

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования
«Санкт-Петербургский государственный аграрный университет»



УТВЕРЖДЕНО
на заседании Учёного совета
ФГБОУ ВО СПбГАУ

В.Ю. Морозов
28 апреля 2023 г. протокол № 05

**ОСНОВНАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА
ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ**

Уровень высшего образования
БАКАЛАВРИАТ

Направление подготовки
19.03.02 Продукты питания из растительного сырья

Направленность (профиль) образовательной программы
Производство продуктов питания из растительного сырья

Форма обучения
очная

Санкт-Петербург
2023

СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
1 Общая характеристика основной профессиональной образовательной программы высшего образования	3
1.1 Нормативные документы, регламентирующие разработку основной профессиональной образовательной программы высшего образования	3
1.2 Цель основной профессиональной образовательной программы высшего образования	4
1.3 Срок получения образования по основной профессиональной образовательной программе высшего образования	5
1.4 Объём основной профессиональной образовательной программы высшего образования	5
1.5 Требования к структуре основной профессиональной образовательной программы высшего образования	6
2 Характеристика профессиональной деятельности выпускника	7
2.1 Область профессиональной деятельности выпускника	7
2.2 Задачи профессиональной деятельности выпускника	8
3 Результаты освоения основной профессиональной образовательной программы	8
4 Документы, регламентирующие содержание и организацию образовательного процесса при реализации основной профессиональной образовательной программы	15
4.1 Оценочные средства по дисциплинам (модулям), практикам, государственной итоговой аттестации	16
4.2 Методические материалы по дисциплинам (модулям), практикам, государственной итоговой аттестации	16
5 Требования к условиям реализации основной профессиональной образовательной программы высшего образования	17
5.1 Общесистемные требования к реализации программы	17
5.2 Требования к материально-техническому и учебно-методическому обеспечению программы	18
5.3 Требования к кадровым условиям реализации программы	19
5.4 Требования к применяемым механизмам оценки качества образовательной деятельности и подготовки обучающихся по программе	20
6 Особенности организации образовательного процесса для лиц с ограниченными возможностями здоровья	21

1 Общая характеристика основной профессиональной образовательной программы высшего образования

Основная профессиональная образовательная программа высшего образования (далее – ОПОП ВО), реализуемая в СПбГАУ по направлению подготовки **19.03.02 Продукты питания из растительного сырья и направленности (профилю) Производство продуктов питания из растительного сырья** представляет собой комплекс основных характеристик образования (объем, содержание, планируемые результаты), организационно-педагогических условий, форм аттестации, который представлен в виде общей характеристики ОПОП ВО, учебного плана, календарного учебного графика, рабочих программ (далее – РП) дисциплин (модулей), программ практик, оценочных средств, методических материалов, иных компонентов, включенных в состав ОПОП.

1.1 Нормативные документы, регламентирующие разработку основной профессиональной образовательной программы высшего образования

Нормативную правовую базу разработки ОПОП ВО составляют:

- Федеральный закон от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
- Приказ Минобрнауки России от 05.04.2017 г. № 301 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по 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 Минобрнауки России от 17 августа 2020 № 1041;

- Профессиональный стандарт «Специалист по технологии продуктов питания из растительного сырья», утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 28 октября 2019 г. № 694н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 01 июня 2020 г., регистрационный № 58531);

- Профессиональный стандарт «Специалист по безопасности, прослеживаемости и качеству пищевой продукции на всех этапах ее производства», утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 2 сентября 2020 г. № 556н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 20 ноября 2020 г., регистрационный № 61030);

- нормативно-методические документы Минобрнауки России;
- устав ФГБОУ ВО СПбГАУ;
- локальные нормативные акты образовательной организации, регламентирующие образовательную деятельность по основным профессиональным образовательным программам высшего образования.

1.2 Цель основной профессиональной образовательной программы высшего образования

ОПОП бакалавриата по направлению подготовки 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья имеет своей целью обеспечение комплексной, всесторонней и качественной подготовки квалифицированных, конкурентоспособных специалистов, способных осуществлять профессиональную деятельность в области производства, хранения и переработки продуктов питания из растительного сырья; развитие у студентов личностных качеств, формирование универсальных, общепрофессиональных и профессиональных компетенций в соответствии с требованиями ФГОС ВО по данному направлению подготовки; способности к интеллектуальному, культурному, нравственному, физическому и

профессиональному саморазвитию и самосовершенствованию; способности понимать социальную значимость своей будущей профессии; высокой мотивации к профессиональной деятельности, способствующей его социальной мобильности и устойчивости на рынке труда в соответствии с профилем подготовки.

1.3 Срок получения образования по основной профессиональной образовательной программе высшего образования

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

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

- 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 для соответствующей формы обучения.

Образовательная деятельность по программе осуществляется на государственном языке Российской Федерации.

1.4 Объём основной профессиональной образовательной программы высшего образования

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.

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.

1.5 Требования к структуре основной профессиональной образовательной программы высшего образования

Структура программы бакалавриата включает следующие блоки:

Блок 1 «Дисциплины (модули)»;

Блок 2 «Практика»;

Блок 3 «Государственная итоговая аттестация».

Структура и объем программы бакалавриата

Структура программы бакалавриата		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 бакалавриата		240

В Блок 2 «Практика» входят учебная и производственная практика (далее вместе – практики).

Типы учебной практики:

ознакомительная практика;

технологическая практика.

Типы производственной практики:

технологическая практика;

научно-исследовательская работа.

В Блок 3 «Государственная итоговая аттестация» входят:

подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена;

подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы.

ОПОП ВО обеспечивает обучающимся возможность освоения элективных дисциплин (модулей) и факультативных дисциплин (модулей).

Объем обязательной части, без учета объема государственной итоговой аттестации, составляет не менее 40 процентов общего объема ОПОП ВО.

2 Характеристика профессиональной деятельности выпускника

2.1 Область профессиональной деятельности выпускника

Область (области) профессиональной деятельности и сферу (сферы) профессиональной деятельности, в которых выпускники, освоившие программу, могут осуществлять профессиональную деятельность:

Код и наименование области профессиональной деятельности	Код профессионального стандарта из данной области	Наименование профессионального стандарта из данной области
22 Пищевая промышленность, включая производство напитков и табака	22.003	Профессиональный стандарт «Специалист по технологии продуктов питания из растительного сырья», утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 28 октября 2019 г. № 694н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 01 июня 2020 г., регистрационный № 58531)
	22.007	Профессиональный стандарт «Специалист по безопасности, прослеживаемости и качеству пищевой продукции на всех этапах ее производства», утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 2 сентября 2020 г. № 556н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 20 ноября 2020 г., регистрационный № 61030)

2.2 Задачи профессиональной деятельности выпускника

В рамках освоения программы выпускники готовятся к решению задач профессиональной деятельности следующего типа:

- научно- исследовательский;
- технологический.

3 Результаты освоения основной профессиональной образовательной программы

В результате освоения программы у выпускника должны быть сформированы универсальные, общепрофессиональные и профессиональные компетенции.

Универсальные компетенции (УК) выпускников и индикаторы их достижения.

В результате освоения образовательной программы у выпускников должны быть сформированы следующие универсальные компетенции:

Наименование категории (группы) универсальных компетенций	Код и наименование универсальной компетенции выпускника	Код и наименование индикатора достижения компетенций
Системное и критическое мышление	УК-1. Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач	ИД-1 _{ук-1} Анализирует задачу, выделяя ее базовые составляющие ИД-2 _{ук-1} Находит и критически анализирует информацию, требуемую для решения поставленной задачи. ИД-3 _{ук-1} Рассматривает различные варианты решения задачи, оценивая их достоинства и недостатки ИД-4 _{ук-1} Отличает факты от мнений, интерпретаций, оценок и т.д. в рассуждениях других участников деятельности ИД-5 _{ук-1} Определяет и оценивает последствия возможных решений задачи

<p>Разработка и реализация проектов</p>	<p>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</p>	<p>ИД-1_{УК-2} Формулирует в рамках поставленной цели проекта совокупность взаимосвязанных задач, обеспечивающих ее достижение. ИД-2_{УК-2} Проектирует решение конкретной задачи проекта, выбирая оптимальный способ ее решения, исходя из действующих правовых норм и имеющихся ресурсов и ограничений ИД-3_{УК-2} Решает конкретные задачи проекта ИД-4_{УК-2} Публично представляет результаты решения конкретной задачи проекта</p>
<p>Командная работа и лидерство</p>	<p>УК-3. Способен осуществлять социальное взаимодействие и реализовывать свою роль в команде</p>	<p>ИД-1_{УК-3} Понимает эффективность использования стратегии сотрудничества для достижения поставленной цели, определяет свою роль в команде ИД-2_{УК-3} Понимает особенности поведения выделенных групп людей, с которыми взаимодействует, учитывает их в своей деятельности ИД-3_{УК-3} Анализирует возможные последствия личных действий и планирует последовательность действий для достижения заданного результата ИД-4_{УК-3} Эффективно взаимодействует с другими членами команды, в т.ч. участвует в обмене информацией, знаниями и опытом, и презентации результатов работы команды</p>

Коммуникация	УК-4. Способен осуществлять деловую коммуникацию в устной и письменной формах на государственном языке Российской Федерации и иностранном(ых) языке(ах)	<p>ИД-1_{УК-4} Выбирает стиль общения, вербальные и невербальные средства взаимодействия на государственном языке Российской Федерации и иностранном(ых) языке(ах)</p> <p>ИД-2_{УК-4} использует информационно-коммуникационные технологии при поиске необходимой информации в процессе решения стандартных коммуникативных задач на государственном языке Российской Федерации и иностранном(ых) языке(ах)</p> <p>ИД-3_{УК-4} Ведет деловую переписку с учетом особенностей стилистики официальных и неофициальных писем и социокультурных различий на государственном языке Российской Федерации и иностранном(ых) языке(ах)</p> <p>ИД-4_{УК-4} Демонстрирует умение выполнять перевод текстов общей и профессиональной направленности с иностранного(ых) языка(ах) на государственный язык Российской Федерации, с государственного языка Российской Федерации на иностранный(ые) язык(и)</p> <p>ИД-5_{УК-4} Публично выступает на государственном языке Российской Федерации, строит свое выступление с учетом аудитории и цели общения; устно представляет результаты своей деятельности на иностранном(ых) языке(ах), поддерживает разговор общей и профессиональной направленности</p>
Межкультурное взаимодействие	УК-5. Способен воспринимать межкультурное разнообразие общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах	<p>ИД-1_{УК-5} Интерпретирует историю России в контексте мирового исторического процесса</p> <p>ИД-2_{УК-5} Учитывает при социальном и профессиональном общении историческое наследие и социокультурные традиции различных наций, социальных групп, этносов и конфессий, включая мировые религии, философские и этические учения</p> <p>ИД-3_{УК-5} Придерживается принципов толерантного взаимодействия при личном и массовом общении в целях выполнения профессиональных задач и усиления социальной интеграции</p>

Самоорганизация и саморазвитие (в т.ч. здоровье-сбережение)	УК-6. Способен управлять своим временем, выстраивать и реализовывать траекторию саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни	ИД-1 _{УК-6} Использует инструменты и методы управления временем при выполнении конкретных задач, проектов, при достижении поставленных целей. ИД-2 _{УК-6} Определяет задачи саморазвития и профессионального роста, распределяет их на долгосрочные, среднесрочные и краткосрочные с обоснованием актуальности и определением необходимых ресурсов для их выполнения ИД-3 _{УК-6} Использует инструменты непрерывного образования (образования в течение всей жизни) с учетом личностных возможностей, этапов временной перспективы развития деятельности и требований рынка труда
	УК-7. Способен поддерживать должный уровень физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности	ИД-1 _{УК-7} Выбирает здоровье и сберегающие технологии для поддержания должного уровня физической подготовленности с учетом физиологических особенностей организма ИД-2 _{УК-7} Планирует свое рабочее и свободное время для оптимального сочетания физической и умственной нагрузки и обеспечения работоспособности ИД-3 _{УК-7} владеет средствами и методами укрепления индивидуального здоровья, физического самосовершенствования
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	ИД-1 _{УК-8} Обеспечивает безопасные условия труда на рабочем месте ИД-2 _{УК-8} Выявляет и устраняет проблемы, связанные с нарушениями техники безопасности на рабочем месте. ИД-3 _{УК-8} Осуществляет действия по предотвращению возникновения чрезвычайных ситуаций (природного и техногенного происхождения) на рабочем месте, в т.ч. с помощью средств защиты. ИД-4 _{УК-8} Принимает участие в спасательных и неотложных аварийно-восстановительных мероприятиях в случае возникновения чрезвычайных ситуаций.

Инклюзивная компетентность	УК-9 Способен использовать базовые дефектологические знания в социальной и профессиональной сферах	ИД-1 _{УК-9} Демонстрирует толерантное отношение к людям с ограниченными возможностями здоровья и готовность к конструктивному сотрудничеству с ними в социальной и профессиональной сферах ИД-2 _{УК-9} Учитывает индивидуальные особенности лиц с ограниченными возможностями здоровья при осуществлении социальных и профессиональных контактов
Экономическая культура, в том числе финансовая грамотность	УК-10 Способен принимать обоснованные экономические решения в различных областях жизнедеятельности	ИД-1 _{УК-10} Понимает базовые принципы функционирования экономики и экономического развития, цели и формы участия государства в экономике ИД-2 _{УК-10} Применяет методы личного экономического и финансового планирования для достижения текущих и долгосрочных финансовых целей, использует финансовые инструменты для управления личными финансами (личным бюджетом), контролирует собственные экономические и финансовые риски
Гражданская позиция	УК-11 Способен формировать нетерпимое отношение к проявлениям экстремизма, терроризма, коррупционному поведению и противодействовать им в профессиональной деятельности	ИД-1 _{УК-11} Понимает сущность экстремизма, формы его проявления в различных сферах общественной жизни, умеет выявлять признаки проявления экстремизма и владеет навыками противодействия ему в профессиональной деятельности ИД-2 _{УК-11} Понимает сущность терроризма, формы его проявления, владеет навыками противодействия в различных сферах деятельности ИД-3 _{УК-11} Понимает сущность коррупционного поведения, формы его проявления в различных сферах общественной жизни, умеет выявлять признаки проявления коррупции и владеет методами профилактики коррупционной деятельности в профессиональной сфере

Общепрофессиональные компетенции (ОПК) выпускников и индикаторы их достижения.

Код и наименование обще профессиональной компетенции выпускника	Код и наименование индикатора достижения компетенций
ОПК-1. Способен понимать принципы работы современных информационных технологий и использовать их для решения задач профессиональной деятельности	ИД-1 _{ОПК-1} Использует информационные технологии в профессиональной деятельности ИД-2 _{ОПК-1} Использует прикладное программное обеспечение для решения профессиональных задач с учетом основных требований информационной безопасности. ИД-3 _{ОПК-1} Организует защиту объектов интеллектуальной деятельности, результатов исследований и разработок
ОПК-2. Способен применять основные законы и методы исследований естественных наук для решения задач профессиональной деятельности	ИД-1 _{ОПК-2} Осуществляет расчеты, анализирует полученные результаты и составляет заключение по проведенным анализам, испытаниям и исследованиям ИД-2 _{ОПК-2} Систематизирует результаты научных исследований ИД-3 _{ОПК-2} Использует знания в области микробиологии для ведения и совершенствования технологического процесса и обеспечения безопасности продукции ИД-4 _{ОПК-2} Применяет знания химии при проведении исследований и решении профессиональных задач ИД-5 _{ОПК-2} Применяет методы математического анализа при описании и решении задач в профессиональной деятельности
ОПК-3. Способен использовать знания инженерных процессов при решении профессиональных задач и эксплуатации современного технологического оборудования и приборов	ИД-1 _{ОПК-3} Разрабатывает технологические процессы с обеспечением высокого уровня энергосбережения и использования новейших достижений техники ИД-2 _{ОПК-3} Осуществляет эксплуатацию современного технологического оборудования ИД-3 _{ОПК-3} Применяет знания основ строительства зданий при обосновании проектных решений
ОПК-4. Способен применять принципы организации производства в условиях обеспечения технологического контроля качества готовой продукции	ИД-1 _{ОПК-4} Осуществляет контроль технологического процесса производства, качества и безопасности сырья и готовой продукции ИД-2 _{ОПК-4} Анализирует производственные и непроизводственные затраты на производство продуктов питания из растительного сырья ИД-3 _{ОПК-4} Использует современные схемы автоматизации технологических объектов пищевых производств

<p>ОПК-5. Способен к оценке эффективности результатов профессиональной деятельности в конкурентных условиях современной экономики</p>	<p>ИД-1_{ОПК-5} Использует основы знаний в области макро- и микроэкономики ИД-2_{ОПК-5} Проводит оценку производственных и непроизводственных затрат для обеспечения высокого качества готовой продукции ИД-3_{ОПК-5} Использует знания для оценки эффективности производства и определения технико-экономического обоснования модернизации производства</p>
---	--

Профессиональные компетенции (ПК) выпускников и индикаторы их достижения.

<p>Код и наименование профессиональных компетенции выпускника</p>	<p>Код и название индикатора достижения компетенций</p>
<p>ПК-1 Обладает фундаментальными знаниями в области техники и технологии, необходимыми для ведения научно-исследовательской деятельности в сфере производства продукции из растительного сырья</p>	<p>ИД-1_{ПК-1} Использует знания физических, химических, биохимических, биотехнологических, микробиологических, теплофизических процессов, происходящих при производстве продуктов питания из растительного сырья в решении задач профессиональной деятельности ИД-2_{ПК-1} Использует методы математического моделирования и оптимизации технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья на базе стандартных пакетов прикладных программ ИД-3_{ПК-1} Планирует, измеряет, наблюдает и составляет описания проводимых исследований, обобщает данные для составления обзоров, отчетов и научных публикаций, участвует во внедрении результатов исследований и разработок</p>
<p>ПК-2 Выполняет лабораторный контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья</p>	<p>ИД-1_{ПК-2} Организует проведение лабораторных исследований качества и безопасности сырья, микробиологический и химико-бактериологический анализ состава и параметров сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья ИД-2_{ПК-2} Проводит организационно-технические мероприятия для обеспечения лабораторного контроля качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья ИД-3_{ПК-2} Проводит лабораторные исследования качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья</p>

ПК-3 Осуществляет оперативное управление технологическим процессом производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях	ИД-1 _{ПК-3} Контролирует технологии производства и технологические процессы производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях ИД-2 _{ПК-3} Использует нормативную и техническую документацию, регламенты, ветеринарные нормы и правила в производственном процессе ИД-3 _{ПК-4} Организует входной и технологический контроль качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции для организации рационального ведения технологического процесса производства в целях разработки мероприятий по повышению его эффективности
ПК-4 Осуществляет управление организационно-технологическим процессом производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях	ИД-1 _{ПК-4} Осуществляет контроль технологического процесса хранения и переработки зерна ИД-2 _{ПК-4} Осуществляет контроль технологического процесса хранения и переработки овощей и плодов ИД-3 _{ПК-4} Осуществляет контроль технологического процесса производства пищевых и вкусовых добавок

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

4 Документы, регламентирующие содержание и организацию образовательного процесса при реализации основной профессиональной образовательной программы

Следующие компоненты ОПОП ВО размещены в электронной информационно-образовательной среде и на официальном сайте Университета в соответствующем уровню образования подразделе «Образование»:

- учебные планы;
- календарные учебные графики;
- аннотации к рабочим программам дисциплин (модулей), практикам и ГИА;
- рабочие программы дисциплин (модулей);
- программы практик;

- программа государственной итоговой аттестации;
- методические материалы.

4.1 Оценочные средства по дисциплинам (модулям), практикам, государственной итоговой аттестации

Оценочные средства (Фонды) по ОПОП ВО позволяют оценить уровень сформированности компетенций.

Оценочные средства могут содержать: контрольные вопросы и типовые задания для практических и лабораторных занятий, для письменных работ, контрольных работ, коллоквиумов, подготовки докладов, рефератов, подготовки отчетов, групповых и индивидуальных проектов, зачетов и экзаменов; тесты и компьютерные тестирующие программы; примерную тематику курсовых работ, рефератов и т.п., а также иные формы контроля, позволяющие оценить степень сформированности компетенций обучающихся.

Для каждого результат обучения по дисциплине, практике, НИР, ГИА определены показатели и критерии оценивания сформированности компетенций на различных этапах их формирования, шкалы и процедуры оценивания.

4.2 Методические материалы по дисциплинам (модулям), практикам, государственной итоговой аттестации

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

5 Требования к условиям реализации основной профессиональной образовательной программы высшего образования

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

5.1 Общесистемные требования к реализации программы

Каждый обучающийся в течение всего периода обучения обеспечен индивидуальным неограниченным доступом к электронной информационно-образовательной среде Университета из любой точки, в которой имеется доступ к информационно-телекоммуникационной сети «Интернет, как на территории Университета, так и вне ее. Условия для функционирования электронной информационно-образовательной среды могут быть созданы с использованием ресурсов иных организаций.

Электронная информационно-образовательная среда Университета обеспечивает:

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

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

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 Требования к материально-техническому и учебно-методическому обеспечению программы

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

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

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

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

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

5.3 Требования к кадровым условиям реализации программы

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

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

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

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

Не менее 50 процентов численности педагогических работников Университета и лиц, привлекаемых к образовательной деятельности Университета на иных условиях (исходя из количества замещаемых ставок, приведенного к целочисленным значениям), имеют ученую степень (в том числе ученую степень, полученную в иностранном государстве и признаваемую в Российской Федерации) и (или) ученое звание (в том числе ученое звание, полученное в иностранном государстве и признаваемое в

Российской Федерации).

5.4 Требования к применяемым механизмам оценки качества образовательной деятельности и подготовки обучающихся по программе

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

В целях совершенствования программы Университет при проведении регулярной внутренней оценки качества образовательной деятельности и подготовки обучающихся по программе привлекает работодателей и (или) их объединения, иных юридических и (или) физических лиц, включая педагогических работников Университета.

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

Внешняя оценка качества образовательной деятельности по программе в рамках процедуры государственной аккредитации осуществляется с целью подтверждения соответствия образовательной деятельности по программе требованиям ФГОС ВО с учетом соответствующей ПООП.

Внешняя оценка качества образовательной деятельности и подготовки обучающихся по программе может осуществляться в рамках профессионально-общественной аккредитации, проводимой работодателями, их объединениями, с целью признания качества и уровня подготовки выпускников, отвечающими требованиям профессиональных стандартов (при наличии), требованиям рынка труда к специалистам соответствующего профиля.

6. Особенности организации образовательного процесса для лиц с ограниченными возможностями здоровья

В Университете созданы специальные условия для получения высшего образования по основным профессиональным образовательным программам обучающихся с ограниченными возможностями здоровья (ОВЗ).

Под специальными условиями для получения высшего образования по ОПОП обучающимися с ограниченными возможностями здоровья понимают условия обучения, включающие использование специальных образовательных программ и методов обучения и воспитания, специальных учебников, учебных пособий и дидактических материалов, специальных технических средств обучения коллективного и индивидуального пользования, предоставление услуг тьютера (из числа ППС), сурдопереводчика, педагога-психолога, социального педагога, оказывающих обучающимся необходимую техническую помощь; проведение групповых и индивидуальных коррекционных занятий, обеспечение доступа в здания и другие условия, без которых невозможно или затруднено освоение ОПОП обучающимися с ОВЗ.

Информация о специальных условиях, созданных для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья, размещена на сайте университета.

Образование обучающихся с ОВЗ может быть организовано как совместно с другими обучающимися, так и в отдельных группах или по индивидуальному учебному плану (на основании заявления обучающегося).

Материально-техническое обеспечение образовательного процесса:

1. Для лиц с ограниченными возможностями здоровья по слуху:
 - наличие звукоусиливающей аппаратуры, мультимедийных средств и других технических средств приема – передачи информации в доступных формах;
 - учебная аудитория, в которой обучаются студенты с нарушением слуха, будет оборудована компьютерной техникой, аудиотехникой

(акустический усилитель и колонки), видеотехникой (мультимедийный проектор, телевизор), электронной доской, мультимедийной системой;

2. Для лиц с ограниченными возможностями здоровья по зрению:

- наличие электронных луп, видеоувеличителей, программ не визуального доступа к информации, программ синтезов речи и других технических средств приема-передачи учебной информации в доступных для данной категории обучающихся формах;

- в учебных аудиториях необходимо предусмотреть возможность просмотра удаленных объектов (текст на доске, слайд на экране) при помощи видеоувеличителей для удаленного просмотра.

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

- наличие компьютерной техники со специальными программным обеспечением, адаптированной для обучающихся с ОВЗ, альтернативных устройств ввода информации и других технических средств приема - передачи учебной информации в доступных для обучающихся формах;

- использование специальных возможностей операционной системы Windows, таких как экранная лупа, с помощью которой можно вводить текст, настройка действий Windows при вводе с помощью клавиатуры или мыши.

Учебно-методическое обеспечение образовательного процесса для обучающихся с ОВЗ предусматривает:

1. Включение в учебный план специализированных адаптационных дисциплин с целью дополнительной индивидуализированной коррекции нарушений учебных и коммуникативных умений, профессиональной и социальной адаптации. Набор этих дисциплин определяется исходя из конкретной ситуации и индивидуальных потребностей на основании заявления обучающегося.

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 обучающимися, создании комфортного психологического климата в студенческой группе.



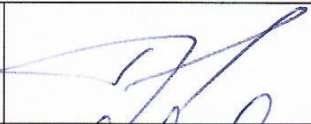
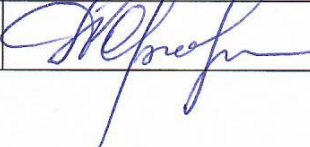
3. Обеспечение обучающихся с ОВЗ специальными печатными и электронными образовательными ресурсами в формах, адаптированных к ограничениям их здоровья (обучающиеся с нарушением слуха получают информацию визуально, с нарушением зрения – аудиально (с использованием программ- синтезаторов речи).

4. Для прохождения практик для 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, промежуточной и итоговой аттестации создаются оценочные средства, адаптированные для лиц с ОВЗ и позволяющие оценить уровень сформированности всех компетенций, заявленных в ОПОП.

Форма проведения текущей и промежуточной аттестации для обучающихся с ОВЗ определяется преподавателем в соответствии с Положением о текущем контроле успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся и Положением о государственной итоговой аттестации по программам бакалавриата и магистратуры.

ЛИСТ СОГЛАСОВАНИЯ

Разработано:		
Заведующий выпускающей кафедрой		А.М. Спиридонов
Доцент выпускающей кафедры		Н.Ю. Степанова
Согласовано:		
Проректор по учебно-воспитательной работе и цифровой трансформации		Е.И. Громов
Декан факультета		А.Г. Орлова

ЗАКЛЮЧЕНИЕ
о согласовании образовательной программы
высшего образования

19.03.02. Продукты питания из растительного сырья
(направление)
бакалавриат
(уровень образования)

реализуемой в федеральном государственном бюджетном образовательном
учреждении высшего образования
«Санкт-Петербургский государственный аграрный университет»

С ООО «Петербургские биотехнологии»
(наименование предприятия (организации) работодателя)

1. Оценка образовательной программы (ОП)
 - 1.1. Основная образовательная программа по направлению 19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья» разработана в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом высшего профессионального образования, утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ №1041 от 17.08.2020.
 - 1.2. Содержание ООП отражает современные тенденции в области переработки продукции растительного происхождения. ООП направлена на освоение видов профессиональной деятельности в соответствии с ФГОС и потребностями заинтересованных работодателей.
 - 1.3. Структура и содержание рабочего учебного плана ООП отвечает требованиям ФГОС ВО по направлению подготовки 19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья».
 - 1.4. Структурные элементы программы реализуются с учетом компетентностного подхода.
 - 1.5. Область и объекты профессиональной деятельности выпускника, отраженные в ООП полностью соответствуют стандарту и нацеливают выпускника на дальнейшую профессиональную деятельность.
 - 1.6. Ресурсное обеспечение ООП, включающее в себя кадровое, учебно-методическое, информационное, материально-техническое обеспечение соответствует стандарту.

- 1.7. ОП соответствует современным требованиям к профессиональной деятельности на предприятии работодателя и предусматривает изучение современных производственных технологий на предприятии работодателя.
2. Заключение: образовательная программа по направлению подготовки 19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья» соответствует современным требованиям к профессиональной подготовке выпускников по программе бакалавриата и позволяет подготовить квалифицированных специалистов в соответствии с требованиями ФГОС к результатам освоения ООП, к структуре ООП, к условиям ее реализации.

Генеральный
Директор



С.В. Жемьякин

ЗАКЛЮЧЕНИЕ
о согласовании образовательной программы
высшего образования

19.03.02. Продукты питания из растительного сырья
(направление)
бакалавриат
(уровень образования)

реализуемой в федеральном государственном бюджетном образовательном
учреждении высшего образования
«Санкт-Петербургский государственный аграрный университет»

С ИП Сугян Хачик Лаврентович «ХЛЕБНАЯ УСАДЬБА»
(наименование предприятия (организации) работодателя)

1. Оценка образовательной программы (ОП)
 - 1.1. Основная образовательная программа по направлению 19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья» разработана в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом высшего профессионального образования, утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ №1041 от 17.08.2020.
 - 1.2. Содержание ООП отражает современные тенденции в области переработки продукции растительного происхождения. ООП направлена на освоение видов профессиональной деятельности в соответствии с ФГОС и потребностями заинтересованных работодателей.
 - 1.3. Структура и содержание рабочего учебного плана ООП отвечает требованиям ФГОС ВО по направлению подготовки 19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья».
 - 1.4. Структурные элементы программы реализуются с учетом компетентностного подхода.
 - 1.5. Область и объекты профессиональной деятельности выпускника, отраженные в ООП полностью соответствуют стандарту и нацеливают выпускника на дальнейшую профессиональную деятельность.
 - 1.6. Ресурсное обеспечение ООП, включающее в себя кадровое, учебно-методическое, информационное, материально-техническое обеспечение соответствует стандарту.

- 1.7. ОП соответствует современным требованиям к профессиональной деятельности на предприятии работодателя и предусматривает изучение современных производственных технологий на предприятии работодателя.
2. Заключение: образовательная программа по направлению подготовки 19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья» соответствует современным требованиям к профессиональной подготовке выпускников по программе бакалавриата и позволяет подготовить квалифицированных специалистов в соответствии с требованиями ФГОС к результатам освоения ООП, к структуре ООП, к условиям ее реализации.

Генеральный директор



Х.Л. Сугян