

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИО: Оботурова Наталья Павловна

Должность: Декан факультета пищевой инженерии и биотехнологий имени академика А.Г. Храмцова

Дата подписания: 03.06.2026 16:41:39

Уникальный программный ключ:

f3ead44c4559c5505ef6904af577de70fa5875839

1

**МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ
ФЕДЕРАЦИИ**
**Федеральное государственное автономное
образовательное учреждение высшего образования
«СЕВЕРО-КАВКАЗСКИЙ ФЕДЕРАЛЬНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»**

ОДОБРЕНО

Учебно-методическим советом
университета

Протокол № 5 от «21» 05.2026 г.

УТВЕРЖДАЮ

Председатель Ученого совета факультета
пищевой инженерии и биотехнологий им.
академика А.Г. Храмцова

/кандидат технических наук, доцент

Оботурова Н.П./

Протокол № от «11» 29.05.2026 г.

ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ

Направление подготовки	19.04.01 Биотехнология,
Направленность (профиль)	«Биотехнология производства продукции из растительного сырья, виноделия и бродильных производств»
Структурное подразделение	Факультет пищевой инженерии и биотехнологий им. академика А.Г. Храмцова
Форма обучения	Очная
Год начала обучения	2026

Ставрополь, 2026 г.

ОП ВО разработана:

Руководитель образовательной программы

Кандидат технических наук Лодыгина Светлана Валентиновна

СОГЛАСОВАНО:

Представитель работодателя

Кандидат технических наук, доцент

начальник отдела разработки и инноваций ГК «Берта» Б.О. Суюнчева

Протокол заседания

учебно-методической комиссии

факультета пищевой инженерии и биотехнологий

им. академика А.Г. Храмцова № 9 от «20» мая 2026 г.

СОДЕРЖАНИЕ

1	Общие положения	4
1.1	Список нормативных документов для разработки образовательной программы высшего образования	4
1.2	Общая характеристика образовательной программы высшего образования	5
1.2.1	Миссия образовательной программы высшего образования	5
1.2.2	Цель образовательной программы высшего образования	5
1.2.3	Срок получения высшего образования по образовательной программе	6
1.2.4	Трудоемкость образовательной программы высшего образования	6
1.3	Требования к уровню подготовки, необходимому для освоения образовательной программы высшего образования	7
1.4	Область профессиональной деятельности выпускников области/ объекты профессиональной деятельности выпускников/ виды профессиональной деятельности выпускников	7
1.5	Задачи профессиональной деятельности выпускников	8
1.6	Компетенции выпускника, формируемые в результате освоения образовательной программы высшего образования	9
1.7	Документы, регламентирующие содержание и организацию образовательного процесса при реализации образовательной программы высшего образования	15
1.7.1	Календарный учебный график	15
1.7.2	Учебный план	15
1.7.3	Рабочие программы дисциплин (модулей), в том числе фонды оценочных средств	16
1.7.4	Программы практик, в том числе фонды оценочных средств	16
II.	Иные компоненты, разработанные по решению выпускающей кафедры	19
2.1	Информационное обеспечение реализации программы магистратуры	19
2.2	Материально-техническое и учебно-методическое обеспечение программы магистратуры	19
2.3	Кадровые условия реализации программы магистратуры	20
2.4	Финансовые условия реализации образовательной программы	21
2.5	Механизм оценки качества образовательной деятельности и подготовки обучающихся	22
III.	Программа воспитания и календарный план воспитательной работы	22
3.1.	Цели и задачи программы воспитания при освоении образовательной программы	22
3.2	Программа воспитания в структуре образовательной программы	23
3.3	Содержание программы воспитания	24
3.4.	Календарный план воспитательной работы при освоении образовательной программы	24
3.5	Перечень ресурсов, необходимых при осуществлении воспитательного процесса	24
3.6.	Инфраструктура СКФУ, обеспечивающая реализацию рабочей программы воспитания	24

1 ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

Образовательная программа (ОП), реализуемая по направлению подготовки 19.04.01 Биотехнология направленность (профиль) «Биотехнология производства продукции из растительного сырья, виноделия и бродильных производств», представляет собой комплект документов, разработанных и утвержденных ФГАОУ ВО «СКФУ» с учетом требований рынка труда на основе Федерального государственного образовательного стандарта высшего образования по направлению подготовки 19.04.01 Биотехнология.

В данной образовательной программе определены требования к уровню подготовки, необходимому для ее освоения; виды профессиональной деятельности, к которым готовятся магистры; формируемые компетенции выпускника.

Присваиваемая квалификация – магистр. Форма обучения – очная.

Язык реализации – русский.

При реализации образовательной программы организация вправе применять электронное обучение и дистанционные образовательные технологии.

При наличии студентов с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов данная образовательная программа адаптируется с учетом рекомендаций психолого-медико-педагогической комиссии, индивидуальной программы реабилитации инвалида.

Образовательный процесс для лиц с ОВЗ и инвалидов осуществляется в соответствии с «Положением об организации образовательного процесса для лиц с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов в ФГАОУ ВО «Северо-Кавказский федеральный университет».

1.1 Список нормативных документов для разработки образовательной программы высшего образования

Нормативную правовую базу разработки образовательной программы составляют:

- Федеральный закон от 29.12.2012 № 273-ФЗ (в действующей редакции) «Об образовании в Российской Федерации»;
- Федеральный закон от 31.07.2020 № 304-ФЗ «О внесении изменений в Федеральный закон «Об образовании в Российской Федерации» по вопросам воспитания обучающихся»;
- Федеральный государственный образовательный стандарт высшего образования – магистратура по направлению подготовки 19.04.01 Биотехнология, утвержденный Приказом Министерства науки и высшего образования Российской Федерации от «10» августа 2021 г. №737;
- Приказ Минобрнауки России № 885, Минпросвещения России № 390 от 05.08.2020 «О практической подготовке обучающихся» (вместе с «Положением о практической подготовке обучающихся»);
- Приказ Минобрнауки России от 06.04.2021 № 245 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной

деятельности по образовательным программам высшего образования - программам бакалавриата, программам специалитета, программам магистратуры»;

- Постановление Правительства РФ от 11.10.2023 № 1678 «Об утверждении Правил применения организациями, осуществляющими образовательную деятельность, электронного обучения, дистанционных образовательных технологий при реализации образовательных программ»;

- Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 12.09.2013 г. № 1061 «Об утверждении перечней специальностей и направлений подготовки высшего образования»;

- Приказ Минобрнауки России от 27.02.2023 № 208 «О внесении изменений в федеральные государственные образовательные стандарты высшего образования»;

- Приказ Минобрнауки России № 882, Минпросвещения России № 391 от 05.08.2020 г. «Об организации и осуществлении образовательной деятельности при сетевой форме реализации образовательных программ»;

- Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации №633н от 24 сентября 2019 г. «Об утверждении профессионального стандарта «Специалист в области биотехнологий продуктов питания»»;

- Положение по разработке образовательных программ высшего образования в федеральном государственном автономном образовательном учреждении высшего образования «Северо-Кавказский федеральный университет», утверждено Ученым Советом СКФУ, протокол № 1 от 30.08.2021 г.;

- Положение об учебно-методическом обеспечении образовательных программ высшего образования программ бакалавриата, программ специалитета, программ магистратуры в федеральном государственном автономном образовательном учреждении высшего образования «Северо-Кавказский федеральный университет», утверждено Ученым Советом СКФУ, протокол № 12 от 20.02.2023 г.;

- Положение о руководителе образовательной программы высшего образования – программы бакалавриата, программы специалитета, программы магистратуры в федеральном государственном автономном образовательном учреждении высшего образования «Северо-Кавказский федеральный университет» утверждено Ученым Советом СКФУ, протокол № 11 от 28.03.2022 г.;

- Положение об организации образовательного процесса по сетевым образовательным программам в федеральном государственном автономном образовательном учреждении высшего образования «Северо-Кавказский федеральный университет» (в новой редакции) утверждено Ученым Советом СКФУ, протокол № 5 от 27.11.2025 г.;

- Устав федерального государственного автономного образовательного учреждения высшего образования «Северо-Кавказский федеральный университет», утвержденный приказом Министерства науки и высшего

образования Российской Федерации от 28.12.2018 г. № 1365 (с изменениями от 05.03.2021 г., приказ № 163).

1.2 Общая характеристика образовательной программы высшего образования

1.2.1 Миссия образовательной программы высшего образования

ОП ВО по направлению подготовки 19.04.01 Биотехнология направленность (профиль) «Биотехнология производства продукции из растительного сырья, виноделия и бродильных производств» имеет своей миссией комплексную и системную профессиональную подготовку магистров в соответствии с перспективными направлениями развития биотехнологической промышленности, а также формирование социально-ответственной личности.

1.2.2 Цель образовательной программы высшего образования

В области обучения общими целями ОП ВО магистратуры по направлению подготовки 19.04.01 Биотехнология являются:

- универсальных и профессиональных компетенций в соответствии с требованиями образовательного стандарта ВО по направлению подготовки 19.04.01 – Биотехнология;
- подготовка высококвалифицированных специалистов, соответствующих направлению Биотехнология, с учётом направленности (профиля) «Биотехнология производства продукции из растительного сырья, виноделия и бродильных производств»;
- подготовка специалистов, способных реализовывать свои знания на предприятиях пищевых отраслей промышленности, решать задачи, направленные на повышение качества продукции, разработку и внедрение ресурсо- и энергосберегающих биотехнологий;
- содействие формированию потребности и готовности выпускника к непрерывному повышению профессиональной квалификации, развитию творческого потенциала, профессионально и социально значимых личностных компетенций обучающихся по ОП, включая развитие способности к научно-исследовательской работе;
- содействие квалифицированному профессиональному самоопределению и научному развитию выпускника с учётом его личностного потенциала.

В области воспитания общими целями ОП ВО являются: формирование социально-личностных качеств выпускников (целеустремленности, организованности, трудолюбия, ответственности, гражданственности, коммуникативности, толерантности) и повышение их общей культуры.

Цели данной ОП ВО согласуются с ФГОС ВО по направлению подготовки 19.04.01 Биотехнология направленность (профиль) «Биотехнология производства продукции из растительного сырья, виноделия и бродильных производств», миссией ФГАОУ ВО «Северо-Кавказский федеральный университет», соответствует запросам потенциальных

потребителей программы.

1.2.3 Срок получения высшего образования по образовательной программе

Нормативный срок освоения ОП ВО для магистра по направлению подготовки 19.04.01 Биотехнология направленность (профиль) «Биотехнология производства продукции из растительного сырья, виноделия и бродильных производств» при очной форме обучения, включая каникулы, предоставляемые после прохождения государственной итоговой аттестации, независимо от применяемых образовательных технологий, составляет 2 года.

При обучении по индивидуальному учебному плану вне зависимости от формы обучения устанавливается организацией самостоятельно, но не более срока получения образования, установленного для соответствующей формы обучения. При обучении по индивидуальному учебному плану лиц с ограниченными возможностями здоровья организация вправе продлить срок не более чем на полгода по сравнению со сроком, установленным для соответствующей формы обучения.

1.2.4 Трудоемкость образовательной программы высшего образования

Трудоемкость освоения студентом ОП ВО, вне зависимости от применяемых образовательных технологий, составляет 120 зачетных единиц (з.е.) и включает все виды аудиторной и самостоятельной работы, практики и время, отводимое на контроль качества освоения студентом ОП ВО. Одна зачетная единица соответствует 27 астрономическим часам.

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

Содержание	В неделях
теоретическое обучение и практики	52
экзаменационные сессии	9
практика, в т. ч.	20
<i>учебная практика</i>	2
<i>научно-исследовательская работа</i>	
<i>производственная практика</i>	4
<i>преддипломная практика</i>	14
Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты	4
Подготовка к сдаче и сдача гос. экзамена	2
Каникулы	17
Итого:	104

	В зачетных единицах
теоретическое обучение	75
экзаменационные сессии	
практика, в т.ч.	36

педагогическая	3
научно-исследовательская работа	6
технологическая	6
преддипломная п	21
государственная итоговая аттестация	9
Итого:	120

1.3 Требования к уровню подготовки, необходимому для освоения образовательной программы высшего образования

Для успешного освоения ОП ВО подготовки магистра по направлению 19.04.01 Биотехнология абитуриент должен иметь документ государственного образца о высшем образовании по направлению подготовки бакалавриата или специалитета и успешно сдать вступительные экзамены по разработанным в СКФУ программам, подтверждающие сформированность у него компетенций, предусмотренных соответствующими ФГОС ВО.

Зачисление осуществляется на основе конкурсного отбора в соответствии с правилами приема на обучение по образовательным программам высшего образования – программам бакалавриата, программам специалитета, программам магистратуры на 2026 / 2027 учебный год.

1.4 Область профессиональной деятельности выпускников/ области и сферы профессиональной деятельности выпускников, объекты профессиональной деятельности выпускников, виды профессиональной деятельности выпускников/ типы профессиональной деятельности выпускников

Области и сферы профессиональной деятельности выпускников магистратуры по направлению 19.04.01 Биотехнология следующие:

22 Пищевая промышленность, включая производство напитков и табака (в сферах: производства пищевого белка, ферментных препаратов, пребиотиков, пробиотиков, синбиотиков, функциональных пищевых продуктов (включая лечебные, профилактические и детские), пищевых ингредиентов, в том числе витаминов и функциональных смесей; глубокой переработки пищевого сырья; производства биотехнологической продукции для пищевой промышленности);

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.

В рамках освоения программы магистратуры выпускники могут готовиться к решению задач профессиональной деятельности следующих типов:

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

- педагогический.

При разработке программы магистратуры Организация устанавливает направленность (профиль) программы магистратуры, которая конкретизирует содержание программы магистратуры в рамках направления подготовки путем ориентации ее на:

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

тип (типы) задач и задачи профессиональной деятельности выпускников;

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

1.5 Задачи профессиональной деятельности выпускников

Выпускник магистратуры в соответствии с видами профессиональной деятельности, на которые ориентирована ОП ВО по направлению 19.04.01 Биотехнология, готов решать следующие профессиональные задачи:

научно-исследовательская деятельность:

- подбор, обработка и анализ научно-технической и патентной информации по тематике исследования с использованием специализированных баз данных с использованием информационных технологий;

- анализ показателей технологического процесса на соответствие научным разработкам;

- разработка программ научных исследований, оценка и анализ полученных результатов;

- выделение, идентификация и анализ продуктов биосинтеза и биотрансформации, получение новых штаммов-продуцентов биологических препаратов;

- создание теоретических моделей, позволяющих прогнозировать характер изменения свойств сырья в процессе его биотрансформации и получать продукцию с заданными качественными характеристиками;

- подготовка научно-технической отчетной документации, аналитических обзоров и справок, документации для участия в конкурсах научных проектов, публикация научных результатов, защита интеллектуальной собственности;

- обеспечение стабильности показателей производства и качества выпускаемой продукции в соответствии с локальными актами предприятия (технологическими регламентами, должностными рабочими инструкциями, методиками анализа).

производственно-технологическая деятельность:

- обеспечение проведения технологических процессов и выпуска продукции в соответствии с требованиями действующей нормативно-технической документации;

- - оптимизация, моделирование и управление действующими биотехнологическими процессами и производства;

- - совершенствование качества продуктов функционального назначения и биологически активных веществ применением химико-технического, биохимического и микробиологического контроля;

- - применение принципов моделирование и оптимизации технологических процессов при разработке новых видов биотехнологической и пищевой продукции, технологического оборудования

проектная деятельность:

проектирование технологических процессов и новых технологий пищевой и биотехнологической продукции;

- обеспечение конкурентоспособности и потребительских качеств биотехнологической и пищевой продукции;

- технологический расчет и подбор оборудования, для реализации инновационных технологий;

- проектирование участков, цехов по переработке сырья и производству инновационной продукции биотехнологической и пищевой продукции.

педагогическая деятельность:

- выполнение педагогической работы на кафедрах организаций; участие в разработке программ учебных дисциплин и курсов на основе изучения научной, технической и научно-методической литературы, а также результатов собственных исследований.

1.6 Компетенции выпускника, формируемые в результате освоения образовательной программы высшего образования

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

Универсальные компетенции выпускников и индикаторы их достижения

Категория универсальных компетенций	Код и наименование универсальной компетенции	Код и наименование индикатора достижения универсальной компетенции
Системное и критическое мышление	УК-1. Способен осуществлять критический анализ проблемных ситуаций на основе системного подхода, вырабатывать стратегию действий	ИУК-1.1 Входной и технологический контроль качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции для организации рационального ведения технологического процесса производства в целях разработки мероприятий по повышению эффективности производства; ИУК-1.2 Анализировать свойства сырья и полуфабрикатов, влияющие на оптимизацию технологического процесса и качество готовой продукции, ресурсосбережение, эффективность и надежность процессов производства продуктов питания из растительного сырья на внедрение безотходных и малоотходных технологий переработки растительного сырья; ИУК-1.3 Производить анализ качества и производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях на соответствие требованиям технических регламентов по качеству, безопасности и прослеживаемости производства продуктов питания из растительного сырья; ИУК-1.4 Методы теххимического и лабораторного контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовых изделий из растительного сырья
Разработка и реализация проектов	УК-2. Способен управлять проектом на всех этапах его жизненного цикла	ИУК-2.1 Внедрение систем управления качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях в целях обеспечения требований технических регламентов к видам пищевой продукции; ИУК-2.2 Проводить стандартные и сертификационные испытания производства продуктов питания из растительного сырья в целях учета сырья и готовой продукции для обеспечения нормативов выхода готовой продукции в соответствии с технологическими инструкциями; ИУК-2.3 Пользоваться методами контроля качества выполнения технологических операций производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях ИУК-2.4 Методы теххимического и лабораторного контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовых изделий из растительного сырья

Командная работа и лидерство	УК-3. Способен организовать работу команды, вырабатывая командную стратегию для достижения поставленной цели	ИУК-3.1 Разработать мероприятий по предупреждению и устранению причин брака продукции на основе данных технологического контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья; ИУК-3.2 Проводить стандартные и сертификационные испытания производства продуктов питания из растительного сырья в целях учета сырья и готовой продукции для обеспечения нормативов выхода готовой продукции в соответствии с технологическими инструкциями; ИУК-3.3 Использовать специализированное программное обеспечение в процессе контроля технологических параметров и режимов технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики автоматизированных технологических линий производства продуктов питания из растительного сырья ИУК-3.4 Методы теххимического и лабораторного контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовых изделий из растительного сырья ИУК-3.5 Специализированное программное обеспечение и средства автоматизации, применяемые на технологических линиях по производству продуктов питания из растительного сырья
Коммуникация	УК-4. Способен применять современные коммуникативные технологии, в том числе на иностранном(ых) языке(ах), для академического, профессионального взаимодействия	ИУК-4.1 Имеет представление о видах нормативно-технической документации с использованием современных коммуникативных технологий, в т.ч. на иностранном(ых) языке(ах), оформляемых по результатам внедрения технологических процессов и технологий производства новой биотехнологической продукции; ИУК-4.2 Разрабатывает нормативно-техническую документацию, с использованием современных коммуникативных технологий, в т.ч. на иностранном(ых) языке(ах), по результатам внедрения технологических процессов и технологий производства новой биотехнологической продукции ИУК-4.3 Составляет отчеты и нормативно-техническую документацию с использованием принципов современных коммуникативных технологий, в т.ч. на иностранном(ых) языке(ах), по результатам внедрения технологических процессов и технологий производства новой биотехнологической продукции.
Межкультурное взаимодействие	УК-5. Способен анализировать и учитывать разнообразие культур в процессе межкультурного взаимодействия	ИУК-5.1 Имеет представление о руководстве коллективом в сфере своей профессиональной деятельности, учитывая социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия ИУК-5.2 Разрабатывает обучающие программы повышения квалификации профессиональной деятельности коллектива, учитывая социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия; ИУК-5.3 Проводит регулярное обучение и повышение квалификации специалистов, с учетом социальных, этнических, конфессиональных и культурных различий.
Самоорганизация и саморазвитие (в том числе здоровье-сбережение)	УК-6. Способен определить и реализовать приоритеты собственной деятельности и способы ее совершенствования на основе самооценки	ИУК-6.1 Контроль над соблюдением технологической дисциплины в цехах и правильной эксплуатации технологического оборудования по производству продуктов питания из растительного сырья; ИУК-6.2 Выявлять брак продукции на основе данных технологического и лабораторного контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья; ИУК-6.3 Причины, методы выявления и способы устранения брака в процессе производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях

Общепрофессиональные компетенции выпускников и индикаторы их достижения

Наименование категории (группы) общепрофессиональных компетенций	Код и наименование общепрофессиональной компетенции выпускника программы	Код и наименование индикатора достижения общепрофессиональной компетенции
Профессиональные знания	ОПК-1. Способен анализировать, обобщать и использовать фундаментальные и прикладные знания в области биотехнологии для решения существующих и новых задач в профессиональной области	ИОПК-1.1 Контроль технологических, микробиологических параметров режимов производства продуктов питания из растительного сырья на соответствие требованиям технологической и эксплуатационной документации; ИОПК-1.2 Разрабатывать методы технического контроля и испытания готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях; ИОПК-1.3 Физические, химические, биохимические, биотехнологические, микробиологические, теплофизические процессы, происходящих при производстве продуктов питания из растительного сырья;
Компьютерная грамотность при решении задач профессиональной деятельности	ОПК-2. Способен использовать специализированное программное обеспечение, базы данных, адаптировать известные программные продукты, элементы искусственного интеллекта для решения задач профессиональной деятельности	ИОПК-2.1 Внедрение систем управления качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях в целях обеспечения требований технических регламентов к видам пищевой продукции; ИОПК-2.2 Использовать специализированное программное обеспечение в процессе контроля технологических параметров и режимов технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики автоматизированных технологических линий производства продуктов питания из растительного сырья; ИОПК-2.3 Специализированное программное обеспечение и средства

		автоматизации, применяемые на технологических линиях по производству продуктов питания из растительного сырья
	ОПК-3. Способен разрабатывать алгоритмы и участвовать в разработке программ в сфере своей профессиональной деятельности	ИОПК-3.1 Разработка мероприятий по предупреждению и устранению причин брака продукции на основе данных технологического контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья; ИОПК-3.2 Пользоваться профессиональными компьютерными программами при обработке данных контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях производства продуктов питания из растительного сырья ИОПК-3.3 Состав, функции и возможности использования информационных и телекоммуникационных технологий для автоматизированной обработки информации с использованием персональных электронно-вычислительных машин и вычислительных систем, применяемых в автоматизированных технологических линиях производства продуктов питания из растительного сырья ИОПК-4.4 Методы и средства сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации с использованием базовых системных программных продуктов и пакетов прикладных программ в процессе производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях
Исследования и разработки	ОПК-4. Способен выбирать и использовать современные инструментальные методы и технологии, осваивать новые методы и технику исследования для решения конкретных задач профессиональной деятельности	ИОПК-4.1 Учет сырья и готовой продукции на базе стандартных и сертификационных испытаний производства продуктов питания из растительного сырья в целях обеспечения нормативов выхода готовой продукции в соответствии с технологическими инструкциями; ИОПК-4.2 Входной и технологический контроль качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции для организации рационального ведения технологического процесса производства в целях разработки мероприятий по повышению эффективности производства; ИОПК-4.3 Анализировать свойства сырья и полуфабрикатов, влияющие на оптимизацию технологического процесса и качество готовой продукции, ресурсосбережение, эффективность и надежность процессов производства продуктов питания из растительного сырья на внедрение безотходных и малоотходных технологий переработки растительного сырья; ИОПК-4.4 Методы теххимического и лабораторного контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовых изделий из растительного сырья
	ОПК-5. Способен планировать и проводить комплексные экспериментальные и расчетно-теоретические исследования по разработанной программе, критически анализировать, обобщать и интерпретировать полученные экспериментальные данные	ИОПК-5.1 Контроль над соблюдением технологической дисциплины в цехах и правильной эксплуатацией технологического оборудования по производству продуктов питания из растительного сырья; ИОПК-5.2 Осуществлять технологические регулировки оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики, используемых для реализации технологических операций производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях; ИОПК-5.3 Методики расчета и подбора технологического оборудования для организации и проведения эксперимента по этапам внедрения новых технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья
Инновационная деятельность	ОПК-6. Способен разрабатывать и применять на практике инновационные решения в научной и производственной сферах биотехнологии на основании новых знаний и проведенных исследований, с учетом экономических, экологических, социальных и других ограничений	ИОПК-6.1 Внедрение систем управления качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях в целях обеспечения требований технических регламентов к видам пищевой продукции; ИОПК-6.2 Использовать информационные и телекоммуникационные технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально-ориентированных информационных системах производства продуктов питания на автоматизированных технологических линиях; ИОПК-6.3 Назначения, принципы действия и устройство оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях по производству продуктов питания из растительного сырья; ИОПК-6.4 Методы и средства сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации с использованием базовых системных программных продуктов и пакетов прикладных программ в процессе производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях
Представление результатов профессиональной деятельности	ОПК-7. Способен представлять результаты профессиональной деятельности на русском и иностранном языках в виде научных докладов, отчетов, обзоров и публикаций с использованием современных технологий	ИОПК-7.1 Имеет представление о видах нормативно-технической документации на русском и иностранном языках, оформляемой по результатам внедрения технологических процессов и систем управления инновационных технологий производства продукции из растительного сырья; ИОПК-7.2 Разрабатывает нормативно-техническую документацию на русском и иностранном языках по результатам внедрения технологических процессов и систем управления инновационных технологий производства продукции из растительного сырья; ИОПК-7.3 Составляет отчеты и нормативно-техническую документацию

		на русском и иностранном языках по результатам внедрения технологических процессов и систем управления инновационных технологий производства продукции из растительного сырья.
Разработка документации	ОПК-8. Способен разрабатывать научно-техническую и нормативно-технологическую документацию на биотехнологическую продукцию, готовить материалы для защиты объектов интеллектуальной собственности	ИОПК-8.1 Имеет представление о подготовке научно-технической и нормативно-технологической документации, заявок на изобретение новых видов продуктов функционального питания и биологически активных веществ; ИОПК-8.2 Разрабатывает научно-техническую и нормативно-технологическую документацию на производство продуктов функционального питания и биологически активных веществ; ИОПК-8.3 Осуществляет подготовку к утверждению технологической, технической документации технологических проектов на производство продуктов функционального питания и биологически активных веществ; ИОПК-8.4 Осуществляет подготовку заявок на изобретение на способы производства продуктов функционального питания и биологически активных веществ

Профессиональные компетенции определяются вузом на основе профессиональных стандартов

Область профессиональной деятельности	Профессиональный стандарт	Обобщенные трудовые функции	Трудовые функции		Уровень (подуровень) квалификации
			наименование	Код	
22 Пищевая промышленность, включая производство напитков и табака	22.004 Специалист в области биотехнологий продуктов питания	Оперативное управление производством биотехнологической продукции для пищевой промышленности	Организация ведения технологического процесса в рамках принятой в организации технологии производства биотехнологической продукции для пищевой промышленности	D/01.6	6
			Управление качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства биотехнологической продукции для пищевой промышленности	D/02.6	6
			Разработка системы мероприятий по повышению эффективности технологических процессов производства биотехнологической продукции для пищевой промышленности	D/03.6	6

Профессиональные компетенции выпускников и индикаторы их достижения (на основе профессионального стандарта 22.004)

Задачи профессиональной деятельности	Код и наименование профессиональной компетенции	Код и наименование индикатора достижения профессиональной компетенции	Основание (ПС, анализ опыта)
научно-исследовательский тип задач профессиональной деятельности:			
подбор, обработка и анализ научно-технической и патентной информации по тематике исследования с использованием специализированных баз данных с использованием информационных технологий; анализ показателей технологического процесса на соответствие научным разработкам; разработка программ научных	способность к проведению научно-исследовательской, проектно-технологической и маркетинговой деятельности в области разработки новых видов биотехнологической и пищевой продукции (ПК-1)	ИПК-1.1 Разработка мероприятий по проведению научно-исследовательской, проектно-технологической и маркетинговой деятельности на основе данных технологического контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья; ИПК-1.2 Пользоваться методами контроля качества выполнения научно-исследовательской, проектно-технологической и маркетинговой деятельности производства продуктов питания из растительного сырья; ИПК-1.3 Основы технологии производства продуктов питания из растительного сырья	ПС, анализ опыта

исследований, оценка и анализ полученных результатов; создание теоретических моделей, позволяющих прогнозировать характер изменения свойств сырья в процессе его биотрансформации и получать продукцию заданными качественными характеристиками; подготовка научно-технической отчетной документации, аналитических обзоров и справок, документации для участия в конкурсах научных проектов, публикация научных результатов, защита интеллектуальной собственности; - обеспечение стабильности показателей производства и качества выпускаемой продукции в соответствии с локальными актами предприятия (технологическими регламентами, должностными рабочими инструкциями, методиками анализа)	способностью к организации и проведению стандартных и сертификационных испытаний при производстве биотехнологической и пищевой продукции с целью организации эффективной системы контроля качества (ПК-2)	ИПК-2.1 Контроль над соблюдением технологических режимов с использованием стандартных и сертификационных методик при производстве биотехнологической и пищевой продукции из растительного сырья; ИПК-2.2 Проводит исследования свойств сырья биотехнологических производств, культур микроорганизмов, пищевых и технологических добавок для выработки продукции из растительного сырья, виноделия и бродильных производств; ИПК-2.3 Проводит стандартные и сертификационные испытания производства продуктов питания из растительного сырья в целях учета сырья и продукции из растительного сырья, виноделия и бродильных производств для обеспечения нормативов выхода готовой продукции в соответствии с технологическими инструкциями; ИПК 2.4 Основы технологии производства продукции из растительного сырья, виноделия и бродильных производств	
производственно-технологический тип задач профессиональной деятельности			
- обеспечение проведения технологических процессов и выпуска продукции в соответствии с требованиями действующей нормативно-технической документации; - оптимизация, моделирование и управление действующими биотехнологическими процессами и производства; - совершенствование качества растительного сырья, виноделия и бродильных производств с применением химико-технического, биохимического и микробиологического контроля; - применение принципов моделирования и оптимизации технологических процессов при разработке новых видов растительного сырья, виноделия и бродильных производств	способностью к применению методов математического моделирования оптимизации технологических процессов производства пищевой и биотехнологической продукции (ПК-3)	ИПК-3.1 Имеет представление о методах оптимизации и моделирования продуктов из растительного сырья, виноделия и бродильных производств ИПК-3.2 Обеспечивает проведение и оптимизацию технологических процессов производства продукции из растительного сырья, виноделия и бродильных производств; ИПК-3.3 Способен оптимизировать параметры технологических процессов производства продукции из растительного сырья, виноделия и бродильных производств; ИПК-3.4 Способен оценивать влияние инновационных технологий, видов сырья, технологического оборудования на безопасность и качество продукции на основе методов оптимизации и моделирования.	ПС, анализ опыта
	способностью к использованию стандартного программного обеспечения при разработке проектов для производства биотехнологической и пищевой продукции (ПК-4)	ИПК-4.1 Имеет представление о использовании стандартного программного обеспечения при разработке технологической части проектов для производства продукции из растительного сырья, виноделия и бродильных производств; ИПК-4.2 Пользоваться профессиональными компьютерными программами при обработке данных контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях производства продуктов питания из растительного сырья; ИПК 4.3 Методы и средства сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации с использованием базовых системных программных продуктов и пакетов прикладных программ в процессе производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях.	
проектный тип задач профессиональной деятельности			
- проектирование технологических процессов и новых технологий, продукции из растительного сырья, виноделия и бродильных производств; - обеспечение конкурентоспособности и потребительских качества продукции из растительного сырья, виноделия и бродильных производств; - технологический расчет и подбор оборудования, для реализации инновационных технологий; - проектирование участков, цехов по переработке сырья и производству инновационной продукции растительного сырья, виноделия и бродильных	готовность к анализу влияния новых технологий, новых видов сырья и технологического оборудования на конкурентоспособность и потребительские качества биотехнологической и пищевой продукции (ПК-5)	ИПК-5.1 Контроль технологических параметров режимов производства продукции из растительного сырья, виноделия и бродильных производств на соответствие требованиям технологической и эксплуатационной документации; ИПК 5.2 Разрабатывает инновационные инженерные решения в области технологий производства продукции из растительного сырья, виноделия и бродильных производств; ИПК-5.3 Разрабатывает новые технологические решения для получения продукции из растительного сырья, виноделия и бродильных производств, и вторичных сырьевых ресурсов в целях обеспечения конкурентоспособности производства; ИПК-5.4 Проводит подбор современного технологического оборудования для совершенствования существующих производств продукции из растительного сырья, виноделия и бродильных производств; ИПК-5.5 Способен к внедрению технологий переработки	ПС, анализ опыта

производств		вторичных сырьевых ресурсов отрасли и защиты окружающей среды.	
педагогический тип задач профессиональной деятельности			
– выполнение педагогической работы на кафедрах организаций; участие в разработке программ учебных дисциплин и курсов на основе изучения научной, технической и научно-методической литературы, а также результатов собственных исследований	Участие в научной и педагогической деятельности в области профессиональной деятельности (ПК-6)	ИПК-6.1 Имеет представление о принципах организации научной и педагогической деятельности; ИПК-6.2 Организует научные исследования, проведение практических и лабораторных занятий в области профессиональной деятельности; ИПК-6.3 Применяет методики проведения и выполнения научных исследований, лабораторных и практических занятий.	ПС, анализ опыта

Перечень планируемых результатов обучения и составляющих их компетенции

Код результата обучения	Результат обучения	Компетенции, формируемые в рамках достижения результатов обучения
P1	готовность осуществлять критический анализ проблемных ситуаций на основе системного подхода, вырабатывать стратегию действий»	УК-1
P2	готовность управлять проектом на всех этапах его жизненного цикла	УК-2
P3	готовность организовать и руководить работой команды, вырабатывая командную стратегию для достижения поставленной цели	УК-3.
P4	готовность применять современные коммуникативные технологии, в том числе на иностранном(ых) языке(ах), для академического и профессионального взаимодействия	УК-4.
P5	готовность анализировать и учитывать разнообразие культур в процессе межкультурного взаимодействия	УК-5.
P6	готовность определить и реализовать приоритеты собственной деятельности и способы ее совершенствования на основе самооценки	УК-6.

1.7 Документы, регламентирующие содержание и организацию образовательного процесса при реализации образовательной программы высшего образования

В соответствии с ФГОС ВО, содержание и организация образовательного процесса при реализации ОП ВО регламентируется: учебным планом; рабочими программами дисциплин; материалами, обеспечивающими качество подготовки и воспитания обучающихся; программами практик; годовым календарным учебным графиком, а также методическими материалами, обеспечивающими реализацию соответствующих образовательных технологий.

1.7.1 Календарный учебный график

Календарный учебный график устанавливает последовательность и продолжительность теоретического обучения, экзаменационных сессий, практик, государственной итоговой аттестации, каникул.

График разрабатывается в соответствии с требованиями образовательного стандарта.

1.7.2 Учебный план

В учебном плане указывается перечень дисциплин (модулей), практик,

формы промежуточной аттестации, государственной итоговой аттестации обучающихся, других видов учебной деятельности с указанием их объема в астрономических часах и зачетных единицах, последовательности и распределения по периодам обучения. В учебном плане выделяется объем работы обучающихся во взаимодействии с преподавателем (контактная работа обучающихся с преподавателем) (по видам учебных занятий) и самостоятельной работы обучающихся в астрономических часах и зачетных единицах. Для каждой дисциплины (модуля) и практики указывается форма промежуточной аттестации обучающихся.

Факультативные дисциплины (модули) отражаются в учебном плане, но не включаются в объем образовательной программы.

1.7.3 Рабочие программы дисциплин (модулей), в том числе фонды оценочных средств

ОП ВО включает в себя рабочие программы всех учебных дисциплин (модулей) как базовой, так и вариативной частей учебного плана, включая дисциплины по выбору обучающегося. Рабочие программы по факультативным дисциплинам разрабатываются, но не включаются в состав образовательной программы.

В рабочей программе каждой дисциплины (модуля) четко сформулированы конечные результаты обучения при компетентностном подходе в строгом соответствии с приобретаемыми знаниями, умениями, навыками в целом по ОП ВО с учетом направленности (профиля). Для аттестации обучающихся на соответствие их персональных достижений поэтапным требованиям соответствующей ОП ВО кафедрами созданы фонды оценочных средств для проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации.

Эти фонды включают: контрольные вопросы и типовые задания для практических занятий, лабораторных и контрольных работ, экзаменов; тесты и компьютерные тестирующие программы; рефератов и т.п., а также иные формы контроля, позволяющие оценить степень сформированности компетенций обучающихся.

1.7.4 Программы практик, в том числе фонды оценочных средств

Разрабатываются с учетом видов, типов и форм проведения, указанных в учебном плане практик. В программах практик указываются перечень планируемых результатов обучения при прохождении практики, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы высшего образования.

В структуре программы магистратуры по направлению подготовки 19.04.01 Биотехнология в соответствии с ФГОС ВО предусмотрены «Практики, в том числе научно-исследовательская работа (НИР)» куда входят учебная и производственная практики.

Типы учебной практики:

-педагогическая (2 семестр 2 недели);

Типы производственной практики:

- технологическая практика (2 семестр 4 недели);
- научно-исследовательская работа (2 – 3 семестр, реализуется в течении 2 и 3 семестра);
- преддипломная практика проводится для выполнения выпускной квалификационной работы и является обязательной (4 семестр, 14 недель).

Способ проведения производственной практики: стационарная, выездная.

При разработке программ магистратуры организация выбирает типы практик в зависимости от вида (видов) деятельности, на который (которые) ориентирована программа магистратуры.

Организация вправе предусмотреть в программе магистратуры иные типы практик дополнительно к установленным ФГОС ВО для данного направления.

Производственная практика может проводиться в структурных подразделениях организации. Для лиц с ограниченными возможностями здоровья выбор мест прохождения практик должен учитывать состояние здоровья и требования по доступности.

Для каждой практики разработаны программы.

Все виды практик в соответствии с программами реализуются на базе лабораторий кафедр пищевых технологий и инжиниринга, прикладной биотехнологии, НИЛ «Пищевой и промышленной биотехнологии» факультета пищевой инженерии и биотехнологий ФГАОУ ВО «Северо-Кавказский федеральный университет».

Оценка результатов практик, осуществляется в соответствии с Регламентом организации и проведения практик обучающихся по образовательным программам высшего образования - программам бакалавриата, программам специалитета, программам магистратуры - федерального государственного автономного образовательного учреждения высшего образования «Северо-Кавказский федеральный университет» (приказ №1556-О от 18.07.2025 г.).

Фонд оценочных средств по практике, предусмотренной образовательной программой, отражает вопросы и задания, позволяющие провести оценку степени сформированности компетенций и достижений обучающихся в процессе прохождения практики.

II. ИНЫЕ КОМПОНЕНТЫ, РАЗРАБОТАННЫЕ ПО РЕШЕНИЮ ВЫПУСКАЮЩЕЙ КАФЕДРЫ

2.1 Информационное обеспечение реализации программы магистратуры

Каждый обучающийся в течение всего периода обучения обеспечен индивидуальным неограниченным доступом к нескольким электронно-библиотечным системам (электронным библиотекам) и к электронной информационно-образовательной среде университета. Электронно-

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

Электронная информационно-образовательная среда организации обеспечивает:

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

2.2 Материально-техническое и учебно-методическое обеспечение программы магистратуры

Материально-техническая база ФГАОУ ВО «СКФУ» (помещения и оборудование) обеспечивает проведение всех видов дисциплинарной подготовки, в том числе лекционных, лабораторных, практических занятий обучающихся, предусмотренных учебным планом, государственной итоговой аттестации и соответствует действующим санитарным и противопожарным правилам и нормам.

Помещения представляют собой учебные аудитории для проведения учебных занятий, оснащенных оборудованием (или их виртуальными аналогами) и техническими средствами обучения.

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

Организация обеспечена необходимым комплектом лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения, состав которого подлежит обновлению при необходимости.

Реализация ОП ВО по направлению подготовки 19.04.01 Биотехнология, направленность (профиль) «Биотехнология производства продукции из растительного сырья, виноделия и бродильных производств»

обеспечена соответствующими учебно-методическими материалами: учебниками или учебными пособиями (курсами лекций); учебными пособиями (практикумами) или методическими указаниями по выполнению практических или лабораторных работ; методическими рекомендациями по организации самостоятельной работы обучающихся или методическими указаниями по выполнению отдельных видов работ: контрольных работ, рефератов; учебно-наглядными пособиями, обеспечивающими тематические иллюстрации; методические указания по организации и проведению каждого вида практик, предусмотренных учебным планом; методические указания по выполнению выпускных квалификационных работ.

Конкретные учебно-методические материалы определены в рабочих программах дисциплин (модулей) и практик.

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

Обучающимся обеспечен доступ (удаленный доступ) к современным профессиональным базам данных и информационным справочным системам, состав которых определяется в рабочих программах дисциплин и подлежит обновлению при необходимости.

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

2.3 Кадровые условия реализации программы магистратуры

Реализация образовательной программы высшего образования по направлению подготовки 19.04.01 Биотехнология, направленность (профиль) «Биотехнология производства продукции из растительного сырья, виноделия и бродильных производств» обеспечивается педагогическими работниками университета, а также лицами, привлекаемыми к реализации программы на иных условиях.

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

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

Не менее 5 процентов численности педагогических работников, участвующих в реализации программы магистратуры, и лиц, привлекаемых к

реализации программы магистратуры на иных условиях (исходя из количества замещаемых ставок, приведенного к целочисленным значениям), являются руководителями и (или) работниками иных организаций, осуществляющими трудовую деятельность в профессиональной сфере, соответствующей профессиональной деятельности, к которой готовятся выпускники (имеют стаж работы в данной профессиональной сфере не менее 3 лет).

Не менее 60 процентов численности педагогических работников и лиц, привлекаемых к образовательной деятельности на иных условиях (исходя из количества замещаемых ставок, приведенного к целочисленным значениям), имеют ученую степень (в том числе ученую степень, полученную в иностранном государстве и признаваемую в Российской Федерации) и (или) ученое звание (в том числе ученое звание, полученное в иностранном государстве и признаваемое в Российской Федерации).

Общее руководство научным содержанием программы магистратуры осуществляется научно-педагогическим работником СКФУ, 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.

2.4 Финансовые условия реализации образовательной программы

Финансовое обеспечение реализации программы по направлению подготовки 19.04.01 Биотехнология, направленность (профиль) «Биотехнология производства продукции из растительного сырья, виноделия и бродильных производств» осуществляется в объеме не ниже установленных Министерством образования и науки Российской Федерации базовых нормативных затрат на оказание государственной услуги в сфере образования для данного уровня образования и направления подготовки с учетом корректирующих коэффициентов, учитывающих специфику образовательных программ в соответствии с Методикой определения нормативных затрат на оказание государственных услуг по реализации имеющих государственную аккредитацию образовательных программ высшего образования по специальностям и направлениям подготовки.

2.5 Механизм оценки качества образовательной деятельности и подготовки обучающихся

Качество образовательной деятельности и подготовки обучающихся по программе определяется в рамках системы внутренней оценки, а также

внешней независимой оценки в ходе профессионально-общественной аккредитации на добровольной основе.

В целях совершенствования программы магистратуры университет привлекает работодателей и (или) их объединения, юридических и (или) физических лиц к проведению внутренней оценки качества образовательной деятельности и подготовки обучающихся.

Обучающимся предоставлена возможность оценивания условий, содержания, организации и качества образовательного процесса в целом и отдельных дисциплин (моделей) и практик.

Профессионально-общественная аккредитация проводится работодателями, их объединениями, а также уполномоченными или организациями или авторизированными национальными профессионально-общественными аккредитациями с целью признания качества и уровня подготовки выпускников, отвечающим требованиям профессиональных стандартов и требованиями рынка труда к специалистам соответствующего профиля.

III. ПРОГРАММА ВОСПИТАНИЯ И КАЛЕНДАРНЫЙ ПЛАН ВОСПИТАТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ

3.1. Цели и задачи программы воспитания при освоении образовательной программы

Цель программы – на основе базовых общественных ценностей обеспечение личностного развития обучающихся, проявляющееся в:

- развитию позитивного отношения к общественным ценностям, т.е. развитие их социально значимых отношений;
- приобретении соответствующего этим ценностям опыта поведения, опыта применения сформированных знаний и отношений на практике, приобретение опыта осуществления социально значимых дел.

Задачи программы:

- развитие мировоззрения и актуализация системы базовых ценностей личности;
- приобщение студенчества к общечеловеческим нормам морали, национальным устоям и академическим традициям;
- воспитание уважения к закону, нормам коллективной жизни, развитие гражданской и социальной ответственности;
- воспитание культуры межнационального общения в молодежной среде;
- профилактика проявления национального и религиозного экстремизма и национальной нетерпимости в студенческой среде;
- повышение уровня культуры безопасного поведения;
- формирование культуры взаимодействия между казачьими обществами и объединениями региона и студенческими объединениями СКФУ и привлечение казачества к участию созидательной деятельности, направленной на укрепление единства, гармонизацию межнациональных

(межэтнических) отношений, профилактику экстремизма и предупреждение конфликтов на национальной и религиозной почве в молодежной среде СКФУ;

- развитие системы социальной поддержки студенческой молодежи;
- воспитание культуры финансовой грамотности, развитие системы защиты социальных прав и обеспечение социальных гарантий обучающихся, относящихся к льготной категории;
- воспитание положительного отношения к труду, воспитание социально значимой целеустремленности и ответственности в деловых отношениях;
- обеспечение развития личности и ее социально-психологической поддержки, формирование личностных качеств, необходимых для эффективной профессиональной деятельности;
- выявление и поддержка талантливой молодежи, формирование организаторских навыков, творческого потенциала, вовлечение обучающихся в процессы саморазвития и самореализации;
- формирование культуры и этики профессионального общения;
- воспитание внутренней потребности личности в здоровом образе жизни, ответственного отношения к природной и социокультурной среде;
- развитие личностных качеств и установок (ответственности, дисциплины, самоменеджмента), социальных навыков (эмоционального интеллекта, ориентации в информационном пространстве, скорости адаптации, коммуникации; умения работать в команде) и управленческими способностями (навыков принимать решения в условиях неопределенности и изменений, управления временем, лидерства, критического мышления).

3.2 Программа воспитания в структуре образовательной программы

В образовательной программе по направлению подготовки 19.04.01 Биотехнология, направленность (профиль) «Биотехнология производства продукции из растительного сырья, виноделия и бродильных производств» представлена Программа воспитания и календарный план воспитательной работы.

Рабочая программа воспитания как часть основной образовательной программы разрабатывается на период ее реализации и определяет комплекс ключевых характеристик системы воспитательной работы ОО ВО (принципы, методологические подходы, цель, задачи, направления, формы, средства и методы воспитания, планируемые результаты и др.).

3.3 Содержание программы воспитания

Программа воспитания отражает деятельность вуза в по следующим традиционным направлениям:

- интеллектуальное воспитание;
- духовно-нравственное воспитание;
- гражданско-патриотическое воспитание;

- эстетическое воспитание;
- физическое воспитание;
- правовое воспитание;
- экологическое воспитание;
- воспитательная деятельность по профессиональному развитию студентов;
- развитие студенческого самоуправления;
- развитие проектной деятельности;
- профилактика асоциальных форм поведения.

3.4. Календарный план воспитательной работы при освоении образовательной программы

Календарный учебный график, устанавливающий последовательность и объем реализации воспитательных мероприятий (порядок, объем, временные границы).

3.5 Перечень ресурсов, необходимых при осуществлении воспитательного процесса

Ресурсное обеспечение, позволяющее полноценно реализовать Программу воспитания в СКФУ и содержательную часть воспитательной деятельности, включает следующие его виды: нормативно-правовое обеспечение; кадровое обеспечение; финансовое обеспечение; информационное обеспечение; научно-методическое и учебно-методическое обеспечение; материально-техническое обеспечение.

3.6. Инфраструктура СКФУ, обеспечивающая реализацию рабочей программы воспитания

К инфраструктуре СКФУ, обеспечивающей реализацию Программы воспитания относятся:

- образовательное пространство (учебные аудитории, компьютерные классы, учебные лаборатории, специализированные аудитории, компьютерно-лингфонные классы, гипсолитейная мастерская);
- научно-образовательные центры (НОЦ);
- научно-исследовательские лаборатории;
- службы обеспечения (транспорт, связь, служба питания и др.).

На территории СКФУ расположен ряд спортивных объектов, а именно: спортивный зал гимнастики, игровой спортивный зал, тренажерный спортивный зал, спортивный зал борьбы, спортивный зал лечебной физкультуры, плавательный бассейн, стадион «Буревестник».

Также, в корпусах университета располагаются: концертные залы, музей археологии, научно-образовательный центр «Музей региональной литературы и литературного краеведения», геологический музей, зоологический музей, музей СКФУ, музейный центр.

