

**Аннотация (общая характеристика)**  
**основной профессиональной образовательной программы**  
**по направлению подготовки**

**19.04.05 Высокотехнологичные производства пищевых продуктов**  
**функционального и специализированного назначения**  
**магистерская программа: «Технология пищевых продуктов**  
**функционального назначения»**

Квалификация – магистр

Нормативный срок освоения – 2 года

**1. Общие положения.**

Основная профессиональная образовательная программа (ОПОП) магистратуры, реализуемая Федеральным государственным автономным образовательным учреждением высшего профессионального образования «Дальневосточный федеральный университет» по направлению подготовки 19.04.05 Высокотехнологичные производства пищевых продуктов функционального и специализированного назначения, магистерская программа «Технология пищевых продуктов функционального назначения» представляет собой систему документов, разработанную и утвержденную высшим учебным заведением с учетом требований рынка труда на основе образовательного стандарта высшего образования, самостоятельно устанавливаемого ДВФУ (ОС ДВФУ).

ОПОП представляет собой комплекс основных характеристик образования (объем, содержание, планируемые результаты), организационно-педагогических условий, форм аттестации, который представлен в виде аннотации (общей характеристики) образовательной программы, учебного плана, календарного учебного графика, рабочих программ дисциплин (модулей), программ практик, учебно-методических комплексов дисциплин,

включающих оценочные средства и методические материалы, программ научно-исследовательской работы и государственной итоговой аттестации, а также сведений о фактическом ресурсном обеспечении образовательного процесса.

В соответствии с выбранными видами деятельности и требованиям к результатам освоения образовательной программы, данная ОПОП ориентирована на соответствующие виды профессиональной деятельности (далее – программа академической магистратуры).

## **2. Нормативная база для разработки ОПОП.**

Нормативную правовую базу разработки ОПОП магистратуры составляют:

– Федеральный закон от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;

- нормативные документы Министерства образования и науки Российской Федерации, Федеральной службы по надзору в сфере образования и науки;

– образовательный стандарт ДВФУ по направлению подготовки 19.04.05 Высокотехнологичные производства пищевых продуктов функционального и специализированного назначения высшего образования (магистратура), утвержденный приказом 12-13-391 от 10.03.2016 г.;

– Устав ДВФУ, утвержденный приказом Минобрнауки РФ от 12 мая 2011 года №1614;

– внутренние нормативные акты и документы ДВФУ.

## **3. Цели и задачи основной профессиональной образовательной программы.**

Магистерская программа «Технология пищевых продуктов функционального назначения» имеет своей целью развитие у студентов личностных качеств, а также формирование общекультурных (универсальных) и профессиональных компетенций в соответствии с

требованиями ОС ДВФУ по направлению 19.04.05 Высокотехнологичные производства пищевых продуктов функционального и специализированного назначения.

**Задачи магистерской программы:** обеспечить методическое обеспечение реализации ОС ДВФУ по данному направлению подготовки и на этой основе развить у студентов личностные качества; сформировать общекультурные и профессиональные компетенции в соответствии с требованиями ОС ДВФУ по данному направлению подготовки; обеспечить всестороннюю подготовку высококвалифицированных специалистов, способных к самостоятельному решению таких **профессиональных задач** как: разработка нормативной и технической документации, технических регламентов на новые продукты функционального питания; организация контроля качества сырья растительного и животного происхождения, пищевых добавок и улучшителей, используемых при производстве продуктов функционального питания, полуфабрикатов и параметров технологического процесса производства продуктов функционального питания; управление качеством готовой продукции; реализация новых технологических решений при производстве продуктов функционального питания; реализация биотехнологических процессов и производств в соответствии с соблюдением законодательных и нормативных национальных и международных актов.

#### **4. Трудоемкость ОПОП по направлению подготовки.**

Нормативный срок освоения ОПОП ВО магистратуры составляет 2 года.

Общая трудоемкость освоения магистерской программы составляет 120 зачетных единиц за весь период обучения.

#### **5. Область профессиональной деятельности.**

Область профессиональной деятельности магистров включает:

- разработку идеологии и определение основных направлений развития пищевых и перерабатывающих отраслей агропромышленного комплекса, определение и реализацию конкретных направлений научно-технического прогресса в отрасли, нацеленного на создание и производство пищевых продуктов нового поколения - продуктов функционального и специализированного питания;

- разработку и реализацию технологий новых продуктов в соответствии с государственной политикой Российской Федерации в области здорового питания населения на основе проведенных научных исследований;

- разработку нормативной и технической документации, технических регламентов;

- организацию входного контроля качества сырья растительного и животного происхождения, пищевых добавок и улучшителей, производственный контроль качества полуфабрикатов и параметров технологического процесса производства;

- управление качеством готовой продукции;

- анализ рисков и критических точек контроля, реализацию международных стандартов качества, контроль над соблюдением экологической чистоты технологических процессов;

- подбор технологического оборудования для совершенствования существующих производств и реализации новых технологических решений, обучение и повышение квалификации специалистов, работающих на производстве и в системах контроля.

## **6. Объекты профессиональной деятельности.**

Объектами профессиональной деятельности магистров являются:

- современные инновационные технологии продуктов питания;
- разработка новых технологических решений и новых видов продуктов питания функционального и специализированного назначения;
- продовольственное сырье растительного и животного происхождения,

пищевые макро- и микроингредиенты (микронутриенты и физиологические функциональные ингредиенты), пищевые добавки, ароматизаторы и технологические вспомогательные средства, специально вводимые в продукты питания в процессе их производства и выполняющие технологические функции, связанные с реализацией технологии и приданием пищевым продуктам определенных свойств и (или) сохранением их качеств;

- нормативная и техническая документация;
- современные методы воздействия и переработки сырья (физико-химические, биотехнологические, биохимические, биологические, химические) и управления технологическими процессами;
- технологическое оборудование пищевых предприятий;
- методы и средства контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции;
- система производственного контроля и система управления качеством.

## **7. Виды профессиональной деятельности. Профессиональные задачи**

Магистр по направлению подготовки 19.04.05 Высокотехнологичные производства пищевых продуктов функционального и специализированного назначения готовится к следующим **видам профессиональной деятельности:**

- производственно-технологическая;
- научно-исследовательская;
- проектно-технологическая.

Магистр по направлению подготовки 19.04.05 Высокотехнологичные производства пищевых продуктов функционального и специализированного назначения должен решать следующие профессиональные задачи в соответствии с видами профессиональной деятельности:

### *1. Производственно-технологическая деятельность:*

- изучение научно-технической информации, отечественного зарубежного опыта в сфере производства продуктов питания; в том числе функциональных пищевых продуктов и пищевых продуктов специализированного назначения (для специфических групп населения);

- повышение эффективности использования сырьевых ресурсов, внедрение прогрессивных технологий для выработки готовых изделий с заданным составом и свойствами;

- поиск путей и разработка способов решения нестандартных производственных задач;

- снижение трудоемкости производства пищевой продукции, повышение производительности труда;

- организация эффективной системы контроля качества сырья и готовой продукции на базе стандартных и сертификационных испытаний;

- анализ проблемных производственных ситуаций, решение проблемных задач и вопросов.

## *2. Научно-исследовательская деятельность:*

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

- разработка технологий продуктов функционального и специализированного назначения на основе нутрициологии и инновационных процессов в пищевой индустрии;

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

- формулирование задач для новых исследовательских проектов по разработке инновационных технологий и продуктов, проведение научных исследований и анализ полученных результатов;

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

- внедрение результатов исследований и разработок;

- подготовка и проведение семинаров, конференций, симпозиумов по соответствующей тематике.

### *3. Проектно-технологическая деятельность:*

- разработка проектных заданий на реализацию новых технологий и выпуск новых видов продукции;

- экспертиза проектных заданий, технологических частей проектов;

- моделирование и оптимизация технологических процессов производства и внедрение прогрессивных технологий для выработки пищевых продуктов с заданным составом и свойствами;

- разработка новых принципов функционирования технологических систем и мероприятий по организации высокотехнологичных производств продуктов функционального и специализированного назначения;

- участие в проектировании новых и модернизации существующих производств;

- разработка технологических задач и освоение опытных установок, производств, технологий.

## **8. Требования к результатам освоения ОПОП**

Выпускник ОПОП 19.04.05 Высокотехнологичные производства пищевых продуктов функционального и специализированного назначения должен обладать следующими общекультурными компетенциями (ОК), прежде всего общеуниверситетскими, едиными для всех выпускников ДВФУ:

- способностью творчески адаптировать достижения зарубежной науки, техники и образования к отечественной практике, высокой степенью профессиональной мобильности (ОК-1);

– готовностью проявлять качества лидера и организовать работу коллектива, владеть эффективными технологиями решения профессиональных проблем (ОК-2);

– умением работать в проектных междисциплинарных командах, в том числе в качестве руководителя (ОК-3);

– умением быстро осваивать новые предметные области, выявлять противоречия, проблемы и выработать альтернативные варианты их решения (ОК-4);

– способностью генерировать идеи в научной и профессиональной деятельности (ОК-5);

– способностью вести научную дискуссию, владением нормами научного стиля современного русского языка (ОК-6);

– способностью к свободной научной и профессиональной коммуникации в иноязычной среде (ОК-7);

– способностью к абстрактному мышлению, анализу, синтезу (ОК-8);

– готовностью действовать в нестандартных ситуациях, нести социальную и этическую ответственность за принятые решения (ОК-9);

– готовностью к саморазвитию, самореализации, использованию творческого потенциала (ОК-10).

Общепрофессиональными компетенциями (ОПК):

– готовностью к коммуникации в устной и письменной формах на государственном языке Российской Федерации и иностранном языке для решения задач профессиональной деятельности (ОПК-1);

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

– способностью разрабатывать эффективную стратегию и формировать политику предприятия; обеспечивать предприятие питания материальными и



финансовыми ресурсами, разрабатывать новые конкурентоспособные концепции (ОПК-3);

– способностью устанавливать требования к документообороту предприятия (ОПК-4);

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

Профессиональными компетенциями (ПК):

**производственно-технологическая деятельность:**

- способностью ориентироваться в основных направлениях технического прогресса в агропромышленном комплексе, создании новых технологий и продуктов питания (ПК-1);

- способностью ориентироваться в направлениях развития сырьевой базы для технологии пищевых продуктов функционального и специализированного назначения (ПК-2);

- способностью к освоению технологий пищевых продуктов функционального и специализированного назначения (ПК-3);

- способностью организовывать входной контроль качества сырья, технологический контроль качества полуфабрикатов и готовой продукции (ПК-4);

- способностью корректировать параметры технологического процесса производства продуктов функционального и специализированного назначения (ПК-5);

- способностью производить обработку текущей производственной информации, выполнять анализ полученных данных для использования в управлении качеством продукции (ПК-6);

- способностью оценить условия хранения сырья для обеспечения безопасности готовой продукции (ПК-7);

- способностью классифицировать технологическое оборудование отрасли для использования в технологии продуктов специализированного и функционального назначения (ПК-8);

- способностью осуществлять контроль над соблюдением экологической и биологической безопасности сырья и готовой продукции (ПК-9);

- способностью оценивать риски и определять меры по обеспечению безопасности технологических процессов (ПК-10);

- способностью эффективно использовать сырьевые ресурсы на основе разработки мало- и безотходных технологий переработки (ПК-11);

**научно-исследовательская деятельность:**

- способностью анализа и систематизации научно-технической информации, отечественного и зарубежного опыта по тематике исследования (ПК-18);

- способностью формулировать задачи для новых исследовательских проектов, проводить измерения и наблюдения, составлять описания проводимых исследований и оценивать полученные результаты, способностью к подготовке данных для составления обзоров, отчетов и научных публикаций, к участию во внедрении результатов исследований и разработок (ПК-19);

- способностью разрабатывать новые технологические решения в рамках существующих технологий по производству пищевых продуктов функционального и специализированного назначения в соответствии с профилем подготовки (ПК-20);

- готовностью применять методы математического моделирования и оптимизации технологических процессов производства пищевых продуктов функционального и специального назначения на базе стандартных пакетов прикладных программ (ПК-21);

- готовностью к организации защиты объектов интеллектуальной собственности, результатов исследований и разработок предприятия (ПК-22);

- способностью к использованию статистических методов обработки экспериментальных данных для анализа технологических процессов при

производстве пищевых продуктов функционального и специализированного назначения (ПК-23);

- способностью к разработке методик проведения исследований свойств сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, позволяющих создавать современные информационно-измерительные комплексы для проведения экспресс-контроля качества (ПК-24);

**проектно-технологическая деятельность:**

- готовностью разрабатывать новые принципы функционирования технологических систем и моделировать технологические процессы для создания новых продуктов заданного состава и свойств (ПК-25);

- готовностью к разработке и экспертизе проектных заданий по реализации новых технологий и выпуску новых видов продукции (ПК-26);

- владением нормативными документами, определяющими требования при проектировании пищевых предприятий по производству пищевых продуктов функционального и специализированного назначения (ПК-27);

- способностью использовать системы автоматизированного проектирования при проектировании пищевых предприятий по выпуску продуктов функционального и специализированного назначения (ПК-28);

- способностью обосновывать и проводить подбор технологического оборудования при проектировании предприятий по выпуску пищевых продуктов функционального и специализированного назначения (ПК-29);

- способностью к разработке новых технологических задач и освоению опытных установок, производств, технологий (ПК-30).

**9. Характеристика образовательной среды ДВФУ, обеспечивающей формирование общекультурных компетенций и достижение воспитательных целей**

В соответствии с Уставом ДВФУ и Программой развития университета, главной задачей воспитательной работы со студентами

является создание условий для активной жизнедеятельности обучающихся, для гражданского самоопределения и самореализации, для удовлетворения потребностей студентов в интеллектуальном, духовном, культурном и нравственном развитии. Воспитательная деятельность в университете осуществляется системно через учебный процесс, практики, научно-исследовательскую работу студентов и внеучебную работу по всем направлениям. В вузе создана кампусная среда, обеспечивающая развитие общекультурных и социально-личностных компетенций выпускников.

Организацию и содержание системы управления воспитательной и внеучебной деятельности в ДВФУ обеспечивают следующие структуры: Ученый совет; ректорат; проректор по учебной и воспитательной работе; службы психолого-педагогического сопровождения; Школы; Департамент молодежной политики; Творческий центр; Объединенный совет студентов. Приложить свои силы и реализовать собственные проекты молодежь может в Центре подготовки волонтеров, Клубе парламентских дебатов, профсоюзе студентов, Объединенном студенческом научном обществе, Центре развития студенческих инициатив, Молодежном тренинговом центре, Студенческие проф. отряды.

Важную роль в формировании образовательной среды играет студенческий совет Школы биомедицины. Студенческий совет ШБМ участвует в организации внеучебной работы студентов, выявляет факторы, препятствующие успешной реализации учебно-образовательного процесса в вузе, доводит их до сведения руководства школы, рассматривает вопросы, связанные с соблюдением учебной дисциплины, правил внутреннего распорядка, защищает интересы студентов во взаимодействии с администрацией, способствует получению студентами опыта организаторской и исполнительской деятельности.

Воспитательная среда университета способствует тому, чтобы каждый студент имел возможность проявлять активность, включаться в социальную

практику, в решение проблем вуза, города, страны, развивая при этом соответствующие общекультурные и профессиональные компетенции. Так для поддержки и мотивации студентов в ДВФУ определен целый ряд государственных и негосударственных стипендий: стипендия за успехи в научной деятельности, стипендия за успехи в общественной деятельности, стипендия за успехи в спортивной деятельности, стипендия за успехи в творческой деятельности, Стипендия Благотворительного фонда В. Потанина, Стипендия Оксфордского российского фонда, Стипендия Губернатора Приморского края, Стипендия «ГензоШимадзу», Стипендия «ВР», Стипендиальная программа «Альфа-Шанс», Международная стипендия Корпорации Мицубиси и др.

Порядок, в соответствии с которым выплачиваются стипендии, определяется Положением о стипендиальном обеспечении и других формах материальной поддержки студентов, аспирантов и докторантов ДВФУ, утвержденном приказом № 12-13-1794 от 07.11.2014 г.

Критерии отбора и размеры повышенных государственных академических стипендий регламентируются Положением о повышенных государственных академических стипендиях за достижения в учебной, научно-исследовательской, общественной, культурно-творческой и спортивной деятельности, утвержденном приказом № 12-13-1862 от 19.11.2014 г.

Порядок назначения материальной помощи нуждающимся студентам регулируется Положением о порядке оказания единовременной материальной помощи студентам ДВФУ, утвержденным приказом № 12-18-1251 от 20.03.2013 г., а размер выплат устанавливается комиссией по рассмотрению вопросов об оказании материальной помощи студентам ДВФУ.

Кроме этого, для поддержки талантливых студентов в ДВФУ действует программа поддержки академической мобильности студентов и аспирантов - система финансирования поездок на мероприятия – научные конференции,

стажировки, семинары, слеты, летние школы, регламентируемая Положением о порядке организации участия обучающихся ДВФУ в выездных учебных и внеучебных мероприятиях, утвержденным приказом № 12-13-506 от 23.05.2013 г.

В рамках реализации Программы развития деятельности студенческих объединений осуществляется финансовая поддержка деятельности студенческих объединений, студенческих отрядов, студенческого самоуправления, волонтерского движения, развития клубов по интересам, поддержка студенческого спорта, патриотического направления.

В университете создан Центр развития карьеры, который оказывает содействие выпускникам в трудоустройстве, регулярно проводятся карьерные тренинги и профориентационное тестирование студентов, что способствует развитию у них карьерных навыков и компетенций.

Университет - это уникальный комплекс зданий и сооружений, разместившийся на площади порядка миллиона квадратных метров, с развитой кампусной инфраструктурой, включающей общежития и гостиницы, спортивные объекты и сооружения, медицинский центр, сеть столовых и кафе, тренажерные залы, продуктовые магазины, аптеки, отделения почты и банков, прачечные, ателье и другие объекты, обеспечивающие все условия для проживания, питания, оздоровления, занятий спортом и отдыха студентов и сотрудников. Все здания кампуса спроектированы с учетом доступности для лиц с ограниченными возможностями здоровья.

Для организации самостоятельной работы студентов оборудованы помещения и компьютерные классы с возможным доступом к сети Интернет и электронно-образовательной среде вуза.

В рамках развития кампусной инфраструктуры реализован проект культурно-досугового пространства «Аякс», включающий в себя следующие зоны: коворкинг, выставочная, кафе и др.

## 10. Специфические особенности ОПОП

Данная образовательная программа является новой, конкурентоспособной и перспективной, т.к. востребована на современном рынке труда.

В развитых странах мира, в том числе России, вопросы здорового образа жизни и здорового питания возведены в ранг государственной политики. Поэтому в последнее время во всём мире получило широкое признание развитие нового направления в пищевой промышленности — функциональное питание. Продукты функционального питания не только удовлетворяют физиологические потребности организма в пищевых веществах и энергии, но и выполняют профилактические и лечебные функции.

Важнейшая национальная задача России — сохранение здоровья и продление жизни населения страны, поэтому подготовка специалистов этой специальности приобретает особую актуальность.

Создание и внедрение в производство продуктов функционального питания является одним из направлений работы кафедры, научная и практическая реализация которого осуществляется на основе нанотехнологии и биотехнологии с применением современных достижений науки и техники. Осваивая фундаментальные и прикладные дисциплины данной образовательной программы, студенты получают необходимые знания о физиологии питания, гомеостазе, науки о здоровом образе жизни - валеологии, диетологии, особенностях рациона детского питания, питания беременных женщин и кормящих матерей, спортсменов, пожилых людей и других групп населения.

При освоении данной магистерской программы выпускник получает новые уникальные компетенции, присущие только данной программе - способность эффективно использовать сырьевые ресурсы на основе разработки мало- и безотходных технологий переработки (ПК-11); способность разрабатывать системы управления качеством технологии

производства продуктов питания функционального и специализированного назначения на основе международных стандартов качества и организовывать эффективные системы контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции на базе стандартных и сертификационных испытаний (ПК-17), способность к разработке методик проведения исследований свойств сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, позволяющих создавать современные информационно-измерительные комплексы для проведения экспресс-контроля качества (ПК-24), способность к разработке новых технологических задач и освоению опытных установок, производств, технологий (ПК-30).

Приобретённые теоретические знания, практические и производственные навыки позволяют студентам, обучающимся по этой образовательной программе, самостоятельно конструировать продукты функционального питания, а так же успешно решать разнообразные производственные задачи, связанные с разработкой и внедрением новых видов продуктов функционального питания, повышением эффективности производства продуктов функционального назначения за счёт внедрения новых современных способов и технологий изготовления продукции, технического переоснащения производств, совершенствование процессов организации производства и многое другое.

Выбор дисциплин вариативной части общенаучного и профессионального циклов обоснован их необходимостью и достаточностью для формирования профессиональных компетенций выпускника с учетом запросов работодателей ППО «Никольск», СГБ «Менеджмент», ООО «Ратимир» др. и требований современного рынка труда.

Дисциплины вариативной части общенаучного и профессионального циклов формируют следующие компетенции:

- Технология функциональных продуктов питания (ПК-3, ПК-5, ПК-8, ПК-11, ПК-20, ПК-25, ПК-30);
- Основные тенденции развития сырьевой базы высокотехнологичных производств (ПК-1, ПК-2, ПК-7, ПК-11);



- Существенные признаки продуктов функционального назначения (ПК-2, ПК-3, ПК-6, ПК-9);
- Контроль и управление качеством и безопасностью продуктов функционального назначения (ПК-4, ПК-7, ПК-9, ПК-23, ПК-24);
- Направления развития и приоритеты высокотехнологичных производств (ПК-1, ПК-2, ПК-11, ПК-18);
- Проектирование и реализация новых технологий и продуктов функционального назначения (ПК-19; ПК-20, ПК-22, ПК-26, ПК-27, ПК-28).

В Приморском крае и в Дальневосточном регионе производство функциональных продуктов питания активно развивается, о чем свидетельствует появление на рынке новых безалкогольных напитков, хлебобулочных, молочных, мясных, рыбных функциональных продуктов питания. Предприятия пищевой и перерабатывающей промышленности агропромышленного комплекса Дальневосточного региона проявляют высокую заинтересованность в расширении ассортимента функциональных продуктов питания, что требует внедрения новых технологий, основанных на самых современных достижениях науки и техники, а также использования нетрадиционного пищевого сырья. Исходя из этого, востребованность выпускников ООП 19.04.05 Высокотехнологичные производства пищевых продуктов функционального назначения является высокой и обеспечивает трудоустройство выпускников.

### **11. Характеристика активных/интерактивных методов и форм организации занятий, электронных образовательных технологий, применяемых при реализации ОПОП**

В учебном процессе по направлению подготовки 19.04.05 Высокотехнологичные производства пищевых продуктов функционального и специализированного назначения, магистерская программа «Технология пищевых продуктов функционального назначения» предусмотрено широкое

применение активных и интерактивных методов и форм проведения занятий. Согласно учебному плану ОПОП с использованием активных и интерактивных методов и форм проводится не менее 30 процентов аудиторных занятий(табл. 1).

Таблица 1. Характеристика активных/интерактивных методов и форм организации занятий по ОПОП

<b>Методы и формы организации занятий</b>	<b>Характеристика активных/интерактивных методов и форм организации занятий</b>	<b>Формируемые компетенции</b>
<p><b>Лекция - пресс-конференция</b></p>	<p>Отличительная черта этой формы лекции состоит в активизации работы магистров на занятии за счет адресованного информирования каждого магистра лично: необходимость сформулировать вопрос и грамотно его задать инициирует мыслительную деятельность, а ожидание ответа на свой вопрос концентрирует внимание магистра.</p>	<p>способностью творчески адаптировать достижения зарубежной науки, техники и образования к отечественной практике, высокой степенью профессиональной мобильности (ОК-1);</p> <p>готовностью проявлять качества лидера и организовать работу коллектива, владеть эффективными технологиями решения профессиональных проблем (ОК-2);</p> <p>умением работать в проектных междисциплинарных командах, в том числе в качестве руководителя (ОК- 3);</p> <p>умением быстро осваивать новые предметные области, выявлять противоречия, проблемы и выработать альтернативные варианты их решения (ОК-4);</p> <p>способностью генерировать идеи в научной и профессиональной деятельности (ОК-5);</p> <p>способностью вести научную дискуссию, владением нормами научного стиля современного русского языка</p>

		<p>(ОК-6);          способностью к свободной научной и профессиональной коммуникации в иноязычной среде (ОК-7);          способностью к абстрактному мышлению, анализу, синтезу (ОК-8);</p> <p>готовностью действовать в нестандартных ситуациях, нести социальную и этическую ответственность за принятые решения (ОК-9);          готовностью к саморазвитию, самореализации, использованию творческого потенциала (ОК-10).</p> <p>готовностью к коммуникации в устной и письменной формах на государственном языке Российской Федерации и иностранном языке для решения задач профессиональной деятельности (ОПК-1);          готовностью руководить коллективом в сфере своей профессиональной деятельности, толерантно воспринимая социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия (ОПК-2);          способностью разрабатывать эффективную стратегию и формировать политику предприятия; обеспечивать предприятие питанием материальными и финансовыми ресурсами, разрабатывать новые конкурентоспособные концепции (ОПК-3);</p> <p>способностью устанавливать требования к документообороту</p>
--	--	---

		<p>предприятия (ОПК-4);</p> <p>способностью создавать и поддерживать имидж организации (ОПК-5);</p> <p>способностью ориентироваться в основных направлениях технического прогресса в агропромышленном комплексе, создании новых технологий и продуктов питания (ПК-1);</p> <p>способностью ориентироваться в направлениях развития сырьевой базы для технологии пищевых продуктов функционального и специализированного назначения (ПК-2);</p>
<p><b>Лекция вдвоем</b></p>	<p>В лекции такой формы учебный материал проблемного содержания дается студентам в живом диалогическом общении двух преподавателей (преподаватель-бизнесмен, преподаватель-представитель власти и т.д.) между собой.</p>	<p>способностью творчески адаптировать достижения зарубежной науки, техники и образования к отечественной практике, высокой степенью профессиональной мобильности (ОК-1);</p> <p>готовностью проявлять качества лидера и организовать работу коллектива, владеть эффективными технологиями решения профессиональных проблем (ОК-2);</p> <p>умением работать в проектных междисциплинарных командах, в том числе в качестве руководителя (ОК-3);</p> <p>умением быстро осваивать новые предметные области, выявлять противоречия, проблемы и выработать альтернативные варианты их решения (ОК-4);</p> <p>способностью генерировать идеи в научной и профессиональной</p>

		<p>деятельности (ОК-5);</p> <p>способностью вести научную дискуссию, владением нормами научного стиля современного русского языка (ОК-6);</p> <p>способностью к свободной научной и профессиональной коммуникации в иноязычной среде (ОК-7);</p> <p>способностью к абстрактному мышлению, анализу, синтезу (ОК-8);</p> <p>готовностью действовать в нестандартных ситуациях, нести социальную и этическую ответственность за принятые решения (ОК-9);</p> <p>готовностью к саморазвитию, самореализации, использованию творческого потенциала (ОК-10).</p> <p>готовностью к коммуникации в устной и письменной формах на государственном языке Российской Федерации и иностранном языке для решения задач профессиональной деятельности (ОПК-1);</p> <p>готовностью руководить коллективом в сфере своей профессиональной деятельности, толерантно воспринимая социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия (ОПК-2);</p> <p>способностью разрабатывать эффективную стратегию и формировать политику предприятия; обеспечивать предприятие питанием материальными и финансовыми ресурсами, разрабатывать новые конкурентоспособные</p>
--	--	---

		<p>концепции (ОПК-3);</p> <p>способностью устанавливать требования к документообороту предприятия (ОПК-4);</p> <p>способностью создавать и поддерживать имидж организации (ОПК-5);</p> <p>способностью ориентироваться в основных направлениях технического прогресса в агропромышленном комплексе, создании новых технологий и продуктов питания (ПК-1);</p> <p>способностью ориентироваться в направлениях развития сырьевой базы для технологии пищевых продуктов функционального и специализированного назначения (ПК-2);</p> <p>способностью к освоению технологий пищевых продуктов функционального и специализированного назначения (ПК-3);</p> <p>способностью организовывать входной контроль качества сырья, технологический контроль качества полуфабрикатов и готовой продукции (ПК-4);</p> <p>способностью корректировать параметры технологического процесса производства продуктов функционального и специализированного назначения (ПК-5);</p> <p>способностью производить обработку текущей производственной информации, выполнять анализ полученных данных для использования в управлении качеством продукции (ПК-6);</p> <p>способностью оценить условия хранения сырья для обеспечения безопасности</p>
--	--	---

		<p>готовой продукции (ПК-7);          способностью          классифицировать          технологическое оборудование          отрасли для использования в          технологии продуктов          специализированного и          функционального назначения          (ПК-8);          способностью осуществлять          контроль над соблюдением          экологической и биологической          безопасности сырья и готовой          продукции (ПК-9);          способностью оценивать риски          и определять меры по          обеспечению безопасности          технологических процессов          (ПК-10);          способностью эффективно          использовать сырьевые          ресурсы на основе разработки          мало- и безотходных          технологий переработки (ПК-          11)</p>
<p><b>Семинар - круглый          стол</b></p>	<p>Для участия в данном семинаре          приглашаются специалисты-          ученые, представители,          государственных органов,          бизнесмены и т.п.</p>	<p>способностью ориентироваться          в основных направлениях          технического прогресса в          агропромышленном          комплексе, создании новых          технологий и продуктов          питания (ПК-1);          способностью ориентироваться          в направлениях развития          сырьевой базы для технологии          пищевых продуктов          функционального и          специализированного          назначения (ПК-2);          способностью к освоению          технологий пищевых          продуктов функционального и          специализированного          назначения (ПК-3);          способностью организовывать          входной контроль качества          сырья, технологический          контроль качества          полуфабрикатов и готовой          продукции (ПК-4);          способностью корректировать          параметры технологического</p>

		<p>процесса производства продуктов функционального и специализированного назначения (ПК-5);</p> <p>способностью производить обработку текущей производственной информации, выполнять анализ полученных данных для использования в управлении качеством продукции (ПК-6);</p> <p>способностью оценить условия хранения сырья для обеспечения безопасности готовой продукции (ПК-7);</p> <p>способностью классифицировать технологическое оборудование отрасли для использования в технологии продуктов специализированного и функционального назначения (ПК-8);</p> <p>способностью осуществлять контроль над соблюдением экологической и биологической безопасности сырья и готовой продукции (ПК-9);</p> <p>способностью оценивать риски и определять меры по обеспечению безопасности технологических процессов (ПК-10);</p> <p>способностью эффективно использовать сырьевые ресурсы на основе разработки мало- и безотходных технологий переработки (ПК-11);</p> <p>способностью анализа и систематизации научно-технической информации, отечественного и зарубежного опыта по тематике исследования (ПК-18);</p> <p>способностью формулировать задачи для новых исследовательских проектов, проводить измерения и наблюдения, составлять описания проводимых исследований и оценивать</p>
--	--	--



		<p>полученные результаты, способностью к подготовке данных для составления обзоров, отчетов и научных публикаций, к участию во внедрении результатов исследований и разработок (ПК-19);</p> <p>способностью разрабатывать новые технологические решения в рамках существующих технологий по производству пищевых продуктов функционального и специализированного назначения в соответствии с профилем подготовки (ПК-20);</p> <p>готовностью применять методы математического моделирования и оптимизации технологических процессов производства пищевых продуктов функционального и специального назначения на базе стандартных пакетов прикладных программ (ПК-21);</p> <p>готовностью к организации защиты объектов интеллектуальной собственности, результатов исследований и разработок предприятия (ПК-22);</p> <p>способностью к использованию статистических методов обработки экспериментальных данных для анализа технологических процессов при производстве пищевых продуктов функционального и специализированного назначения (ПК-23);</p> <p>способностью к разработке методик проведения исследований свойств сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, позволяющих создавать современные информационно-измерительные комплексы для проведения экспресс-контроля качества (ПК-24);</p>
--	--	---

		<p>готовностью разрабатывать новые принципы функционирования технологических систем и моделировать технологические процессы для создания новых продуктов заданного состава и свойств (ПК-25);</p> <p>готовностью к разработке и экспертизе проектных заданий по реализации новых технологий и выпуску новых видов продукции (ПК-26);</p> <p>владением нормативными документами, определяющими требования при проектировании пищевых предприятий по производству пищевых продуктов функционального и специализированного назначения (ПК-27);</p> <p>способностью использовать системы автоматизированного проектирования при проектировании пищевых предприятий по выпуску продуктов функционального и специализированного назначения (ПК-28);</p> <p>способностью обосновывать и проводить подбор технологического оборудования при проектировании предприятий по выпуску пищевых продуктов функционального и специализированного назначения (ПК-29);</p> <p>способностью к разработке новых технологических задач и освоению опытных установок, производств, технологий (ПК-30)</p>
<b>Метод Дельфи</b>	Целью этой технологии является	способностью ориентироваться в основных направлениях

	<p>получение согласованной информации высокой степени достоверности в процессе анонимного обмена мнениями между участниками группы экспертов для принятия решения.</p>	<p>технического прогресса в агропромышленном комплексе, создании новых технологий и продуктов питания (ПК-1);          способностью ориентироваться в направлениях развития сырьевой базы для технологии пищевых продуктов функционального и специализированного назначения (ПК-2);          способностью к освоению технологий пищевых продуктов функционального и специализированного назначения (ПК-3);          способностью организовывать входной контроль качества сырья, технологический контроль качества полуфабрикатов и готовой продукции (ПК-4);          способностью корректировать параметры технологического процесса производства продуктов функционального и специализированного назначения (ПК-5);          способностью производить обработку текущей производственной информации, выполнять анализ полученных данных для использования в управлении качеством продукции (ПК-6);          способностью оценить условия хранения сырья для обеспечения безопасности готовой продукции (ПК-7);          способностью классифицировать технологическое оборудование отрасли для использования в технологии продуктов специализированного и функционального назначения (ПК-8);          способностью осуществлять контроль над соблюдением экологической и биологической безопасности сырья и готовой</p>
--	--	--

		<p>продукции (ПК-9);</p> <p>способностью оценивать риски и определять меры по обеспечению безопасности технологических процессов (ПК-10);</p> <p>способностью эффективно использовать сырьевые ресурсы на основе разработки мало- и безотходных технологий переработки (ПК-11);</p> <p>способностью анализа и систематизации научно-технической информации, отечественного и зарубежного опыта по тематике исследования (ПК-18);</p> <p>способностью формулировать задачи для новых исследовательских проектов, проводить измерения и наблюдения, составлять описания проводимых исследований и оценивать полученные результаты, способностью к подготовке данных для составления обзоров, отчетов и научных публикаций, к участию во внедрении результатов исследований и разработок (ПК-19);</p> <p>способностью разрабатывать новые технологические решения в рамках существующих технологий по производству пищевых продуктов функционального и специализированного назначения в соответствии с профилем подготовки (ПК-20);</p> <p>готовностью применять методы математического моделирования и оптимизации технологических процессов производства пищевых продуктов функционального и специального назначения на базе стандартных пакетов прикладных программ (ПК-21);</p> <p>готовностью к организации</p>
--	--	---

		<p>защиты объектов интеллектуальной собственности, результатов исследований и разработок предприятия (ПК-22);</p> <p>способностью к использованию статистических методов обработки экспериментальных данных для анализа технологических процессов при производстве пищевых продуктов функционального и специализированного назначения (ПК-23);</p> <p>способностью к разработке методик проведения исследований свойств сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, позволяющих создавать современные информационно-измерительные комплексы для проведения экспресс-контроля качества (ПК-24);</p> <p>готовностью разрабатывать новые принципы функционирования технологических систем и моделировать технологические процессы для создания новых продуктов заданного состава и свойств (ПК-25);</p> <p>готовностью к разработке и экспертизе проектных заданий по реализации новых технологий и выпуску новых видов продукции (ПК-26);</p> <p>владением нормативными документами, определяющими требования при проектировании пищевых предприятий по производству пищевых продуктов функционального и специализированного назначения (ПК-27);</p> <p>способностью использовать</p>
--	--	--

		<p>системы автоматизированного проектирования при проектировании пищевых предприятий по выпуску продуктов функционального и специализированного назначения (ПК-28);</p> <p>способностью обосновывать и проводить подбор технологического оборудования при проектировании предприятий по выпуску пищевых продуктов функционального и специализированного назначения (ПК-29);</p> <p>способностью к разработке новых технологических задач и освоению опытных установок, производств, технологий (ПК-30)</p>
--	--	--

## **10. Особенности организации образовательного процесса по образовательной программе для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья**

В ДВФУ реализуется организационная модель инклюзивного образования - обеспечение равного доступа к образованию для всех обучающихся с учетом различных особых образовательных потребностей и индивидуальных возможностей студентов. Модель позволяет лицам, имеющим ограниченные возможности здоровья (ОВЗ), использовать образование как наиболее эффективный механизм развития личности, повышения своего социального статуса. В целях создания условий по обеспечению инклюзивного обучения инвалидов и лиц с ОВЗ структурные подразделения Университета выполняют следующие задачи:

-департамент по работе с абитуриентами организует профориентационную работу среди потенциальных абитуриентов, в том числе среди инвалидов и лиц с ОВЗ: дни открытых дверей, профориентационное тестирование, вебинары для выпускников школ, учебных заведений профессионального образования, консультации для данной категории обучающихся и их родителей по вопросам приема и обучения, готовит рекламно-информационные материалы, организует взаимодействие с образовательными организациями;

-учебно-методическое управление школы, совместно с управлением молодёжной политики, осуществляют сопровождение инклюзивного обучения инвалидов, решение вопросов развития и обслуживания информационно-технологической базы инклюзивного обучения, элементов дистанционного обучения инвалидов, создание безбарьерной среды, сбор сведений об инвалидах и лицах с ОВЗ, обеспечивает их систематический учет на этапах их поступления, обучения, трудоустройства;

-департамент внеучебной работы ДВФУ обеспечивает адаптацию инвалидов и лиц с ОВЗ к условиям и режиму учебной деятельности, проводит мероприятия по созданию социокультурной толерантной среды, необходимой для формирования гражданской, правовой и профессиональной позиции соучастия, готовности всех членов коллектива к общению и сотрудничеству, к способности толерантно воспринимать социальные, личностные и культурные различия;

-отдел профориентационной работы и взаимодействия с работодателями оказывает содействие трудоустройству выпускников-инвалидов и лиц с ОВЗ в виде: презентаций и встреч работодателей с обучающимися старших курсов, индивидуальных консультаций по вопросам трудоустройства, мастер-классов и тренингов.

Содержание высшего образования по образовательным программам и условия организации обучения лиц с ОВЗ определяются адаптированной

образовательной программой, а для инвалидов также в соответствии с индивидуальной программой реабилитации, которая разрабатывается Федеральным учреждением медико-социальной экспертизы. Адаптированная образовательная программа разрабатывается при наличии заявления со стороны обучающегося (родителей, законных представителей) и медицинских показаний. Обучение по образовательным программам инвалидов и обучающихся с ОВЗ осуществляется организацией с учетом особенностей психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья. Выбор методов обучения в каждом отдельном случае обуславливается целями обучения, содержанием обучения, уровнем профессиональной подготовки педагогов, методического и материально-технического обеспечения, наличием времени на подготовку, с учетом особенностей психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья обучающихся.

Инвалиды и лица с ограниченными возможностями слуха и речи, с ограниченными возможностями зрения и ограниченными возможностями опорно-двигательной системы могут получить образование в Университете по данной основной образовательной программе по очной форме обучения с использованием элементов дистанционных образовательных технологий.

Университет обеспечивает обучающимся лицам с ОВЗ и инвалидам возможность освоения специализированных адаптационных дисциплин, включаемых в вариативную часть ОПОП. Преподаватели, курсы которых требуют выполнения определенных специфических действий и представляющих собой проблему или действие, невыполнимое для обучающихся, испытывающих трудности с передвижением или речью, обязаны учитывать эти особенности и предлагать инвалидам и лицам с ОВЗ альтернативные методы закрепления изучаемого материала. Своевременное информирование преподавателей об инвалидах и лицах с ОВЗ в конкретной группе осуществляется ответственным лицом, установленным приказом директора школы.



В читальных залах научной библиотеки ДВФУ рабочие места для людей с ограниченными возможностями здоровья оснащены дисплеями и принтерами Брайля; оборудованы: портативными устройствами для чтения плоскочечатных текстов, сканирующими и читающими машинами видеоувеличителем с возможностью регуляции цветовых спектров; увеличивающими электронными лупами и ультразвуковыми маркировщиками. При необходимости для инвалидов и лиц с ОВЗ могут разрабатываться индивидуальные учебные планы и индивидуальные графики обучения. Срок получения высшего образования при обучении по индивидуальному учебному плану для инвалидов и лиц с ОВЗ при желании может быть увеличен, но не более чем на год.

При направлении инвалида и обучающегося с ОВЗ в организацию или предприятие для прохождения предусмотренной учебным планом практики Университет согласовывает с организацией (предприятием) условия и виды труда с учетом рекомендаций Федерального учреждения медико-социальной экспертизы и индивидуальной программы реабилитации инвалида. При необходимости для прохождения практик могут создаваться специальные рабочие места в соответствии с характером нарушений, а также с учетом профессионального вида деятельности и характера труда, выполняемых студентом-инвалидом трудовых функций.

Для осуществления мероприятий текущего контроля успеваемости, промежуточной и итоговой аттестации инвалидов и лиц с ОВЗ применяются фонды оценочных средств, адаптированные для таких обучающихся и позволяющие оценить достижение ими результатов обучения и уровень сформированности всех компетенций, заявленных в образовательной программе. Форма проведения промежуточной и государственной итоговой аттестации для студентов-инвалидов и лиц с ОВЗ устанавливается с учетом индивидуальных психофизических особенностей (устно, письменно на бумажном носителе, письменно на компьютере, в форме тестирования и т.п.).