

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Нижегородский государственный агротехнологический университет»
(ФГБОУ ВО Нижегородский ГАТУ)

Утверждаю

Проректор по учебной работе и
цифровой трансформации



Шарина А.В.

« 23 »

мая

2024 г.

Рег. номер

37/отпн-во-24.

ОСНОВНАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ
ПРОГРАММА ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ

Направление подготовки: **19.04.02 Продукты питания из растительного**
сырья

Программа подготовки: **Магистратура**

Направленность (профиль) программы: **Пищевые продукты для**
рационального и сбалансированного питания

Квалификация (степень) выпускника: **Магистр**

Форма обучения: **заочная**

Нижний Новгород, 2024

Содержание

Раздел 1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ	3
1.1. Нормативные документы для разработки магистерской программы.....	3
1.2. Общая характеристика ОПОП	4
1.3. Требования к уровню подготовки, необходимому для освоения программы.....	5
1.4. Перечень сокращений	5
Раздел 2. ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ВЫПУСКНИКОВ.....	6
2.1. Общее описание профессиональной деятельности выпускников	6
2.2. Перечень профессиональных стандартов и обобщенных трудовых функций выпускника.....	7
2.3. Перечень основных задач профессиональной деятельности выпускников.....	7
Раздел 3. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫХ ПРОГРАММ, РЕАЛИЗУЕМЫХ В РАМКАХ НАПРАВЛЕНИЯ ПОДГОТОВКИ 19.04.02 ПРОДУКТЫ ПИТАНИЯ ИЗ РАСТИТЕЛЬНОГО СЫРЬЯ	10
3.1. Квалификация, присваиваемая выпускникам	10
3.2. Объем программы.....	10
3.3. Формы обучения	10
3.4. Срок получения образования.....	10
Раздел 4. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ	11
4.1. Требования к планируемым результатам освоения образовательной программы, обеспечиваемым дисциплинами (модулями) и практиками обязательной части.....	11
Раздел 5. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ОПОП	29
5.1 Объем обязательной части образовательной программы.....	29
5.2. Типы практик.....	29
5.3. Учебный план и календарный учебный график.....	30
5.4. Рабочие программы учебных курсов, предметов, дисциплин (модулей)	321
5.5 Практическая подготовка	32
5.6. Программы практик.....	34
Раздел 6. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ОПОП	35
6.1. Общесистемные требования к реализации программы магистратуры.....	36
6.2. Требования к материально-техническому и учебно-методическому обеспечению программы магистратуры	37
6.3. Требования к кадровым условиям реализации программы магистратуры.....	38
6.4. Требования к финансовым условиям реализации программы	39
6.5. Требования к применяемым механизмам оценки качества образовательной деятельности и подготовки обучающихся по программе магистратуры	37
6.6. Текущий контроль успеваемости и промежуточная аттестация	38
6.7. Итоговая (государственная итоговая) аттестация выпускников	39
6.8. Другие нормативно-методические документы и материалы, обеспечивающие качество подготовки обучающихся.....	40
Раздел 7. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ОПОП ДЛЯ ИНВАЛИДОВ И ЛИЦ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ.....	43
Раздел 8. ХАРАКТЕРИСТИКА СРЕДЫ НИЖЕГОРОДСКОГО ГАТУ, ОБЕСПЕЧИВАЮЩАЯ РАЗВИТИЕ ЛИЧНОСТИ ВЫПУСКНИКА	43

1. Общие положения

Основная профессиональная образовательная программа магистратуры (далее – магистерская программа) по направлению подготовки 19.04.02 Продукты питания из растительного сырья (направленность (профиль) «Пищевые продукты для рационального и сбалансированного питания»), реализуемая во ФГБОУ ВО Нижегородский ГАТУ, представляет собой систему документов, разработанную и утвержденную академией самостоятельно с учетом требований рынка труда на основе федерального государственного образовательного стандарта по соответствующему направлению подготовки высшего образования (ФГОС ВО).

Магистерская программа регламентирует объем, цели, ожидаемые результаты, содержание, условия и технологии реализации образовательного процесса, оценку качества подготовки выпускника по данному направлению подготовки, организационно-педагогические условия, формы аттестации, который представлен в виде учебного плана, календарного учебного графика, рабочих программ дисциплин (модулей), практики, НИР, оценочных средств, другие методические материалы и компоненты, рабочую программу воспитания, календарный план воспитательной работы.

1.1. Нормативные документы для разработки магистерской программы

Нормативную правовую базу разработки данной ОПОП составляют:

- Федеральный закон от 29.12.2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» (с изменениями и дополнениями);
- Приказ Минобрнауки России от 24.02.2021 N 138 «Об утверждении Порядка разработки примерных основных образовательных программ высшего образования, проведения их экспертизы и ведения реестра примерных основных образовательных программ высшего образования»;
- Приказ Министерства образования и науки РФ от 29.06.2015 г. № 636 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам высшего образования - программам бакалавриата, программам специалитета и программам магистратуры» (с изменениями и дополнениями);
- Приказ Министерства образования и науки РФ от 05.04.2017 г. № 301 г. «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам высшего образования - программам бакалавриата, программам специалитета, программам магистратуры»(с изменениями и дополнениями);

- Федеральный государственный образовательный стандарт по направлению подготовки (специальности) 19.04.02 «Продукты питания из растительного сырья» и уровню высшего образования Магистратура, утвержденный приказом Минобрнауки России от 17.08.2020 № 1040 (далее - ФГОС ВО);
- Приказ Министерства науки и высшего образования РФ и Министерства просвещения РФ от 5 августа 2020 г. N 885/390 "О практической подготовке обучающихся".
- 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 «Педагог дополнительного образования детей и взрослых», утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 5 мая 2018 г. № 208 зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 28 августа 2018 г., регистрационный № 52016);
- Положение о порядке разработки и утверждения основной профессиональной образовательной программы высшего образования в ФГБОУ ВО Нижегородская ГСХА от 8.07.2021 г. № 250/од;
- Локальные нормативные акты Нижегородского ГАТУ в действующей редакции.

1.2. Общая характеристика ОПОП

Цель программы: формирование у обучающихся универсальных, общепрофессиональных и профессиональных компетенций в соответствии с требованиями ФГОС ВО по данному направлению подготовки.

В области воспитания целью ОПОП по направлению подготовки 19.04.02 Продукты питания из растительного сырья является: развитие у обучающихся личностных качеств, способствующих их творческой активности, общекультурному росту и социальной мобильности: целеустремленности, организованности, трудолюбию, ответственности, самостоятельности, гражданственности, толерантности, настойчивости в достижении цели.

Характеристика профессиональной деятельности выпускников и общая характеристика образовательной программы, реализуемая в рамках направления подготовки подробно раскрыта в разделах 2 и 3.

1.3. Требования к уровню подготовки, необходимому для освоения программы

Прием на обучение в Нижегородский ГАТУ по образовательным программам высшего образования осуществляется в соответствии с «Правилами приема в ФГБОУ ВО Нижегородский ГАТУ на обучение по образовательным программам высшего образования – программам бакалавриата, программам специалитета, программа магистратуры».

Абитуриенты, поступающие в магистратуру, должны иметь документ о высшем образовании любого уровня. Лица, желающие освоить данную магистерскую программу, зачисляются в магистратуру по результатам вступительных испытаний.

Приветствуется участие абитуриента в профильных предметных олимпиадах; знание базовых ценностей мировой культуры; понимание законов развития природы и общества; обладание интеллектуальными, организаторскими и лидерскими способностями; стремление к личностному росту и профессиональному развитию; способность занимать активную гражданскую позицию; критически оценивать личные достоинства и недостатки.

1.4. Перечень сокращений

- ЕКС - единый квалификационный справочник
- з.е. - зачетная единица
- ОПОП - основная профессиональная образовательная программа
- ОТФ - обобщенная трудовая функция
- ОПК - общепрофессиональные компетенции
- Организация - организация, осуществляющая образовательную деятельность по программе магистратуры по направлению подготовки (специальности) 19.04.02 Продукты питания из растительного сырья
- ПКР - профессиональные компетенции рекомендуемые
- ПООП - примерная основная образовательная программа
- ПС - профессиональный стандарт
- УГСН - укрупненная группа направлений и специальностей
- УК - универсальные компетенции

Раздел 2. ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ВЫПУСКНИКОВ

2.1. Общее описание профессиональной деятельности выпускников

Области профессиональной деятельности и (или) сферы профессиональной деятельности, в которых выпускники, освоившие программу бакалавриата, могут осуществлять профессиональную деятельность:

-01 Образование и наука (в сферах: реализации образовательных программ профессионального обучения, среднего профессионального образования, высшего

образования, дополнительных профессиональных программ; научных исследований);

- 22 Пищевая промышленность, включая производство напитков и табака (в сфере применения технологий комплексной переработки комплексной переработки растительного для производства полуфабрикатов и готовой продукции различного назначения);

- 40 Сквозные виды профессиональной деятельности в промышленности (в сфере обеспечения экологической безопасности производства, качества и безопасности продуктов питания из растительного сырья).

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

Типы задач профессиональной деятельности выпускников:

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

Перечень основных объектов или областей знания профессиональной деятельности выпускников:

- пищевые предприятия;
- специализированные цеха, имеющие функции пищевого производства;
- растительное сырье, полуфабрикаты и готовая продукция из него;
- продукты переработки (вторичное сырье) и отходы;
- пищевые ингредиенты и добавки;
- функциональные, обогащенные, диетические и специализированные продукты питания из растительного сырья;
- технологическое оборудование, информационно-измерительные комплексы, приборы;
- нормативная, техническая, проектно-технологическая документация;
- санитарные, ветеринарные и строительные нормы и правила;
- международные стандарты, методы и средства контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции;
- системы качества;
- базы данных технологического и технического характера;
- данные мониторинга экологической и биологической безопасности

продовольствия и окружающей среды.

2.2. Перечень профессиональных стандартов и обобщенных трудовых функций выпускника

Перечень профессиональных стандартов, соотнесенных с ФГОС ВО, приведен в Приложении 1. Перечень обобщённых трудовых функций и трудовых функций, имеющих отношение к профессиональной деятельности выпускника программ бакалавриата по направлению подготовки 19.04.02 Продукты питания из растительного сырья, представлен в Приложении 2.

2.3. Перечень основных задач профессиональной деятельности выпускников

Область профессиональной деятельности (по Реестру Минтруда)	Типы задач профессиональной деятельности	Задачи профессиональной деятельности	Объекты профессиональной деятельности (или области знания)
01 Образование	Педагогический	Разработка и реализация образовательных программ СПО и программ ДО	Образовательные программы и образовательный процесс в системе СПО и ДО
	Научно-исследовательский	Проведение научно-исследовательских работ и маркетинговых исследований в области прогрессивных технологий производства и перспективных продуктов питания на основе растительного сырья	Растительное сырье; Продукция из растительного сырья; Методы и средства испытаний контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции продуктов питания из растительного сырья;

			Технологическое оборудование пищевых предприятий по производству продуктов питания из растительного сырья; Производственный процесс; Техническая и технологическая документация; Перерабатывающие предприятия.
22 Пищевая промышленность, включая производство напитков и табака (в сфере применения технологий комплексной переработки комплексной переработки растительного для производства полуфабрикатов и готовой продукции различного назначения)	научно-исследовательский	Создание математических моделей, позволяющих исследовать и оптимизировать параметры технологического процесса производства и улучшать качество продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях	Растительное сырье; Продукция из растительного сырья; Методы и средства испытаний контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции продуктов питания из растительного сырья; Технологическое оборудование пищевых предприятий по производству продуктов питания из растительного сырья;
	технологический	Разработка новых технологий производства новых продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях	Технологическое оборудование пищевых предприятий по производству продуктов питания из растительного сырья;

	организационно-управленческий	Управление испытаниями и внедрением новых технологий производства новых продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях	Производственный процесс; Техническая и технологическая документация; Перерабатывающие предприятия.
	проектный	Разработка проектных предложений, бизнес-планов и технико-экономических обоснований реализации проектов нового строительства, реконструкции или модернизации производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях	
40 Сквозные виды профессиональной деятельности в промышленности (в сфере обеспечения экологической безопасности производства, качества и безопасности продуктов питания из растительного сырья)		Исследования свойств продовольственного сырья, пищевых макро- и микроингредиентов, технологических добавок и улучшителей, выполняющих технологические функции, для придания пищевым продуктам определенных свойств, сохранения их качества и выработки готовых изделий с заданным функциональным составом и свойствами	Растительное сырье; Продукция из растительного сырья; Методы и средства испытаний контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции продуктов питания из растительного сырья; Технологическое оборудование пищевых предприятий по производству

			продуктов питания из растительного сырья; Производственный процесс; Техническая и технологическая документация; Перерабатывающие предприятия.
--	--	--	---

**Раздел 3. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ
ПРОГРАММЫ, РЕАЛИЗУЕМАЯ В РАМКАХ НАПРАВЛЕНИЯ
ПОДГОТОВКИ (СПЕЦИАЛЬНОСТИ) 19.04.02 Продукты питания из
растительного сырья**

3.1. Квалификация, присваиваемая выпускникам образовательных программ

Квалификация, присваиваемая выпускникам: магистр (Приказ Министерства образования и науки РФ от 12 сентября 2013 г. N 1061 "Об утверждении перечней специальностей и направлений подготовки высшего образования" с изменениями и дополнениями от: 29 января, 20 августа, 13 октября 2014 г., 25 марта, 1 октября 2015 г., 1 декабря 2016 г., 10 апреля 2017 г.).

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

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

3.3. Формы обучения: заочная.

3.4. Срок получения образования:

по заочной форме обучения 2 года 6 мес.

при обучении по индивидуальному учебному плану инвалидов и лиц с ОВЗ может быть увеличен по их заявлению не более чем на 6 месяцев по сравнению со сроком получения образования, установленным для соответствующей формы обучения.

Раздел 4. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

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

4.1.1. Универсальные компетенции выпускников и индикаторы их достижения

Таблица 2

Наименование категории (группы) универсальных компетенций	Код и наименование универсальной компетенции выпускника	Код и наименование индикатора достижения универсальной компетенции выпускника
Системное и критическое мышление	УК-1. Способен осуществлять критический анализ проблемных ситуаций на основе системного подхода, вырабатывать стратегию действий	ИД-1 ук-1Анализирует проблемную ситуацию как систему, выявляя ее составляющие и связи между ними. ИД-2 ук-1Осуществляет поиск вариантов решения поставленной проблемной ситуации на основе доступных источников информации. ИД-3 ук-1Определяет в рамках выбранного алгоритма вопросы (задачи), подлежащие дальнейшей разработке. Предлагает способы их решения. ИД-4 ук-1Разрабатывает стратегию достижения поставленной цели как последовательность шагов, предвидя результат каждого из них и оценивая их влияние на внешнее окружение

		планируемой деятельности и на взаимоотношения участников этой деятельности
Разработка и реализация проектов	УК-2. Способен управлять проектом на всех этапах его жизненного цикла	ИД-1 УК-2 Разрабатывает концепцию проекта в рамках обозначенной проблемы, формулируя цель, задачи, актуальность, значимость (научную, практическую, методическую и иную в зависимости от типа проекта), ожидаемые результаты и возможные сферы их применения. ИД-2 УК-2 Способен видеть образ результата деятельности и планировать последовательность шагов для достижения данного результата. ИД-3 УК-2 Формирует план-график реализации проекта в целом и план контроля его выполнения. ИД-4 УК-2 Организует и координирует работу участников проекта, способствует конструктивному преодолению возникающих разногласий и конфликтов, обеспечивает работу команды необходимыми ресурсами. ИД-5 УК-2 Представляет публично
		результаты проекта (или отдельных его этапов) в форме отчетов, статей, выступлений на научно-практических семинарах и конференциях. ИД-6 УК-2 Предлагает возможные пути(алгоритмы) внедрения в практику результатов проекта (или осуществляет его внедрение).
Командная работа и лидерство	УК-3. Способен организовывать и руководить работой	ИД-1 УК-3 Вырабатывает стратегию сотрудничества и на ее основе организует работу команды для достижения

	команды, вырабатывая командную стратегию для достижения поставленной цели	поставленной цели ИД-2_{УК-3}Учитывает в своей социальной и профессиональной деятельности интересы, особенности поведения и мнения (включая критические) людей, с которыми работает / взаимодействует, в том числе посредством корректировки своих действий. ИД-3_{УК-3}Обладает навыками преодоления возникающих в команде разногласий, споров и конфликтов на основе учета интересов всех сторон. ИД-4_{УК-3}Предвидит результаты (последствия) как личных, так и коллективных действий. ИД-5_{УК-3}Планирует командную работу, распределяет поручения и делегирует полномочия членам команды. Организует обсуждение разных идей и мнений
Коммуникация	УК-4. Способен применять современные коммуникативные технологии, в том числе на иностранном(ых) языке(ах), для академического и	ИД-1_{УК-4}Демонстрирует интегративные умения, необходимые для написания, письменного перевода и редактирования различных академических текстов(рефератов, эссе, обзоров, статей и т.д.) ИД-2_{УК-4}Представляет результаты
	профессионального взаимодействия	академической и профессиональной деятельности на различных научных мероприятиях, включая международные. ИД-3_{УК-4}Демонстрирует интегративные умения, необходимые для эффективного участия в академических и профессиональных дискуссиях.
Межкультурное взаимодействие	УК-5. Способен анализировать и учитывать разнообразие культур в процессе межкультурного взаимодействия	ИД-1 _{УК-5} Адекватно объясняет особенности поведения и мотивации людей различного социального и культурного происхождения в процессе взаимодействия с ними, опираясь на знания причин появления социальных обычаев и различий в

		поведении людей. ИД-2 УК-5 Владеет навыками создания не дискриминационной среды взаимодействия при выполнении профессиональных задач.
Самоорганизация и саморазвитие (в т.ч. здоровье-сбережение)	УК-6. Способен определять и реализовывать приоритеты собственной деятельности и способы ее совершенствования на основе самооценки	ИД-1 УК-6 Находит и творчески использует имеющийся опыт в соответствии с задачами саморазвития. ИД-2 УК-6 Самостоятельно выявляет мотивы и стимулы для саморазвития, определяя реалистические цели профессионального роста. ИД-3 УК-6 Планирует профессиональную траекторию с учетом особенностей как профессиональной, так и других видов деятельности и требований рынка труда.

Таблица 3

4.1.2. *Общепрофессиональные компетенции выпускников и индикаторы их достижения*

Наименование категории (группы) общепрофессиональных компетенций	Код и наименование общепрофессиональной компетенции выпускника	Код и наименование индикатора достижения общепрофессиональной компетенции выпускника
Планирование развития предприятия	ОПК -1 способен разрабатывать эффективную стратегию, инновационную политику и конкурентоспособные концепции предприятия	ИД-1 ОПК-1 Осуществляет стратегическое планирование развития производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях в организации в соответствии с государственной политикой Российской Федерации в области здорового питания населения на основе проведенных научных исследований

		ИД-2_{ОПК-1} Разрабатывает проектные предложения, бизнес-планы и технико-экономические обоснования реализации проектов нового строительства, реконструкции или модернизации производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях ИД-3_{ОПК-1} Составляет проекты нормативно-технической документации на новые виды продуктов питания из растительного сырья ИД-4_{ОПК-1} Осуществляет технологические компоновки и подбор оборудования для технологических линий и участков производства продуктов питания из растительного сырья
Совершенствование технологических процессов производства	ОПК-2. Способен разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции различного назначения	ИД-1_{ОПК-2} Проводит исследования свойств продовольственного сырья, пищевых макро- и микроингредиентов, технологических добавок и улучшителей для выработки готовых изделий с заданным функциональным составом и свойствами ИД-2_{ОПК-2} Применяет методики расчета технико-экономической эффективности производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях при выборе оптимальных технических и организационных решений ИД-3_{ОПК-2} Осуществляет корректировку рецептурно-компонентных и технологических решений при проведении промышленных испытаний прогрессивных технологий

		и новых видов продуктов питания из растительного сырья с учетом оптимизации затрат и повышения качества производимой продукции ИД-4_{ОПК-2} Организует внедрение прогрессивных технологических процессов, видов оборудования и технологической оснастки, средств автоматизации и механизации, управляющих программ, оптимальных режимов производства новых видов продуктов питания из растительного сырья ИД-5_{ОПК-2} Разрабатывает нормативно-техническую документацию по результатам внедрения технологических процессов и систем управления прогрессивных технологий производства новых продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях
--	--	--

Управление качеством	ОПК-3. Способен оценить риски и управлять качеством путем использования современных методов и разработки новых технологических решений	ИД-1_{ОПК-3} Проводит стандартные и сертификационные испытания при производстве продуктов питания из растительного сырья для организации эффективной системы контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции ИД-2_{ОПК-3} Организует работы по промышленной безопасности, профилактике производственного травматизма, профессиональных заболеваний, предотвращению экологических нарушений и соблюдению экологической чистоты технологических процессов производства новых продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях ИД-2_{ОПК-3} Производит пусконаладочные и экспериментальные работы по освоению новых технологических процессов и внедрению в производство новых видов продуктов питания из растительного сырья ИД-4_{ОПК-3} Проводит обучение и повышение квалификации специалистов, задействованных в освоении прогрессивных технологических процессов, видов оборудования и технологической оснастки, средств автоматизации и механизации, оптимальных режимов производства новых видов продуктов питания из растительного сырья
Моделирование	ОПК-4. Способен использовать метод	ИД-1 _{ОПК-4} Осуществляет создание математических моделей, позволяющих

верификация	моделирования продуктов питания из растительного сырья и проектирования технологических процессов производства продукции различного назначения	исследовать и оптимизировать параметры технологического процесса производства и улучшать качество продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях ИД-2_{ОПК-4} Проводит патентные исследования и определение показателей технического уровня проектируемых объектов технологии и продукции с целью оформления заявок на изобретения и промышленные образцы и патентных документов по результатам разработки новых технологических решений, технологий и новых видов продуктов питания из растительного сырья ИД-3_{ОПК-4} Использует стандартные программные средства при разработке технологической части проектов пищевых организаций и подготовке заданий на разработку смежных частей проектов ИД-4_{ОПК-4} Разрабатывает математические модели для исследования и оптимизации параметров технологического процесса производства.
Организация научно-исследовательской работы	ОПК – 5. Способен проводить научно-исследовательские и научно-производственные работы для комплексного решения приоритетных технологических задач	ИД-1_{ОПК-5} Разрабатывает новые технологические решения и технологии продуктов питания из растительного сырья заданного состава и свойств ИД-2_{ОПК-5} Осуществляет корректировку рецептурно-компонентных и технологических решений при проведении промышленных испытаний прогрессивных технологий и новых видов продуктов

		питания из растительного сырья с учетом оптимизации затрат и повышения качества производимой продукции ИД-3_{ОПК-5} Проводит координацию текущей производственной деятельности в организации, включая разработку программ совершенствования организации труда, внедрения новой техники, организационно-технических мероприятий по своевременному освоению производственных мощностей, совершенствованию технологии и контролю их выполнения, в соответствии со стратегическим планом развития производства новых продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях ИД-4_{ОПК-5} Осуществляет внедрение прогрессивных технологических процессов, видов оборудования и технологической оснастки, средств автоматизации и механизации, управляющих программ, оптимальных режимов производства новых видов продуктов питания из растительного сырья с обеспечением производства конкурентоспособной продукции и сокращения материальных и трудовых затрат на ее изготовление
--	--	---

4.1.3. Обязательные профессиональные компетенции выпускников и индикаторы их достижения

Таблица 4

Задача ПД	Объект или область знания	Категория профессиональных компетенций	Код и наименование профессиональной компетенции	Код и наименование индикатора достижения профессиональной компетенции	Основание (ПС, анализ опыта)
1	2	3	4	5	6
22 Пищевая промышленность, включая производство напитков и табака (в сфере применения технологий комплексной переработки растительного сырья и технологий производства продуктов питания из растительного сырья различного назначения)					
Тип задач профессиональной деятельности <i>научно-исследовательский</i>					
Научно-исследовательская деятельность в сфере переработки растительного сырья	Растительное сырье Продукты питания из растительного сырья Методы и средства испытаний контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции продуктов питания из растительного сырья	Научные исследования	ПК-1. Обладает фундаментальными знаниями в области техники и технологии, необходимыми для ведения научно-исследовательской деятельности в сфере технологий комплексной переработки растительного сырья и технологий производства	ИД-1ПК-1.Использует фундаментальные знания при проведении исследования свойств продовольственного сырья, пищевых макро- и микроингредиентов, технологических добавок и улучшителей для выработки готовых изделий с заданным функциональным составом и свойствами ИД-2ПК-1.Использует практические навыки в организации и	Профессиональный стандарт «Специалист по технологии продуктов питания из растительного сырья», утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 28.10.2019 № 694н (зарегистрирован Министерством

	Технологическое оборудование пищевых предприятий по производству продуктов питания из растительного сырья Производственный процесс Техническая и технологическая документация Перерабатывающие предприятия.		продуктов питания из растительного сырья различного назначения	управлении научно-исследовательскими и производственно-технологическими работами, в том числе при проведении экспериментов в области прогрессивных технологий производства и перспективных продуктов питания на основе растительного сырья ИД-3_{ПК-1} Выявляет факторы влияния новых технологий, новых видов сырья и технологического оборудования на конкурентоспособность и потребительские качества продуктов питания из	юстиции Российской Федерации 01.07.2020, регистрационный № 58531)
				растительного сырья ИД-4_{ПК-1} Использует технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально-ориентированных информационных системах производства продуктов питания из растительного сырья	

Тип задач профессиональной деятельности <i>технологический</i>					
Осуществление технологического процесса производства	Растительное сырье Продукты питания из растительного сырья Методы и средства испытаний контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции продуктов питания из растительного сырья Технологическое оборудование пищевых предприятий по производству продуктов питания из растительного сырья Производственный процесс Техническая и технологическая документация	Технологический процесс производства продуктов питания растительного происхождения	ПК-2 Осуществляет разработку новых технологий и оперативное управление производством продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях	ИД-1_{ПК-2} Использует практические навыки в организации и управлении производственно-технологических работ, в том числе при проведении экспериментов в области прогрессивных технологий производства и перспективных продуктов питания на основерастительного сырья ИД-2_{ПК-2} Применяет методики расчета технико-экономической эффективности производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях при выборе оптимальных технических и организационных решений ИД-3_{ПК-2} Организует входной и технологический контроль качества сырья, полуфабрикатов и готовой	Профессиональный стандарт «Специалист по технологии продуктов питания из растительного сырья», утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 28.10.2019 № 694н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 01.07.2020, регистрационный № 58531)

	Перерабатывающие предприятия.			продукции для организации рационального ведения технологического процесса производства в целях разработки мероприятий по повышению его эффективности	
				ИД-4 _{ПК-2} Использует современные методы исследования свойств продовольственного сырья,пищевых ингредиентов и добавок, выполняющих технологические функции	
Тип задач профессиональной деятельности <i>организационно-управленческий</i>					
Управление производственными процессами выработки продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях	Растительное сырье Продукты питания из растительного сырья Методы и средства испытаний контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции	Управление процессами производства	ПК-3 Руководит организационно-управленческой деятельностью, организует рациональное использование основных видов ресурсов	ИД-1 _{ПК-3} Управляет технологическим процессом производства продуктов питания из растительного сырья ИД-2 _{ПК-3} Контролирует рациональное использование основных видов ресурсов при производстве продуктов питания из растительного сырья ИД-2 _{ПК-3} Организует работы	Профессиональный стандарт «Специалист по технологии продуктов питания из растительного сырья», утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от

	продуктов питания Из растительного сырья Технологическое оборудование пищевых предприятий по производству продуктов питания из растительного сырья Производственный процесс Техническая и технологическая документация Перерабатывающие предприятия			по промышленной безопасности, профилактике производственного травматизма, профессиональных заболеваний, предотвращению экологических нарушений и соблюдению экологической чистоты технологических процессов производства новых продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях	28.10.2019 № 694н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 01.07.2020, регистрационный № 58531)
--	--	--	--	--	---

Тип задач профессиональной деятельности **проектный**

Выполнение проектных предложений, бизнес-планов и технико-экономических обоснований	. Растительное сырье Продукты питания из растительного сырья Методы и	Разработка технических заданий на проектирование и модернизацию производства	ПК-4 Руководит проектированием и модернизацией пищевых предприятий по производству	ИД-1_{ПК-4} Определяет цели проекта (программы), решает задачи, определяет критерии и показатели достижения целей, структурирует их взаимосвязь, определяет	Профессиональный стандарт «Специалист по технологии продуктов питания из растительного сырья»,
--	--	---	--	--	---

реализации проектов нового строительства, реконструкции или модернизации производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях	средства испытаний контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции продуктов питания из растительного сырья Технологическое оборудование пищевых предприятий по производству продуктов питания из растительного сырья Производственный процесс Техническая и технологическая документация Перерабатывающие предприятия.		продуктов питания из растительного сырья	приоритетные решения задач ИД-2ПК-4Руководит работами по подбору существующего технологического оборудования для совершенствования существующих производств и реализации новых технологических решений в целях оптимизации технологического процесса производства продуктов из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях ИД-3ПК-4Осуществляет координацию производственной деятельности, включая разработку программ внедрения новой техники,	утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 28.10.2019 № 694н (зарегистрирован Министерство юстиции Российской Федерации 01.07.2020, регистрационный № 58531)
--	--	--	---	---	---

				организационно-технических мероприятий по своевременному освоению производственных мощностей, совершенствованию технологии и контролю их выполнения, в соответствии со стратегическим планом развития производства новых продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях	
--	--	--	--	---	--

4.1.4 Рекомендуемые профессиональные компетенции выпускников и индикаторы их достижения

Таблица 5

Задача ПД	Объект или область знания	Категория профессиональных компетенций	Код и наименование профессиональной компетенции	Код и наименование индикатора достижения профессиональной компетенции	Основание (ПС, анализ опыта)
-----------	---------------------------	--	---	---	------------------------------

1	2	3	4	5	6
01 Образование					
Тип задач профессиональной деятельности <i>педагогический</i>					
Разработка и реализация образовательных программ СПО и ДПО	Профессиональные образовательные процессы и программы СПО и ДПО	Организация учебной деятельности	ПК-5 Способен проводить обучение и повышение квалификации специалистов, задействованных в освоении прогрессивных технологических процессов, видов оборудования и технологической оснастки, средств автоматизации и механизации, оптимальных режимов производства новых видов продуктов питания из растительного сырья	ИД-1 _{ПК-5} Способен проводить учебные занятия по учебным предметам, курсам, дисциплинам(модулям) образовательной программы. ИД-2 _{ПК-5} Проводит консультации, обучающихся по вопросам профессионального самоопределения, профессионального развития, профессиональной адаптации на основе наблюдения за освоением профессиональной компетенции (для преподавания учебного предмета, курса, дисциплины (модуля), ориентированного на освоение квалификации (профессиональной компетенции).	Профессиональный стандарт «Педагог профессионального обучения, профессионального образования и дополнительного профессионального образования», утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 8 сентября 2015 г. № 608н (зарегистрирован Министерством юстиции)

			по программам СПО и ДПО	ИД-3_{ПК-5} Осуществляет текущий контроль, оценку динамики подготовленности и мотивации обучающихся в процессе изучения учебного предмета, курса, дисциплины (модуля). ИД-4_{ПК-5} Оценивает работу обучающихся на учебных занятиях и самостоятельную работу, успехи и затруднения в освоении программы учебного предмета, курса, дисциплины (модуля), определяет их причины, индивидуализирует и корректирует процесс обучения и воспитания.	Российской Федерации 24 сентября 2015 г., регистрационный № 38993)
--	--	--	-------------------------	---	---

Раздел 5. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ОСНОВНОЙ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

5.1 Объем обязательной части программы

Таблица 6

Структура программы магистратуры		Объем программы магистратуры и ее блоков в з.е.	По программе в з.е.
Блок 1	Дисциплины (модули)	Не менее 78	78
Блок 2	Практика	Не менее 21	33
Блок 3	Государственная итоговая аттестация	Не менее 9	9
Объем программы магистратуры		120	120

5.2. Типы практик

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

Типы производственной практики:

технологическая практика;

педагогическая практика;

преддипломная практика,

научно-исследовательская работа.

Практики могут быть реализованы в дискретной форме по периодам проведения практик.

5.3. Учебный план и календарный учебный график

В учебном плане указывается перечень дисциплин (модулей), практик, аттестационных испытаний ГИА (ИА) обучающихся, других видов учебной деятельности с указанием их трудоемкости в зачетных единицах, последовательности и распределения по периодам обучения.

Учебные занятия по дисциплинам (модулям), промежуточная аттестация обучающихся, и итоговая (государственная итоговая) аттестация обучающихся планируется в форме контактной работы и в форме самостоятельной работы обучающихся, практика – в

форме контактной работы и в форме самостоятельной работы обучающихся.

В учебном плане определен объем работы обучающихся во взаимодействии с преподавателем при очной форме обучения не менее 60% от общего объема времени (далее – контактная работа обучающихся с преподавателем) по видам учебных занятий и самостоятельной работы обучающихся в академических часах. Для каждой дисциплины (модуля) и практики указывается форма промежуточной аттестации обучающихся.

Учебный план подготовки магистров представлен в приложении 4, а в таблице 1 – сводные данные по объему в зачетных единицах.

Структура программы магистратуры включает обязательную часть и часть, формируемую участниками образовательных отношений. Объем обязательной части без учета объема государственной итоговой аттестации должен составлять не менее 40 процентов общего объема программы магистратуры. К обязательной части программы относятся дисциплины (модули) и практики, обеспечивающие формирование общепрофессиональных компетенций. Дисциплины (модули) и практики, обеспечивающие формирование универсальных компетенций, включены в обязательную часть и в часть формируемую участниками образовательных отношений. Программа состоит из следующих блоков:

Блок 1 «Дисциплины (модули)», который включает дисциплины (модули), относящиеся к обязательной части программы и дисциплины, относящиеся к части, формируемой участниками образовательных отношений.

Блок 2 «Практики» включает производственную практику. Типы производственной практики:

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

Блок 3 «Государственная итоговая аттестация» включает выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы (магистерской диссертации).

Блок 3 «Государственная итоговая аттестация», который в полном объеме относится к обязательной части программы и завершается присвоением квалификации «Магистр», указанной в перечне специальностей и направлений подготовки высшего образования, утвержденном Приказом министерства образования и науки Российской Федерации от 12.09.2013 № 1061 «Об утверждении перечней специальностей и направлений подготовки высшего образования».

Для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья установлен особый порядок обучения по программе магистратуры, учитывающий особенности их

психофизического развития, индивидуальные возможности и при необходимости обеспечивающий коррекцию нарушений развития и социальную адаптацию указанных лиц.

Календарный учебный график (приложение 3) отражает распределение видов учебной деятельности, времени аттестации обучающихся и каникул по годам обучения (курсам) и в рамках каждого учебного года. Календарный учебный график разрабатывается руководителем ОПОП и утверждается вместе с учебным планом.

5.4. Рабочие программы учебных курсов, предметов, дисциплин (модулей)

Рабочая программа учебной дисциплины (модуля) входит в состав образовательной программы и реализует следующие задачи:

- конкретизирует планируемые результаты обучения по каждой дисциплине (модулю) и практике;
- определяет знания, умения, навыки и (или) опыт деятельности, характеризующие этапы формирования компетенций и обеспечивающие достижение планируемых результатов освоения образовательной программы;
- оптимизация структуры и содержания учебного материала с целью обеспечения содержательно-логических связей с другими учебными дисциплинами (предыдущими и последующими), а также устранения дублирования изучаемого материала с другими учебными дисциплинами профиля;
- распределение объема часов учебной дисциплины по семестрам, темам и видам занятий в зависимости от формы обучения;
- определение форм текущего контроля и промежуточной аттестации обучающихся с использованием соответствующих оценочных средств;
- содержит перечень учебно-методического и материально-технического обеспечения условий для формирования у обучающихся необходимых компетенций;
- определение образовательных методов и технологий формирования комплекса компетенций при освоении данной учебной дисциплины (модуля).

При разработке РПД учитываются:

- содержание РПД дисциплин (модулей), изучаемых на предыдущих, параллельных и последующих этапах обучения;
- потребности заинтересованных сторон, а именно: обучающихся, родителей, преподавателей, работодателей, государства и др.;
- материальные и информационные возможности Университета;
- достижения науки, культуры, экономики, техники, технологий и социальной сферы.
- прогрессивные формы, технологии обучения и методы воспитания.

РПД подлежит ежегодному пересмотру на заседании кафедры (до 1 сентября текущего календарного года) с учетом развития науки, культуры, экономики, техники, технологий и социальной сферы.

В соответствии с требованиями ФГОС ВО, обязательному ежегодному обновлению подлежит перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине (модулю), включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем (при необходимости для данной дисциплины).

Рабочие программы дисциплин (модулей) определяют цели и задачи дисциплины, место дисциплины в структуре ОПОП ВО, требования к результатам освоения дисциплины, объем дисциплины и виды учебной работы, содержание дисциплины или разделов дисциплины, лабораторные практики, примерные тематики курсовых работ, учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины, материально-техническое обеспечение дисциплин, методические рекомендации по организации изучения дисциплины.

К рабочей программе дисциплины в качестве приложения разрабатывается Фонд оценочных средств.

5.5 Практическая подготовка

Практическая подготовка может быть организована:

1) непосредственно в Университете, в том числе в его структурных подразделениях, предназначенных для проведения практической подготовки (кафедры, лаборатории, юридическая клиника, управления, центры, отделы и т.д.);

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

Практическая подготовка при реализации дисциплин (модулей) организуется путем проведения практических занятий, практикумов, лабораторных работ и иных аналогичных видов учебной деятельности, предусматривающих участие обучающихся в выполнении отдельных элементов работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью. Практическая подготовка при проведении практики организуется путем непосредственного выполнения обучающимися определенных видов работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью.

Образовательная деятельность в форме практической подготовки организуется при реализации:

– дисциплин (модулей): Управление качеством продуктов питания, Методология проектирования продуктов питания, Перспективные направления технологии продуктов питания, Методы исследований в технологии продуктов питания, Инновационная деятельность пищевого предприятия, Современные проблемы переработки растительного сырья, Производство продукции из растительного сырья, Проектирование и реконструкция предприятий по

переработке растительного сырья, Сырьевая база отрасли, Рациональное использование сырья растительного происхождения, Товароведение продуктов из растительного сырья, Идентификация продуктов из растительного сырья, Технология криообработки комбинированных продуктов, Технология теплового консервирования комбинированных продуктов, Химия цвета, вкуса, аромата, Биоконверсия растительного сырья, Санитарно-пищевая безопасность продуктов питания, Санитарная экспертиза продуктов питания/

– практик/производственная практика: научно-исследовательская работа, производственная практика: технологическая практика, производственная практика: педагогическая практика, производственная практика: преддипломная практика/

–выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы.

5.6 Программы практик

При реализации данной ОПОП предусматривается производственная практика: технологическая, преддипломная и научно-исследовательская работа, которая проходит на перерабатывающих предприятиях и в Академии, обладающих необходимым кадровым и научно-техническим потенциалом, с которыми вуз заключает договоры.

В соответствии с ФГОС ВО по направлению подготовки 19.04.02 Продукты питания из растительного сырья Блок 2 «Практики» является обязательным и представляет собой вид учебной деятельности, непосредственно ориентированный на профессиональную подготовку обучающихся. Практики закрепляют знания и умения, приобретаемые обучающимися в результате освоения теоретических курсов, вырабатывают практические навыки и способствуют комплексному формированию универсальных, общепрофессиональных и профессиональных компетенций обучающихся.

Местом прохождения производственной практики являются перерабатывающие предприятия, как правило, расположенные в г. Нижний Новгород и Нижегородской области, с которыми академия заключила договор об организации и проведении практик.

Для руководства практикой назначаются руководитель (руководители) практической подготовки из числа лиц, относящихся к профессорско-преподавательскому составу соответствующей кафедры, организующей проведение практики, и руководитель (руководители) практической подготовки из числа работников профильной организации.

В ходе проведения производственной практики: технологической, преддипломной и научно-исследовательской работы - обучающиеся закрепляют приобретенные на учебных занятиях знания и навыки и приобретают профессиональные навыки.

Аттестация по итогам практики осуществляется на основе оценки решения обучающимся задач практики, отзыва руководителей практики об уровне его знаний и квалификации. По результатам аттестации выставляется зачет.

Для лиц с ограниченными возможностями здоровья выбор мест прохождения практик учитывает состояние здоровья и требования по доступности.

Программа практики включает в себя:

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

Предусматриваются следующие виды и этапы выполнения и контроля научно-исследовательской работы обучающихся: планирование научно-исследовательской работы, включающее ознакомление с тематикой исследовательских работ в данной области и выбор темы исследования, написание реферата по избранной теме; разработка задания; обоснование и выбор инструментальных средств; проведение научно-исследовательской работы; анализ полученных результатов; составление отчета о научно-исследовательской работе; публичная защита выполненной работы; формирование инновационных предложений.

В программе научно-исследовательской работы студентов по направлению подготовки 19.04.02 Продукты питания из растительного сырья предусмотрены следующие мероприятия:

Организационно-массовые:

- участие студентов в конкурсах на лучшую студенческую научную работу;
- организация и проведение заседаний кружков на кафедрах, научной конференции студентов факультета, в общевузовских, региональных и всероссийских конференциях олимпиадах.

Научно-методическая работа:

- изучение специальной литературы и другую научно-техническую информацию, достижений отечественной и зарубежной аграрной науки в области виноградарства;
- участие студентов в проведении научных исследований;
- осуществление сбора, обработки, анализа и систематизации информации по выпускной квалификационной работы;
- публикация результатов исследований в СМИ.

Раздел 6. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ОПОП

6.1. Общесистемные требования к реализации программы магистратуры

Для реализации ОПОП по направлению подготовки 19.04.02 Продукты питания из растительного сырья Университет располагает материально-техническим обеспечением образовательной деятельности позволяющим реализовать программу магистратуры по Блоку 1 «Дисциплины (модули)», Блоку 2 «Практики» и Блоку 3 «Государственная итоговая аттестация» в соответствии с учебным планом, и соответствующим действующим противопожарным правилам и нормам.

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.

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 работ обучающегося 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.

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

Университет располагает материально–техническим обеспечением программы

магистратуры по Блоку 1 «Дисциплины», Блоку 2 «Практика» и Блоку 3 «Государственная итоговая аттестация» в соответствии с учебным планом.

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

Университет располагает учебными аудиториями для занятий лекционного типа, занятий семинарского типа, курсового проектирования (выполнения курсовых работ), групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации, а также помещениями для самостоятельной работы обучающихся и помещениями для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования. Специальные помещения укомплектованы специализированной мебелью и техническими средствами обучения, служащими для представления учебной информации большой аудитории (приложение 6).

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

Перечень материально-технического обеспечения, необходимого для реализации программы магистратуры, включает в себя лаборатории, оснащенные лабораторным оборудованием различной степени сложности.

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

Университет обеспечен необходимым комплектом лицензионного программного обеспечения, заявленного в рабочих программах дисциплин (модулей), которое, при необходимости, подлежит ежегодному обновлению.

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 (приложение 7).

Обучающимся обеспечен доступ к современным профессиональным базам данных и информационным справочным системам, состав которых определен рабочими программами дисциплин (модулей) и подлежит обновлению.

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

6.3. Требования к кадровым условиям реализации программы магистратуры

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

Квалификация педагогических работников Университета отвечает квалификационным требованиям, указанным в квалификационном справочнике.

Доля педагогических работников Университета, участвующих в реализации программы магистратуры и лиц, привлекаемых к реализации программы магистратуры на иных условиях (исходя из количества замещаемых ставок, приведенного к целночисленным значениям), ведущих научную, учебно–методическую и (или) практическую деятельность, соответствующую профилю преподаваемой дисциплины (модуля), составляет не менее 70 процентов.

Доля педагогических работников Университета, участвующих в реализации программы магистратуры и лиц, привлекаемых к реализации программы магистратуры на иных условиях (исходя из количества замещаемых ставок, приведенного к целночисленным значениям), являющихся руководителями и (или) работниками иных организаций, осуществляющих профессиональную деятельность в профессиональной сфере, соответствующей профессиональной деятельности, к которой готовятся выпускники (имеющих стаж работы в данной профессиональной сфере не менее 3 лет) составляет не менее 5%.

Доля педагогических работников Университета, участвующих в реализации программы магистратуры и лиц, привлекаемых к реализации программы магистратуры на иных условиях (исходя из количества замещаемых ставок, приведенного к целночисленным значениям), имеющих ученую степень и (или) ученое звание, составляет не менее 60% (приложение 5).

Общее руководство научным содержанием программы магистратуры осуществляется научно–педагогическими работником академии, имеющим ученую степень, осуществляющим самостоятельные научно – исследовательские проекты по направлению подготовки, имеющим ежегодные публикации по результатам указанной научно – исследовательской деятельности в ведущих отечественных и (или) зарубежных рецензируемых научных журналах и изданиях, а также осуществляющим ежегодную апробацию результатов указанной научно – исследовательской деятельности на национальных и международных конференциях.

6.4. Требования к финансовым условиям реализации программы

Финансовое обеспечение реализации программы магистратуры осуществляется в объеме не ниже значений базовых нормативных затрат на оказание государственных услуг по

реализации образовательных программ высшего образования – программ магистратуры и значений корректирующих коэффициентов к базовым нормативам затрат, определяемых Министерством образования и науки Российской Федерации.

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

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

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

В рамках внутренней системы оценки качества образовательной деятельности по программе магистратуры 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 магистратуры в рамках процедуры государственной аккредитации осуществляется с целью подтверждения соответствия образовательной деятельности по программе магистратуры требованиям ФГОС ВО.

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

6.6. Текущий контроль успеваемости и промежуточная аттестация

Текущий контроль успеваемости и промежуточная аттестация позволяют обеспечить гарантию качества подготовки. Для аттестации обучающихся на соответствие их персональных достижений требованиям программы магистратуры созданы фонды оценочных средств,

включающие типовые задания, контрольные работы, тесты и методы контроля, позволяющие оценить знания, умения и уровень приобретенных компетенций. Фонды оценочных средств призваны обеспечить оценку качества универсальных, общепрофессиональных и профессиональных компетенций, приобретаемых выпускником.

Фонды оценочных средств разработаны с учетом всех видов связей между включенными в них знаниями, умениями, навыками, позволяющие установить качество сформированных у обучающегося компетенций и степени общей готовности выпускников к профессиональной деятельности.

Помимо индивидуальных оценок используются групповые и взаимооценки: рецензирование работ друг друга; оппонирование рефератов, проектов, исследовательских работ, экспертные оценки группам, состоящим из преподавателей и работодателей.

Представителям работодателей предусмотрена возможность оценивания содержания, организации и качества учебного процесса в целом, а также отдельных преподавателей.

Созданы условия для максимального приближения системы оценивания и контроля компетенций к условиям будущей профессиональной деятельности. С этой целью кроме преподавателей конкретной дисциплины в качестве внешних экспертов активно привлекаются работодатели (представители заинтересованных организаций) и преподаватели, читающие смежные дисциплины.

6.7. Итоговая (государственная итоговая) аттестация выпускников

Целью итоговой (государственной итоговой) аттестации является установление уровня готовности выпускника к выполнению профессиональных задач и соответствия его подготовки требованиям федерального государственного образовательного стандарта и профессионального стандарта.

К итоговой (государственной итоговой) аттестации, допускается лицо, успешно завершившее освоение основной профессиональной образовательной программы.

Итоговая (государственная итоговая) аттестация включает выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы.

Обучающиеся должны показать свою способность и умение, опираясь на полученные углубленные знания, умения и сформированные универсальных, общепрофессиональных и профессиональные компетенции, самостоятельно решать на современном уровне задачи своей профессиональной деятельности, профессионально излагать специальную информацию, научно аргументировать и защищать свою точку зрения.

Обучающийся должен быть подготовлен к эффективному решению профессиональных

задач в соответствии с профильной направленностью программы магистратуры и профессиональной деятельности.

Условия и сроки выполнения выпускных квалификационных работ устанавливаются на основании положений об итоговой (государственной итоговой) аттестации, ФГОС ВО в части, касающейся требований к итоговой (государственной итоговой) аттестации выпускников, и рекомендаций ФУМО.

Порядок проведения итоговой (государственной итоговой) аттестации доводится до сведения обучающихся всех форм получения образования не позднее, чем за полгода до начала итоговой (государственной итоговой) аттестации.

Выпускная квалификационная работа в соответствии с ОПОП выполняется в период прохождения практик и выполнения научно-исследовательской работы и представляет собой самостоятельную и логически завершенную выпускную квалификационную работу, связанную с решением задач тех видов деятельности, к которым готовится магистрант.

Защита выпускной квалификационной работы проводится на открытом заседании итоговой (государственной) экзаменационной комиссии с участием не менее двух третей ее состава. Результаты защиты ВКР определяются оценками "отлично", "хорошо", "удовлетворительно", "неудовлетворительно" и объявляются в тот же день после оформления в установленном порядке протоколов заседаний Итоговой (государственной итоговой) экзаменационной комиссии.

При оценке ВКР могут быть приняты во внимание публикации, авторские свидетельства, отзывы практических работников и научных учреждений по тематике исследования.

Кроме оценки за работу, ИЭК (ГЭК) может принять следующее решение:

- отметить в протоколе работу как выделяющуюся среди других;
- рекомендовать работу к опубликованию и/или к внедрению;
- рекомендовать автора работы к поступлению в аспирантуру.

Решение о присвоении выпускнику квалификации «магистр» по направлению подготовки и выдаче диплома о высшем образовании принимает Итоговая (государственная итоговая) экзаменационная комиссия по положительным результатам итоговой аттестации, оформленным протоколами Итоговой (государственной итоговой) экзаменационной комиссии.

Итоговая (государственная итоговая) экзаменационная комиссия принимает решение об оценке обучающегося по итогам защиты ВКР на закрытом заседании открытым голосованием простым большинством голосов членов комиссии. При равном числе голосов голос председателя является решающим (приравнивается к 2-м голосам).

6.8. Другие нормативно-методические документы и материалы, обеспечивающие качество подготовки обучающихся

Документы и материалы, обеспечивающие качество подготовки обучающихся:

- Положение о формах, средствах и методах обучения в ФГОУ ВО Нижегородская ГСХА от 4 августа 2017 г.
- Положение об охране и укреплении здоровья обучающихся в ФГОУ ВО Нижегородская ГСХА от 23 июля 2015 г.
- Регламент использования системы «Антиплагиат. ВУЗ» для оценки на заимствования письменных учебных и научных работ в ФГБОУ ВО Нижегородская ГСХА от 08.12.2021г.
- Положение о психологическом сопровождении обучающихся ФГОУ ВО Нижегородская ГСХА от 4 августа 2017 г.
- Положение о выпускной квалификационной работе по программам бакалавриата, программам специалитета, программам магистратуры в ФГБОУ ВО Нижегородская ГСХА от 4 августа 2017 года;
- Положение о независимой оценке качества образования в ФГБОУ ВО Нижегородская ГСХА от 4 августа 2017 года;
- Положение о текущем контроле успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся по программам высшего образования в ФГБОУ ВО Нижегородская ГСХА от 4 августа 2017 года;
- Положение о порядке проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам высшего образования – программам бакалавриата, программам специалитета и программам магистратуры в ФГБОУ ВО Нижегородская ГСХА от 17 февраля 2022 года.
- Другие локальные нормативные акты Нижегородской ГСХА в действующей редакции.
- Методические разработки преподавателей по дисциплинам (модулям), утвержденные в установленном порядке, и находящиеся в свободном доступе для обучающихся (в библиотеке или размещены на сайте академии).

Раздел 7. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ОПОП ДЛЯ ИНВАЛИДОВ И ЛИЦ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ

В соответствии с приказом Минобрнауки России от 05.04.2017 N 301"Об ут-

верждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам высшего образования - программам бакалавриата, программам специалитета, программам магистратуры" (Зарегистрировано в Минюсте России 14.07.2017 N 47415)» для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья предлагается адаптированная программа, которая осуществляется с учетом особенностей психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья таких обучающихся.

Для обучающихся-инвалидов программа адаптируется в соответствии с индивидуальной программой реабилитации инвалида.

Университет создает специальные условия для получения высшего образования инвалидами и лицам с ограниченными возможностями здоровья:

- использование специальных образовательных программ и методов обучения и воспитания, включая наличие альтернативной версии официального сайта организации в сети «Интернет» для слабовидящих;
- использование специальных учебников, учебных пособий и дидактических материалов, включая альтернативные форматы печатных материалов (крупный шрифт или аудиофайлы);
- использование специальных технических средств обучения коллективного и индивидуального пользования, включая установку мониторов с возможностью трансляции субтитров, обеспечение надлежащими звуковыми средствами воспроизведения информации;
- проведение групповых и индивидуальных коррекционных занятий;
- обеспечение беспрепятственного доступа обучающихся в учебные помещения, столовые, туалетные и другие помещения организации, а также пребывания в указанных помещениях (наличие пандусов, поручней, расширенных дверных проемов,
- и другие условия, без которых невозможно или затруднено освоение образовательных программ инвалидами и лицами с ограниченными возможностями и здоровья.

В целях реализации ОПОП в Университете оборудована локальная безбарьерная среда. Территория соответствует условиям беспрепятственного, безопасного и удобного передвижения маломобильных обучающихся, обеспечения доступа к зданию и помещениям, расположенным в нем. Вход в учебные корпуса оборудованы пандусами,

стекла входных дверей обозначены специальными знаками для слабовидящих. Сотрудники охраны знают порядок действий при прибытии в университет лица с ограниченными возможностями.

В зависимости от индивидуальных особенностей обучающихся используется имеющееся в академии специализированное оборудование, для обеспечения учебного процесса и самостоятельной работы лиц с ограниченными возможностями здоровья. Обучающиеся из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья обеспечены электронными образовательными ресурсами в формах, адаптированных к ограничениям их здоровья.

Выбор мест прохождения практики осуществляется с учетом состояния здоровья инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья и при условии выполнения требований по доступности.

Текущий контроль успеваемости, промежуточной и государственной итоговой аттестации обучающихся осуществляется с учетом особенностей нарушений их здоровья. В академии создана толерантная социокультурная среда, при необходимости предоставляется волонтерская помощь обучающимся с ограниченными возможностями здоровья и инвалидам. Осуществляется необходимое сопровождение образовательного процесса волонтерами.

Раздел 8. ХАРАКТЕРИСТИКА СРЕДЫ НИЖЕГОРОДСКОГО ГАТУ, ОБЕСПЕЧИВАЮЩАЯ РАЗВИТИЕ ЛИЧНОСТИ ВЫПУСКНИКА

Для всестороннего развития личности и регулирования социально-культурных процессов, способствующих укреплению нравственных, гражданских, общекультурных качеств обучающихся в ФГБОУ ВО Нижегородском ГАТУ сформирована соответствующая социально-культурная среда.

Важнейшим фактором устойчивого развития академии в целом и студенческого сообщества в частности является эффективная молодежная политика, которая рассматривается как самостоятельное направление деятельности вуза.

Вся работа, связанная с формированием студенческого самосознания, направлена на формирование независимого мышления обучающихся, обладающих созидательным мировоззрением, профессиональными знаниями, демонстрирующих высокую культуру, в том числе, культуру межнационального общения, ответственность и способность принимать самостоятельные решения. Для этого создаются базовые условия для полной

самореализации молодежи в общественно-политической жизни.

Для обеспечения воспитательной работы с обучающимися в университете разработана концепция воспитательной работы: программы, планы, регламентирующие воспитательную деятельность. Воспитательная работа в университете реализуется на трех уровнях: университет-факультет-кафедра. Важность проведения работы подобного характера обусловлена необходимостью развития универсальных и социально-личностных компетенций выпускников.

В соответствии с планами воспитательной работы, реализуемыми университетом в целом и кафедрами, предусмотрены индивидуальная воспитательная работа, кураторская работа в группах, студенческое самоуправление, организуются научно-практические, воспитательные, развлекательные и спортивные мероприятия. Для формирования универсальных компетенций (компетенций социального взаимодействия, самоорганизации и саморазвития, компетенций системно-деятельностного характера) сформированы условия, стимулирующие обучающихся к участию в органах студенческого самоуправления, работе студенческих строительных отрядах, благотворительных акциях, творческих клубах, студенческих научных обществах ит.д.

Особое внимание уделяется студенческому самоуправлению, что дает широкие возможности для реализации личностного потенциала обучающихся. В ФГБОУ ВО Нижегородском ГАТУ функционируют студенческие советы университета, факультетов и общежитий. Руководящим органом системы студенческого самоуправления является Студенческий совет, предоставляющий обучающимся возможность развивать лидерские качества будущего управленца, принимать обоснованные решения и нести ответственность за их реализацию.

Стратегической целью воспитательной работы коллектива ФГБОУ ВО Нижегородский ГАТУ, общественных организаций и структур, студенческого актива является создание в университете благоприятной среды для полноценного использования социокультурного воспитательного потенциала.

В университете создана концепция развития воспитательной системы вуза, в которой определены научно-педагогические основы функционирования и развития воспитательной системы, содержание воспитания обучающихся, а также разработаны нормативно-правовые акты, регламентирующие воспитательную и внеучебную работу.

Внеучебная работа с обучающимися является важнейшей составной частью вузовского воспитательного процесса, осуществляемого в сфере свободного времени, которое обеспечивает формирование нравственных, гражданских и профессиональных качеств личности будущего специалиста.

Социальная среда вуза позволяет обучающимся успешно реализовывать свои возможности в широком спектре социальных инициатив: шефство над ветеранами, детьми-сиротами, развитие студенческого самоуправления.

Сущностными характеристиками воспитательной среды университета являются: паритетность взаимоотношений педагогического и студенческого коллективов; содержательная совместная деятельность, ориентированная на истинные общечеловеческие ценности; взаимозависимый характер совместной деятельности, осуществляемый в едином физическом и психологическом пространстве; значительная автономия личности и первичных коллективов, стимулирование их инициативы, стимулирование кооперативных форм межгруппового взаимодействия и, наконец, высокий уровень общественного признания социальной общности, сложившейся в академии.

В университете эффективно работают общественные объединения обучающихся: студенческий совет, профсоюзная студенческая организация, студенческий совет общежитий, волонтерское движение. Основной деятельностью студенческих объединений (общественных, научно-исследовательских, творческих, клубных, профсоюзных) является реализация социально значимых проектов. Обучающиеся принимают активное участие в Общероссийских благотворительных акциях; в мероприятиях по благоустройству города, области, региона. Созданная воспитательная среда вуза призвана поддерживать обучающихся психологически, фиксировать позитивное и социальное воздействие на него.

Воспитанию молодёжи также способствуют встречи-беседы обучающихся всех факультетов с бывшими выпускниками Академии, которые в настоящее время являются ведущими специалистами и руководителями в области сельского хозяйства.

ФГБОУ ВО Нижегородский ГАТУ уделяется значительное внимание обеспечению социальной защиты и охране здоровья обучающихся. В течение процесса обучения ежегодно проводятся медицинские осмотры, при которых особое внимание уделяется обучающимся, приехавшим на обучение из сельской местности, инвалидам и лицам с ОВЗ, обучающимся, имеющим хронические заболевания.

В целях доступности получения высшего образования по основной профессиональной образовательной программе инвалидам и лицам с ограниченными возможностями здоровья в ФГБОУ ВО Нижегородский ГАТУ создаются условия для организации и развития инклюзивного обучения, которое предполагает наличие совместной образовательной среды инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья и обучающихся, не имеющих таких ограничений. Для создания и поддержания в

университете совместной образовательной среды, организации процесса обучения инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья предусматривается:

- формирование без барьерной архитектурной среды, обеспечивающей возможность беспрепятственного доступа лиц с ограниченными возможностями здоровья в здания и помещения образовательной организации (доступность прилегающей к учебному корпусу территории);
 - обеспечение образовательного процесса кадрами, соответствующей квалификации (привлечение к образовательному процессу педагога-психолога, социального педагога, других необходимых специалистов для создания эффективной системы психолого-педагогического и медико-социального сопровождения обучающихся с ограниченными возможностями здоровья);
 - развитие и обслуживание информационно-технологической базы инклюзивного обучения лиц с ограниченными возможностями здоровья;
 - разработка адаптационных образовательных программ и учебно-методического обеспечения для лиц с ограниченными возможностями здоровья (индивидуализация учебного плана и графика посещения занятий);
- введение специализированных адаптационных дисциплин -в образовательную программу;
- разработка специализированных образовательных ресурсов;
 - содействие в определении мест прохождения учебных и производственных практик;
 - проведение текущей, промежуточной и итоговой аттестации с учетом особенностей инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья;
 - применение виртуальных лекций, обсуждений вопросов освоения дисциплин в рамках чатов, форумов, выполнение совместных работ с применением технологий проектной деятельности;
 - социокультурная реабилитация, содействие трудоустройству выпускников с ограниченными возможностями здоровья (презентации и встречи с работодателями обучающихся старших курсов, индивидуальные и групповые консультации обучающихся и выпускников по вопросам трудоустройства, мастер-классы и тренинги).

Для обучающихся из числа детей - сирот и детей, оставшихся без попечения родителей, оказавшихся в трудной жизненной ситуации, функционирует система льгот, социальной поддержки и материальной помощи, предусмотренных Положением о порядке назначения государственной академической и (или) государственной социальной стипендии студентам, обучающимся по очной форме обучения за счет бюджетных ассигнований федерального бюджета, государственной стипендии аспирантам,

обучающимся по очной форме обучения и других формах материальной поддержки студентов и аспирантов за счет бюджетных ассигнований федерального бюджета в федеральном государственном

бюджетном образовательном учреждении высшего образования «Нижегородский государственный агротехнологический университет».

Иногородние обучающиеся в полном объеме обеспечены всем необходимым для обеспечения своего качественного жизнеобеспечения. В университете имеется обширная, современная инфраструктура, включающая общежития с уютными комнатами для проживания, столовую и буфеты, спортивные залы.

В университете разработана система поощрения (морального и материального) за достижения в учебе, науке, культурно-массовой, общественной и спортивной деятельности. В целом воспитательная среда университета в полной мере обеспечивает комплекс условий для профессионального становления специалиста, социального, гражданского и нравственного роста, формирует мотивацию учебной деятельности обучающихся.

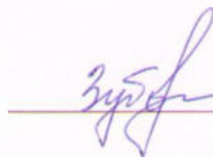
В целом в ФГБОУ ВО Нижегородский ГАТУ имеются все необходимые условия для создания нормальных условий быта, всестороннего развития личности и формирования универсальных компетенций выпускников.

Декан факультета
перерабатывающих технологий



/Т.В. Залётова/

Руководитель ОПОП,
К.с.-х. н., доцент, зав. кафедрой
«Технологии производства,
хранения и переработки продукции
растениеводства»,



/Е.В. Зубова/

Перечень профессиональных стандартов, соответствующих профессиональной
деятельности выпускников, освоивших программу магистратуры по направлению
подготовки

19.04.02 Продукты питания из растительного сырья

№ п/п	Код профессионального стандарта	Наименование профессионального стандарта
01 Образование		
1.	01.003	Профессиональный стандарт "Педагог дополнительного образования детей и взрослых", утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 5 мая 2018 г. № 298н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 28 августа 2018 г., регистрационный № 52016)
22 Пищевая промышленность		
2.	22.003	Профессиональный стандарт «Специалист по технологии продуктов питания из растительного сырья», утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 28.10.2019 № 694н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 01.07.2020, регистрационный № 58531)

Перечень обобщённых трудовых функций и трудовых функций

Код и наименование профессионального стандарта	Обобщенные трудовые функции			Трудовые функции		
	код	наименование	уровень квалификации	Наименование	код	уровень (подуровень) квалификации
22.003 «Специалист по технологии продуктов питания из растительного сырья»	D	Стратегическое управление развитием производства продуктов питания из растительного сырья	7	Разработка новых технологий производства новых продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях	E/01.7	7
		на автоматизированных технологических линиях		Управление испытаниями и внедрением новых технологий производства новых продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях	E/02.7	7