

Министерство сельского хозяйства Российской Федерации  
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение  
высшего образования  
Государственный аграрный университет Северного Зауралья



**Основная профессиональная образовательная программа**  
**высшего образования - программа магистратуры**  
*«Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий»*  
**направления подготовки**  
**19.04.02 ПРОДУКТЫ ПИТАНИЯ ИЗ РАСТИТЕЛЬНОГО СЫРЬЯ**

Форма обучения - очная, очно-заочная

Тюмень 2016

## Содержание

1 Общие положения .....	4
1.1 Основная профессиональная образовательная программа магистратуры, реализуемая вузом по направлению подготовки 19.04.02 «Продукты питания из растительного сырья», направленность (магистерская программа) «Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий» .....	4
1.2 Нормативные документы для разработки образовательной программы ....	4
1.3 Общая характеристика образовательной программы .....	5
1.4 Требования к абитуриенту .....	6
2. Характеристика профессиональной деятельности выпускников, освоивших образовательную программу.....	6
2.1 Область профессиональной деятельности выпускников, освоивших программу магистратуры, включает: .....	6
2.2 Квалификация, присваиваемая выпускникам .....	7
2.3 Виды профессиональной деятельности выпускника.....	7
2.4 Направленность образовательной программы.....	10
3. Планируемые результаты освоения образовательной программы .....	13
4. Документы, регламентирующие содержание и организацию образовательного процесса при реализации образовательной программы ...	16
4.1 Календарный учебный график.....	16
4.2 Учебный план подготовки магистра .....	17
4.3 Рабочие программы дисциплин (модулей).....	17
4.4 Программы производственной практики .....	18
5 Фактическое ресурсное обеспечение образовательной программы.....	19
5.1 Сведения о профессорско-преподавательском составе, необходимом для реализации образовательной программы .....	19
5.2 Учебно-методическое и информационное обеспечение учебного процесса .....	21
5.3 Материально-техническое обеспечение учебного процесса .....	23
6. Характеристики среды вуза, обеспечивающие развитие общекультурных и социально-личностных компетенций выпускников.....	24

7. Нормативно-методическое обеспечение системы оценки качества освоения образовательной программы.....	27
7.1 Фонды оценочных средств для проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации .....	27
7.2 Государственная итоговая аттестация выпускников .....	28
Приложения:	
А. Календарный учебный график	
Б. Учебный план	
В. Рабочие программы дисциплин	
Г. Рабочие программы практик	
Д. Справка о кадровом обеспечении образовательной программы магистратуры, реализуемой вузом по направлению подготовки 19.04.02 «Продукты питания из растительного сырья», магистерская программа «Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий»	
Е. Справка о научном руководителе программы магистратуры, реализуемой вузом по направлению подготовки 19.04.02 «Продукты питания из растительного сырья», магистерская программа «Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий»	
Ж. Справка о материально-техническом обеспечении основной профессиональной образовательной программы магистратуры, реализуемой вузом по направлению подготовки 19.04.02 «Продукты питания из растительного сырья», магистерская программа «Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий»	
З. Программа итоговой аттестации	

## **1 Общие положения**

### **1.1 Основная профессиональная образовательная программа магистратуры, реализуемая вузом по направлению подготовки 19.04.02 «Продукты питания из растительного сырья», направленность (магистерская программа) «Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий»**

Основная профессиональная образовательная программа (далее – ОПОП ВО), по направлению подготовки 19.04.02 Продукты питания из растительного сырья, направленность (магистерская программа) «Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий», реализуемая ФГБОУ ВО Государственный аграрный университет Северного Зауралья (далее – университет), представляет собой комплекс основных характеристик образования (объем, содержание, планируемые результаты), организационно-педагогических условий, форм аттестации, который представлен в виде общей характеристики образовательной программы, учебного плана, календарного учебного графика, рабочих программ дисциплин (модулей), программ практик, оценочных средств, методических материалов, иных компонентов, включенных в состав образовательной программы по решению организации.

### **1.2 Нормативные документы для разработки образовательной программы**

- Федеральный закон от 29.12.2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
- Федеральный государственный образовательный стандарт (ФГОС) высшего образования по направлению подготовки 19.04.02 «Продукты питания из растительного сырья», утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от «20» ноября 2014 г. № 1481;
- Нормативно-методические документы Минобрнауки России;
- Устав федерального государственного бюджетного образовательного учреждения высшего образования «Государственный аграрный университет Северного Зауралья», утвержденный приказом Министерства сельского хозяйства Российской Федерации от 16 декабря 2015 г. № 138-у.
- Приказ Министерства образования и науки РФ от 19 декабря 2013 г. № 1367 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам высшего

образования - программам бакалавриата, программам специалитета, программам магистратуры

-Приказ Министерства образования и науки РФ от 29 июня 2015 г. № 636 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам высшего образования - программам бакалавриата, программам специалитета и программам магистратуры».

### **1.3 Общая характеристика образовательной программы**

ОПОП имеет своей целью развитие у студентов личностных качеств, а также формирование общекультурных, общепрофессиональных и профессиональных компетенций в соответствии с требованиями ФГОС ВО по данному направлению подготовки.

Реализация ОПОП позволит подготовить магистра к профессиональной деятельности (производственно-технологической, научно-исследовательской, организационно-управленческой, проектно-технологической, педагогической) в области технологии продуктов питания из растительного сырья.

Полученные теоретические знания и практические навыки обеспечат конкурентоспособность магистра в условиях современного рынка труда, позволят решать задачи, связанные с разработкой и реализацией современных технологий получения безопасных продуктов питания из растительного сырья для всех групп населения.

Срок получения образования по программе магистратуры в соответствии с ФГОС ВО по направлению подготовки 19.04.02 Продукты питания из растительного сырья:

- в очной форме обучения, включая каникулы, предоставляемые после прохождения итоговой аттестации, вне зависимости от применяемых образовательных технологий, составляет 2 года;

- в очно-заочной форме обучения, вне зависимости от применяемых образовательных технологий, составляет 2 года 3 месяца.

- при обучении по индивидуальному учебному плану, вне зависимости от формы обучения, не более срока получения образования, установленного для соответствующей формы обучения (по решению Ученого Совета ФГБОУ ВО «ГАУ Северного Зауралья»);

- при обучении по индивидуальному плану лиц с ограниченными возможностями здоровья: университет вправе продлить срок не более чем на один год по сравнению со сроком, установленным для соответствующей

формы обучения (по решению Ученого Совета ФГБОУ ВО «ГАУ Северного Зауралья»).

Трудоемкость освоения обучающимся программы магистратуры за весь период обучения в соответствии с ФГОС ВО по направлению подготовки 19.04.02 «Продукты питания из растительного сырья», включая все виды аудиторной и самостоятельной работы, практики и время, отводимое на контроль качества освоения обучающимся программы магистратуры, составляет 120 зачетных единиц (далее з.е.).

Объем программы магистратуры, реализуемый за один учебный год, в очной форме обучения составляет 60 з.е.

Объем программы магистратуры за один учебный год при очно-заочной форме или обучению по индивидуальному учебному плану (вне зависимости от формы обучения) составляет не более 75 з.е.

Зачетная единица эквивалентна 36 академическим часам (при продолжительности академического часа 45 минут).

#### **1.4 Требования к абитуриенту**

К освоению программы магистратуры допускаются лица, имеющие высшее образование.

Лица, имеющие диплом о высшем образовании и желающие освоить данную магистерскую программу, зачисляются в магистратуру по результатам вступительных испытаний, программы которых разрабатываются вузом с целью установления у поступающего наличия сформированных компетенций.

Образовательная деятельность по программе магистратуры осуществляется на государственном языке Российской Федерации.

### **2. Характеристика профессиональной деятельности выпускников, освоивших образовательную программу**

#### **2.1 Область профессиональной деятельности выпускников, освоивших программу магистратуры, включает:**

- разработку идеологии, определение и реализация основных направлений научно-технического прогресса в отрасли;
- создание и реализация технологий новых пищевых продуктов в соответствии с государственной политикой Российской Федерации в области здорового питания населения на основе проведенных научных исследований;
- разработку нормативно-технической документации;

- организацию входного контроля качества сырья растительного и животного происхождения, технологических добавок и улучшителей, производственный контроль качества сырья, полуфабрикатов и параметров технологического процесса производства;
- управление качеством готовой продукции;
- контроль над соблюдением экологической чистоты технологических процессов;
- подбор технологического оборудования для совершенствования существующих производств и реализации новых технологических решений;
- обучение и повышение квалификации специалистов, работающих на производстве.

## **2.2 Квалификация, присваиваемая выпускникам**

В соответствии с ФГОС ВО по направлению подготовки 19.04.02 Продукты питания из растительного сырья выпускникам, освоившим образовательную программу, присваивается квалификации «магистр». В соответствии с перечнем специальностей и направлений подготовки высшего образования, утверждаемым Министерством образования и науки Российской Федерации в подпункте 5.2.1 Положения о Министерстве образования и науки Российской Федерации, утвержденного постановлением Правительства Российской Федерации от 3 июня 2013 г. N 466 (Собрание законодательства Российской Федерации, 2013, N 23, ст. 2923; N 33, ст. 4386; N 37, ст. 4702; 2014, N 2, ст.126; N 6, ст. 582; N 27, ст. 3776).

## **2.3 Виды профессиональной деятельности выпускника**

В соответствии с ФГОС ВО по направлению подготовки 19.04.02 «Продукты питания из растительного сырья» выпускник подготовлен к следующим видам профессиональной деятельности:

Основной вид деятельности:

- научно-исследовательская;
- педагогическая.

Дополнительный вид деятельности:

- производственно-технологическая;
- организационно-управленческая;
- проектно-технологическая

**производственно-технологическая деятельность:**

изучение научно-технической информации, отечественного и зарубежного опыта в сфере производства продуктов питания из

растительного сырья;

организация мероприятий по повышению эффективности использования сырьевых ресурсов, внедрение прогрессивных технологий для выработки готовых изделий с заданным составом и свойствами;

поиск путей и разработка способов решения нестандартных производственных задач;

разработка способов снижения трудоемкости производства продуктов питания из растительного сырья, позволяющих повысить производительность труда;

организация эффективной системы контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции на базе стандартных и сертификационных испытаний, анализ проблемных производственных ситуаций, решение проблемных задач и вопросов;

**научно-исследовательская деятельность:**

сбор, обработка, анализ и систематизация научно-технической информации по тематике исследования;

разработка новых технологий и технологических решений для производства продуктов питания из растительного сырья;

разработка новых методик проведения исследований свойств сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, позволяющих создавать современные информационно-измерительные комплексы для проведения контроля качества;

разработка программ и проведение научных исследований, анализ полученных результатов;

создание математических моделей, позволяющих исследовать и оптимизировать параметры технологического процесса производства и улучшать качество готовых изделий;

внедрение результатов исследований и разработок;

подготовка и проведение семинаров, конференций, симпозиумов по соответствующей тематике;

**организационно-управленческая деятельность:**

организация работы коллектива исполнителей, принятие исполнительских решений в условиях спектра мнений, определение порядка выполнения работ;

поиск рациональных решений при создании новых видов продукции с учетом требований качества и стоимости, безопасности и экологической чистоты;

организация в подразделениях работ по разработке и



совершенствованию технологии производства продуктов питания из растительного сырья;

организация работы по промышленной безопасности, профилактике производственного травматизма, профессиональных заболеваний, предотвращению экологических нарушений;

подготовка заявок на изобретения и оформление патентных документов;

разработка систем управления качеством технологии производства продуктов питания из растительного сырья на основе стандартов Международной организации по стандартизации серии ИСО 9000;

**проектно-технологическая деятельность:**

использование информации и нормативно-технического обеспечения проектной деятельности;

использование современных методов и средств проектирования для разработки технологических проектов в области производства продуктов питания из растительного сырья;

сбор исходных данных, разработка проектных предложений, бизнес-планов и технико-экономических обоснований реализации проектов нового строительства, реконструкции или модернизации производства;

использование систем автоматизированного проектирования (системы автоматизированного проектирования, автоматизированной системы управления техническим процессом), применяемых действующими отраслевыми проектными организациями;

анализ и поиск наиболее обоснованных проектных решений в условиях многокритериальности, разработка технологической части и реализация проекта в области производства пищевых продуктов из растительного сырья;

**педагогическая деятельность:**

подбор научной и учебной литературы и учебно-методической документации для проведения занятий;

проведение занятий (лекции, семинары, лабораторные и практические занятия) с работниками промышленных предприятий и организаций, научно-исследовательских институтов и других организаций по вопросам, относящимся к практической деятельности магистра;

владение современными методами и средствами обучения;

участие в учебной деятельности организации, осуществляющей образовательную деятельность по реализации образовательных программ магистратуры в области продовольственных технологий (лабораторные, практические и семинарские занятия).

## 2.4 Направленность образовательной программы

Образовательная программа имеет направленность (профиль) «Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий», характеризующую ее ориентацию на конкретные области знания и виды деятельности, и определяющую ее предметно-тематическое содержание, преобладающие виды учебной деятельности обучающихся и требования к результатам ее освоения.

В последние годы пищевая промышленность Тюменской области активно развивается. Открыт ряд крупных предприятий по производству хлебобулочных и кондитерских изделий (ООО «Хлебокомбинат «Абсолют», хлебобулочный комбинат ЗАО «Фатум», кондитерские фабрики «Кураж», «Кондитер Профи» и др.). Современное хлебопекарное и кондитерское предприятие характеризуется высоким уровнем механизации и автоматизации и призвано обеспечивать производство безопасной и экологически чистой продукции с учетом современных гигиенических требований, с использованием принципиально новых технологий, основанных на нетрадиционных методах, способствующих ускорению технологического процесса.

В условиях динамичного развития отрасли необходимо решать сложные технологические и организационные задачи, такие как моделирование рационального ассортимента хлебной и кондитерской продукции для отдельных регионов области с учетом их климатических, демографических и других особенностей, разработка разнообразного ассортимента изделий для профилактического и лечебного питания, совершенствование технологии с целью интенсификации производства, регулирование пищевой ценности, создание новых диетических видов хлебопекарной и кондитерской продукции. Поэтому потребность в квалифицированных специалистах-технологах постоянно растет, особенно в профессионалах, способных реализовать современные технологии в хлебопекарном, макаронном и кондитерском производстве, и получать продукцию высокого качества, конкурентоспособную на рынке.

Образовательная программа магистратуры по направлению подготовки 19.04.02 «Продукты питания из растительного сырья» направлена на выполнение выпускниками основных задач профессиональной деятельности:

- сбор, обработка, анализ и систематизация научно-технической информации по тематике исследования;
- разработка новых технологий и технологических решений для производства продуктов питания из растительного сырья;

- разработка новых методик проведения исследований свойств сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, позволяющих создавать современные информационно-измерительные комплексы для проведения контроля качества;
- разработка программ и проведение научных исследований, анализ полученных результатов;
- создание математических моделей, позволяющих исследовать и оптимизировать параметры технологического процесса производства и улучшать качество готовых изделий;
- внедрение результатов исследований и разработок;
- подготовка и проведение семинаров, конференций, симпозиумов по соответствующей тематике;
- подбор научной и учебной литературы и учебно-методической документации для проведения занятий;
- проведение занятий (лекции, семинары, лабораторные и практические занятия) с работниками промышленных предприятий и организаций, научно-исследовательских институтов и других организаций по вопросам, относящимся к практической деятельности магистра;
- владение современными методами и средствами обучения;
- участие в учебной деятельности организации, осуществляющей образовательную деятельность по реализации образовательных программ магистратуры в области продовольственных технологий (лабораторные, практические и семинарские занятия);
- изучение научно-технической информации, отечественного и зарубежного опыта в сфере производства продуктов питания из растительного сырья;
- организация мероприятий по повышению эффективности использования сырьевых ресурсов, внедрение прогрессивных технологий для выработки готовых изделий с заданным составом и свойствами;
- поиск путей и разработка способов решения нестандартных производственных задач;
- разработка способов снижения трудоемкости производства продуктов питания из растительного сырья, позволяющих повысить производительность труда;
- организация эффективной системы контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции на базе стандартных и сертификационных испытаний, анализ проблемных производственных ситуаций, решение проблемных задач и вопросов;

- организация работы коллектива исполнителей, принятие исполнительских решений в условиях спектра мнений, определение порядка выполнения работ;

- поиск рациональных решений при создании новых видов продукции с учетом требований качества и стоимости, безопасности и экологической чистоты;

- организация в подразделениях работ по разработке и совершенствованию технологии производства продуктов питания из растительного сырья;

- организация работы по промышленной безопасности, профилактике производственного травматизма, профессиональных заболеваний, предотвращению экологических нарушений;

- подготовка заявок на изобретения и оформление патентных документов;

- разработка систем управления качеством технологии производства продуктов питания из растительного сырья на основе стандартов Международной организации по стандартизации серии ИСО 9000;

- использование информации и нормативно-технического обеспечения проектной деятельности;

- использование современных методов и средств проектирования для разработки технологических проектов в области производства продуктов питания из растительного сырья;

- сбор исходных данных, разработка проектных предложений, бизнес-планов и технико-экономических обоснований реализации проектов нового строительства, реконструкции или модернизации производства;

- использование систем автоматизированного проектирования (системы автоматизированного проектирования, автоматизированной системы управления техническим процессом), применяемых действующими отраслевыми проектными организациями;

- анализ и поиск наиболее обоснованных проектных решений в условиях многокритериальности, разработка технологической части и реализация проекта в области производства пищевых продуктов из растительного сырья.

Обучение по данной образовательной программе ориентировано на удовлетворение потребностей в высококвалифицированных кадрах рынка труда города Тюмени, Тюменской области и автономных округов ХМАО и ЯНАО.

Магистр по направлению подготовки 19.04.02 «Продукты питания из растительного сырья» образовательной программе «Технология хлеба,

кондитерских и макаронных изделий» может работать на хлебокомбинатах, хлебозаводах, пекарнях и предприятиях, производящих кондитерские изделия, макаронных фабриках, вести педагогическую и научно-исследовательскую деятельность в образовательных и научно-исследовательских учреждениях.

### **3. Планируемые результаты освоения образовательной программы**

В результате освоения программы магистратуры у выпускника должны быть сформированы общекультурные, общепрофессиональные, профессиональные компетенции.

Выпускник, освоивший программу магистратуры, должен обладать следующими общекультурными компетенциями:

способностью к абстрактному мышлению, анализу, синтезу (ОК-1);

готовностью действовать в нестандартных ситуациях, нести социальную и этическую ответственность за принятые решения (ОК-2);

готовностью к саморазвитию, самореализации, использованию творческого потенциала (ОК-3).

Выпускник, освоивший программу магистратуры, должен обладать следующими общепрофессиональными компетенциями:

готовностью к коммуникации в устной и письменной формах на русском и иностранном языках для решения задач профессиональной деятельности (ОПК-1);

готовностью руководить коллективом в сфере своей профессиональной деятельности, толерантно воспринимая социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия (ОПК-2);

способностью разрабатывать эффективную стратегию и формировать политику предприятия, обеспечивать пищевое предприятие материальными и финансовыми ресурсами, разрабатывать новые конкурентоспособные концепции (ОПК-3);

способностью устанавливать требования к документообороту на предприятии (ОПК-4);

способностью создавать и поддерживать имидж организации (ОПК-5).

Выпускник, освоивший программу магистратуры, должен обладать профессиональными компетенциями, соответствующими виду (видам) профессиональной деятельности, на который (которые) ориентирована программа магистратуры:

*производственно-технологическая деятельность:*

способностью обеспечить реализацию технологического процесса на

основе технического регламента, организовать эффективную систему контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции на основе стандартных и сертификационных испытаний (ПК-1);

способностью к профессиональной эксплуатации современного технологического оборудования, в том числе лабораторного и приборов (ПК-2);

использовать знания новейших достижений техники и технологии в своей производственно-технологической деятельности (ПК-3);

способностью разрабатывать предложения по повышению эффективности технологического процесса производства, снижению трудоемкости производства продукции, сокращению расхода сырья, материалов, энергоресурсов и повышению производительности труда (ПК-4);

готовностью применять основные принципы рационального использования природных ресурсов и защиты окружающей среды (ПК-5);

*научно-исследовательская деятельность:*

способностью использовать глубокие специализированные профессиональные теоретические и практические знания для проведения исследований, на основе моделирования биокаталитических, химических, биохимических, физико-химических, микробиологических, биотехнологических, тепло- и массообменных, реологических процессов, протекающих при производстве продуктов питания из растительного сырья (ПК-6);

способностью свободно владеть фундаментальными разделами техники и технологии производства продуктов питания из растительного сырья, необходимыми для решения научно-исследовательских и научно-производственных задач в отрасли (ПК-7);

способностью самостоятельно ставить задачу, планировать и проводить исследования, прогнозировать и оценивать результаты исследований (ПК-8);

применением современных информационных технологий, оборудования, отечественного и зарубежного опыта для самостоятельного определения задач и проведения научных исследований в области производства продуктов питания из растительного сырья (ПК-9);

способностью осуществлять сбор, обработку, анализ и систематизацию научно-технической информации по тематике исследования (ПК-10);

способностью разрабатывать методики для проведения контроля свойств сырья, полуфабрикатов и готовых продуктов, позволяющих создавать информационно-измерительные системы (ПК-11);

способностью научно обосновывать разработку и создавать новые

продукты питания для решения научных и практических задач (ПК-12);

способностью создавать модели, позволяющие исследовать и оптимизировать параметры технологических процессов, улучшать качество готовой продукции (ПК-13);

способностью анализировать результаты научных исследований с целью их внедрения и использования в практической деятельности (ПК-14);

готовностью использовать практические навыки составления и оформления научно-технической документации, научных отчетов, обзоров, докладов и статей (ПК-15);

готовностью использовать процедуры защиты интеллектуальной собственности (ПК-16);

*организационно-управленческой деятельностью:*

владением профессионально-профилированными знаниями в области информационных технологий, использования современных компьютерных сетей, программных продуктов и ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет» (далее – сеть «Интернет») для решения задач профессиональной деятельности, в том числе находящихся за пределами профильной подготовки (ПК-17);

способностью использовать практические навыки в организации и управлении научно-исследовательскими и производственно-технологическими работами, в том числе при проведении экспериментов (ПК-18);

способностью организовать выполнение инновационных программ в области производства продуктов питания из растительного сырья, разрабатывать соответствующие проекты и обеспечить условия для их реализации (ПК-19);

готовностью к практическому использованию углубленных знаний в области управления процессом производства продуктов питания из растительного сырья (ПК-20);

*проектно-технологической деятельностью:*

способностью проводить анализ и поиск наиболее обоснованных проектных решений для предприятий по выпуску продуктов питания из растительного сырья (ПК-21);

готовностью участвовать в разработке проектных предложений и бизнес-планов, и технико-экономических обоснований строительства новых, реконструкции и модернизации действующих предприятий по выпуску продуктов питания из растительного сырья (ПК-22);

готовностью применять инженерные знания для разработки и

реализации технологических частей проектов по производству продуктов питания из растительного сырья (ПК-23);

способностью формулировать технические задания и задания на проектирование, разрабатывать и использовать средства автоматизации (автоматизированные системы управления технологическим процессом, системы автоматизированного проектирования) при проектировании и технологической подготовке производства (ПК-24);

*педагогическая деятельность:*

способностью подбирать научную и учебную литературу и учебно-методическую документацию для проведения занятий (ПК-25);

готовностью проводить занятия (лекции, семинары, лабораторные и практические занятия) с работниками промышленных предприятий и организаций, научно-исследовательских институтов по вопросам, относящимся к практической деятельности магистра (ПК-26);

владением современными методами и средствами обучения (ПК-27).

#### **4. Документы, регламентирующие содержание и организацию образовательного процесса при реализации образовательной программы**

В соответствии с ФГОС ВО по направлению подготовки 19.04.02 Продукты питания из растительного сырья содержание и организация образовательного процесса при реализации данной ОПОП ВО регламентируется: учебным планом магистра с учетом его направленности; рабочими программами дисциплин (модулей); материалами, обеспечивающими качество подготовки и воспитания обучающихся; программами учебных и производственных практик; годовым календарным учебным графиком, а также методическими материалами, обеспечивающими реализацию соответствующих образовательных технологий.

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

Календарный учебный график устанавливает последовательность и продолжительность теоретического обучения, экзаменационных сессий, практик, итоговой аттестации, каникул. Календарный учебный график составлен на основе ФГОС ВО по направлению подготовки 19.04.02 «Продукты питания из растительного сырья», направленность (магистерская программа) «Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий». Календарный учебный график представлен в приложении А.



## **4.2 Учебный план подготовки магистра**

Учебный план подготовки магистров разработан с учетом требований, сформулированных в ФГОС ВО по направлению подготовки 19.04.02 «Продукты питания из растительного сырья», направленность (магистерская программа) «Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий» и предусматривает изучение следующих блоков:

- дисциплины;
- практики, в том числе научно-исследовательская работа;
- итоговая аттестация.

Учебный план подготовки магистров для очной и очно-заочной форм обучения утвержден на заседании Ученого совета «ГАУ Северного Зауралья» протокол № 9 от «25» февраля 2016 г. и представлен в приложении Б.

В Государственном аграрном университете Северного Зауралья реализуется программа академической магистратуры по направлению 19.04.02 «Продукты питания из растительного сырья», направленность (магистерская программа) «Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий».

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

Разработка рабочих программ осуществлена в соответствии с Положением ГАУ Северного Зауралья «О рабочей программе дисциплины (модуля)» утвержденным Ученым советом ГАУ Северного Зауралья.

Рабочая программа дисциплины включает в себя:

- наименование дисциплины;
- перечень планируемых результатов обучения по дисциплине (модулю), соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы;
- указание места дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы;
- объем дисциплины (модуля) в зачетных единицах с указанием количества академических или астрономических часов, выделенных на контактную работу обучающихся с преподавателем (по видам учебных занятий) и на самостоятельную работу обучающихся;
- содержание дисциплины (модуля), структурированное по темам (разделам) с указанием отведенного на них количества академических или астрономических часов и видов учебных занятий;
- перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся по дисциплине (модулю);

- фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине (модулю), является приложение к рабочей программе;

- перечень основной и дополнительной учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины (модуля);

- перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети "Интернет" (далее - сеть "Интернет"), необходимых для освоения дисциплины (модуля);

- методические указания для обучающихся по освоению дисциплины (модуля);

- перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине (модулю), включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем (при необходимости);

- описание материально-технической базы, необходимой для осуществления образовательного процесса по дисциплине (модулю) (приложение В).

#### **4.4 Программы производственной практики**

В соответствии с ФГОС ВО по направлению подготовки 19.04.02 «Продукты питания из растительного сырья», практики входят в Блок 2 «Практики, в том числе научно-исследовательская работа» программы магистратуры и являются обязательными для освоения. Они ориентированы на получение профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности.

В Блок 2 «Практики, в том числе научно-исследовательская работа» входят производственная, в том числе преддипломная практика.

Производственная практика направлена на получение профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности обучающимися.

Типы производственной практики:

- практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (в том числе технологическая практика);

- научно-исследовательская работа.

При реализации данной магистерской программы предусматриваются следующие практики:

- практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности;

- технологическая;
  - педагогическая;
  - научно-исследовательская работа;
- преддипломная.

Рабочие программы практик представлены в приложении Г.

Преддипломная практика проводится для выполнения выпускной квалификационной работы и является обязательной.

Способ проведения производственной практики: стационарная.

Для лиц с ограниченными возможностями здоровья при выборе мест прохождения практики, учитывается состояние здоровья и требования по доступности.

Аттестация по итогам практики проводится на основании письменного отчета обучающегося и публичной защиты.

Сроки прохождения практик устанавливаются в соответствии с учебным планом и календарным учебным графиком подготовки выпускника. Согласно учебному плану на производственные практики выделяется 36 недель (54 З.Е.).

Производственные практики проводятся в структурных подразделениях организации и в предприятиях, учреждениях и организациях, с которыми ФГБОУ ВО «ГАУ Северного Зауралья» заключило договора: ООО «Хлебокомбинат» «Абсолют» (договор №2 от 07.07.2014г), ИП Шарий «Бисквитный двор (договор №1 от 11.06.2014г.).

## **5 Фактическое ресурсное обеспечение образовательной программы**

Ресурсное обеспечение данной образовательной программы формируется на основе требований к условиям реализации основных образовательных программ магистратуры, определяемых ФГОС ВО по направлению подготовки 19.04.02 «Продукты питания из растительного сырья».

### **5.1 Сведения о профессорско-преподавательском составе, необходимом для реализации образовательной программы**

Квалификация руководящих и научно-педагогических работников соответствует квалификационным характеристикам, установленным в Едином квалификационном справочнике должностей руководителей, специалистов и служащих.

Доля штатных научно-педагогических работников (в приведенных к целочисленным значениям ставок составляет не менее 60 процентов от общего количества научно-педагогических работников организации.

Доля научно-педагогических работников (в приведенных к целочисленным значениям ставок) имеющих образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины (модуля), в общем числе научно-педагогических работников, реализующих программу магистратуры, составляет не менее 70 процентов.

Доля научно-педагогических работников (в приведенных к целочисленным значениям ставок), имеющих ученую степень (в том числе ученую степень, присвоенную за рубежом и признаваемую в Российской Федерации) и (или) ученое звание (в том числе ученое звание, полученное за рубежом и признаваемое в Российской Федерации), в общем числе научно-педагогических работников, реализующих программу магистратуры, составляет не менее 80 процентов.

Доля научно-педагогических работников (в приведенных к целочисленным значениям ставок) из числа руководителей и работников организаций, деятельность которых связана с направленностью (профилем) реализуемой программы магистратуры (имеющих стаж работы в данной профессиональной области не менее 3 лет) в общем числе работников, реализующих программу магистратуры, составляет не менее 10 процентов.

Кадровое обеспечение образовательного процесса по направлению подготовки 19.04.02 Продукты питания из растительного сырья отвечает требованиям ФГОС ВО.

Сведения о кадровом обеспечении образовательной программы представлены в приложении Д.

Общее руководство научным содержанием программы магистратуры осуществляется штатным научно-педагогическим работником организации, имеющим ученую степень, осуществляющим самостоятельные научно-исследовательские (творческие) проекты (участвующим в осуществлении таких проектов) по направлению подготовки, имеющим ежегодные публикации по результатам указанной научно-исследовательской (творческой) деятельности в ведущих отечественных и (или) зарубежных рецензируемых научных журналах и изданиях, а также осуществляющим ежегодную апробацию результатов указанной научно-исследовательской (творческой) деятельности на национальных и международных конференциях. (приложение Е)

## **5.2 Учебно-методическое и информационное обеспечение учебного процесса**

Настоящая образовательная программа обеспечена учебно-методической документацией и материалами по всем учебным курсам, дисциплинам (модулям). Содержание каждой из учебных дисциплин представлено в сети Интернет на сайте ГАУ Северного Зауралья ([www.tsaa.ru](http://www.tsaa.ru)).

Внеаудиторная работа обучающихся сопровождается разработанным методическим обеспечением и обоснованием времени, затрачиваемого на её выполнение. Каждый обучающийся обеспечен доступом к электронно-библиотечной системе (электронной библиотеке) Университета, которая содержит различные издания по основным изучаемым дисциплинам и сформирована по согласованию с правообладателями учебной и учебно-методической литературы. Электронно-библиотечная система (электронная библиотека) Университета обеспечивает возможность индивидуального доступа каждого обучающегося из любой точки, в которой имеется доступ к сети Интернет. Реализация основной профессиональной образовательной программы обеспечивается доступом каждого обучающегося к базам данных и библиотечным фондам Университета исходя из полного перечня учебных дисциплин (модулей).

Каждый обучающийся по основной образовательной программе обеспечен не менее чем одним учебным и одним учебно-методическим печатным или электронным изданием по каждой дисциплине профессионального цикла, входящей в образовательную программу (включая электронные базы периодических изданий).

Используемый библиотечный фонд укомплектован печатными и электронными изданиями основной учебной литературы по дисциплинам базовой части всех циклов, изданными за последние 10 лет (для дисциплин базовой части гуманитарного, социального и экономического цикла – за последние 5 лет), из расчёта не менее 25 экземпляров данных изданий на каждые 100 обучающихся.

Студенты имеют возможность бесплатно работать с лицензионными полнотекстовыми базами электронных изданий — ЭБС «Издательства Лань» и ЭБС «IPRbooks».

№ п/п	Основные сведения об «Электронно-библиотечной системе Издательства «Лань»	
1.	Наименование электронно-библиотечной системы, предоставляющей возможность круглосуточного дистанционного индивидуального доступа для каждого обучающегося из любой точки, в которой имеется доступ к сети Интернет, адрес в сети Интернет	Электронно-библиотечная система Издательства «Лань» (www.e.lanbook.com)
2.	Сведения о правообладателе электронно-библиотечной системы и заключенном с ним договоре, включая срок действия заключенного договора	Общество с ограниченной ответственностью «Издательство Лань». Контракт № 94/15 от 11 марта 2015 года
3.	Сведения о наличии зарегистрированной в установленном порядке базе данных материалов электронно-библиотечной системы	Свидетельство о государственной регистрации базы данных №2011620038 от 11.01.2011 «Издательство Лань. Электронно-библиотечная система», зарегистрировано в Реестре баз данных 11.01.2011г.
4.	Сведения о наличии зарегистрированного в установленном порядке электронного средства массовой информации	Свидетельство о регистрации средства массовой информации Эл № ФС77-42547 от 03.11.2010 «Издательство Лань. Электронно-библиотечная система»
5.	Наличие возможности одновременного индивидуального доступа к электронно-библиотечной системе, в том числе одновременного доступа к каждому изданию, входящему в электронно-библиотечную систему.	Ограничения по числу одновременных доступов отсутствуют

№ п/п	Основные сведения об «Электронно-библиотечной системе IPRbooks»
----------	---

1.	Наименование электронно-библиотечной системы, предоставляющей возможность круглосуточного дистанционного индивидуального доступа для каждого обучающегося из любой точки, в которой имеется доступ к сети Интернет, адрес в сети Интернет	“Электронно-библиотечная система IPRbooks” www.iprbookshop.ru
2.	Сведения о правообладателе электронно-библиотечной системы и заключенном с ним договоре, включая срок действия заключенного договора	Общество с ограниченной ответственностью «Ай Пи Эр Медиа» (RU). Договор № 76/16 от 09 февраля 2016.
3.	Сведения о наличии зарегистрированной в установленном порядке базе данных материалов электронно-библиотечной системы	Свидетельство о государственной регистрации базы данных №2010620708 от 30.11.2010 “Электронно-библиотечная система IPRbooks”, зарегистрировано в Реестре баз данных 30.11.2010 г.г.
4.	Сведения о наличии зарегистрированного в установленном порядке электронного средства массовой информации	Свидетельство о регистрации средства массовой информации Эл № ФС77-43102 от 20.12.2010 “Электронно-библиотечная система IPRbooks”
5.	Наличие возможности одновременного индивидуального доступа к электронно-библиотечной системе, в том числе одновременного доступа к каждому изданию, входящему в электронно-библиотечную систему.	Ограничения по числу одновременных доступов отсутствуют

### 5.3 Материально-техническое обеспечение учебного процесса

Для обеспечения образовательной программы по направлению 19.04.02 «Продукты питания из растительного сырья» имеются учебные аудитории для проведения занятий лекционного типа, занятий семинарского типа, 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 рабочим учебным программам дисциплин.

Профилирующие кафедры полностью оснащены учебно-методическими разработками для выполнения курсовых работ, лабораторных и практических работ и по дипломному проектированию в соответствии с требованиями программ по дисциплинам.

Для практической подготовки магистров используется база таких предприятий как ООО «Хлебокомбинат «Абсолют», ЗАО ХК «Фонд», ООО ОАО «Тюменский хлебокомбинат», ИП «Шарий» «Бисквитный двор», ОАО «Тюменьхлебопродукт», где студенты проходят производственную практику, а также практико-ориентированные занятия на производстве с участием специалистов-технологов этих предприятий.

База этих предприятий используется кафедрой на договорной основе.

Сведения о материально техническом обеспечении образовательной программы представлены в приложении Ж.

## **6. Характеристики среды вуза, обеспечивающие развитие общекультурных и социально-личностных компетенций выпускников**

Социокультурная среда является необходимым принципом функционирования системы высшего образования, обеспечением деятельности вузов как особого социокультурного института, призванного способствовать удовлетворению интересов и потребностей обучающихся, развитию их способностей в духовном, нравственно-гуманистическом и профессиональном отношении.

Социокультурная среда университета представляет собой часть вузовской среды и направлена на удовлетворение потребностей и интересов личности в соответствии с общечеловеческими и национальными ценностями. Одним из элементов, формирующих социокультурную среду вуза, является воспитательная работа.

Главной целью является воспитание разносторонне развитой личности, конкурентоспособного специалиста с высшим образованием, обладающего высокой культурой, интеллигентностью, социальной активностью, качествами гражданина- патриота.



Задачей университета в сфере молодежной политики является создание молодым людям возможностей и стимулов для дальнейшего самостоятельного решения возникающих проблем как профессиональных, так и жизненных на основе гражданской активности, и развития систем самоуправления, что предполагает решение других воспитательных задач:

- 1) Формирование личностных качеств, необходимых для эффективной профессиональной деятельности;
- 2) Формирование у обучающихся гражданской позиции и патриотического сознания, правовой и политической культуры;
- 3) Формирование у преподавателей отношения к обучающимся как к субъектам собственного развития (педагогика сотрудничества);
- 4) Воспитание нравственных качеств, интеллигентности;
- 5) Развитие ориентации на общечеловеческие ценности и высокие гуманистические идеалы культуры;
- 6) Формирование умений и навыков управления коллективом в различных формах студенческого самоуправления;
- 7) Сохранение и приумножение историко-культурных традиций университета, преемственности;
- 8) Приобщение к университетскому духу, формирование чувства университетского корпоративизма и солидарности;
- 9) Укрепление и совершенствование физического состояния, стремление к здоровому образу жизни, воспитание нетерпимого отношения к наркотикам, пьянству, антиобщественному поведению

Организация воспитательной деятельности в вузе опирается на нормативно-правовые акты федерального, регионального и университетского уровня. Основными положениями, регламентирующими воспитательную работу, следует считать:

Концепция воспитательной работы ФГБОУ ВО ГАУ Северного Зауралья;

Положение о кураторе студенческой группы;

Положение о студенческом совете;

Организация воспитательной работы в университете осуществляется через функционирование ряда структурных подразделений вуза и его общественных организаций. Координирующим, направляющим органом по воспитательной работе со студентами является совет по воспитательной работе и совет кураторов. В состав совета по ВР входят: ответственные за организацию воспитательной работы на факультетах, председатель совета обучающихся университета, председатель профсоюзного комитета

студентов. Совет кураторов, в состав которого входят старшие кураторы от каждого факультета, на своих заседаниях рассматривает вопросы методического характера.

Непосредственно ответственны за организацию и проведение воспитательной работы в университете:

-проректор по учебной и воспитательной работе, который осуществляет общее руководство и координацию воспитательной деятельности в вузе, обеспечивает целостный подход к формированию личности будущих специалистов;

-студенческий совет, деятельность которого направлена на развитие органов студенческого самоуправления вуза, повышение общественной активности обучающихся, вовлечение их в социально значимую деятельность;

-директор института и заместители директора по воспитательной работе факультетов, осуществляющие непосредственное руководство и организацию воспитательной работы со студентами на факультете;

-заведующие кафедрами, обеспечивающие единство учебного и воспитательного процесса через различные аудиторные и внеаудиторные формы работы преподавателей и кураторов академических групп.

Используются разнообразные формы организации воспитательной деятельности.

Формы организации работы различны. Прежде всего, это массовые мероприятия (концерты, конкурсы («Студенческая весна», «Мистер и Мисс университет»), клубные концерты (КВН); межфакультетские и факультетские мероприятия, программы городского и областного уровней.

Целью данных проектов является выявление творческих способностей у обучающихся и воспитание корпоративного духа. Положительным моментом следует считать тот факт, что обучающиеся, выходя на сцену, приобретают навыки публичного выступления и умения держаться на публике.

Информационное сопровождение. Значительная роль в формировании среды вуза принадлежит сайту, на локальных страницах которого размещается актуальная и интересная информация. Большое количество информационных стендов в вузе помогает обучающимся быстро сориентироваться.

## **7. Нормативно-методическое обеспечение системы оценки качества освоения образовательной программы**

В соответствии с приказом Министерства образования и науки РФ от 29 июня 2015 г. № 636 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам высшего образования - программам бакалавриата, программам специалитета и программам магистратуры», оценка качества освоения обучающимися образовательной программы включает текущий контроль, промежуточную и государственную итоговую аттестацию обучающихся.

Нормативно-методическое обеспечение текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся включает Положение о текущем контроле и промежуточной аттестации студентов и Положение о проведении государственной итоговой аттестации по образовательным программам высшего образования – программам бакалавриата, программам специалитета и программам магистратуры, Положение о подготовке выпускных квалификационных работ студентов осваивающих образовательные программы бакалавриата и специалитета.

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

Оценочные средства представлены в виде фонда оценочных средств для промежуточной аттестации обучающихся и текущего контроля знаний.

Фонды оценочных средств для проведения промежуточной аттестации и текущего контроля успеваемости обучающихся входят в состав рабочих программ дисциплин или практик, и включают в себя:

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

Формы, система оценивания, порядок проведения промежуточной аттестации обучающихся, включая порядок установления сроков прохождения соответствующих испытаний обучающимся, не прошедшим промежуточной аттестации по уважительным причинам или имеющим академическую задолженность, а также периодичность проведения промежуточной аттестации обучающихся устанавливаются локальными нормативными актами Университета.

## **7.2 Государственная итоговая аттестация выпускников**

Государственная итоговая аттестация выпускника магистратуры является обязательной и осуществляется после освоения образовательной программы в полном объеме.

Государственная итоговая аттестация включает в себя подготовку к сдаче и сдачу государственного экзамена, а также подготовку выпускной квалификационной работы и процедуру защиты выпускной квалификационной работы.

Требования к итоговому экзамену, содержанию, объему и структуре выпускной квалификационной работы определяются Порядком проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам высшего образования - программам бакалавриата, программам специалитета и программам магистратуры» (приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 29 июня 2015 г. № 636); Положением о проведении государственной итоговой аттестации по образовательным программам высшего образования - программам бакалавриата, программам специалитета и программам магистратуры ФГБОУ ВО «Государственный аграрный университет Северного Зауралья», принятого Ученым Советом ФГБОУ ВО «ГАУ Северного Зауралья».

Объем часов, отведенных на государственную итоговую аттестацию, составляет 216 часов (6 зачетных единиц).

Программа Государственной итоговой аттестации (ГИА) по направлению подготовки 19.04.02 «Продукты питания из растительного сырья», образовательная программа «Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий» приведена в приложении 3.

Фонды оценочных средств для проведения Государственной итоговой аттестации включают в себя:

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

Проректор:



М.Г.Уфимцева

Директор института:



Г.А. Дорн

## ЛИСТ ВНЕСЕНИЯ ИЗМЕНЕНИЙ

В связи с вступлением в силу с 1 сентября 2017 г. Приказ Министерства образования и науки РФ от 5 апреля 2017 г. N 301 "Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам высшего образования - программам бакалавриата, программам специалитета, программам магистратуры" абзац 5 пункта **1.2 Нормативные документы для разработки образовательной программы:** «Приказ Министерства образования и науки РФ от 19 декабря 2013 г. № 1367 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам высшего образования - программам бакалавриата, программам специалитета, программам магистратуры» **заметить на:** «Приказ Министерства образования и науки РФ от 5 апреля 2017 г. № 301 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам высшего образования - программам бакалавриата, программам специалитета, программам магистратуры».

Проректор по УВР



Р.И. Абдразаков