

**ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«СТАВРОПОЛЬСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»**

ПРИНЯТО

Ученым советом ФГБОУ ВО
Ставропольский ГАУ
Протокол № 2
от «22» апреля 2025 года



УТВЕРЖДАЮ
Ректор ФГБОУ ВО Ставропольский
ГАУ
[Signature]
В.Н. Ситников
23 апреля 2025 года

**ОСНОВНАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ
ПРОГРАММА ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
по направлению подготовки**

19.03.02 Продукты питания из растительного сырья

Код и наименование направления подготовки

Технология бродильных производств и виноделие

Направленность программы

бакалавр

Квалификация выпускника

Очная, заочная

Формы обучения

2025

Год начала подготовки

*доцент кафедры садоводства и переработки растительного сырья им. Н.М. Куренного,
кандидат сельскохозяйственных наук, доцент*

Романенко Елена Семеновна

Руководитель ОП ВО (ученая степень, ученое звание, должность, Ф.И.О.)

Ставрополь, 2025

Образовательная программа высшего образования по направлению подготовки 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья (бакалавриат) разработана в соответствии с федеральным государственным образовательным стандартом высшего образования – бакалавриат по направлению подготовки 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 17.08.2020 года № 1041.

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

Образовательная программа разработана с учетом развития науки, культуры, экономики, техники, технологий и социальной сферы, а также с учетом потребностей регионального рынка труда.

Срок получения образования по образовательной программе высшего образования составляет 4 года по очной форме обучения и 4 года 6 месяца по очно-заочной (заочной) форме обучения.

Основное назначение характеристики ОП ВО по направлению подготовки 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья (профиль «Технология бродильных производств и виноделие») – помочь обучающимся, научно-педагогическим работникам, экспертам разобраться в структуре образовательного процесса; представить формируемые компетенции выпускника, а также обосновать необходимость образовательной программы.

Основными пользователями ОП ВО являются: руководство университета, научно-педагогические работники и обучающиеся ФГБОУ ВО Ставропольский ГАУ; государственные экзаменационные комиссии; объединения специалистов и работодателей в соответствующей сфере профессиональной деятельности, уполномоченные государственные органы исполнительной власти, осуществляющие аккредитацию и контроль качества в системе высшего образования.

ТЕРМИНЫ, ОПРЕДЕЛЕНИЯ И СОКРАЩЕНИЯ

В данном документе используются следующие термины и определения.

Основная профессиональная образовательная программа высшего образования - система нормативных и учебно-методических документов, регламентирующих цели, ожидаемые результаты, содержание, условия, порядок и технологии реализации образовательного процесса, оценку качества подготовки выпускников.

Направленность (профиль/специализация/магистерская программа) - направленность основной образовательной программы высшего образования на конкретный вид и (или) объект профессиональной деятельности.

Компетентностная модель выпускника - комплексный интегральный образ конечного результата образования обучающегося в образовательной организации, в основе которого лежит понятие «компетенции».

Область профессиональной деятельности - совокупность объектов профессиональной деятельности в их научном, социальном, экономическом, производственном проявлении

Объект профессиональной деятельности — системы, предметы, явления, процессы, на которые направлено воздействие.

Вид профессиональной деятельности - методы, способы, приемы, характер воздействия на объект профессиональной деятельности с целью его изменения, преобразования.

Компетенция - способность применять знания, умения и личностные качества для успешной деятельности в определенной области.

Результаты обучения - усвоенные знания, умения, навыки и освоенные компетенции.

Образовательная технология - совокупность психолого-педагогических установок, определяющих специальный набор, компоновку форм, методов, приемов обучения, воспитательных средств.

Рабочая программа дисциплины (модуля) - план учебных мероприятий и ресурсного обеспечения по дисциплине(модулю), направленный на формирование компетенций, заданных ОП ВО по направлению подготовки (специальности).

Рабочая программа практики - план мероприятий и ресурсного обеспечения по практике, направленный на формирование компетенций, заданных ОП ВО по направлению подготовки (специальности).

Практическая подготовка – форма организации образовательной деятельности при освоении образовательной программы в условиях выполнения обучающимися определенных видов работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью и направленных на формирование, закрепление, развитие практических навыков и компетенции по профилю соответствующей образовательной программы

Рабочая программа воспитания - ценностно-нормативная, методологическая, методическая и технологическая основа организации воспитательной деятельности в современной образовательной организации высшего образования.

Календарный план воспитательной работы - это заблаговременное определение порядка, последовательности осуществления программы воспитательной работы с указанием используемых средств, форм и методов работы.

В документе используются следующие сокращения:

ФГОС ВО - федеральный государственный образовательный стандарт высшего образования;

ПС - профессиональный стандарт;

ОП ВО - образовательная программа высшего образования;

УП - учебный план;

ОТФ – обобщенная трудовая функция;

УК - универсальные компетенции;

ОПК - общепрофессиональные компетенции;

ПК - профессиональные компетенции, установленные университетом;

з.е. — зачетная единица;

РПД - рабочая программа дисциплины (модуля);

РПП – рабочая программа практики;

НИР - научно-исследовательская работа;

ГИА - государственная итоговая аттестация;

ВКР - выпускная квалификационная работа;

ОМ - оценочные материалы.

РПВ – рабочая программа воспитания

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ	6
1.1. Определение и назначение ОП ВО по направлению подготовки 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья (профиль «Технология бродильных производств и виноделие»)	6
1.2. Нормативные документы для разработки ОП ВО по направлению подготовки 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья (профиль «Технология бродильных производств и виноделие»)	7
1.3. Требования к абитуриенту	8
2. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ОП ВО ПО НАПРАВЛЕНИЮ ПОДГОТОВКИ 19.03.02 ПРОДУКТЫ ПИТАНИЯ ИЗ РАСТИТЕЛЬНОГО СЫРЬЯ (ПРОФИЛЬ «ТЕХНОЛОГИЯ БРОДИЛЬНЫХ ПРОИЗВОДСТВ И ВИНОДЕЛИЕ»)	8
2.1. Квалификация, присваиваемая выпускникам.	8
2.2. Направленность ОП ВО.	8
2.3. Трудоемкость ОП ВО.	8
2.4. Срок освоения ОП ВО.	8
2.5. Область профессиональной деятельности выпускника и (или) сферы профессиональной деятельности.	8
2.6. Типы задач профессиональной деятельности выпускника.	9
2.7. Перечень основных объектов (или областей знания) профессиональной деятельности выпускников.	9
2.8. Перечень профессиональных стандартов, соотнесенных с ФГОС.	9
2.9. Перечень основных задач профессиональной деятельности выпускников.	9
2.10. Планируемые результаты освоения ОП ВО.	10
3. СТРУКТУРА ОП ВО ПО НАПРАВЛЕНИЮ ПОДГОТОВКИ 19.03.02 ПРОДУКТЫ ПИТАНИЯ ИЗ РАСТИТЕЛЬНОГО СЫРЬЯ (ПРОФИЛЬ «ТЕХНОЛОГИЯ БРОДИЛЬНЫХ ПРОИЗВОДСТВ И ВИНОДЕЛИЕ»)	20
4. ДОКУМЕНТЫ, РЕГЛАМЕНТИРУЮЩИЕ СОДЕРЖАНИЕ И ОРГАНИЗАЦИЮ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ПРИ РЕАЛИЗАЦИИ ОП ВО ПО НАПРАВЛЕНИЮ ПОДГОТОВКИ 19.03.02 ПРОДУКТЫ ПИТАНИЯ ИЗ РАСТИТЕЛЬНОГО СЫРЬЯ (ПРОФИЛЬ «ТЕХНОЛОГИЯ БРОДИЛЬНЫХ ПРОИЗВОДСТВ И ВИНОДЕЛИЕ»)	22
4.1. Учебный план.	22
4.2. Календарный учебный график.	23
4.3. Рабочие программы дисциплин.	24
4.4. Рабочие программы практик.	27
4.5. Программа проведения промежуточных аттестаций студентов по семестрам/курсам обучения.	28
4.6. Программа государственной итоговой аттестации.	28
4.7. Оценочные средства	28
4.8. Методические материалы для обеспечения образовательного процесса по ОП ВО 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья (профиль «Технология бродильных производств и виноделие»)	29
4.9. Рабочая программа воспитания и календарный план воспитательной работы	29
5. ТРЕБОВАНИЯ К УСЛОВИЯМ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ БАКАЛАВРИАТА/МАГИСТРАТУРЫ/СПЕЦИАЛИТЕТА 19.03.02 ПРОДУКТЫ ПИТАНИЯ ИЗ РАСТИТЕЛЬНОГО СЫРЬЯ (ПРОФИЛЬ	29

«ТЕХНОЛОГИЯ БРОДИЛЬНЫХ ПРОИЗВОДСТВ И ВИНОДЕЛИЕ»)	
5.1. Общесистемные требования к реализации программы бакалавриата	30
5.2. Материально-техническое обеспечение образовательного процесса для реализации ОП ВО.	30
5.3. Учебно-методическое обеспечение образовательного процесса для реализации ОП ВО	31
5.4. Кадровое обеспечение реализации программы ОП ВО	33
5.5. Механизмы оценки качества образовательной деятельности и подготовки обучающихся по программе ОП ВО.	34
6. ХАРАКТЕРИСТИКИ СОЦИАЛЬНО-КУЛЬТУРНОЙ СРЕДЫ УНИВЕРСИТЕТА, ОБЕСПЕЧИВАЮЩИЕ РАЗВИТИЕ ОБЩЕКУЛЬТУРНЫХ (СОЦИАЛЬНО-ЛИЧНОСТНЫХ) КОМПЕТЕНЦИЙ СТУДЕНТОВ.	36
7. МЕТОДИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ СИСТЕМЫ ОЦЕНКИ КАЧЕСТВА ОСВОЕНИЯ ОБУЧАЮЩИМИСЯ ОП ВО ПО НАПРАВЛЕНИЮ ПОДГОТОВКИ 19.03.02 ПРОДУКТЫ ПИТАНИЯ ИЗ РАСТИТЕЛЬНОГО СЫРЬЯ (ПРОФИЛЬ «ТЕХНОЛОГИЯ БРОДИЛЬНЫХ ПРОИЗВОДСТВ И ВИНОДЕЛИЕ»)	39
8. ЛОКАЛЬНЫЕ НОРМАТИВНЫЕ АКТЫ, ОБЕСПЕЧИВАЮЩИЕ ОРГАНИЗАЦИЮ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА И КАЧЕСТВО ПОДГОТОВКИ ОБУЧАЮЩИХСЯ	40
9. ОСОБЕННОСТИ ОРГАНИЗАЦИИ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ЛИЦ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ	41
10. РЕГЛАМЕНТ ПО ОРГАНИЗАЦИИ ПЕРИОДИЧЕСКОГО ОБНОВЛЕНИЯ ОП ВО В ЦЕЛОМ И СОСТАВЛЯЮЩИХ ЕЕ КОМПОНЕНТОВ.	44

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1.1. Определение и назначение ОП ВО по направлению подготовки 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья (профиль «Технология бродильных производств и виноделие»).

Образовательная программа ВО представляет собой систему документов, разработанную и утвержденную ФГБОУ ВО Ставропольский ГАУ с учетом потребностей регионального рынка труда в соответствии с федеральным государственным образовательным стандартом высшего образования – бакалавриата по направлению подготовки 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья (профиль «Технология бродильных производств и виноделие»).

Образовательная программа ВО представляет собой комплекс основных характеристик образования (объем, содержание, планируемые результаты), форм аттестации, организационно-педагогических условий, необходимых для реализации качественного образовательного процесса по данному направлению подготовки выпускников. Образовательная программа разработана с учетом развития науки, культуры, экономики, техники, технологий и социальной сферы, а также с учетом потребностей регионального рынка труда.

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

Миссия образовательной программы направления подготовки 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья (профиль «Технология бродильных производств и виноделие») – подготовка выпускников-профессионалов в области производства продуктов питания из растительного сырья, способных к адаптации и успешному освоению смежных областей профессиональной деятельности, а также повышению квалификации.

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

- направленность на многоуровневую систему образования;
- выбор обучающимися индивидуальных образовательных траекторий;
- практико-ориентированное обучение, позволяющее сочетать фундаментальные знания с практическими навыками по направлению подготовки;
- формирование готовности выпускников университета к активной профессиональной и социальной деятельности.

В области воспитания целью ОП ВО по направлению подготовки 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья (профиль «Технология бродильных производств и виноделие») является формирование социально-личностных качеств студентов: целеустремленности, самоорганизованности, саморазвития, трудолюбия, ответственности, гражданственности, коммуникативности, толерантности, повышение их общей культуры.

В области обучения целью ОП ВО по направлению подготовки 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья (профиль «Технология бродильных производств и виноделие») является:

- реализация ФГОС ВО и формирование у выпускников компетенций, необходимых для осуществления профессиональной деятельности;
- формирование способности приобретать новые знания, психологической готовности к изменению вида и характера своей профессиональной деятельности и обеспечение выпускника возможностью продолжения образования;
- обеспечение многообразия образовательных возможностей студентов, выбора индивидуальной программы образования;
- обеспечение подготовки специалистов, способных проявлять гибкость и активность в изменяющихся условиях рынка труда для областей деятельности, относящихся к компетенции инженера-технолога в производственной сфере.

Основные задачи, решаемые в процессе реализации образовательной программы по данному направлению:

- реализация компетентностного подхода при формировании компетенций выпускников на основе сочетания контактной работы обучающихся с преподавателем и в форме самостоятельной работы обучающихся;
- предоставление обучающим образовательных услуг, основанных на учебно-методических материалах и документах образовательной программы, способствующих развитию у них личностных качеств, а также формированию общекультурных, общепрофессиональных и профессиональных компетенций;
- обеспечение инновационного характера подготовки магистров на основе поиска оптимального соотношения между сложившимися традициями и современными подходами к организации учебного процесса.

Образовательная деятельность по ОП ВО осуществляется на государственном языке Российской Федерации.

1.2. Нормативные документы для разработки ОП ВО по направлению подготовки

19.03.02 Продукты питания из растительного сырья (профиль «Технология бродильных производств и виноделие»)

Нормативно-правовую базу разработки ОП ВО составляют:

- Федеральный закон Российской Федерации «Об образовании в Российской Федерации» от 29 декабря 2012 года № 273-ФЗ;
- Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 06 апреля 2021 г. № 245 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам высшего образования – программам бакалавриата, программам специалитета, программам магистратуры»;
- Федеральный государственный образовательный стандарт высшего образования - бакалавриат по направлению подготовки 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 17 августа 2020 г. № 1041.
- Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 12 сентября 2013 г. № 1061 «Об утверждении перечней специальностей и направлений подготовки высшего образования»;
- Приказ Министерства науки и высшего образования Российской Федерации от 06 апреля 2021 г. № 245 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам высшего образования – программам бакалавриата, программам специалитета, программам магистратуры»;
- Приказ Минобрнауки России № 885, Минпросвещения России № 390 от 05.08.2020 «О практической подготовке обучающихся»;
- Устав федерального государственного образовательного учреждения высшего образования «Ставропольский государственный аграрный университет», утвержденный Министерством сельского хозяйства Российской Федерации приказом № 48 от 03 февраля 2022 г.

1.3. Требования к абитуриенту

Абитуриент должен иметь документ государственного образца о среднем (полном) общем образовании или среднем профессиональном образовании или документов о высшем образовании.

Прием осуществляется в соответствии с «Правила приема абитуриентов в ФГБОУ ВО «Ставропольский ГАУ» рассмотренных на Ученом совете университета и утвержденных ректором Ставропольского ГАУ.

2. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ОП ВО ПО НАПРАВЛЕНИЮ ПОДГОТОВКИ 19.03.02 ПРОДУКТЫ ПИТАНИЯ ИЗ РАСТИТЕЛЬНОГО СЫРЬЯ (ПРОФИЛЬ «ТЕХНОЛОГИЯ БРОДИЛЬНЫХ ПРОИЗВОДСТВ И ВИНОДЕЛИЕ»)

2.1. Квалификация, присваиваемая выпускникам.

При успешном освоении ОП ВО по направлению подготовки **19.03.02 Продукты питания из растительного сырья** выпускнику присваивается квалификация «бакалавр», в соответствии с приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 12 сентября 2013 г. № 1061 «Об утверждении перечней специальностей и направлений подготовки высшего образования».

2.2. Направленность ОП ВО.

Направленность (профиль) ОП ВО – профиль «**Технология бродильных производств и виноделие**». Направленность ОП ВО определяется выбранными профессиональными стандартами и профессиональными компетенциями выпускника.

2.3. Трудоемкость ОП ВО

Объем программы бакалавриата составляет 240 зачетных единиц (далее – з.е.) вне зависимости от формы обучения, применяемых образовательных технологий, реализации программы бакалавриата с использованием сетевой формы, реализации программы бакалавриата по индивидуальному учебному плану, в том числе ускоренному обучению.

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

2.4. Срок освоения ОП ВО

Срок освоения ОП ВО в соответствии с ФГОС ВО составляет:

в очной форме обучения, включая каникулы, предоставляемые после прохождения государственной итоговой аттестации, составляет 4 года;

в очно-заочной или заочной формах обучения вне зависимости от применяемых образовательных технологий увеличен на 6 месяцев по сравнению со сроком получения образования в очной форме обучения и составляет 4 года и 6 месяцев;

при обучении по индивидуальному учебному плану инвалидов и лиц с ОВЗ может быть увеличен по их заявлению не более чем на 1 год по сравнению со сроком получения образования, установленным для соответствующей формы обучения.

2.5. Область профессиональной деятельности выпускника и (или) сферы профессиональной деятельности

Области профессиональной деятельности и (или) сферы профессиональной деятельности, в которых выпускник, освоивший программу, может осуществлять профессиональную деятельность:

22 Пищевая промышленность, включая производство напитков и табака

2.6. Типы задач профессиональной деятельности выпускника

ФГОС ВО по направлению подготовки **19.03.02 Продукты питания из растительного сырья** выпускники могут готовиться к решению к следующим типам задач профессиональной деятельности выпускника:

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

- педагогический.

Данная образовательная программа по направлению подготовки 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья (профиль «Технология бродильных производств и виноделие») готовит выпускников к решению проектного, научно-исследовательского и технологического типа задач профессиональной деятельности.

2.7. Перечень основных объектов (или областей знания) профессиональной деятельности выпускников

Перечень основных объектов (или областей знания) профессиональной деятельности выпускников:

технологические операции производства; технологическое оборудование; нормы и показатели качества пищевых продуктов; технологические процессы производства; технологии производства; технологические режимы и режимные параметры оборудования; автоматизированные технологические линии; параметры и режимы технологических операций; технология безалкогольных напитков; технологии продукции бродильных производств и виноделия; технологические операции процессов спиртового и ликероводочного производства; управление качеством продукции; анализ информации; национальная и международная нормативные базы по управлению качеством продукции; научно-исследовательские и опытно-конструкторские работы; проектные работы; методы проектирования.

2.8. Обоснование определения профессиональных компетенций ОП ВО

Перечень профессиональных стандартов, используемых для разработки ОП ВО

-Профессиональный стандарт «Специалист по технологии продуктов питания из растительного сырья» утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 22 октября 2019 г. № 694н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации от 01 июня 2020 г., регистрационный № 58531)

2.9. Перечень основных задач профессиональной деятельности выпускников

Область профессиональной деятельности (по Реестру Минтруда)	Типы задач профессиональной деятельности	Задачи профессиональной деятельности	Объекты профессиональной деятельности (или области знания)
22 Пищевая промышленность, включая производство напитков и табака (в сфере применения технологий комплексной переработки растительного сырья и технологий производства продуктов)	Проектный	выполнение проектной работы с целью совершенствования технологических процессов и повышения качества продуктов питания из растительного сырья	- Растительное сырье; -Продукты питания из растительного сырья; -Технологическое оборудование пищевых предприятий по производству продуктов питания из растительного сырья; -Производственный процесс; -Техническая и технологическая документация
	Научно-исследовательский	Проведение опытно-экспериментальной работы с целью совершенствования технологических процессов и повышения качества продуктов питания из растительного сырья	
	Технологический	Выполнение технологических операций производства продуктов питания из растительного сырья;	

Область профессиональной деятельности (по Реестру Минтруда)	Типы задач профессиональной деятельности	Задачи профессиональной деятельности	Объекты профессиональной деятельности (или области знания)
питания из растительного сырья различного назначения		- оценка качества и контроль технологических операций производства продуктов питания из растительного сырья	

2.10. Планируемые результаты освоения ОП ВО

Планируемые результаты освоения ОП ВО – компетенции обучающихся, установленные образовательным стандартом и профессиональные компетенции обучающихся, установленные университетом.

В результате освоения ОП ВО по направлению подготовки 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья (профиль «Технология бродильных производств и виноделие») у выпускника должны быть сформированы универсальные, общепрофессиональные и профессиональные компетенции в соответствии с установленными видами деятельности.

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

1.1. Универсальные компетенции выпускников и индикаторы их достижения

Категория (группа) универсальных компетенций	Код и наименование универсальной компетенции	Код и наименование индикатора достижения универсальной компетенции
Системное и критическое мышление	УК-1. Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач	УК-1.1 Анализирует задачу, выделяя ее базовые составляющие; осуществляет поиск информации; определяет и ранжирует информацию, требуемую для решения поставленной задачи
		УК-1.2 Проводит оценку информации, ее достоверность, строить логические умозаключения на основании поступающих информации и данных, в том числе с применением философского понятийного аппарата
		УК-1.3 Использует системный подход для решения поставленных задач
Разработка и реализация проектов	УК-2. Способен определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений	УК-2.1 Определяет цель проекта и формулирует совокупность задач, решение которых напрямую связано с достижением цели проекта и определяет связи между

Категория (группа) универсальных компетенций	Код и наименование универсальной компетенции	Код и наименование индикатора достижения универсальной компетенции
		поставленными задачами и ожидаемыми результатами их решения.
		УК-2.2 Выбирает оптимальный способ решения задач, учитывая действующие правовые нормы и имеющиеся условия, ресурсы и ограничения
		УК-2.3 Оценивает решение поставленных задач в зоне своей ответственности в соответствии с запланированными результатами контроля, при необходимости корректирует способы решения задач
Командная работа и лидерство	УК-3. Способен осуществлять социальное взаимодействие и реализовывать свою роль в команде	УК-3.1 Определяет свою роль в команде, исходя из стратегии сотрудничества для достижения поставленной цели, учитывая особенности поведения других членов команды, соблюдая установленные нормы и правила командной работы, несет личную ответственность за общий результат
		УК-3.2 Взаимодействует с членами команды используя различные цифровые средства, позволяющие достигать поставленных целей
Коммуникация	УК-4. Способен осуществлять деловую коммуникацию в устной и письменной формах на государственном языке Российской Федерации и иностранном(ых) языке(ах)	УК-4.1 Демонстрирует умение вести обмен деловой информацией в устной и письменной формах на государственном языке
		УК-4.2 Демонстрирует умение вести обмен деловой информацией в устной и письменной формах не менее чем на одном иностранном языке
Межкультурное взаимодействие	УК-5. Способен воспринимать межкультурное разнообразие общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах	УК-5.1 Демонстрирует толерантное восприятие социальных и культурных различий, уважительное и бережное отношение к историческому наследию и культурным традициям
		УК-5.2 Находит и использует необходимую для саморазвития

Категория (группа) универсальных компетенций	Код и наименование универсальной компетенции	Код и наименование индикатора достижения универсальной компетенции
		и взаимодействия с другими людьми информацию о культурных особенностях и традициях различных социальных групп
		УК 5.3 - Проявляет в своем поведении уважительное отношение к историческому наследию и социокультурным традициям различных социальных групп, опирающееся на знание этапов исторического развития России в контексте
		УК 5.4. Сознательно выбирает ценностные ориентиры и гражданскую позицию; аргументировано обсуждает и решает проблемы мировоззренческого, общественного и личностного характера
Самоорганизация и саморазвитие (в том числе здоровьесбережение)	УК-6. Способен управлять своим временем, выстраивать и реализовывать траекторию саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни	УК-6.1 Использует инструменты и методы управления временем при выполнении конкретных задач, проектов, при достижении поставленных целей
		УК-6.2 Реализует намеченные цели с учетом условий, средств, личностных возможностей, этапов карьерного роста, временной перспективы развития деятельности и требований рынка труда на основе принципов образования в течении всей жизни
Самоорганизация и саморазвитие (в том числе здоровьесбережение)	УК-7. Способен поддерживать должный уровень физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности	УК-7.1 Поддерживает должный уровень физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности и соблюдает нормы здорового образа жизни
		УК-7.2 Соблюдает и пропагандирует нормы здорового образа жизни в различных жизненных ситуациях и в

Категория (группа) универсальных компетенций	Код и наименование универсальной компетенции	Код и наименование индикатора достижения универсальной компетенции
		профессиональной деятельности
Безопасность жизнедеятельности	УК-8 Способен создавать и поддерживать в повседневной жизни и в профессиональной деятельности безопасные условия жизнедеятельности для сохранения природной среды, обеспечения устойчивого развития общества, в том числе при угрозе и возникновении чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов	УК-8.1 Анализирует факторы вредного воздействия на объекты окружающей среды и идентифицирует опасные и вредные факторы в рамках осуществляемой профессиональной деятельности
		УК-8.2 Выявляет возможные угрозы для жизни и здоровья человека, создает и поддерживает безопасные условия жизнедеятельности для сохранения природной среды и обеспечения устойчивого развития общества, в том числе при угрозе и возникновении чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов
		УК-8.3 Разъясняет правила поведения при возникновении чрезвычайных ситуаций природного и техногенного происхождения, в том числе оказывает первую помощь
Инклюзивная компетентность	УК-9 - Способен использовать базовые дефектологические знания в социальной и профессиональной сферах	УК-9.1 Оперирует понятиями инклюзивной компетентности, ее компонентами и структурой; понимает особенности применения базовых дефектологических знаний в социальной и профессиональной сферах
		УК-9.2 Взаимодействует в социальной и профессиональной сферах с лицами с ограниченными возможностями здоровья и инвалидами
Экономическая культура, в том числе финансовая грамотность	УК-10 Способен принимать обоснованные экономические решения в различных областях жизнедеятельности	УК-10.1 Понимает базовые принципы функционирования экономики и экономического развития, цели формы участия государства в экономике
		УК-10.2 Применяет методы личного экономического и финансового планирования для достижения текущих и

Категория (группа) универсальных компетенций	Код и наименование универсальной компетенции	Код и наименование индикатора достижения универсальной компетенции
		долгосрочных целей, использует финансовые инструменты для управления личными финансами (личным бюджетом), контролирует собственные экономические и финансовые риски
Гражданская позиция	УК-11 Способен проявлять нетерпимое отношение к проявлениям экстремизма, терроризма, коррупционному поведению и противодействовать им в профессиональной деятельности	УК-11.1 Понимает сущность коррупции как противозаконного действия, умеет аргументировано защищать антикоррупционную позицию и находить пути противодействия коррупционным явлениям в профессиональной деятельности
		УК -11.2 Понимает сущность экстремизма и терроризма как противозаконного действия, проявляет нетерпимое отношение к ним и способен распознавать признаки проявления экстремизма и терроризма в своей профессиональной сфере

1.2. Общепрофессиональные компетенции выпускников и индикаторы их достижения

Категория (группа) общепрофессиональных компетенций	Код и наименование общепрофессиональных компетенции	Код и наименование индикатора достижения общепрофессиональной компетенции
Информационно-коммуникационные технологии	ОПК-1. Способен понимать принципы работы современных информационных технологий и использовать их для решения задач профессиональной деятельности	ОПК-1.1. Способен использовать для решения аналитических и исследовательских задач современные технические средства и информационные технологии ОПК-1.2. Способен использовать ИКТ для совместной (командной) работы и общения, создания, редактирования нового контента, решение концептуальных, технических и практических проблем ОПК 1.3. Использование облачных сервисов для просмотра, поиска, фильтрации, организации, хранения, извлечения и анализа данных, информации и цифрового контента (Googl Drive, Dropbox, Яндекс Диск)
Естественнонаучные принципы и методы	ОПК-2. Способен применять основные законы и методы исследований естественных наук для решения задач	ОПК-2.1. Идентифицирует области естественных наук, математические методы, физические и химические законы, позволяющие найти решение

Категория (группа) общепрофессиональных компетенций	Код и наименование общепрофессиональных компетенции	Код и наименование индикатора достижения общепрофессиональной компетенции
	профессиональной деятельности	проблем, возникающих в ходе профессиональной деятельности ОПК-2.2. Применяет методы теоретического и экспериментального исследования объектов, процессов, явлений, проводит эксперименты по заданной методике и анализирует их результаты ОПК 2.3. Использует знания в области естественных наук для ведения и совершенствования технологического процесса и обеспечения безопасности продукции
Инженерные процессы	ОПК-3. Способен использовать знания инженерных процессов при решении профессиональных задач и эксплуатации современного технологического оборудования и приборов	ОПК-3.1. Использует знания инженерных процессов при решении профессиональных задач ОПК-3.2. Разрабатывает технологические процессы с обеспечением высокого уровня энергосбережения и использования новейших достижений техники ОПК-3.3. Осуществляет эксплуатацию современного технологического оборудования и приборов
Организация производства и контроль качества готовой продукции	ОПК-4. Способен применять принципы организации производства в условиях обеспечения технологического контроля качества готовой продукции	ОПК-4.1. Разрабатывает мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции различного назначения ОПК-4.2. Применяет существующую нормативную и техническую документацию в профессиональной деятельности, в т.ч. при разработке технологической документации
Экономические основы	ОПК-5. Способен к оценке эффективности результатов профессиональной деятельности в конкурентных условиях современной экономики	ОПК-5.1. Использует знания в области экономики для управления профессиональной и иной деятельностью ОПК-5.2. Осуществляет контроль технологического процесса, качества и безопасности сырья и готовой продукции ОПК-5.3. Оценивает производственные и непроизводственные затраты для обеспечения высокого качества готовой продукции

1.3. Профессиональные компетенции выпускников, разработанные университетом и индикаторы их достижения

Задача ПД	Объект или область знания	Код и наименование профессиональной компетенции	Код и наименование индикатора достижений профессиональной компетенции	Основание (ПС, анализ опыта)
Тип задач профессиональной деятельности: в соответствии с п. 2.6 данного документа				
Проектный				
выполнение проектной работы с целью совершенствования технологических процессов и повышения качества продуктов питания из растительного сырья	- Растительное сырье; -Продукты питания из растительного сырья; - Технологическое оборудование предприятий по производству продуктов питания из растительного сырья; - Производственный процесс; -Техническая и технологическая документация	ПК-1. Разработка системы мероприятий по повышению эффективности технологических процессов производства высококачественных безопасных продуктов питания из растительного сырья	ПК-1.1-готовит предложения по повышению эффективности производства и конкурентноспособности продукции, направленных на рациональное использование и сокращение расходов сырья, материалов, снижение трудоемкости производства продукции, повышение производительности труда, экономное расходование энергоресурсов в организации, внедрение безотходных и малоотходных технологий переработки растительного сырья	Профессиональный стандарт «Специалист по технологии продуктов питания из растительного сырья», утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 28.10.2019 № 694н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 01.07.2020, регистрационный № 58531)
			ПК 1.2.- Проводит расчеты для проектирования пищевых производств, технологических линий, цехов, отдельных участков организаций с	

			использованием систем автоматизированного проектирования и программного обеспечения, информационных технологий при создании проектов вновь строящихся и реконструкции действующих организаций..	
Научно- исследовательский				
Проведение опытно-экспериментальной работы с целью совершенствования технологических процессов и повышения качества продуктов питания из растительного сырья	- Растительное сырье; -Продукты питания из растительного сырья; Производственный процесс; -Техническая и технологическая документация	ПК-2 Управление качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях	ПК 2.1-Проводит стандартные и сертификационные испытания производства продуктов питания из растительного сырья в целях учета сырья и готовой продукции для обеспечения нормативов выхода готовой продукции в соответствии с технологическими инструкциями ПК2.2 – Разрабатывает методы технического контроля и испытания готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях	Профессиональный стандарт «Специалист по технологии продуктов питания из растительного сырья», утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 28.10.2019 № 694н (зарегистрировано Министерством юстиции Российской Федерации 01.07.2020, регистрационный № 58531)

Технологический				
Выполнение технологических операций производства продуктов питания из растительного сырья; - оценка качества и контроль технологических операций производства продуктов питания из растительного сырья;	- Растительное сырье; -Продукты питания из растительного сырья; - Технологическое оборудование пищевых предприятий по производству продуктов питания из растительного сырья; Производственный процесс; -Техническая и технологическая документация	ПК-3 Организация ведения технологического процесса в рамках принятой организации технологии производства продуктов питания из растительного сырья	ПК3.1- Применяет методы подбора и эксплуатации технологического оборудования при производстве продуктов питания из растительного сырья	Профессиональный стандарт «Специалист по технологии продуктов питания из растительного сырья», утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 28.10.2019 № 694н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 01.07.2020, регистрационный № 58531)
			ПК 3.2 – ведет основные технологические процессы производства продуктов питания из растительного сырья	
			ПК3.3.-пользуется методами контроля качества выполнения технологических операций производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях	

Для проверки уровня сформированности компетенций в рамках каждой дисциплины и практики, а также в целом по компетенциям в рамках ОП формируется фонд оценочных средств (далее – ФОС) (**Приложении 1**). ФОС по компетенциям ОП используется для проведения различных контрольных и диагностических мероприятий в течении обучения.

3. СТРУКТУРА ОП ВО ПО НАПРАВЛЕНИЮ ПОДГОТОВКИ 19.03.02 ПРОДУКТЫ ПИТАНИЯ ИЗ РАСТИТЕЛЬНОГО СЫРЬЯ (ПРОФИЛЬ «ТЕХНОЛОГИЯ БРОДИЛЬНЫХ ПРОИЗВОДСТВ И ВИНОДЕЛИЕ»)

3.1. Структура образовательной программы бакалавриата предусматривает обязательная часть и часть, формируемая участниками образовательных отношений.

Структура и объем программы бакалавриата

Структура программы		Объем программы и ее блоков в з.е.
Блок 1	Дисциплины (модули)	не менее 162
Блок 2	Практика	не менее 18
Блок 3	Государственная итоговая аттестация	6 - 9
Объем программы		240

3.2. Программа бакалавриата должна обеспечивать реализацию дисциплин (модулей) по философии, истории (истории России, всеобщей истории), иностранному языку, безопасности жизнедеятельности в рамках Блока 1 "Дисциплины (модули)".

3.3. Программа бакалавриата должна обеспечивать реализацию дисциплин (модулей) по физической культуре и спорту:

в объеме не менее 2 з.е. в рамках Блока 1 "Дисциплины (модули)";

в объеме не менее 328 академических часов, которые являются обязательными для освоения, не переводятся в з.е. и не включаются в объем программы бакалавриата, в рамках элективных дисциплин (модулей) в очной форме обучения.

Программа бакалавриата должна обеспечивать реализацию дисциплин (модулей) по философии, истории (истории России, всеобщей истории), иностранному языку, безопасности жизнедеятельности в рамках Блока 1 "Дисциплины (модули)".

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

В обязательную часть программы бакалавриата включаются, в том числе:

дисциплины (модули), указанные в пункте 2.2 ФГОС ВО;

дисциплины (модули) по физической культуре и спорту, реализуемые в рамках Блока 1 "Дисциплины (модули)".

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

Объем обязательной части, без учета объема государственной итоговой аттестации, должен составлять не **менее 40 процентов** общего объема программы бакалавриата.

Очная форма обучения

Элемент структуры ОП		Единица измерения	Значение показателя
I. Общая структура программы			
Блок 1	Дисциплины, суммарно	зачетные единицы	200
	Базовая часть, суммарно	зачетные единицы	132
	Часть, формируемую участниками образовательных отношений, суммарно	зачетные единицы	68
Блок 2	Практики, суммарно	зачетные единицы	31
	Базовая часть (при наличии), суммарно	зачетные единицы	31
	Часть, формируемую участниками образовательных отношений, суммарно	зачетные единицы	-

Блок 3	Государственная итоговая аттестация, суммарно	зачетные единицы	9
Общий объем программы в зачетных единицах		зачетные единицы	240
Объем обязательной части, без учета объема государственной итоговой аттестации		%	67
II. Распределение нагрузки дисциплин по выбору			
Обеспечение обучающимся возможности освоения дисциплин по выбору, в том числе обеспечение специальных условий инвалидам и лицам с ограниченными возможностями здоровья, в объеме, предусмотренном ФГОС ВО от объема вариативной части Блока 1 «Дисциплины»		зачетные единицы	4
Объем дисциплин по выбору, в том числе в рамках специальных условий инвалидам и лицам с ограниченными возможностями здоровья от объема вариативной части Блока 1 «Дисциплины»		%	5,8
Количество часов, отведенных на занятия лекционного типа в целом по Блоку 1 «Дисциплины» в соответствии с ФГОС ВО (без факультативов)		академические часы	1728
Удельный вес часов, отведенных на занятия лекционного типа в целом по Блоку 1 «Дисциплины» в общем количестве часов аудиторных занятий, отведенных на реализацию данного Блока (без факультативов)		%	40,08
III. Распределение учебной нагрузки по годам			
Объем программы обучения в I год		зачетные единицы	60
Объем программы обучения во II год		зачетные единицы	62
Объем программы обучения во III год		зачетные единицы	62
Объем программы обучения во IV год		зачетные единицы	64
IV. Структура образовательной программы с учетом электронного обучения и дистанционных образовательных технологий			
Суммарная трудоемкость дисциплин, частей образовательной программы, реализуемых исключительно с применением электронного обучения, дистанционных образовательных технологий		зачетные единицы	0
Доля трудоемкости дисциплин, частей образовательной программы, реализуемых исключительно с применением электронного обучения, дистанционных образовательных технологий в общей трудоемкости образовательной программы		%	0
V. Практическая деятельность			
Типы учебной практики	наименование типа(ов) учебной практики	Ознакомительная практика; технологическая практика;	
Способы проведения учебной практики	наименование способа(ов) проведения учебной практики	стационарная, выездная	
Типы производственной практики:	наименование типа(ов) производственной практики	проектно-технологическая практика; научно-исследовательская работа; преддипломная практика, в том	

		числе научно-исследовательская работа
Способы проведения производственной практики	наименование способа(ов) проведения производственной практики	стационарная, выездная
VI. Государственная итоговая аттестация		
Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена	Форма итогового контроля	Государственный экзамен
Выполнение и защита выпускной квалификационной работы	Форма итогового контроля	Выпускная квалификационная работа

4. ДОКУМЕНТЫ, РЕГЛАМЕНТИРУЮЩИЕ СОДЕРЖАНИЕ И ОРГАНИЗАЦИЮ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ПРИ РЕАЛИЗАЦИИ ОП ВО ПО НАПРАВЛЕНИЮ ПОДГОТОВКИ 19.03.02 ПРОДУКТЫ ПИТАНИЯ ИЗ РАСТИТЕЛЬНОГО СЫРЬЯ (ПРОФИЛЬ «ТЕХНОЛОГИЯ БРОДИЛЬНЫХ ПРОИЗВОДСТВ И ВИНОДЕЛИЕ»)

В соответствии с ФГОС ВО по данному направлению подготовки, федеральными и локальными нормативными документами содержание и организация образовательного процесса при реализации данной ОП ВО регламентируется образовательной программой, включающей в себя учебный план, календарный учебный график графиком, рабочие программы дисциплин и другие материалы, обеспечивающие качество подготовки обучающихся, а также программы практик, программу государственной итоговой аттестации и методические материалы, обеспечивающие реализацию соответствующей образовательной технологии.

4.1. Учебный план

Учебный план приведен в Приложении 2А (очная форма обучения), и Приложение 2В (заочная форма обучения).

В учебном плане ОП отображена логическая последовательность освоения дисциплин и практик, обеспечивающих формирование компетенций. Указана общая трудоемкость дисциплин, практик в зачетных единицах, а также их общая и аудиторная трудоемкость в часах, в том числе контактная работа.

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

Структура программы бакалавриата включает следующие блоки:

Блок 1 "Дисциплины (модули)";

Блок 2 "Практика";

Блок 3 "Государственная итоговая аттестация"

При реализации программы обучающимся обеспечивается возможность освоить дисциплины по выбору, в том числе специализированные адаптационные дисциплины для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья, в объеме 5,8 % (очная форма обучения) от объема Блока 1 «Дисциплины».

Для каждой дисциплины, практики указаны виды учебной работы и формы промежуточной аттестации.

При составлении учебного плана учтены общие требования к условиям реализации основных образовательных программ, сформулированные в разделе IV ФГОС ВО по направлению подготовки **19.03.02 Продукты питания из растительного сырья**

При проведении учебных занятий организация обеспечивается развитие у обучающихся навыков командной работы, межличностной коммуникации, принятия решений, лидерских качеств, а так же профессиональных компетенций посредством использования в учебном процессе активных и интерактивных форм проведения занятий (включая при необходимости проведение интерактивных лекций, групповых дискуссий, ролевых игр, тренингов, анализа ситуаций и имитационных моделей, преподавание дисциплин (модулей) в форме курсов,

составленных на основе результатов научных исследований, проводимых организацией, в том числе с учетом региональных особенностей профессиональной деятельности выпускников и потребностей работодателей) в сочетании с внеаудиторной работой с целью формирования и развития профессиональных навыков обучающихся.

Удельный вес занятий, проводимых в интерактивных формах, определяется целью программы, особенностью контингента студентов и содержанием конкретных дисциплин.

При реализации дисциплин (модулей) предусмотрена практическая подготовка, которая организуется путем проведения практических занятий, практикумов, лабораторных работ и иных аналогичных видов учебной деятельности, предусматривающих участие обучающихся в выполнении отдельных элементов работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью. Программа практической подготовки представлена в Приложении 7.

В учебных планах выделяются часы для проведения интерактивных занятий и практической подготовки.

При реализации образовательной программы Университет обеспечивает обучающимся возможность освоения дисциплин по выбору, в том числе специальные условия инвалидам и лицам с ограниченными возможностями. Избранные обучающимся элективные дисциплины являются обязательными для освоения.

Максимальный объем контактной работы в неделю при освоении программ бакалавриата в очной форме обучения составляет 26,4 академических часа.

4.2. Календарный учебный график

Календарный учебный график приведен в Приложении 2А (очная форма обучения) и Приложение 3В (заочная форма обучения). В календарном учебном графике указана последовательность реализации ОП по годам, включая теоретическое обучение, практики, промежуточные и государственная итоговая аттестации, каникулы.

Общий объем каникулярного времени в учебном году составляет:

на 1-4 курсах очной и заочной формах обучения (при продолжительности обучения в течение учебного года более 300 календарных дней) - не менее 49 календарных дней и не более 70 календарных дней.

на 5-м курсе заочной формы обучения (при продолжительности обучения в течение учебного года не менее 100 календарных дней и не более 300 календарных дней недель) - не менее 21 календарного дня и не более 49 календарных дней;

4.3. Рабочие программы дисциплин

Рабочие программы дисциплин как базовой, так и части, формируемой участниками образовательных отношений учебного плана, включая дисциплины по выбору студента и факультативные дисциплины являются составной частью ОП ВО.

Рабочие программы дисциплин (модулей) определяют цели, планируемые результаты обучения, место дисциплины в структуре ООП, объем дисциплины и виды учебной работы (включая работы, выполняемые обучающимися в рамках практической подготовки), содержание дисциплины, оценочные средства для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации, перечень основной и дополнительной литературы, необходимой для освоения дисциплины, методические указания по освоению дисциплины (при необходимости), информационное и материально-техническое обеспечение.

По направлению подготовки **19.03.02 Продукты питания из растительного сырья (профиль «технология бродильных производств и виноделие»)** имеются утвержденные в соответствующем порядке рабочие программы учебных дисциплин, а также оценочные материалы для текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся по дисциплинам, а также обеспеченности методическими материалами для качественного осуществления образовательного процесса по следующим дисциплинам:

Шифр	Дисциплина
Блок 1. Дисциплины (модули)	
Обязательная часть	
Б1.О.01	История России

Б1.О.02	Философия
Б1.О.03	Основы российской государственности
Б1.О.04	Иностранный язык
Б1.О.05	Культура речи и деловое общение
Б1.О.06	Правоведение и гражданская позиция
Б1.О.07	Экономика и управление
Б1.О.07.01	Экономика
Б1.О.07.02	Менеджмент
Б1.О.07.03	Экономика и организация производства продуктов питания из растительного сырья
Б1.О.08	Экология
Б1.О.09	Психология профессионально-личностного развития
Б1.О.10	Безопасность жизнедеятельности и военная подготовка
Б1.О.10.01	Безопасность жизнедеятельности
Б1.О.10.02	Основы военной подготовки
Б1.О.11	Цифровые технологии в профессиональной деятельности
Б1.О.11.01	Информационные технологии
Б1.О.11.02	Цифровые технологии в профессиональной сфере
Б1.О.12	Проектная работа
Б1.О.12.01	Проектная деятельность
Б1.О.12.02	Технологическое предпринимательство
Б1.О.13	Введение в профессиональную деятельность
Б1.О.14	НИР по специальности
Б1.О.15	Инженерная подготовка
Б1.О.15.01	Инженерная и компьютерная графика
Б1.О.15.02	Прикладная механика
Б1.О.15.03	Электротехника и электроника
Б1.О.15.04	Тепло- и хладотехника
Б1.О.15.05	Введение в технологию продуктов питания
Б1.О.16	Естественнонаучная подготовка
Б1.О.16.01	Математическое моделирование и подготовка данных
Б1.О.16.02	Физика
Б1.О.16.03	Основы общей и неорганической химии
Б1.О.16.04	Органическая химия
Б1.О.16.05	Аналитическая химия и физико-химические методы исследования
Б1.О.16.06	Биохимия
Б1.О.16.07	Физическая и коллоидная химия
Б1.О.16.08	Пищевая химия
Б1.О.16.09	Пищевая микробиология
Б1.О.16.10	Химия отрасли
Б1.О.17	Управление качеством и безопасностью пищевой продукции
Б1.О.17.01	Техно-химический контроль и учет на предприятиях отрасли
Б1.О.17.02	Производственный контроль на предприятиях отрасли
Б1.О.17.03	Стандартизация, метрология и сертификация в пищевой промышленности
Б1.О.17.04	Методы исследования свойств сырья, полуфабрикатов и готовых изделий

Б1.О.18	Физическая культура и спорт
Б1.О.19	Элективные дисциплины по физической культуре и спорту
Б1.В Часть формируемая участниками образовательных отношений	
Б1.В.01	Биотехнологические основы технологии бродильных производств и виноделие
Б1.В.02	Технология бродильных производств и виноделие
Б1.В.02.01	Общая технология отрасли
Б1.В.02.02	Технологические добавки и улучшители для производства продуктов питания из растительного сырья
Б1.В.02.03	Технология безалкогольных и лечебных напитков
Б1.В.02.04	Дегустационная оценка и принципы организации дегустаций
Б1.В.02.05	Технология экзотических напитков
Б1.В.02.06	Основы виноградарства
Б1.В.02.07	Основы садоводства
Б1.В.02.08	Основы овощеводства
Б1.В.02.09	Программирование урожаев плодово-ягодных культур
Б1.В.02.10	Технология пива и пивных напитков
Б1.В.02.11	Технология виноделия
Б1.В.03	Проектирование и оборудование технологических объектов
Б1.В.03.01	Процессы и аппараты пищевых производств
Б1.В.03.02	Технологическое оборудование
Б1.В.04	Промышленное строительство и инженерное оборудование
Б1.В.ДВ.01	Дисциплины Б1.В.ДВ.01
Б1.В.ДВ.01.01	Технология коктейлей
Б1.В.ДВ.01.02	Технология спирта и ликероводочного производства
Блок 2. Практика	
Обязательная часть	
Б2.О.01(У)	Ознакомительная практика

Б2.О.02(У)	Технологическая практика
Б2.О.03(П)	Проектно-технологическая практика
Б2.О.04(П)	Научно-исследовательская работа
Б2.О.05(Пд)	Преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа
Б2.В	Часть, формируемая участниками образовательных отношений
Блок 3. Государственная итоговая аттестация	
Б3.01(Г)	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена
Б3.02(Д)	Выполнение и защита выпускной квалификационной работы
ФТД . Факультативные дисциплины	
ФТД.01	Грибоводство
ФТД.02	Агрономия
ФТД.03	Виноделие зарубежных стран

Аннотации рабочих программ дисциплин представлены в Приложении 3. Рабочие программы дисциплин представлены на сайте ФГБОУ ВО Ставропольский ГАУ в разделе «Сведения об образовательной организации».

4.4. Рабочие программы практик

Раздел ОП ВО «Практики» является обязательным и представляет собой вид учебных занятий, непосредственно ориентированных на профессионально-практическую подготовку обучающихся. Практики закрепляют знания и умения, приобретаемые студентами в результате освоения теоретических курсов и специальных дисциплин, вырабатывают практические навыки и способствуют комплексному формированию компетенций студентов как предусмотренных ФГОС ВО, так и установленных Университетом.

В Блок 2 «Практики» входят учебная и производственная практики (далее вместе - практики).

Типы учебной практики:

- Ознакомительная практика
- Технологическая практика

Способы проведения учебной практики

Стационарная, выездная

Типы производственной практики:

- Проектно-технологическая практика
- Научно- исследовательская работа
- Преддипломная практика, в том числе научно- исследовательская работа

Способы проведения производственной практики:

Стационарная, выездная

Учебные практики проводятся в учебно- научной лаборатории технологии виноделия и продуктов питания из растительного сырья (СтГАУ на кафедре производства и переработки продуктов питания из растительного сырья), ЗАО «Ставропольский винно- коньячный завод» (г.

Ставрополь), ООО Ликеро-водочный завод «Стрижамент» (г. Ставрополь), ОАО «Ставропольский пивоваренный завод» (г. Ставрополь), ООО «Частная пивоварня Петрович» (г. Ставрополь), ГКУ «Ставропольвиноградплодопром».

Производственные практики проводятся в, ООО «Агрофирма Золотая Балка» (г. Севастополь, Крым), ООО «Вейн унд Вассер» (г. Севастополь, Крым), винодельческое хозяйство «Усадьба Перовских» (г. Севастополь, Крым), ОАО «Брянскпиво» (г. Брянск), ЗАО «Абрау –Дюрсо» (г. Новороссийск), ООО пивоварня «Хансен» (г. Ставрополь), ООО «Астраханские напитки» (г. Астрахань), ЗАО «Ставропольский винно- коньячный завод» (г. Ставрополь).

Вид и тип практики, способ и формы (форма) ее проведения, перечень планируемых результатов обучения, указание места практики в структуре образовательной программы, указание объема практики (включая часы на выполнение работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью) в зачетных единицах и ее продолжительности в неделях либо в академических часах, содержание практики, указание форм отчетности по практике, фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающихся по практике, перечень 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, устанавливается в рабочих программах практики.

Аттестация по итогам практики производится в виде защиты обучающимся выполненного индивидуального задания и представления отчета, оформленного в соответствии с правилами и требованиями, установленными рабочими программами практик.

Для лиц с ограниченными возможностями здоровья выбор мест прохождения практик согласуется с требованием их доступности для данных обучающихся.

Рабочие программы практик представлены на сайте ФГБОУ ВО Ставропольский ГАУ в разделе «Сведения об образовательной организации».

4.5. Программа проведения промежуточных аттестаций студентов по семестрам/курсам обучения

Процесс формирования у обучающихся универсальных, общепрофессиональных и профессиональных компетенций, предусмотренных соответствующим ФГОС ВО и сформированных с учетом профессиональных стандартов, анализа рынка труда и тенденций развития общества, происходит в процессе освоения ОП ВО на протяжении 4 курсов в течение 8 семестров (для очной формы) в соответствии с календарным графиком учебного процесса и учебным планом. На протяжении указанного времени обучающиеся изучают 59 учебных дисциплин, 3 из которых являются дисциплинами по выбору обучающихся, проходят практики. По окончании каждого семестра (для очной формы обучения) и во время сессий (для заочной формы обучения) обучающиеся проходят промежуточную аттестацию по всем изучаемым дисциплинам и практикам.

4.6. Программа государственной итоговой аттестации

В Блок 3 «Государственная итоговая аттестация» входит защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к защите и процедуру защиты, а также подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена.

Государственная итоговая аттестация направлена на установление соответствия уровня профессиональной подготовки выпускников требованиям ФГОС ВО по направлению подготовки **19.03.02 Продукты питания из растительного сырья (профиль «Технология бродильных производств и виноделие»).**

Государственная итоговая аттестация проводится в соответствии с утвержденной Программой государственной итоговой аттестации.

4.7 Оценочные средства

Оценочные средства представляются в виде оценочных средств для промежуточной аттестации обучающихся и для государственной итоговой аттестации.

4.7.1. Оценочные средства для промежуточной аттестации обучающихся по дисциплинам (модулям), практикам

Оценочные средства для проведения промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине (модулю) или практике входят в состав соответственно рабочей программы дисциплины (модуля) или рабочей программы практики.

Для каждого результата обучения (индикатора) по дисциплине (модулю) или практике определены показатели и критерии оценивания сформированности компетенций, шкалы и процедуры оценивания.

4.7.2. Оценочные средства для государственной итоговой аттестации

Оценочные средства для государственной итоговой аттестации входят в состав программы государственной итоговой аттестации.

4.8 Методические материалы для обеспечения образовательного процесса по ОП ВО 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья (профиль «Технология бродильных производств и виноделие»)

Для обеспечения образовательного процесса по ОП ВО разработаны следующие методические материалы:

1. Методические материалы по дисциплинам (курс лекций, методические материалы для проведения практических (лабораторных) работ, написанию и защите рефератов и т.д.).
2. Методические материалы по самостоятельной работе.
3. Методические материалы по написанию и защите курсовых работ (проектов)
4. Методические материалы по прохождению практик и проведению защит отчетов по практикам.
5. Методические материалы по подготовке и сдаче государственного экзамена
6. Методические материалы по написанию и защите выпускной квалификационной работы.

Методические материалы по образовательной программе размещены в личном кабинете студента в электронно-информационной образовательной среде университета (ЭИОС университета). Доступ в личный кабинет обеспечивается путем авторизации через логин и пароль, которые аспиранты получают после издания приказа о зачислении в университет.

Размещение методических материалов в ЭИОС университета к дисциплинам, практикам и государственной итоговой аттестации обеспечивается преподавателями и руководителем ОП ВО.

4.9 Рабочая программа воспитания и календарный план воспитательной работы

Рабочая программа воспитания определяет принципы, методологические подходы, цель, задачи, направления, формы, средства и методы воспитания, планируемые результаты.

В календарном плане воспитательной работе указываются содержательные ориентиры воспитательной деятельности (конкретизирующие события и мероприятия), определяющие ее порядок, объем, временные границы.

Рабочая программа воспитания (**Приложение 4**) и календарный план воспитательной работы (**Приложение 5**) размещены на официальном сайте Университета в разделе «Сведения об образовательной организации».

5. ТРЕБОВАНИЯ К УСЛОВИЯМ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ БАКАЛАВРИАТА/МАГИСТРАТУРЫ/СПЕЦИАЛИТЕТА 19.03.02 ПРОДУКТЫ ПИТАНИЯ ИЗ РАСТИТЕЛЬНОГО СЫРЬЯ (ПРОФИЛЬ «ТЕХНОЛОГИЯ БРОДИЛЬНЫХ ПРОИЗВОДСТВ И ВИНОДЕЛИЕ»)

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

5.1. Общесистемные требования к реализации программы бакалавриата

5.1.1. Организация должна располагать на праве собственности или ином законном основании материально-техническим обеспечением образовательной деятельности (помещениями и оборудованием) для реализации программы бакалавриата по Блоку 1 "Дисциплины (модули)" и Блоку 3 "Государственная итоговая аттестация" в соответствии с учебным планом.

5.1.2. Требования к информационному обеспечению образовательного процесса для реализации ОП ВО

Каждый обучающийся в течение всего периода обучения обеспечен индивидуальным неограниченным доступом к электронной информационно-образовательной среде организации, как на территории организации, так и вне ее.

Электронная информационно-образовательная среда организации обеспечивает:

- доступ к учебным планам, рабочим программам дисциплин, практик, к изданиям электронных библиотечных систем и электронным образовательным ресурсам, указанным в рабочих программах;
- фиксацию хода образовательного процесса, результатов промежуточной аттестации и результатов освоения образовательной программы;
- проведение всех видов занятий, процедур оценки результатов обучения, реализация которых предусмотрена с применением электронного обучения, дистанционных образовательных технологий;
- формирование электронного портфолио обучающегося, в том числе сохранение работ обучающегося, рецензий и оценок на эти работы со стороны любых участников образовательного процесса;
- взаимодействие между участниками образовательного процесса, в том числе синхронное и (или) асинхронное взаимодействие 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.

5.2. Материально-техническое обеспечение образовательного процесса для реализации ОП ВО

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

Помещения представляют собой учебные аудитории для проведения занятий лекционного типа, занятий семинарского типа, курсового проектирования (выполнения курсовых работ), групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации, а также помещения для самостоятельной работы и помещения для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования. Специальные помещения укомплектованы специализированной мебелью и техническими средствами обучения, служащими для представления учебной информации большой аудитории.

Для проведения занятий лекционного типа предлагаются наборы демонстрационного оборудования и учебно-наглядных пособий, обеспечивающие тематические иллюстрации, соответствующие примерным программам дисциплин, рабочим учебным программам дисциплин.

Перечень материально-технического обеспечения, необходимого для реализации программы бакалавриата, включает в себя специализированные лаборатории.

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

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

Сведения о материально-технических условиях реализации ОП ВО, в том числе перечень материально-технического обеспечения, необходимого для реализации программы бакалавриата, представлены в **Приложение 6**, а также размещены на официальном сайте Университета в разделе «Сведения об образовательной организации».

5.3. Учебно-методическое обеспечение образовательного процесса для реализации ОП ВО

Образовательная программа обеспечивается учебно-методической документацией по всем учебным дисциплинам ОП ВО. Содержание каждой из учебных дисциплин представлено в локальной сети СтГАУ. Во всех учебно-методических материалах, представленных в локальной сети СтГАУ, существуют специальные разделы, содержащие рекомендации для самостоятельной работы обучающегося.

Реализация образовательной программы обеспечивается доступом каждого обучающегося к базам данных и библиотечным фондам, сформированным по полному перечню дисциплин образовательной программы. Во время самостоятельной подготовки обучающиеся обеспечены доступом к сети Интернет.

Электронно-библиотечная система (электронная библиотека) обеспечивает возможность доступа обучающегося из любой точки, в которой имеется доступ к информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», как на территории организации, так и вне ее.

Электронные и печатные издания Научной библиотеки обеспечивают учебной литературой все дисциплины, преподаваемые в университете в соответствии с требованиями ФГОС ВО.

Научная библиотека Ставропольского государственного аграрного университета обладает обширной коллекцией отечественных и зарубежных изданий в печатном и электронном форматах, развитым справочно-поисковым аппаратом, базами данных и другими видами информационных ресурсов, к которым организует доступ пользователей.

Библиотека оснащена необходимым телекоммуникационным оборудованием, средствами связи, электронным оборудованием, имеет свободный доступ в сеть Интернет, использует технологии Wi-Fi. Для самостоятельной работы обучающихся функционируют 7 читальных залов, 750 посадочных мест (включая библиотеки общежитий), из них – 164 автоматизированных рабочих места с доступом к сети «Интернет» и электронно-образовательной среде университета, 50 единиц – копировальной, множительной техники. В 2020 году Научная библиотека разместилась на новых площадях учебно-лабораторного корпуса, читальный зал для студентов (568 кв.м.), 200 читательских мест, из них – 100 автоматизированных.

Каждый обучающийся обеспечен индивидуальным неограниченным доступом из любой точки сети «Интернет» к ресурсам электронно-библиотечных систем:

- ЭБС «Лань»;
- ЭБС Znanium.com;
- ЭБС BOOK.ru;
- ЭБС «Ставропольский государственный аграрный университет».

Электронная библиотека университета, включающая в себя доступы к ресурсам, виртуальные услуги и информационные материалы формируется на едином портале Научной библиотеки <https://bibl-stgau.ru/>. На сайте библиотеки сформирована система «Единого поискового окна», которая объединяет поиск по собственным и внешним ресурсам Научной библиотеки. Доступ к электронным ресурсам осуществляется путем бесшовного перехода через «Личный кабинет» студента.

Фонд периодических изданий содержит, в том числе, следующие издания необходимые для реализации профиля подготовки «Технология бродильных производств и виноделие»

Пищевая промышленность;
Пиво и напитки;
Виноградарство и виноделие;
Плодоводство и виноградарство Юга России;
Садоводство и виноградарство.

В библиотеке формируются базы данных собственной генерации: электронный каталог (550 тыс. записей), «Электронные издания» (55 тыс. записей), «Труды ученых Ставропольского ГАУ» (33 тыс. записей), «Публикации о Ставропольском ГАУ» (4,0 тыс. записей), «Диссертации и авторефераты» (25,7 тыс. записей), «Научные статьи» (349 тыс. записей), «Редкая книга» (10 тыс. записей).

Полнотекстовая электронная библиотека «Труды ученых Ставропольского ГАУ» формируется из учебных и научных изданий сотрудников университета на основании заключения лицензионного договора с авторами и содержит более 15 тыс. полнотекстовых электронных изданий.

Библиотечный фонд составляет (на 01.01.2025 г.) –2469648 экз. печатных и электронных изданий. Фонд дополнительной литературы включает официальные, справочно-библиографические и периодические издания. Фонд периодических изданий содержит свыше 821 наименований печатных периодических изданий и более 6 тыс. наименований Российских и международных электронных периодических изданий.

Пользователям предоставляется доступ к современным профессиональным базам данных научных ресурсов. К диссертациям, авторефератам и электронным ресурсам Национальной Электронной библиотеки, к ресурсам научной электронной библиотеки eLibrary. В рамках проекта национальной и централизованной подписки на научные информационные ресурсы, Ставропольскому государственному аграрному университету предоставлен доступ к международным и российским базам данных научных журналов: Springer Nature, EBSCO eBooks, Wiley Journals Database, Orbit Premium edition, Российской академии наук, Институту органической химии им. Н.Д. Зелинского Российской академии наук, Физическому институту им. П.Н. Лебедева Российской академии наук, Автономной некоммерческой организации Редакции журнала "Успехи физических наук".

Научная библиотека Ставропольского ГАУ организует дифференцированное библиотечно-библиографическое и информационное обслуживание пользователей с ограниченными возможностями здоровья в читальных залах, на абонементных, на других пунктах выдачи, применяя методы индивидуального обслуживания. В читальных залах Научной библиотеки оборудованы компьютерные рабочие места, оснащенные специальным техническим оборудованием и программным обеспечением. Для пользователей с нарушениями зрения установлены программы экранного доступа JAWS for Windows и NVDA. Организован доступ к электронным образовательным и научным ресурсам вне территории университета, в любой точке с доступом в Интернет. В ЭБС Лань доступно мобильное приложение для использования электронно-библиотечной системы с мобильных устройств, в том числе в режиме отсутствия подключения к сети Интернет (оффлайн) с встроенным синтезатором речи. Заключено соглашение о сотрудничестве и совместной деятельности со Ставропольской краевой библиотекой для слепых и слабовидящих имени В. Маяковского.

Сведения о кадровом обеспечении образовательной программы

№ п/п	Наименование индикатора	Единица измерения	Нормативное значение	Значение сведений
1	Доля численности педагогических работников Организации, участвующих в реализации программы бакалавриата, и лиц, привлекаемых Организацией к реализации программы бакалавриата на иных условиях (исходя из количества замещаемых ставок, приведенного к целочисленным значениям), должны вести научную, учебно-методическую и (или) практическую работу, соответствующую профилю преподаваемой дисциплины (модуля)	%	70	76
2	Доля численности педагогических работников Организации, участвующих в реализации программы бакалавриата, и лиц, привлекаемых Организацией к реализации программы бакалавриата на иных условиях (исходя из количества замещаемых ставок, приведенного к целочисленным значениям), должны являться руководителями и (или) работниками иных организаций, осуществляющими трудовую деятельность в профессиональной сфере, соответствующей профессиональной деятельности, к которой готовятся выпускники (иметь стаж работы в данной профессиональной сфере не менее 3 лет).	%	5	4,89
3	Доля численности педагогических работников Организации и лиц, привлекаемых к образовательной деятельности Организации на иных условиях (исходя из количества замещаемых ставок, приведенного к целочисленным значениям), должны иметь 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).	%	50	67,47

Общее руководство научным содержанием 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья (профиль «Технология бродильных производств и виноделие») осуществляется штатным научно-педагогическим работником организации, имеющим ученую степень кандидата технических наук, участвующим в осуществлении проектов по направлению подготовки 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья в области виноградарства и технологии бродильных производств и виноделия, имеющим ежегодные публикации по результатам научно-исследовательской (творческой) деятельности в ведущих отечественных и зарубежных рецензируемых научных журналах и изданиях, а также осуществляющим ежегодную апробацию результатов научно-исследовательской (творческой) деятельности на национальных и международных конференциях, заведующей кафедрой производства и переработка продуктов питания из растительного сырья, кандидатом сельскохозяйственных наук, доцентом Романенко Еленой Семеновной.

Сведения о научно-педагогических работниках, обеспечивающих образовательный процесс по данной ОП ВО представлены на официальном сайте Университета в разделе «Сведения об образовательной организации».

5.5. Механизмы оценки качества образовательной деятельности и подготовки обучающихся по программе ОП ВО.

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

Внутренняя система гарантии качества образования в ФГБОУ ВО Ставропольский ГАУ регламентируется Положением о внутренней системе оценки качества образования по образовательным программам, реализуемым ФГБОУ ВО Ставропольский ГАУ (https://stgau.ru/sveden/files/Pologhenie_VSOKO_2023.pdf).

В соответствии с этим Положением, внутренняя система оценки качества образования (далее – ВСОКО) университета обеспечивается внутренними и внешними процедурами.

Внутренние процедуры ВСОКО включают:

- оценку качества учебных планов образовательных программ на соответствие ФГОС ВО и профстандартам (при наличии) и/или иным нормативным актам;
- оценку качества рабочих программ дисциплин, практик на соответствие их содержания результатам освоения образовательной программы, адекватность сложности материала для студентов, актуальность используемых материалов;
- оценку качества фондов оценочных средств по дисциплинам и практикам на соответствие их содержания результатам освоения образовательной программы, адекватность сложности материала для студентов, актуальность используемых материалов;
- оценку качества методических материалов по дисциплинам и практикам на соответствие их содержания результатам освоения образовательной программы, адекватность сложности материала для студентов, актуальность используемых материалов;
- диагностическую работу - тестирование остаточных знаний студентов по ранее изученным дисциплинам;
- оценку результатов промежуточной и итоговой аттестации;
- оценку результативности качества ведения различных видов занятий. В 2024 г. в университете разработан, утвержден и введен в действие с 01.09.2024 г. Регламент проведения и оценки учебных занятий в ФГБОУ ВО Ставропольский ГАУ – единый документ, объединивший требования к ведению лекционных, практических и лабораторных занятий, требования к учебно-методическому сопровождению занятий. Требования содержат ядро – свод общих требований к качеству ведения занятий, а также требования, учитывающие специфику преподавания дисциплин, относящихся к разным областям знаний.
- оценку удовлетворенности качеством образовательного процесса участниками образовательных отношений (обучающиеся, педагогические и научные работники, работодатели и (или) их объединения, иные юридические и (или) физические лица) осуществляется в рамках опросов (https://stgau.ru/sveden/document/#anchor_priemDocLink)

– удовлетворенность обучающихся условиями, содержанием, организацией и качеством образовательного процесса в целом, удовлетворенность работодателей качеством подготовки выпускников университета, удовлетворенность НПР качеством рабочих процессов и условий для реализации образовательных программ;

– рейтинговую оценку результатов деятельности ППС и педагогических работников СПО ФГБОУ ВО Ставропольский ГАУ;

– аттестацию сотрудников из числа ППС, преподавателей;

– конкурсы профессионального мастерства сотрудников из числа ППС и преподавателей.

Внешние процедуры ВСОКО включают:

– лицензирование – осуществляется Министерством науки и высшего образования по видам образования, по уровням образования, по профессиям, специальностям, направлениям подготовки (для профессионального образования), по подвидам дополнительного образования;

– государственную аккредитацию – проводится по основным образовательным программам, за исключением образовательных программ дошкольного образования, программ подготовки научных и научно-педагогических кадров в аспирантуре (адъюнктуре), образовательных программ, реализуемых в соответствии с федеральным государственным образовательным стандартом образования обучающихся с нарушением интеллекта, и основных программ профессионального обучения;

– аккредитационный мониторинг – осуществляется аккредитационным органом в рамках мониторинга в системе образования по показателям, утвержденным Приказом Рособнадзора N 660, Минпросвещения России N 306, Минобрнауки России N 448 от 24.04.2023 «Об осуществлении Федеральной службой по надзору в сфере образования и науки, Министерством просвещения Российской Федерации и Министерством науки и высшего образования Российской Федерации аккредитационного мониторинга системы образования»;

– независимую оценку квалификации – осуществляется через деятельность Центра оценки квалификации ООО «УК АПК-ПРОФ», созданного на базе ФГБОУ ВО Ставропольский ГАУ.;

– независимая оценка качества условий осуществления образовательной деятельности (НОКУО) – осуществляется по таким общим критериям, как открытость и доступность информации об организациях, осуществляющих образовательную деятельность; комфортность условий, в которых осуществляется образовательная деятельность; доброжелательность, вежливость работников; удовлетворенность условиями ведения образовательной деятельности организаций, а также доступность услуг для инвалидов. Показатели утверждены Приказом Минобрнауки России от 31.07.2020 №860 «Об утверждении показателей, характеризующих общие критерии оценки качества условий осуществления образовательной деятельности организациями, осуществляющими образовательную деятельность по образовательным программам высшего образования».

– общественную / профессионально-общественную аккредитацию (ПОА) образовательных программ – признание качества и уровня подготовки выпускников, освоивших образовательную программу в конкретной организации, осуществляющей образовательную деятельность, отвечающими требованиям профессиональных стандартов, требованиям рынка труда к специалистам, рабочим и служащим соответствующего профиля. Образовательные программы ФГБОУ ВО Ставропольский ГАУ регулярно проходят ПОА в различных агентствах по аккредитации, начиная с 2008 года.

Образовательная программа направления подготовки 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья имеет свидетельство о прохождении процедуры профессионально-общественной аккредитации. Информация о сроке действия профессионально-общественной аккредитации образовательной программы представлена на сайте Университета <https://stgau.ru/sveden/education/poa/>

6. ХАРАКТЕРИСТИКИ СОЦИАЛЬНО-КУЛЬТУРНОЙ СРЕДЫ УНИВЕРСИТЕТА, ОБЕСПЕЧИВАЮЩИЕ РАЗВИТИЕ ОБЩЕКУЛЬТУРНЫХ (СОЦИАЛЬНО-ЛИЧНОСТНЫХ) КОМПЕТЕНЦИЙ СТУДЕНТОВ

В университете создана социокультурная среда и благоприятные условия для развития личности и регулирования социально-культурных процессов, способствующих укреплению нравственных, гражданских, общекультурных качеств обучающихся. Социокультурная среда университета представляет собой совокупность концептуальных, содержательных, кадровых, организационных и методических ресурсов, направленных на создание гуманитарной среды в учебном заведении, которая обеспечивает развитие общекультурных компетенций студентов.

Организация воспитательной деятельности в университете ведется в соответствии с:

- Конституция Российской Федерации;
- Федеральный закон от 29.12.2012 N 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
- Федеральный закон от 23.08.1996 № 127-ФЗ «О науке и государственной научно-технической политике»;
- Федеральный закон от 30.12.2020 N 489-ФЗ (последняя редакция) "О молодежной политике в Российской Федерации";
- Федеральный закон от 04.12.2007 № 329-ФЗ «О физической культуре и спорте в Российской Федерации»;
- Указ Президента Российской Федерации от 06.04.2006 № 325 «О мерах государственной поддержки талантливой молодежи»;
- Указ Президента Российской Федерации от 09.11.2022 № 809 «Об утверждении Основ государственной политики по сохранению и укреплению традиционных российских духовно-нравственных ценностей»;
- Указ Президента Российской Федерации от 07.05.2024 № 309 «О национальных целях развития Российской Федерации на период до 2030 года и на перспективу до 2036 года»;
- Распоряжение Правительства Российской Федерации от 17.08.2024 N 2233-р «Об утверждении Стратегии реализации молодежной политики в Российской Федерации на период до 2030 года»;
- паспорт Национального проекта «Молодежь и дети»;
- Устав Ставропольского ГАУ;
- Программа развития ФГБОУ ВО «Ставропольский государственный аграрный университет» на 2025 – 2036 годы в рамках участия в программе стратегического академического лидерства «Приоритет-2030».

В организации воспитательной и внеучебной работы на факультетах непосредственно участвуют декан факультета, заместитель декана по воспитательной работе и кураторы академических групп. Воспитательная и внеучебная работа ведется в тесном сотрудничестве с органами студенческого самоуправления – Студенческим советом факультета. Работа со студентами строится на основе плана внеучебной работы, разрабатываемого совместно со Студенческим советом факультета.

Воспитательная деятельность в СтГАУ осуществляется в следующих направлениях:

- гражданско-патриотическое воспитание обучающихся;
- развитие добровольческой и общественной деятельности;
- развитие спорта и создание условий для занятий физической культурой;
- развитие творческого потенциала обучающихся и молодежи, и культурно-массовой работы;
- модернизация системы воспитательной работы и деятельности по обеспечению социально-психологического комфорта обучающихся;
- развитие навыков проектной деятельности;
- развитие научно-исследовательского потенциала обучающихся и молодых ученых;
- развитие инфраструктуры молодежной политики и воспитательной деятельности;
- развитие медиакомпетенций студенческой молодежи в условиях цифровизации общества.

Основными задачами управления являются:

1. Развитие традиционных российских ценностно-смысловых и нравственных ориентиров, гражданственности и патриотизма в молодежной среде;

2. Создание для молодых семей благоприятных условий, направленных на повышение рождаемости, формирование ценностей семейной культуры;
3. Формирование системы ценностей здорового образа жизни в молодежной среде и обеспечение социальных гарантий молодежи;
4. Содействие научной и научно-технической деятельности молодежи;
5. Создание условий и поддержка творческой деятельности молодежи;
6. Создание условий для профессионального развития молодежи, содействия ее занятости, трудоустройству, в том числе на предприятиях агропромышленного сектора, и предпринимательской деятельности, повышению уровня финансовой грамотности;
7. Противодействие деструктивному поведению молодежи, ее правовое просвещение и информационная защита;
8. Создание условий для развития молодежного добровольчества (волонтерства), молодежных и детских общественно-государственных и общественных объединений, органов молодежного самоуправления;
9. Совершенствование системы управления и инфраструктуры в сфере молодежной политики.

В университете ведется воспитательная работа в общежитии, основными целями которой является:

- организация воспитательной работы со студентами, проживающими в общежитиях университета;
- создание оптимальной культурной среды, направленной на развитие нравственных и духовных ценностей в условиях жизни в общежитии;
- обеспечение успешной адаптации студентов-первокурсников к условиям студенческой жизни в общежитии;
- удовлетворение потребностей студентов, проживающих в общежитиях, в интеллектуальном, культурном, физическом и нравственном развитии.

Особое значение придается развитию студенческого самоуправления в общежитии, для чего проводится комплекс мероприятий: проведение встреч с активом общежития, выявление основных проблем, определение приоритетных направлений деятельности, формирование инициативных групп (комиссий) из числа проживающих в общежитии (культурно-массовая, жилищно-бытовая, спортивная и т. д.). Группы (комиссии) возглавляются членами студенческого совета общежития. Важным направлением в работе является улучшение бытовых условий проживания в общежитии и создание благоприятного социально-психологического климата в среде студентов.

Важную роль в общекультурном развитии студентов университета отведена Первичной студенческой профсоюзной организации СтГАУ, которая объединяет студентов университета для реализации задач, поставленных перед ней. К таким задачам относятся: защита профессиональных, трудовых, социально-экономических прав и интересов членов профсоюза; обеспечение членов профсоюза правовой и социальной защитой; ведение переговоров с администрацией университета, заключение коллективного договора и его реализация, оказание материальной, консультационной помощи членам профсоюза, осуществление общественного контроля за работой комбината питания и др.

Благодаря слаженной работе Отдела воспитательной работы и студенческих инициатив ежегодно подтверждаются лидирующие позиции студентов университета во Всероссийских конкурсах (Национальная Премия «Студент года», Всероссийский конкурс органов студенческого самоуправления, Всероссийский конкурс студенческих специализированных отрядов вузов Минсельхоза России). Эффективно работает механизм продвижения лидерского образования через сеть студенческих общественных объединений - в университете действует более 20 студенческих объединений.

Проводятся такие мероприятия как: Школа проектной деятельности СтГАУ, «Образовательный интенсив штаба студенческих отрядов «Аграрий», Школа тренеров Корпуса тренеров студенчества СтГАУ, Образовательный проект «Свершение», Слет ученических

производственных бригад, Гранд-финал «Кульминация», Школа добровольческой деятельности СтГАУ.

Большое внимание уделяется физическому воспитанию студентов и пропаганде здорового образа жизни.

На сегодняшний день ССК «КОЛОС» является многократным грантополучателем и реализует масштабные спортивные проекты, направленные на популяризацию различных видов спорта среди молодежи. Благодаря поддержке университета и партнеров, клуб ежегодно организует соревнования, фестивали и чемпионаты, в которых участвуют более 1500 человек. За 10 лет деятельности «КОЛОС» стал центром спортивной активности университета, обеспечивая студентов не только возможностями для занятий спортом, но и площадкой для самореализации, лидерства и командной работы.

Помимо социальной работы в Университете заботятся о психологическом и моральном состоянии студентов и сотрудников.

Психологическая служба осуществляет свою деятельность по семи направлениям, в том числе по психодиагностическому и консультационному. Основные задачи: выявление социально-психологических проблем студентов, анализ атмосферы в студенческой среде, оказание психологической помощи, обучение навыкам саморегуляции, самопознания, эмпатии, развитие памяти и внимания. Также осуществляется психологическая помощь при стрессе, эмоциональном напряжении, девиантном поведении.

В университете проводятся мероприятия, приуроченные к государственным праздникам и памятным датам, направленные на военно-патриотическое воспитание. Ведется пропаганда достижений российской науки, культуры и государственности, отечественного спорта, трудовых свершений граждан, подвигов защитников Отечества, государственных символов.

Информация о проведении внеучебной работы размещается на сайте университета и непосредственно на страницах факультетов и иных структурных подразделений. Активно в этом направлении используются социальные сети. Объявления о проводимых мероприятиях и их социальной значимости размещаются на информационных стендах факультета. Кураторы академических групп знакомят студентов с расписанием предстоящих мероприятий и организуют их участие.

7. МЕТОДИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ СИСТЕМЫ ОЦЕНКИ КАЧЕСТВА ОСВОЕНИЯ ОБУЧАЮЩИМИСЯ ОП ВО ПО НАПРАВЛЕНИЮ ПОДГОТОВКИ 19.03.02 ПРОДУКТЫ ПИТАНИЯ ИЗ РАСТИТЕЛЬНОГО СЫРЬЯ (ПРОФИЛЬ «ТЕХНОЛОГИЯ БРОДИЛЬНЫХ ПРОИЗВОДСТВ И ВИНОДЕЛИЕ»).

Оценка качества освоения обучающимися основной образовательной программы включает текущий контроль успеваемости, промежуточную и государственную итоговую аттестацию обучающихся.

Нормативно-методическое обеспечение текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся в Университете осуществляется в соответствии с локальными нормативными актами Университета.

Текущий контроль успеваемости обеспечивает оценивание хода освоения дисциплин (модулей) и прохождения практик, промежуточная аттестация обучающихся (далее - промежуточная аттестация) - оценивание промежуточных и окончательных результатов обучения по дисциплинам (модулям) и прохождения практик (в том числе результатов курсового проектирования (выполнения курсовых работ).

Текущий контроль осуществляется в процессе контактной работы обучающихся с преподавателем – на занятиях лекционного и семинарского типа, при выполнении курсовых проектов и работ, контрольных, расчетно-графических и творческих работ, рефератов, эссе, защите отчетов по практикам (в том числе НИР), а также в процессе самостоятельной работы обучающихся. Форма проведения текущего контроля для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов устанавливается с учетом индивидуальных

психофизических особенностей (устно, письменно на бумаге, письменно на компьютере, в форме тестирования и т.п.).

Промежуточная аттестация обучающихся это оценивание промежуточных (окончательных результатов освоения дисциплины) отдельной части дисциплины (модуля), прохождения практик, выполнения научно-исследовательской работы.

Текущий контроль успеваемости и промежуточная аттестация обучающихся осуществляются в соответствии с балльно-рейтинговой системой, установленной в Университете. Балльно-рейтинговая система оценки успеваемости студентов является составной частью системы качества обучения. Она позволяет осуществлять комплексную оценку результативности учебной работы студентов и качества освоения ими образовательной программы. Ее использование повышает мотивацию студентов к освоению ОП за счет более высокой дифференциации оценки их учебной работы, стимулирует регулярную и результативную аудиторную и самостоятельную работу студентов в семестре, ведет к повышению уровня учебно-организационной и методической работы кафедр и факультетов.

В рабочих программах дисциплины представлена методика проведения текущего контроля успеваемости, внутрисеместровой («контрольные точки») и промежуточной (сессии) аттестации студентов по дисциплине. Система оценок при проведении промежуточной аттестации обучающихся, формы, порядок ее проведения так же указываются в рабочей программе дисциплины.

Для аттестации обучающихся (текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации) разрабатываются оценочные материалы, включающие типовые задания, контрольные работы, тесты и методы контроля, позволяющие оценить знания, умения и уровень приобретенных компетенций. Оценочные материалы разрабатываются в рамках методического обеспечения дисциплины и практикам и формируют фонд оценочных средств по образовательной программе.

В государственную итоговую аттестацию входит защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты, а также подготовка и сдача государственного экзамена.

К государственной итоговой аттестации допускается обучающийся, не имеющий академической задолженности и в полном объеме выполнивший учебный план или индивидуальный учебный план.

Студенты обеспечиваются программами государственной итоговой аттестации, им создаются необходимые для подготовки условия, проводятся консультации.

Государственную итоговую аттестацию обучающихся проводит государственная экзаменационная комиссия. Заседания государственных экзаменационных комиссий проводятся председателем при участии не менее двух третей ее состава.

Результаты любого из видов государственных аттестационных испытаний, включенных в государственную итоговую аттестацию, определяются оценками «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно» и объявляются в день проведения испытания после оформления в установленном порядке протоколов заседаний экзаменационных комиссий.

8. ЛОКАЛЬНЫЕ НОРМАТИВНЫЕ АКТЫ, ОБЕСПЕЧИВАЮЩИЕ ОРГАНИЗАЦИЮ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА И КАЧЕСТВО ПОДГОТОВКИ ОБУЧАЮЩИХСЯ

1. Положение о порядке организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам высшего образования – программам бакалавриата, специалитета и магистратуры в ФГБОУ ВО Ставропольский ГАУ;

2. Положения об образовательных программах высшего образования – программах бакалавриата, программах специалитета и программах магистратуры в ФГБОУ ВО Ставропольский ГАУ;

3. Положение о текущем контроле успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся в ФГБОУ ВО Ставропольский ГАУ по образовательным программам высшего образования бакалавриата, магистратуры, специалитета;

4. Положение о балльно-рейтинговой системе оценки знаний студентов, обучающихся по образовательным программам высшего образования в ФГБОУ ВО Ставропольский ГАУ;
5. Положение о контактной работе в ФГБОУ ВО Ставропольский ГАУ;
6. Положение об организации самостоятельной работы обучающихся в ФГБОУ ВО Ставропольский ГАУ по образовательным программам высшего образования бакалавриата, магистратуры, специалитета;
7. Положение о практической подготовке обучающихся ФГБОУ ВО Ставропольский ГАУ;
8. Положение об организации и проведении практик обучающихся, осваивающих образовательные программы высшего образования (бакалавриата, специалитета, магистратуры) в ФГБОУ ВО Ставропольский ГАУ;
9. Положение о порядке проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам высшего образования – программам бакалавриата, программам специалитета и программам магистратуры в ФГБОУ ВО Ставропольский ГАУ;
10. Положение о выполнении и защите выпускной квалификационной работы в ФГБОУ ВО Ставропольский ГАУ;
11. Положение о рабочей программе дисциплины и программе практики в ФГБОУ ВО Ставропольский ГАУ;
12. Положение об оценочных материалах для проведения текущего и промежуточного контроля в ФГБОУ ВО Ставропольский ГАУ;
13. Положение о программе государственной итоговой аттестации и формировании оценочных материалов для проведения государственной итоговой аттестации в ФГБОУ ВО Ставропольский ГАУ;
14. Положение о курсовых работах (проектах) студентов ФГБОУ ВО Ставропольский ГАУ;
15. Положение об обеспечении учебного процесса учебными изданиями и иными библиотечно-информационными ресурсами в ФГБОУ ВО Ставропольский ГАУ;
16. Положение по разработке, утверждению и изменению учебных планов основных профессиональных образовательных программ высшего образования в ФГБОУ ВО Ставропольский ГАУ;
17. Положение о реализации факультативных и элективных дисциплин в ФГБОУ ВО Ставропольский ГАУ;
18. Положение о порядке проведения занятий по физической культуре и спорту в ФГБОУ ВО Ставропольский ГАУ;
19. Стратегия по обеспечению качества подготовки выпускников в ФГБОУ ВО Ставропольский ГАУ;
20. Положение об организации образовательного процесса для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья в ФГБОУ ВО Ставропольский ГАУ;
21. Положение о порядке зачета результатов освоения студентами, обучающимися по образовательным программам высшего образования, дисциплин (модулей), практики на предшествующих этапах профессионального образования в ФГБОУ ВО Ставропольский ГАУ.

9. ОСОБЕННОСТИ ОРГАНИЗАЦИИ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ДЛЯ ЛИЦ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ

В случае необходимости в ФГБОУ ВО Ставропольский ГАУ обучение по образовательным программам обучающихся с ограниченными возможностями здоровья осуществляется с учетом особенностей психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья таких обучающихся.

Образование обучающихся с ограниченными возможностями здоровья может быть организовано как совместно с другими обучающимися, так и в отдельных группах или в отдельных организациях.

Университетом, по запросу, создаются специальные условия для получения высшего образования по образовательным программам обучающимися с ограниченными возможностями здоровья.

Под специальными условиями для получения высшего образования по образовательным программам обучающимися с ограниченными возможностями здоровья понимаются условия обучения таких обучающихся, включающие в себя использование специальных образовательных программ и методов обучения и воспитания, специальных учебников, учебных пособий и дидактических материалов, специальных технических средств обучения коллективного и индивидуального пользования, предоставление услуг ассистента (помощника), оказывающего обучающимся необходимую техническую помощь, проведение групповых и индивидуальных коррекционных занятий, обеспечение доступа в здания организаций и другие условия, без которых невозможно или затруднено освоение образовательных программ обучающимися с ограниченными возможностями здоровья.

При получении высшего образования по образовательным программам обучающимися с ограниченными возможностями здоровья предоставляются бесплатно специальные учебники и учебные пособия, иная учебная литература, а также услуги сурдопереводчиков и тифлосурдопереводчиков.

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

Создание условий для посещения аудиторных занятий:

1. Наличие 1-2 специальных мест в аудиториях для лиц с ограниченными возможностями здоровья. В общем случае в стандартной аудитории необходимо первые столы в ряду у окна и в среднем ряду предусмотреть для обучаемых с нарушениями зрения и слуха, а для обучаемых, передвигающихся в кресле-коляске, выделить 1-2 первых стола в ряду у дверного проема.

2. Наличие оборудованных санитарно-гигиенических помещений. В частности, на втором этаже имеется туалетная кабина, доступная для маломобильных студентов.

3. Размещение в доступных для обучающихся, являющихся слепыми или слабовидящими, местах и в адаптированной форме (с учетом их особых потребностей) справочной информации о расписании учебных занятий.

4. Присутствие тьютера (из числа студентов-волонтеров), оказывающего обучающемуся необходимую помощь.

Материально-техническое обеспечение образовательного процесса:

1. Для лиц с ограниченными возможностями здоровья по слуху:

- дублирование звуковой справочной информации о расписании учебных занятий визуальной (установка мониторов с возможностью трансляции субтитров (мониторы, их размеры и количество необходимо определять с учетом размеров помещения);
- обеспечение надлежащими звуковыми средствами воспроизведения информации;

2. Для лиц с ограниченными возможностями здоровья по зрению:

- наличие альтернативной версии официального сайта организации в сети "Интернет" для слабовидящих;
- размещение в доступных для обучающихся, являющихся слепыми или слабовидящими, местах и в адаптированной форме (с учетом их особых потребностей) справочной информации о расписании учебных занятий (информация должна быть выполнена крупным рельефно-контрастным шрифтом (на белом или желтом фоне) и продублирована шрифтом Брайля);
- присутствие ассистента, оказывающего обучающемуся необходимую помощь;
- обеспечение выпуска альтернативных форматов печатных материалов (крупный шрифт или аудиофайлы);
- обеспечение доступа обучающегося, являющегося слепым и использующего собаку-проводника, к зданию организации;

3. Для лиц с ограниченными возможностями здоровья, имеющих нарушения опорно-двигательного аппарата, материально-технические условия должны обеспечивать возможность беспрепятственного доступа обучающихся в учебные помещения, столовые, туалетные и другие помещения организации, а также пребывания в указанных помещениях (наличие пандусов,

поручней, расширенных дверных проемов, лифтов, локальное понижение стоек-барьеров; наличие специальных кресел и других приспособлений).

Кроме этого, будет обеспечен выпуск альтернативных форматов печатных материалов (крупный шрифт или аудиофайлы), а также по возможности бесплатное предоставление специальных учебников, учебных пособий и иной учебной литературы.

Учебно-методическое обеспечение образовательного процесса:

1. Включение в вариативную часть учебного плана (блок «Дисциплины по выбору студента») специализированных адаптационных дисциплин с целью дополнительной индивидуализированной коррекции нарушений учебных и коммуникативных умений, профессиональной и социальной адаптации. Набор этих специфических дисциплин определяется исходя из конкретной ситуации и индивидуальных потребностей обучающихся лиц с ОВЗ.

2. В образовательном процессе следует широко использовать социально-активные и рефлексивные методы обучения, технологии социокультурной реабилитации с целью оказания помощи в установлении полноценных межличностных отношений с другими студентами, создании комфортного психологического климата в студенческой группе.

3. Обеспечение обучающихся лиц с ОВЗ печатными и электронными образовательными ресурсами в формах, адаптированных к ограничениям их здоровья.

Подбор и разработка учебных материалов должны проводиться с учетом того, чтобы предоставлять этот материал в различных формах так, чтобы инвалиды с нарушением слуха получали информацию визуально, с нарушением зрения – аудиально (например, с использованием программ-синтезаторов речи).

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

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

Форма проведения текущей и итоговой аттестации для лиц с ОВЗ устанавливается преподавателем с учетом индивидуальных психофизических особенностей (устно, письменно на бумаге, письменно на компьютере, в форме тестирования и т.п.). При необходимости ему предоставляется дополнительное время для подготовки ответа на зачете или экзамене.

6. Обучающиеся лица с ОВЗ могут обучаться по индивидуальному учебному плану в установленные сроки с учетом особенностей и образовательных потребностей конкретного обучающегося. Индивидуальный график обучения предусматривает различные варианты проведения занятий: в университете (в академической группе или индивидуально), на дому с использованием дистанционных образовательных технологий.

Применение электронного обучения и дистанционных образовательных технологий в образовательном процессе:

1. Адаптация официальных сайтов организаций в сети «Интернет» с учетом особых потребностей лиц с ограниченными возможностями здоровья по зрению с приведением их к международному стандарту доступности веб-контента и веб-сервисов.

2. Применение дистанционного обучения, которое обеспечивает возможности коммуникаций не только с преподавателем, но и с другими обучающимися, сотрудничество в процессе познавательной деятельности.

3. Систематическое проведение он-лайн – вебинаров, которые можно использовать для проведения виртуальных лекций с возможностью взаимодействия всех участников дистанционного обучения, семинаров, выступлений студентов с докладами, защиты выполненных работ, проведения тренингов и др.

Общественная и воспитательная работа:

1. Преподавателями и кураторами групп: контроль за посещаемостью занятий лицами с ОВЗ, помощь в организации самостоятельной работы в случае заболевания, организация индивидуальных консультаций для длительно отсутствующих студентов, контроль аттестаций, сдачи зачетов, экзаменов, ликвидации академических задолженностей. Проводить учебные

мероприятия, способствующие сплочению группы, направленные на совместную работу, обсуждение, принятие группового решения.

2. Создание на факультете и профилирующей кафедре толерантной социокультурной среды, необходимой для формирования гражданской, правовой и профессиональной позиции соучастия, готовности всех членов коллектива к общению и сотрудничеству, к способности толерантно воспринимать социальные, личностные и культурные различия.

3. Развитие волонтерского движения, которое способствует не только социализации лиц с ограниченными возможностями, но и продвигает остальную часть студентов навстречу им, развивает процессы интеграции в молодежной среде.

Особенности организации образовательного процесса для лиц с ограниченными возможностями здоровья в университете регулируются и регламентируются Положением об организации образовательного процесса для лиц с ограниченными возможностями здоровья в ФГБОУ ВО Ставропольский ГАУ.

10. РЕГЛАМЕНТ ПО ОРГАНИЗАЦИИ ПЕРИОДИЧЕСКОГО ОБНОВЛЕНИЯ ОПОП ВО В ЦЕЛОМ И СОСТАВЛЯЮЩИХ ЕЕ КОМПОНЕНТОВ

Обновление ОП ВО предусмотрено ежегодно или при смене ФГОС ВО, при внесении изменений в учебный план подготовки специалистов. Утверждение рабочих программ дисциплин, программ практик предусмотрено ежегодно до начала учебного года.

Основная профессиональная образовательная программа высшего образования по направлению подготовки 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья (профиль «Технология бродильных производств и виноделие») рассмотрена:

на заседании кафедры садоводства и переработки растительного сырья им. профессора Н.М. Куренного, протокол № 27 от 10 марта 2025 года.

на заседании учебно-методической комиссии института агробиологии и природных ресурсов, протокол № 6 от 31 марта 2025 года.

на ученом совете института агробиологии и природных ресурсов, протокол № 6 от 01 апреля 2025 года

Основная профессиональная образовательная программа высшего образования по направлению подготовки 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья (профиль «Технология бродильных производств и виноделие») согласована с учебно-методическим советом Университета, протокол № 2 от 02 апреля 2025 года.

Образовательная профессиональная образовательная программа высшего образования составлена в соответствии с требованиями федерального государственного образовательного стандарта высшего образования по направлению подготовки 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья и учебного плана по программе бакалавриата «Технология бродильных производств и виноделие».

Разработчики:

ФГБОУ ВО Ставропольский ГАУ	Доцент кафедры садоводства и переработки растительного сырья им. профессора Н.М. Куренного, кандидат сельскохозяйственных наук, доцент		Е. С. РОМАНЕНКО
--------------------------------	---	--	-----------------

Место работы

Должность, уч. степень, звание

Подпись

Внутренние рецензенты

ФГБОУ ВО Ставропольский ГАУ	Директор института агробологии и природных ресурсов, доктор сельскохозяйственных наук, профессор		А. Н. ЕСАУЛКО
-----------------------------------	---	---	---------------

Место работы

Должность, уч. степень, звание

Подпись

ФГБОУ ВО Ставропольский ГАУ	Заведующая кафедрой базовой кафедрой общего земледелия, растениеводства, селекции и семеноводства им. Профессора Ф.И. Бобрышева, доктор сельскохозяйственных наук, доцент		О.И.ВЛАСОВА
-----------------------------------	---	--	-------------

Место работы

Должность, уч. степень, звание

Подпись

Внешние рецензенты

ООО Частная
пивоварня
«Петровичь»

Главный технолог



В.В.ГАВРИЛЮК

Место работы

Должность, уч. степень, звание

Подпись

ОАО
«Ставропольский
пивоваренный
завод»

Начальник отдела качества



И.С.
ДОБРОВОЛЬСКАЯ

Место работы

Должность, уч. степень, звание

Подпись

Основная профессиональная образовательная программа высшего образования по направлению подготовки 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья по программе бакалавриата «Технология бродильных производств и виноделие» рассмотрена на заседании Ученого совета института агробиологии и природных ресурсов (протокол № 6 от 01 апреля 2025 года).

Директор института агробиологии и
природных ресурсов, доктор
сельскохозяйственных наук,
профессор



А. Н. ЕСАУЛКО

ЭКСПЕРТНОЕ ЗАКЛЮЧЕНИЕ

на основную профессиональную образовательную программу высшего образования направления подготовки 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья, профиль «Технология бродильных производств и виноделие», квалификация (степень) выпускника - бакалавр, реализуемую в Федеральном государственном бюджетном образовательном учреждении высшего образования «Ставропольский государственный аграрный университет

Представленная для экспертного заключения основная профессиональная образовательная программа подготовки бакалавров (далее - ОПОП) по направлению подготовки 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья, профиль «Технология бродильных производств и виноделие», очной и заочной формы обучения, реализуемая в ФГБОУ ВО Ставропольский ГАУ, представляет собой систему учебно-методических документов, разработанную и утвержденную Ученым советом Университета с учетом требований отечественного рынка труда и внешних заинтересованных сторон (работодателей в лице ООО Частная пивоварня «Петрович»).

ОПОП разработана на основе ФГОС ВО по направлению подготовки 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 17.08.2020 года № 1041. ОПОП регламентирует цели, ожидаемые результаты, содержание, условия и технологии реализации образовательного процесса, оценку качества подготовки выпускника по данному направлению и включает в себя: учебный план, рабочие программы учебных дисциплин (модулей) и другие материалы, обеспечивающие качество подготовки обучающихся, а также программы учебной и производственной практик; календарный учебный график и методические материалы, обеспечивающие реализацию соответствующей образовательной технологии.

Целью ОПОП является подготовка бакалавров в области технологии бродильных производств и виноделия по направлению Продукты питания из растительного сырья, способных осуществлять деятельность в сфере производства безалкогольных напитков и напитков брожения.

Цель предполагает решение следующих задач: обеспечение усвоения студентами теоретических основ изучаемых дисциплин, формирование практических умений и навыков работы в работников в области виноделия: инженеры в промышленности и на производстве, Операторы упаковочных, разливочных и маркировочных машин; формирование и развитие у обучающихся универсальных, общепрофессиональных и профессиональных компетенций; ознакомление с современными методами и технологиями в целом в области бродильных производств и виноделия; обеспечение необходимых условий для самостоятельной работы студентов, в том числе научно-исследовательской деятельности.

При разработке компетентностной модели выпускника (далее - КМВ) по данной ОПОП учтены мнения работодателей и профессионального сообщества региона. Руководители предприятий юга России по переработки растительного сырья и производству винодельческой и пивоваренной продукции, считают, что в представленной ОПОП отвечает современным требованиям к специалисту в области технологии бродильных производств и виноделия.

Судя по компетентностной модели выпускника, экспертируемая ОПОП направлена на формирование эффективной, качественной, современной образовательной системы в

области профессионального образования, призвана обеспечить конкурентоспособность вуза на рынке услуг в образовательной и научной деятельности. Выпуск, освоивших программу бакалавриата ФГБОУ ВО Ставропольский ГАУ, единственного аграрного университета в Ставропольском крае, обладает не только профессиональными знаниями, но и получает компетенций личностного развития, а также навыки командной и управленческих работы.

объектами профессиональной деятельности выпускников являются системы, предметы, явления, процессы, на которые направлено воздействие.

В ОПОП представлены дисциплины базовой и вариативной части, по которым определены компетенции выпускника, формируемые в процессе освоения образовательной программы (универсальные, общепрофессиональные, профессиональные). Профессиональные компетенции сформированы в соответствии с профессиональным стандартом - 22 Пищевая промышленность, включая производство напитков и табака.

Общая совокупность результатов обучения расширена с учетом профиля подготовки, что обеспечивает компетентно-ориентированный подход к формированию ОПОП.

Учебные дисциплины логично распределены по семестрам, изучение более сложных дисциплин базируется на ранее изученном материале. В представленном на экспертизу пакете документов имеются в полном объеме по всем дисциплинам рабочие программы. В соответствии с требованиями ФГОС ВО представлены фонды оценочных средств для проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации, которые содержат вопросы и задания для практических и семинарских занятий, лабораторных и контрольных работ, комплекты тестовых заданий, тематику курсовых работ/рефератов, а также иные формы контроля, позволяющие оценить степень сформированности компетенций у обучающихся.

Разработчиками ОПОП построена матрица соответствия компетенций и составных частей ОПОП, в которой распределена совокупность компетенций выпускника на весь период обучения по элементам учебного плана.

По каждому виду практик совместно с работодателями разработаны рабочие программы практик, составлены методические рекомендации по написанию и защите отчетов, содержание которых соответствует требованиям ФГОС ВО.

Государственная итоговая аттестация по результатам освоения ОПОП предполагает сдачу государственного экзамена и защиту выпускной квалификационной работы. Государственный экзамен проводится в устной форме по заданиям на проверку знаний, умений и навыков по ключевым профильным дисциплинам ОПОП таких как Химия отрасли, Технология бродильных производств и виноделие, Технологическое оборудование. Выпускная квалификационная работа представляет собой самостоятельное комплексное исследование студента по актуальным темам отрасли и готовится под руководством научного руководителя.

Таким образом, структура и содержание учебного плана ОПОП, подлежащей экспертизе, отвечает требованиям ФГОС ВО по направлению подготовки 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья.

На основании результатов проведенной экспертизы ОПОП сделаны следующие выводы:

1. Внедрение ОПОП обеспечит формирование квалификации выпускников в соответствии с запросами и требованиями рынка труда.

2. Выпускник, освоивший данную образовательную программу, будет готов к работе в качестве инженера - технолога на заводах по производству пива и пивных напитков, безалкогольных напитков, винодельческой продукции, шампанских вин и ликеро-водочных изделий.

3. Объем времени, отведенный на освоение программы и её составляющих, достаточен для получения заявленных в ней результатов обучения.

4. Объем и содержание практической подготовки (практических занятий, практик) достаточны для получения заявленных в ОПОП профессиональных навыков.

5. Предусмотренное материально-техническое обеспечение учебных аудиторий и баз практической подготовки позволяет обеспечить качественную подготовку выпускников.

6. Форма и содержание процедур контроля качества освоения основной профессиональной образовательной программы позволяют дать целостную оценку качества подготовки выпускников, их готовности к решению профессиональных задач.

Заключение эксперта: представленная на экспертизу основная профессиональная образовательная программа 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья, профиль «Технология бродильных производств и виноделие», очной и заочной формы обучения соответствует требованиям ФГОС ВО. Реализация данной образовательной программы позволит качественно подготовить специалистов агропромышленного комплекса региона и страны.

Эксперт директор
ООО «Частная пивоварня
ПЕТРОВИЧЬ»



Гаврилюк В.В.