их психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья.

Рабочие программы практик представлены в приложении Е.

#### **4.5 Программа государственной итоговой аттестации**

Государственная итоговая аттестация (ГИА) обучающихся завершает освоение основной профессиональной образовательной программы высшего образования и является обязательной.

Государственная итоговая аттестация проводится в целях определения соответствия результатов освоения обучающимися основной профессиональной образовательной программы высшего образования требованиям федерального государственного образовательного стандарта.

Государственная итоговая аттестация представляет собой форму оценки степени и уровня освоения обучающимся ОПОП ВО и проводится на основе принципов объективности и независимости оценки качества подготовки обучающихся.

Структура программы ГИА:

1. Общие положения
2. Место государственной итоговой аттестации в структуре ОПОП
3. Компетентностная характеристика выпускника
4. Требования к выпускной квалификационной работе и порядку ее выполнения:
  - 4.1 Цели, задачи и общие требования к выпускной квалификационной работе
  - 4.2. Перечень компетенций, которыми должны овладеть обучающиеся в результате освоения образовательной программы
  - 4.3 Тематика выпускных квалификационных работ
  - 4.4 Руководство выпускной квалификационной работой
  - 4.5 Структура выпускной квалификационной работы
  - 4.6 Оформление выпускной квалификационной работы
  - 4.7 Порядок проверки выпускной квалификационной работы в системе «Антиплагиат» и допуска ее к защите
  - 4.8 Предварительная защита выпускной квалификационной работы
  - 4.9 Рецензирование выпускной квалификационной работы
  - 4.10 Порядок защиты выпускной квалификационной работы
  - 4.11 Список рекомендуемой литературы

5. Критерии оценки результатов защиты выпускной квалификационной работы и шкала оценочных средств
6. Порядок подачи и рассмотрения апелляций
7. Особенности проведения государственной итоговой аттестации для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов.  
Программа ГИА приведена в приложении Ж.

## **5. Фактическое ресурсное обеспечение ОПОП ВО магистратуры по направлению подготовки 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания, направленности (профилю) - Технология продуктов функционального и профилактического питания в ФГБОУ ВО Мичуринский ГАУ**

Ресурсное обеспечение ОПОП ВО формируется на основе требований к условиям реализации основной профессиональной образовательной программы, определяемым ФГОС ВО – магистратура по направлению подготовки 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания

### **5.1 Кадровое обеспечение**

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

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

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 Организацией к реализации программы магистратуры на иных условиях (исходя из количества замещаемых ставок, приведенного к целочисленным значениям), должны являться руководителями и (или) работниками иных организаций, осуществляющими трудовую деятельность в профессиональной сфере, соответствующей профессиональной деятельности, к которой готовятся выпускники (имеют 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).

### **5.2 Материально-техническое обеспечение**

ФГБОУ ВО Мичуринский ГАУ располагает на праве собственности или ином законном основании 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.

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

Помещения для самостоятельной работы обучающихся оснащены компьютерной техникой с возможностью подключения к сети «Интернет» и обеспечением доступа к электронной информационно-образовательной среде 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).

### **5.3 Информационно-библиотечное обеспечение**

ОПОП магистратуры обеспечена учебно-методической литературой, нормативной правовой документацией по дисциплинам (модулям), практикам.

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

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

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

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

В случае реализации программы магистратуры с применением электронного обучения, дистанционных образовательных технологий электронная информационно-образовательная среда 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».

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.

Составными элементами электронной информационно-образовательной среды Университета являются:

1) Электронные информационные ресурсы:

- портал университета, (<http://mgau.ru>);

2) Электронные образовательные ресурсы:

-электронный каталог библиотеки университета ([http://mgau.ru/files/bibl\\_katalog.pdf](http://mgau.ru/files/bibl_katalog.pdf));

-электронные библиотечные системы и электронные библиотеки, доступ к которым осуществляется на договорной основе (<http://mgau.ru/student/educational-materials/>).

3) Информационные системы:

-система дистанционного обучения Moodle (<http://moodle.mgau.ru>);

-корпоративная служба электронной почты;

4) Портфолио обучающихся на базе типового модуля Exabis E-Portfolio.

Обучающиеся обеспечены доступом в следующие электронно-библиотечные системы (электронные библиотеки):

Обучающиеся обеспечены доступом в следующие электронно-библиотечные системы (электронные библиотеки):

1. ООО «ЭБС ЛАНЬ» (<https://e.lanbook.ru/>) (договор на оказание услуг от 10.03.2020 № ЭБ СУ 437/20/25 (Сетевая электронная библиотека)

2. Электронно-библиотечная система издательства «Лань» (<https://e.lanbook.ru/>) (договор на оказание услуг по предоставлению доступа к электронным изданиям ООО «Издательство Лань» от 03.04.2023 № 1)

3. Электронно-библиотечная система издательства «Лань» (<https://e.lanbook.ru/>) (договор на оказание услуг по предоставлению доступа к электронным изданиям ООО «Издательство Лань» от 06.04.2023 № 2)

4. База данных электронных информационных ресурсов ФГБНУ ЦНСХБ (договор по обеспечению доступа к электронным информационным ресурсам ФГБНУ ЦНСХБ через терминал удаленного доступа (ТУД ФГБНУ ЦНСХБ) от 07.04.2023 № б/н)

5. Электронно-библиотечная система «AgriLib» ФГБОУ ВО РГАЗУ (<http://ebs.rgazu.ru/>) (дополнительное соглашение на предоставление доступа от 13.04.2023 № б/н к Лицензионному договору от 04.07.2013 № 27)

6. Электронная библиотечная система «Национальный цифровой ресурс «Рукопонт»: Коллекции «Базовый массив» и «Колос-с. Сельское хозяйство» (<https://rucont.ru/>) (договор на оказание услуг по предоставлению доступа от 04.04.2023 № 2702/бп22)

7. ООО «Электронное издательство ЮРАЙТ» (<https://urait.ru/>) (договор на оказание услуг по предоставлению доступа к образовательной платформе ООО «Электронное издательство ЮРАЙТ» от 06.04.2023 № 6)

8. Электронно-библиотечная система «Вернадский» (<https://vernadsky-lib.ru/>) (договор на безвозмездное использование произведений от 26.03.2020 № 14/20/25)

9. База данных НЭБ «Национальная электронная библиотека» (<https://rusneb.ru/>) (договор о подключении к НЭБ и предоставлении доступа к объектам НЭБ от 01.08.2018 № 101/НЭБ/4712)

10. Соглашение о сотрудничестве по оказанию библиотечно-информационных и социокультурных услуг пользователям университета из числа инвалидов по зрению, слабовидящих, инвалидов других категорий с ограниченным доступом к информации, лиц, имеющих трудности с чтением плоскочечного текста ТОГБУК «Тамбовская областная универсальная научная библиотека им. А.С. Пушкина» (<https://www.tambovlib.ru/>) (соглашение о сотрудничестве от 16.09.2021 № б/н).

## **6. Характеристики среды ФГБОУ ВО Мичуринский ГАУ, обеспечивающие развитие социально-личностных характеристик выпускников**

В ФГБОУ ВО Мичуринский ГАУ институт фундаментальных и прикладных агробιοтехнологий им. И.В. Мичурина создан как структурное подразделение университета и является пользователем университетской воспитательной среды, под которой понимается совокупность внутренних и внешних условий, ресурсов, обеспечивающих высокий эффект качества высшего образования.

Воспитательная среда университета представляет собой целостность двух структур: инновационной инфраструктуры, необходимой для формирования личности с инновационным, творческим мышлением, профессионально компетентного и конкурентоспособного специалиста, и совокупности инновационных условий воспитания обучающихся, связанных с включением их в разнообразные образовательные практики, отвечающие динамике общественного развития и потребностям успешной интеграции человека в общество.

Уровневыми характеристиками воспитательной среды в университете являются:

- среда университета как динамичная целостность, построенная на культурных и нравственных ценностях общества;
- среда, ориентированная на психологическую комфортность, здоровый образ жизни, богатая событиями, традициями, обладающими высоким воспитательным потенциалом;
- среда университета как совокупность встроенных по концентрическому принципу компонентов: среда института, среда кафедры, среда академической группы;
- высокоинтеллектуальная среда, содействующая приходу молодых одарённых людей в фундаментальную и прикладную науку, где сообщество той или иной научной школы – одно из важнейших средств воспитания магистрантов;
- среда высокой коммуникативной культуры, толерантного диалогового взаимодействия обучающихся и преподавателей, обучающихся друг с другом;
- среда образовательных информационно-коммуникационных технологий;
- среда, открытая к сотрудничеству с работодателями, различными социальными партнерами, в том числе и зарубежными.

Основными задачами планирования и организации воспитательной деятельности в университете являются:

- создание воспитательной среды, способствующей становлению саморегуляции, саморефлексии, самодетерминации обучающегося;

- создание условий для формирования способности к сотрудничеству, позитивной коммуникации, профессиональному ориентированию в условиях постоянно меняющихся жизненных ситуаций;
- формирование профессионального-смыслового пространства способствующего развитию активности, творческого мышления обучающихся, способных самостоятельно принимать решения в ситуации выбора;
- использование образовательных технологий, формирующих активную общественную, нравственно-познавательную и гражданскую позицию обучающегося.

Условиями успешной реализации компонентов воспитательной работы выступают, такие как:

- создание ресурсного фонда реализации воспитательной деятельности, а также системы связей с другими университетами и социальными партнерами по воспитанию обучающихся;
- создание необходимой нормативно-правовой и учебно-методической базы;
- наличие структурных подразделений, реализующих основные направления воспитательной деятельности;
- создание системы стимулирования деятельности преподавателей, занимающихся воспитанием обучающихся за пределами аудиторной нагрузки; а также решение кадровых вопросов, связанных с подготовкой и переподготовкой психолого-педагогических кадров в области воспитания.

Воспитательная работа осуществляется в соответствии с утверждённой Университетом рабочей программой воспитания (Приложение Л).

Институты и кафедры университета осуществляют воспитательную работу с обучающимися в соответствии с рекомендациями федеральных, региональных и внутриуниверситетских документов. В институт фундаментальных и прикладных агротехнологий им. И.В. Мичурина достаточно активно развивается сеть проектных групп, разнообразных студенческих объединений – сообществ обучающихся и преподавателей (учебных, научных, общественных, производственных, клубных и др.).

Имеющаяся в университете информационно-коммуникационная среда позволяет реализовать воспитательную функцию ОПОП ВО, выполнение программ и проектов работы с молодежью, предусмотренных государственной молодежной политикой РФ. Организованы межинститутские партнерские связи в осуществлении воспитательной деятельности с обучающимися, координационная деятельность структурных подразделений университета в вопросах воспитательной деятельности с обучающимися.

В университете разработаны концепция и модель организации воспитательной деятельности, определяющей ее содержательный, организационно-управленческий, нормативно-правовой аспекты. Реализуются программы и проекты воспитательной деятельности, направленные на реализацию профессиональной и личностной культуры обучающегося.



Система студенческого самоуправления представлена общественными организациями и объединениями: студенческий совет института, студенческий сектор профкома; студенческие советы общежитий; волонтерские группы; творческие студенческие группы (коллективы); спортивные студенческие объединения, создающие условия для успешной социализации обучающихся, формирования активного, самоуправляемого студенческого социума, в котором могут успешно реализовываться лидерские качества студенческой молодежи, формироваться их активная гражданская позиция и позитивное мировоззрение.

В институт фундаментальных и прикладных агробiotехнологий им. И.В. Мичурина центральное место в реализации концепции воспитательной работы принадлежит преподавателям – научным руководителям, имеющим непосредственный постоянный контакт с обучающимися.

Повышение воспитательного потенциала основной профессиональной образовательной программы достигается путем оказания помощи обучающимся в вопросах трудоустройства. Обучающиеся старших курсов являются активными участниками общеуниверситетских ярмарок вакансий, в ходе которых они могут ознакомиться с условиями трудоустройства, предлагаемыми работодателями.

В институт фундаментальных и прикладных агробiotехнологий им. И.В. Мичурина много внимания уделяется организации научно-исследовательской деятельности обучающихся. Обучающиеся принимают участие в работе научных конференций разного уровня, конкурсах, выставках, круглых столах и имеют научные публикации.

Ведется систематическая работа по оздоровлению обучающихся и привитию им навыков здорового образа жизни. Ежегодно обучающиеся получают льготные путевки для отдыха на море. В институте регулярно силами обучающихся проводятся круглые столы и выставки стенгазет, посвященные различным видам питания.

В соответствии с законодательством РФ, выплачивается государственная стипендия обучающимся очной формы обучения, у которых отсутствует по итогам промежуточной аттестации оценка "удовлетворительно" и отсутствует академическая задолженность. Регулярно оформляется необходимая документация для выплаты социальной стипендии, а также для оказания обучающимся единовременной материальной помощи. Наиболее активные обучающиеся поощряются именными стипендиями и премиями. Все нуждающиеся иногородние обучающиеся обеспечиваются местами в общежитии.

Обучающиеся института – активные участники университетских и институтских культурно-массовых мероприятий (Смотр талантов первокурсников, Студенческая весна, КВН, Конкурс патриотической песни, праздничные концерты, посвященные различным знаменательным датам и др.). Многие обучающиеся являются членами творческих коллективов, действующих на базе университета.

Спортивно-массовая работа с обучающимися включает спортивную деятельность в секциях и сборных командах, по месту жительства обучающихся в общежитиях, проведение спортивных и массовых соревнований внутри университета. Команды института традиционно становятся призерами в таких видах спорта, как: волейбол, шахматы, дартс, мини-футбол и др. Обучающиеся института фундаментальных и прикладных агробιοтехнологий им. И.В. Мичурина – активные участники проводимого в университете ежегодно «Дня здоровья».

## **7. Особенности организации образовательного процесса по адаптированным образовательным программам для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья**

ФГБОУ ВО Мичуринский ГАУ предоставляет инвалидам и лицам с ОВЗ (по их заявлению) возможность обучения по программе магистратуре, учитывая особенности их психофизического развития, индивидуальных возможностей и, при необходимости, обеспечивающей коррекцию нарушений развития и социальную адаптацию указанных лиц.

Особенности организации образовательного процесса для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья установлены Положением об организации образовательного процесса для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья в федеральном государственном бюджетном образовательном учреждении высшего образования «Мичуринский государственный аграрный университет», утвержденным ректором ФГБОУ ВО Мичуринский ГАУ 23.09.2016.

Специальные условия для получения высшего образования по программе магистратуры обучающимися с ограниченными возможностями здоровья включают:

- использование специальных образовательных программ и методов обучения и воспитания, включая наличие альтернативной версии официального сайта университетов сети «Интернет» для слабовидящих (<http://mobile.mgau.ru>);

- использование специальных учебников, учебных пособий и дидактических материалов, включая альтернативные форматы печатных материалов (крупный шрифт или аудиофайлы);

- использование специальных технических средств обучения коллективного и индивидуального пользования, включая установку мониторов с возможностью трансляции субтитров, обеспечение надлежащими звуковыми средствами воспроизведения информации;

- предоставление услуг ассистента, оказывающего обучающимся необходимую техническую помощь;

- обеспечение беспрепятственного доступа обучающихся в учебные помещения, столовые, туалетные и другие помещения университета, а также пребывания в указанных помещениях.

На территории Университета организована безбарьерная среда для обучающихся инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья:

1. Установлен входной пандус - ул. Интернациональная, д.101, корпус 1;
2. Организовано помещение для обслуживания обучающихся- ул. Интернациональная, д.101, аудитория 102, корпус 1.
3. Специально оборудована санитарно-гигиеническая комната - ул. Интернациональная, д.101, аудитория 113, корпус 1.

4. Для обучения лиц с ограниченными возможностями здоровья закреплены следующие учебные аудитории: ул. Интернациональная, д.101, аудитории 103, 106.

## **8. Нормативно-методическое обеспечение системы оценки качества освоения обучающимися ОПОП ВО магистратуры по направлению подготовки 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания, направленности (профилю) - Технология продуктов функционального и профилактического питания**

В соответствии с Порядком организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам высшего образования – программам бакалавриата, программам специалитета, программам магистратуры, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 30.07.2020 № 845, оценка качества освоения обучающимися основных профессиональных образовательных программ высшего образования включает текущий контроль успеваемости, промежуточную аттестацию и государственную итоговую аттестацию обучающихся.

Оценочные материалы представляются в виде фонда оценочных средств для проведения текущего контроля успеваемости, промежуточной аттестации и государственной итоговой аттестации обучающихся.

Оценочные материалы позволяют оценить достижение запланированных результатов обучения и уровень сформированности всех компетенций, установленных в основной профессиональной образовательной программе высшего образования по направлению подготовки 19.04.04. Технология продукции и организация общественного питания, направленность (профиль) Технология продуктов функционального и профилактического питания. Оценочные материалы разработаны для всех дисциплин (модулей), практик и государственной итоговой аттестации и являются структурным элементом ОПОП ВО.

Порядок разработки, требования к структуре, содержанию и оформлению фондов оценочных средств (ФОС) установлен Положением о фонде (комплекте) оценочных средств, утвержденным ректором ФГБОУ ВО Мичуринский ГАУ 31.08.2017.

### **8.1 Фонды оценочных средств для проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации**

Текущий контроль успеваемости обеспечивает оценивание хода освоения дисциплин (модулей) и прохождения практик, промежуточная аттестация обучающихся – оценивание промежуточных и окончательных результатов обучения по дисциплинам (модулям), прохождения практик.

Формы промежуточной аттестации, периодичность и порядок ее проведения, система оценивания, а также порядок и сроки ликвидации академической задолженности установлены в Положении о формах, периодичности и порядке текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся по образовательным программам высшего образования в ФГБОУ ВО Мичуринский ГАУ, утвержденного ректором университета 31.08.2017.

Текущий контроль успеваемости обучающихся проводится по всем дисциплинам (модулям), практикам, предусмотренным учебным планом и осуществляется преподавателями кафедр, за которыми закреплены данные виды учебной деятельности.

Форма промежуточной аттестации по дисциплинам (модулям), практикам определяется учебным планом и отражается в рабочих программах дисциплин (модулей), рабочих программах практик.

Основой для оценивания результатов уровня освоения дисциплины (модуля), практик служит фонд оценочных средств, предусмотренный рабочей программой дисциплины (модуля) и рабочей программой практики. Фонды оценочных средств дисциплин (модулей) и практик формируются на кафедрах Университета, осуществляющих преподавание соответствующей дисциплины (модуля) и обеспечивающих прохождение соответствующего вида, способа и типа практики.

Комплект оценочных средств каждой дисциплины (модуля) определяется исходя из практики ее преподавания и включает виды оценочных средств, фактически применяющиеся для оценки знаний, умений, навыков, обучающихся по данной дисциплине (модулю). Наиболее распространенными видами оценочных средств являются тесты, рефераты, доклады, эссе, собеседование, коллоквиум, контрольные работы, разноуровневые задания.

Основными видами оценочных средств практики являются отчет о прохождении практики и вопросы к зачету с оценкой.

Оценочные средства для проведения промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине (модулю) и практике включают:

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

## **8.2 Государственная итоговая аттестация выпускников ОПОП**

Государственная итоговая аттестация по программе магистратуры согласно ФГОС ВО – магистратура по направлению подготовки по направлению подготовки 19.04.04 Технология продукции и организация общественного пи-

тания, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 14.08. 2020 №1028 включает выполнение, подготовку к процедуре защиты и защиту выпускной квалификационной работы.

Проведение государственной итоговой аттестации осуществляется в соответствии с Порядком проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам высшего образования – программам бакалавриата, программам специалитета и программам магистратуры, утвержденным приказом Минобрнауки России от 29.06.2015 № 636, Положением о порядке проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам высшего образования – программам бакалавриата, программам специалитета и программам магистратуры в ФГБОУ ВО Мичуринский ГАУ, утвержденным ректором университета 27.10.2015.

Основой для оценивания результатов государственной итоговой аттестации служат комплект оценочных средств комплект оценочных средств для выпускной квалификационной работы.

Комплект оценочных средств для выпускной квалификационной работы, включающий тематику выпускных квалификационных работ; методические рекомендации для выполнения выпускной квалификационной работы; методические материалы, определяющие процедуру подготовки и защиты выпускной квалификационной работы и критерии оценки защиты выпускной квалификационной работы.

Тематика выпускных квалификационных работ направлена на решение задач профессиональной деятельности, определенных в программе магистратуры, и соответствует реальным и практическим задачам, стоящим перед регионом, предприятиями и организациями в области бухгалтерского учета, анализа и аудита в АПК.

Методические рекомендации для выполнения выпускной квалификационной работы составляются с учетом требований, установленных в следующих локальных нормативных актах: Положение о выпускных квалификационных работах в ФГБОУ ВО Мичуринский ГАУ, утвержденное ректором ФГБОУ ВО Мичуринский ГАУ 29.03.2016; Положение о проверке ВКР (НКР) на наличие заимствований с использованием системы «Антиплагиат» в ФГБОУ ВО Мичуринский ГАУ, утвержденное ректором ФГБОУ ВО Мичуринский ГАУ 29.03.2016.

Результаты государственного аттестационного испытания определяются оценками "отлично", "хорошо", "удовлетворительно", "неудовлетворительно". Оценки "отлично", "хорошо", "удовлетворительно" означают успешное прохождение государственного аттестационного испытания.

Успешное прохождение государственной итоговой аттестации является основанием для выдачи обучающемуся документа о высшем образовании и о квалификации, образец которого утвержден приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 01.10.2013 № 1100.

Фонд оценочных средств государственной итоговой аттестации включает:

- перечень компетенций, которыми должны овладеть обучающиеся в результате освоения образовательной программы;
- описание показателей и критериев оценивания компетенций, а также шкал оценивания;
- типовые контрольные задания или иные материалы необходимые для оценки результатов освоения образовательной программы;
- методические материалы, определяющие процедуры оценивания результатов освоения образовательной программы.

Оценочные материалы по ОПОП ВО приведены в приложении И.



## **9. Другие нормативно-методические документы и материалы, обеспечивающие качество подготовки обучающихся**

ФГБОУ ВО Мичуринский ГАУ обеспечивает гарантию качества подготовки обучающегося путем:

- реализации программы развития ФГБОУ ВО Мичуринский ГАУ на 2020-2025г.;

- мониторинга, периодического рецензирования образовательных программ, что подтверждается документами системы менеджмента качества образования, текущими приказами ректора и распоряжениями проректоров;

- разработки объективных процедур оценки уровня знаний, умений, навыков обучающихся, компетенций выпускников (Положение о формах, периодичности и порядке текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся по образовательным программам высшего образования в ФГБОУ ВО Мичуринский ГАУ, утв. ректором ФГБОУ ВО Мичуринский ГАУ В.А. Бабушкиным 31.08.2017; Стратегия обеспечения качества подготовки выпускников ФГБОУ ВО Мичуринский ГАУ, 2022г; Положение о модульно-рейтинговой системе контроля успеваемости обучающихся в ФГБОУ ВО Мичуринский ГАУ, утв. ректором ФГБОУ ВО Мичуринский ГАУ В.А. Бабушкиным 29.08.2016; Положение о порядке проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам высшего образования – программам бакалавриата, программам специалитета и программам магистратуры в ФГБОУ ВО Мичуринский ГАУ, утв. ректором ФГБОУ ВО Мичуринский ГАУ В.А. Бабушкиным 27.10.2015;

- обеспечения компетентности преподавательского состава;

- регулярного проведения самообследования по согласованным критериям для оценки деятельности и сопоставления с другими образовательными учреждениями с привлечением представителей работодателей; информирования общественности о результатах своей деятельности, планах, инновациях.

Для обеспечения реализации соответствующей образовательной технологии и качества подготовки обучающихся имеются методические материалы по ОПОП ВО по направлению подготовки 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания, представленные в виде учебно-методических комплексов дисциплин (модулей), методических рекомендаций по прохождению практик и выполнению выпускной квалификационной работы. Методические материалы по ОПОП ВО приведены в приложении К.

Анализ качества преподавания в ФГБОУ ВО Мичуринский ГАУ проводится путем оценки результатов контроля учебного процесса, рейтинга преподавателей, повышения квалификации НПП, опроса обучающихся о качестве образовательного процесса, взаимопосещений занятий НПП.

## Список разработчиков ОПОП

### Разработчики:

Директор института  
фундаментальных и прикладных  
агробиотехнологий имени И.В.

Григорьева Л.В.

Мичурина  
ФГБОУ ВО Мичуринский ГАУ,  
д.с.-х.н.

Заведующий кафедрой продуктов  
питания, товароведения и  
технологии переработки  
продукции животноводства,  
д.т.н., доцент

Блинникова О.М.

Доцент кафедры продуктов  
питания, товароведения и  
технологии переработки  
продукции животноводства,  
д.т.н., доцент

Перфилова О.В.

### Представитель работодателя:

Заведующий столовой № 1 МБУ  
«Комбинат школьного питания»  
г. Мичуринск



Милованова Н.В.

### Рецензент:

Профессор кафедры технологии  
и организации предприятий питания  
факультета гостинично-ресторанной,  
туристической и спортивной индустрии  
ФГБОУ ВО «РЭУ им. Г.В. Плеханова»,  
д.т.н., профессор

Баранов Б.А.



## Лист регистрации изменений

Номер изменения	Текст изменения	Приказ, протокол заседания Ученого совета Университета	
		№	Дата
1.	С 1 сентября 2021 года внести изменения и дополнения в структурные компоненты ОПОП в связи в вступлением в силу Приказа Министерства науки и высшего образования Российской Федерации «О внесении изменений в федеральные государственные образовательные стандарты высшего образования» от 26.11.2020 № 1456	Протокол № 8	27.04.2021
2	Внесены изменения и дополнения в структурные компоненты ОПОП ВО (рабочие программы дисциплин (модулей), фонды оценочных средств) в соответствии с ежегодным обновлением в части лицензионного программного обеспечения, современных профессиональных баз данных и информационных справочных систем	Протокол № 9	26.04.2022
3	Внесены изменения и дополнения в структурные компоненты ОПОП в связи в вступлением в силу Приказа Министерства науки и высшего образования Российской Федерации «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам высшего образования – программам бакалавриата, программам специалитета, программам магистратуры» от 06.04.2021 № 245	Протокол № 9	26.04.2022
4	Внесены изменения и дополнения в структурные компоненты ОПОП ВО (рабочие программы дисциплин (модулей), фонды оценочных средств) в соответствии с ежегодным обновлением в части лицензионного программного обеспечения, современных профессиональных баз данных и информационных справочных систем	Протокол № 15	26.06.2023

