



МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
Федеральное государственное автономное образовательное учреждение высшего образования

«Дальневосточный федеральный университет»

(ДВФУ)

ШКОЛА БИМЕДИЦИНЫ



УТВЕРЖДАЮ»

Директор школы

Ю.С. Хотимченко

« 02 » февраля 2021 г.

**ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА
ОСНОВНОЙ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ
ПРОГРАММЫ**

По направлению подготовки

**19.04.05 Высокотехнологичные производства пищевых продуктов
функционального и специализированного назначения**

Уровень высшего образования

магистратура

Наименование образовательной программы

**Высокотехнологичные производства пищевых продуктов
функционального и специализированного назначения**

Квалификация выпускника – магистр

Форма обучения: *очная*

Нормативный срок освоения программы

(очная форма обучения) *2 года*

Владивосток

2021



МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
Федеральное государственное автономное образовательное учреждение высшего образования
«Дальневосточный федеральный университет»
(ДФУ)

Школа _____

УТВЕРЖДАЮ
Директор Школы

«__» _____ 20__ г.

**ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА
ОСНОВНОЙ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ
ПРОГРАММЫ**

Направление подготовки

**19.04.05 Высокотехнологичные производства пищевых продуктов
функционального и специализированного назначения**

Уровень высшего образования

магистратура

Наименование образовательной программы

**Высокотехнологичные производства пищевых продуктов
функционального и специализированного назначения**

Квалификация выпускника – магистр _____

Форма обучения: *очная*

Нормативный срок освоения программы

(очная форма обучения) *2 года*

Владивосток
2021

Содержание

Общая характеристика ОПОП

1. Документы, регламентирующие организацию и содержание учебного процесса

1.1 Учебный план

1.2 Календарный график учебного процесса

1.3 Сборник аннотаций рабочих программ дисциплин (РПД)

1.4 Рабочие программы дисциплин (РПД)

1.5 Программы практик

1.6 Программа государственной итоговой аттестации

2. Фактическое ресурсное обеспечение реализации ОПОП

2.1 Сведения о кадровом обеспечении ОПОП

2.2 Сведения о наличии печатных и электронных образовательных и информационных ресурсов по ОПОП

2.3 Сведения о материально-техническом обеспечении ОПОП

2.4 Сведения о результатах научной деятельности преподавателей

2.5 Финансовые условия реализации образовательной программы

2.6 Условия применения механизма оценки качества образовательной деятельности и подготовки обучающихся по образовательной программе

Приложения

Общая характеристика ОПОП

Общие положения

Основная профессиональная образовательная программа (ОПОП) программа магистратуры, реализуемая федеральным государственным автономным образовательным учреждением высшего образования «Дальневосточный федеральный университет» по направлению подготовки *19.04.05 Высокотехнологичные производства пищевых продуктов функционального и специализированного назначения*, представляет собой систему документов, разработанную и утвержденную высшим учебным заведением с учетом требований рынка труда на основе Федерального государственного образовательного стандарта по направлению подготовки высшего образования (ФГОС ВО 3++), с учетом соответствующей примерной основной образовательной программы, включенной в реестр примерных основных образовательных программ (далее ПООП).

Направленность ОПОП ориентирована на:

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

тип (типы) задач и задачи профессиональной деятельности выпускников; на объекты профессиональной деятельности выпускников или область

(области) знания (при необходимости).

Направленность программы определяет предметно-тематическое содержание, преобладающие виды учебной деятельности обучающегося и требования к результатам освоения ОПОП. Квалификация, присваиваемая выпускникам образовательной программы: магистр.

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

Нормативная база для разработки ОПОП

Нормативную правовую базу разработки ОПОП составляют:

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

- нормативные документы Министерства науки и высшего образования Российской Федерации (Министерство образования и науки Российской Федерации), Федеральной службы по надзору в сфере образования и науки;
- Федеральный государственный образовательный стандарт высшего образования по направлению подготовки **19.04.05 Высокотехнологичные производства пищевых продуктов функционального и специализированного назначения**, утвержденный приказом Министерства науки и высшего образования Российской Федерации от 11.08.2020 № 946;
- приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 05.04.2017 № 301 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам высшего образования – программам бакалавриата, программам специалитета, программам магистратуры»;
- внутренние нормативные акты и документы ДВФУ.

Термины, определения, обозначения, сокращения

- ВО** – высшее образование;
- ГИА** – государственная итоговая аттестация;
- НИР** – научно-исследовательская работа;
- ОВЗ** – ограниченные возможности здоровья
- ОПК** – общепрофессиональные компетенции;
- ОПОП** – основная профессиональная образовательная программа;
- ОС ВО ДВФУ** – образовательный стандарт высшего образования, самостоятельно устанавливаемый ДВФУ;
- ОТФ** – обобщенная трудовая функция;
- ПК** – профессиональные компетенции;
- ПООП** – примерная основная профессиональная программа;
- ПСК** – профессионально-специализированные компетенции;
- РПД** – рабочая программа дисциплины.
- СПК** – специальные профессиональные компетенции;
- УК** – универсальные компетенции;
- УПК** – универсальные профессиональные компетенции;
- ФГОС ВО 3++** – федеральный государственный образовательный стандарт высшего образования.

Цели и задачи основной профессиональной образовательной программы

Магистерская программа «Технология пищевых продуктов специализированного назначения» имеет своей целью развитие у студентов личностных качеств, а также формирование общекультурных (универсальных) и профессиональных компетенций в соответствии с требованиями ФГОС ВО 3++ по направлению 19.04.05 Высокотехнологичные производства пищевых продуктов функционального и специализированного назначения.

Задачи магистерской программы: обеспечить методическое обеспечение реализации ФГОС ВО 3++ по данному направлению подготовки и на этой основе развить у студентов личностные качества; сформировать универсальные, общепрофессиональные и профессиональные компетенции в соответствии с требованиями ФГОС ВО 3++ 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.

Трудоемкость ОПОП по направлению подготовки

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

Область профессиональной деятельности

Области профессиональной деятельности и (или) сферы профессиональной деятельности, в которых выпускники, освоившие программу магистратуры, могут осуществлять профессиональную деятельность: 01 Образование и наука (Образование и наука (в сферах: профессионального обучения, профессионального образования и дополнительного профессионального образования; научных исследований технологий продуктов питания функционального и специализированного назначения)); 15 Рыбоводство и рыболовство (в сфере разработки технологических решений и продукции, технической документации, программ производственного контроля, выполнение технологии переработки рыбы и морепродуктов, контроля производства и управления качеством продукции из рыбы и морепродуктов, разработки программ производственного контроля, организации и проведении исследований объектов технологического процесса, переработки рыбы и морепродуктов); 22 Пищевая промышленность, включая производство напитков и табака (в сфере разработки технологических решений и продукции, технической документации, программ производственного контроля, выполнение технологии переработки продукции из сырья животного, растительного происхождения, контроля производства и управления качеством продукции из сырья животного и растительного происхождения, разработки программ производственного контроля, организации и проведении исследований объектов технологического процесса, переработки сырья из сырья животного и растительного происхождения).

Объекты профессиональной деятельности

Перечень основных объектов профессиональной деятельности выпускников:

- профессиональные образовательные процессы и программы;
- промысловые гидробионты, продукция аквакультур, полуфабрикаты и готовые продукты их переработки, биологически активные компоненты и добавки на их основе;
- техническая документация, программы производственного контроля, выполнение технологии переработки рыбы и морепродуктов, контроля производства и управления качеством продукции из рыбы и морепродуктов, программы производственного контроля, организации и проведении исследований объектов технологического процесса, переработки рыбы и морепродуктов;

- предприятия рыбоперерабатывающей промышленности различных типов; бизнес-процессы на предприятиях рыбоперерабатывающей промышленности;

- пищевое сырье, полуфабрикаты и готовая продукция;

- пищевые технологические и функциональные добавки; биологически активные пищевые компоненты и добавки; вторичное сырье пищевых производств;

- оборудование и приборы для исследования пищевого сырья, компонентов, готовой продукции и микроорганизмов;

- предприятия пищевой промышленности различных типов;

- бизнес-процессы на предприятиях пищевой промышленности.

Перечень основных задач профессиональной деятельности выпускников (по типам):

Таблица 2.1

Область профессиональной деятельности (по Реестру Минтруда)	Типы задач профессиональной деятельности	Задачи профессиональной деятельности	Объекты профессиональной деятельности
01 Образование и наука	Педагогическая	Разработка и реализация образовательных программ ВО, СПО и программ ДО, ДПО	Профессиональные образовательные процессы и программы
	Научно-исследовательская	Научные исследования в сфере производства продукции функционального и специализированного назначения;	Пищевое сырье, полуфабрикаты и готовая продукция; Пищевые технологические и функциональные добавки; Биологически активные пищевые компоненты и добавки; Вторичное сырье пищевых производств; Оборудование и приборы для исследования пищевого сырья, компонентов, готовой продукции и микроорганизмов.

22 Пищевая промышленность, включая производство напитков и табака (в сфере разработки технологических решений и продукции, технической документации, программ производственно	Научно-исследовательская	Научно-исследовательская деятельность, направленная на совершенствование организационно-технологических процессов высокотехнологичных производств продукции функционального и специализированного назначения;	Пищевое сырье, полуфабрикаты и готовая продукция; Пищевые технологические и функциональные добавки; Биологически активные пищевые компоненты и добавки; Вторичное сырье пищевых производств; Оборудование и приборы для исследования пищевого сырья, компонентов, готовой продукции и микроорганизмов.
	Технологическая	Организация и совершенствование технологических процессов в области высокотехнологичных производств продукции функционального и специализированного назначения	Пищевое сырье, полуфабрикаты и готовая продукция; Пищевые технологические и функциональные добавки; Биологически активные пищевые компоненты и добавки; Вторичное сырье пищевых производств; Оборудование и приборы для исследования пищевого сырья, компонентов, готовой продукции и микроорганизмов.
го контроля, выполнение технологии переработки продукции из сырья животного, растительного происхождения, контроля производства и управления качеством продукции из сырья животного и растительного происхождения, разработки программ производственно			
го контроля, организации и проведении исследований объектов технологического процесса, переработки сырья из сырья животного и растительного происхождения)			

	Организационно-управленческая	Готовность устанавливать и определять приоритеты в области управления производственным процессом и организации потребления, управлять информацией, планировать эффективную систему контроля в области высокотехнологичных производств продукции функционального и специализированного назначения	Предприятия пищевой промышленности различных типов; бизнес-процессы на предприятиях пищевой промышленности
15 Рыбоводство и рыболовство (в сфере разработки технологических решений и продукции, технической документации, программ производственного контроля, выполнение технологии переработки рыбы и морепродуктов, контроля производства и управления качеством продукции из рыбы и морепродуктов, разработки программ производственного контроля,	Научно-исследовательская	Научно-исследовательская деятельность, направленная на совершенствование организационно-технологических процессов переработки рыбы и морепродуктов с целью получения продукции функционального и специализированного назначения;	Промысловые гидробионты, продукция аквакультур, полуфабрикаты и готовые продукты их переработки; Биологически активные компоненты и добавки на их основе; техническая документация, программы производственного контроля, выполнение технологии переработки рыбы и морепродуктов, контроля производства и управления качеством продукции из рыбы и морепродуктов, программы производственного контроля, организации и проведении исследований объектов технологического процесса, переработки рыбы и морепродуктов
	Технологическая	Организация и совершенствование технологических процессов в области высокотехнологичных производств продукции функционального и	Промысловые гидробионты, продукция аквакультур, полуфабрикаты и готовые продукты их переработки; Биологически активные компоненты и добавки на их основе; техническая документация, программы производственного контроля, выполнение технологии

организации и проведении исследований объектов технологического процесса, переработки рыбы и морепродуктов)		специализированного назначения из рыбы и морепродуктов	переработки рыбы и морепродуктов, контроля производства и управления качеством продукции из рыбы и морепродуктов, программы производственного контроля, организации и проведении исследований объектов технологического процесса, переработки рыбы и морепродуктов
	Организационно-управленческая	Готовность устанавливать и определять приоритеты в области управления производственным процессом и организации потребления, управлять информацией, планировать эффективную систему контроля в области высокотехнологичных производств продукции функционального и специализированного назначения из рыбы и морепродуктов	Предприятия рыбоперерабатывающей промышленности различных типов; бизнес-процессы на предприятиях рыбоперерабатывающей промышленности

Требования к результатам освоения ОПОП

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

Наименование категории (группы) универсальных компетенций	Код и наименование универсальной компетенции	Индикаторы достижения компетенции
Системное и	УК-1 Способен	УК- 1.1 Анализирует проблемную ситуацию как систему,

критическое мышление	осуществлять критический анализ проблемных ситуаций на основе системного подхода, вырабатывать стратегию действий	выявляя ее составляющие и связи между ними УК- 1.2. Разрабатывает и содержательно аргументирует стратегию решения проблемной ситуации на основе системного и междисциплинарного подходов
Разработка и реализация проектов	УК-2 Способен управлять проектом на всех этапах его жизненного цикла	УК - 2.1. Выявляет проблему, разрабатывает концепцию проекта в рамках обозначенной проблемы, обосновывает актуальность, формулирует цель, задачи, ожидаемые результаты, риски и возможные сферы применения УК - 2.2. Планирует необходимые ресурсы, разрабатывает план реализации, осуществляет мониторинг реализации проекта
Командная работа и лидерство	УК-3 Способен организовывать и руководить работой команды, вырабатывая командную стратегию для достижения поставленной цели	УК - 3.1. Разрабатывает стратегию командной работы для достижения поставленной цели УК - 3.2. Планирует и организует работу команды, распределяет поручения и делегирует полномочия членам команды
Коммуникация	УК-4 Способен применять современные коммуникативные технологии, в том числе на иностранном (ых) языке(ах), для академического и профессионального взаимодействия	УК-4.1. Применяет современные коммуникативные технологии для академического и профессионального взаимодействия УК - 4.2. Представляет результаты академической профессиональной деятельности на различных публичных мероприятиях, включая международные
Межкультурное взаимодействие	УК-5 Способен анализировать и учитывать разнообразие культур в процессе межкультурного взаимодействия	УК - 5.1. Выстраивает социальное, профессиональное взаимодействие с учетом разнообразия культур, особенностей основных форм научного и религиозного сознания УК - 5.2. Обеспечивает создание не дискриминационной среды взаимодействия при выполнении профессиональных задач

Самоорганизация и саморазвитие (в том числе здоровьесбережение)	УК-6 Способен определять и реализовывать приоритеты собственной деятельности и способы ее совершенствования на основе самооценки	УК - 6.1. Определяет приоритеты профессионального роста и способы совершенствования собственной деятельности на основе самооценки УК - 6.2. Выстраивает гибкую профессиональную траекторию, используя инструменты непрерывного образования
---	--	---

Наименование категории (группы) общепрофессиональных компетенций (при наличии)	Код и наименование общепрофессиональной компетенции	Индикаторы достижения компетенции
Планирование развития предприятия	ОПК - 1. Способен разрабатывать эффективную стратегию, инновационную политику и конкурентоспособные концепции предприятия	ОПК -1.1 Применяет методы организационного проектирования высокотехнологичных производств функциональных и специализированных продуктов питания ОПК -1.2 Разрабатывает конкурентоспособные концепции высокотехнологичных производств функциональных и специализированных продуктов питания, направленных на формирование и поддержку их имиджа; Разрабатывает эффективную стратегию и инновационную политику деятельности высокотехнологичных производств функциональных и специализированных продуктов питания; ОПК -1.3 Разрабатывает эффективную стратегию и инновационную политику деятельности высокотехнологичных производств функциональных и специализированных продуктов питания.
Совершенствование технологических процессов производства	ОПК - 2. Способен разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов высокотехнологичных производств функциональных и специализированных продуктов питания	ОПК -2.1 Анализирует технологические процессы производства продукции с целью выявления потерь на всех стадиях (этапа) и разрабатывает мероприятия по их снижению; ОПК - 2.2 Применяет принципы совершенствования технологических процессов производства функциональных и специализированных продуктов питания

Управление качеством	ОПК - 3. Способен оценивать риски и управлять качеством путем использования современных методов и разработки новых технологических решений	ОПК – 3.1 Разрабатывает и внедряет элементы систем качества и безопасности на высокотехнологичных производствах функциональных и специализированных продуктов питания ОПК – 3.2 Применяет современные методы исследований, включая идентификацию и оценку свойств сырья, полуфабрикатов и готовой продукции ОПК – 3.3 Разрабатывает новые технологические решения с целью повышения качества и безопасности продукции, а также придания ей заданных свойств
Моделирование и верификация	ОПК - 4. Способен использовать методы моделирования функциональных и специализированных продуктов и проектирования высокотехнологических процессов производства пищевой продукции	ОПК - 4.1 Применяет методы моделирования функциональных и специализированных продуктов ОПК - 4.2 Применяет методы проектирования высокотехнологических процессов производства пищевой продукции
Организация научно-исследовательской работы	ОПК - 5. Способен использовать научные знания и навыки исследовательской деятельности для решения организационно-технологических задач	ОПК - 5.1 Организует научно-исследовательские/опытно-конструкторские работы в сфере высокотехнологичных производств продуктов функционального и специализированного назначения на основе общенаучных принципов; ОПК - 5.2 Формирует охранные документы на интеллектуальную собственность и пути их внедрения; ОПК - 5.3 Внедряет результаты научных исследований на высокотехнологичных производствах функциональных и специализированных продуктов питания
Разработка образовательных программ	ОПК - 6. Способен разрабатывать образовательные программы, научно-методическое обеспечение их реализации	ОПК - 6.1 Разрабатывает и реализует образовательные программы профессионального и высшего обучения, среднего профессионального образования, дополнительной профессиональной подготовки ОПК - 6.2 Разрабатывает учебные и учебно-методические материалы, в том числе в электронном виде.
Научные основы педагогической деятельности	ОПК - 7. Способен проектировать педагогическую деятельность на основе специальных научных	ОПК - 7. 1 Применяет основы современного проектирования педагогической деятельности путем использования знаний общетеоретических дисциплин, необходимых для решения

	знаний и результатов исследований	педагогических и научно-методических задач. ОПК - 7. 2 Разрабатывает педагогические проекты путем применения специальных научных знаний и результатов исследований в процессе проектирования и осуществления профессиональной деятельности.
--	-----------------------------------	--

Общепрофессиональные компетенции выпускников и индикаторы их достижения:

Код и наименование профессиональной компетенции	Код ПК (при наличии ПК) или ссылка на иные основания	Код трудовой функции (при наличии ПК)	Индикаторы достижения компетенции
01 Образование и наука			
Тип задач профессиональной деятельности: педагогический			
ПК-1 способен разрабатывать и реализовывать образовательные программы профессионального и высшего обучения, среднего профессионального образования, дополнительной профессиональной подготовки			ПК-1.1 Осуществляет подготовку и проводит учебные занятия, в том числе семинары, практические и лабораторные занятия по профильным дисциплинам; ПК-1.2 Разрабатывает учебные и учебно-методические материалы, в том числе в электронном виде; ПК-1.3 Принимает участие в руководстве научно-исследовательской работой обучающихся; ПК-1.4 Проводит обучение среднетехнического персонала на производстве; ПК-1.5 Осваивает и использует современные образовательные технологии.
ПК-2 Способен применять педагогически обоснованные формы, методы и приемы организации деятельности			ПК-2.1 Анализирует и выбирает педагогически обоснованные формы, методы и приемы организации деятельности обучающихся с учетом инновационного развития сферы образования и индивидуальных траекторий обучения ПК-2. 2 Применяет педагогически обоснованные формы, методы и приемы организации деятельности

обучающихся			обучающихся в научно-образовательном процессе
<p>ПК-3 способен применять современные технические средства обучения и образовательные технологии, в том числе электронное обучение, дистанционные образовательные технологии, информационно-коммуникационные технологии, электронные образовательные и информационные ресурсы, с учетом: - специфики программ СПО, бакалавриата, ДО, ДПО, требований ФГОС</p>			<p>ПК-3. 1 Владеет навыками применения современных технических средств обучения и образовательных технологий, с учетом специфики образовательных программ ПК-3.2 Применяет электронное обучение, дистанционные образовательные технологии, информационно-коммуникационные технологии, электронные образовательные и информационные ресурсы при разработке и реализации образовательных программ</p>
<p>01 Образование и наука (в сфере научных исследований) Тип задач профессиональной деятельности: научно-исследовательский</p>			
<p>ПК-4 Способен к решению исследовательских задач в рамках реализации научного (научно-технического, инновационного) проекта в сфере производства продуктов</p>			<p>ПК-4.1 Проводит исследования, испытания и экспериментальные работы в сфере технологий продуктов питания функционального и специализированного назначения; ПК-4.2 Разрабатывает и верифицирует состав продуктов питания функционального и специализированного назначения; ПК-4.3 Собирает данные для научно-технических отчетов, научных докладов и публикаций и участвует в</p>

функционального и специализированного назначения под руководством научного руководителя			их написании.
ПК -5 Способность разрабатывать новые виды функциональной и специализированной продукции из рыбы и морепродуктов с учетом прогрессивных технологий эпохи цифровизации			ПК-5.1 Разрабатывает ассортимент функциональной и специализированной продукции из рыбы и морепродуктов, оформляет технико-технологические документы, стандарты предприятия ПК-5.2 Апробирует и внедряет новые виды функциональной и специализированной продукции из рыбы и морепродуктов
<p>15 Рыбоводство и рыболовство (в сфере разработки технологических решений и продукции, технической документации, программ производственного контроля, выполнение технологии переработки рыбы и морепродуктов, контроля производства и управления качеством продукции из рыбы и морепродуктов, разработки программ производственного контроля, организации и проведении исследований объектов технологического процесса, переработки рыбы и морепродуктов),</p> <p>Тип задач профессиональной деятельности: научно-исследовательский</p>			
ПК-6 Владеет фундаментальными разделами техники и технологии, необходимыми для решения научно-исследовательских и научно-производственных задач в области разработки технологических решений и продукции, технической документации, программ производственного контроля, выполнение			<p>ПК-6.1 решает научно-исследовательские и научно-производственные задачи в области разработки технологических решений и продукции, технической документации, программ производственного контроля, разработки программ производственного контроля, организации и проведении исследований объектов технологического процесса, переработки рыбы и морепродуктов</p> <p>ПК-6.2 Оценивает технические средства и технологии переработки рыбы и морепродуктов с учетом экологических последствий их применения;</p> <p>ПК-6.3 Участвует в разработке технической документации (типового лабораторного, опытного и технологического регламента), регламентирующую производство</p>

<p>технологии переработки рыбы и морепродуктов, контроля производства и управления качеством продукции из рыбы и морепродуктов, разработки программ производственного контроля, организации и проведении исследований объектов технологического процесса, переработки рыбы и морепродуктов</p>			<p>продуктов питания функционального и специализированного назначения на основе рыбы и морепродуктов;</p>
<p>15 Рыбоводство и рыболовство (в сфере разработки технологических решений и продукции, технической документации, программ производственного контроля, выполнение технологии переработки рыбы и морепродуктов, контроля производства и управления качеством продукции из рыбы и морепродуктов, разработки программ производственного контроля, организации и проведении исследований объектов технологического процесса, переработки рыбы и морепродуктов),</p> <p style="text-align: center;">Тип задач профессиональной деятельности - технологический</p>			
<p>ПК-7 способен оценивать и принимать технологические решения, оценивать и использовать техническую документацию, разрабатывать программы выполнения технологии переработки рыбы и морепродуктов, разработки программ производственного контроля, организации и</p>			<p>ПК-7.1 Проводит технологические операции на различных этапах получения продукции питания функционального и специализированного назначения на основе рыбы и морепродуктов;</p> <p>ПК-7.2 Ведет документооборот и формирует отчетную документацию по выполнению технологии на производстве пищевых продуктов техническую документацию</p>

<p>проведении исследований объектов технологического процесса, переработки рыбы и морепродуктов</p>			
<p>ПК-8 Способен контролировать производство и управление качеством продукции из рыбы и морепродуктов, разрабатывать программы производственного контроля, организовывать проведение исследований объектов технологического процесса переработки рыбы и морепродуктов, разработки программ производственного контроля, организации и проведении исследований объектов технологического процесса, переработки рыбы и морепродуктов</p>			<p>ПК-8.1 Осуществляет контроль сырья и материалов, промежуточной и готовой продукции в производстве пищевых продуктов с использованием утвержденных методик; ПК-8.2 Ведет документооборот и формирует отчетную документацию по контролю качества на биотехнологическом производстве; ПК-8.3 Разрабатывает программы производственного контроля, организовывает проведение исследований объектов технологического процесса переработки рыбы и морепродуктов</p>
<p>ПК -9 способен анализировать технологические процессы производства как объект управления</p>			<p>ПК-9.1 использует информацию о зарубежных и отечественных прогрессивных технологиях для профессиональных целей ПК-9.2 Совершенствует режимы и параметры технологического процесса получения функциональной и специализированной продукции из рыбы и морепродуктов</p>

22 Пищевая промышленность, включая производство напитков и табака (в сфере разработки технологических решений и продукции, технической документации, программ производственного контроля, выполнение технологии переработки продукции из сырья животного, растительного происхождения, контроля производства и управления качеством продукции из сырья животного и растительного происхождения, разработки программ производственного контроля, организации и проведении исследований объектов технологического процесса, переработки сырья из сырья животного и растительного происхождения)

Тип задач профессиональной деятельности : организационно-управленческий

<p>ПК-10 готов устанавливать и определять приоритеты в области управления производственны м процессом</p>			<p>ПК-10.1 Применяет знание приоритетных проектов стратегического развития общества, профильных отраслей: пищевой промышленности в профессиональной деятельности</p>
<p>ПК-11 Готов к реализации системы менеджмента качества продукции функционального и специализирован ного назначения в соответствии с требованиями российских и международных стандартов качества; способен планировать эффективную систему контроля в области производства продукции функционального и специализирован ного назначения</p>			<p>ПК-11.1 Разрабатывает, ведет учет, вносит изменения и использует в профессиональной деятельности регламентирующую и регистрирующую документацию системы менеджмента качества продукции функционального и специализированного назначения ПК-11.2 Готовит предложения по улучшению системы качества на производстве продукции функционального и специализированного назначения.</p>
<p>ПК- 12 Способен разрабатывать мероприятия по повышению конкурентоспосо бности</p>			<p>ПК-12.1 Анализирует современные тенденции развития отечественного и зарубежного рынка функциональных и специализированных продуктов питания ПК-12.2 Разрабатывает мероприятия по</p>

высокотехнологичных производств функциональных и специализированных продуктов питания			повышению конкурентоспособности предприятия
<p>22 Пищевая промышленность, включая производство напитков и табака (в сфере разработки технологических решений и продукции, технической документации, программ производственного контроля, выполнение технологии переработки продукции из сырья животного, растительного происхождения, контроля производства и управления качеством продукции из сырья животного и растительного происхождения, разработки программ производственного контроля, организации и проведении исследований объектов технологического процесса, переработки сырья из сырья животного и растительного происхождения)</p> <p style="text-align: center;">Тип задач профессиональной деятельности – технологический</p>			
<p>ПК-13 Способен осуществлять технологический процесс переработки пищевого сырья, производства продукции функционального и специализированного назначения в соответствии с регламентом, использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья и продукции</p>			<p>ПК-13.1 Участвует в подготовке и эксплуатации технологического оборудования на участках производства: организации рабочих мест, их техническом оснащении;</p> <p>ПК-13.2 Проводит технологические операции на различных этапах получения продукции функционального и специализированного назначения;</p> <p>ПК-13.3 Контролирует соблюдение технологической дисциплины, принимает корректирующие меры в случае выявления отклонения параметров от технологических требований.</p>
<p>ПК-14 Способен контролировать качество продукции на всех этапах производственного процесса</p>			<p>ПК-14.1 Ведет документооборот и формирует отчетную документацию по контролю качества на производстве продукции функционального и специализированного назначения;</p> <p>ПК-14.2 Осуществляет контроль условий хранения сырья, материалов, полуфабрикатов и готовой продукции;</p> <p>ПК-14.3 Разрабатывает предложения по повышению качества продукции</p> <p>ПК-14.4 Проводит контроль</p>

			технического состояния оборудования, средств измерений и сроков проведения их поверки, наличия и качества технической документации.
ПК-15 Способен разрабатывать и внедрять системы обеспечения качества и безопасности продукции и услуг, контролировать эффективность их функционирования			<p>ПК-15.1 Анализирует и выбирает системы обеспечения качества и безопасности продукции применительно к производству функциональных и специализированных продуктов питания</p> <p>ПК-15.2 Адаптирует существующие и разрабатывает системы обеспечения качества и безопасности продукции с учетом специфики высокотехнологичных производств функциональных и специализированных продуктов питания</p> <p>ПК-15.3 Контролирует эффективность функционирования систем обеспечения качества и безопасности продукции высокотехнологичных производств функциональных и специализированных продуктов питания</p>

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.

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 специализированного 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.

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 специализированных продуктов питания. Предприятия пищевой и перерабатывающей промышленности агропромышленного комплекса Дальневосточного региона проявляют высокую заинтересованность в расширении ассортимента 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.

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 специализированного 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

Структура и содержание ОПОП

Структура и объем программы магистратуры:

Рекомендуемый объем обязательной части образовательной программы. Таблица «Структура и объем программы»

Структура программы		Объем программы и ее блоков в з.е.
Блок 1	Дисциплины (модули)	83 з.е.
	Обязательная часть	31 з.е.
	Часть ОПОП, формируемая участниками образовательных отношений	52 з.е.

Блок 2	Практика	28 з.е.
	Обязательная часть	3 з.е.
	Часть ОПОП, формируемая участниками образовательных отношений	25 з.е.
Блок 3	Государственная итоговая аттестация:	9 з.е.
	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена	3 з.е.
	Выполнение и защита выпускной квалификационной работы	6 з.е.
Объем программы магистратуры		120 з.е.

К обязательной части ОПОП относятся дисциплины (модули) и практики, обеспечивающие формирование общепрофессиональных компетенций, а так же профессиональных компетенций, установленных ПООП.

**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;

- отделы внеучебной работы школ, совместно с департаментом стипендиальных и грантовых программ, 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.

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.

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.).

Руководитель ОП

ученая степень, ученое звание _____

(Подпись, Ф.И.О.)

Заместитель директора школы

по учебной и воспитательной работе

школы\филиала _____

(Подпись, Ф.И.О.)

1. Документы, регламентирующие организацию и содержание учебного процесса

1.1. Календарный график учебного процесса

Календарный график учебного процесса по направлению подготовки 19.04.05 «Высокотехнологичные производства пищевых продуктов функционального и специализированного назначения», программа 19.04.05 «Высокотехнологичные производства пищевых продуктов функционального и специализированного назначения» устанавливает последовательность и продолжительность теоретического обучения, экзаменационных сессий, практик, государственной итоговой аттестации, каникул. График разработан в соответствии с требованиями ФГОС ВО 3++, составлен по форме, определенной департаментом организации образовательной деятельности, согласован и утвержден вместе с учебным планом. Календарный график учебного процесса представлен в Приложении 1.

1.2. Учебный план

Учебный план по образовательной программе по направлению подготовки 19.04.05 «Высокотехнологичные производства пищевых продуктов функционального и специализированного назначения», программа 19.04.05 «Высокотехнологичные производства пищевых продуктов функционального и специализированного назначения» составлен в соответствии с требованиями к структуре ОПОП, сформулированными в разделе VI ФГОС ВО 3++ по направлению подготовки, по форме, определенной департаментом образовательной деятельности и по форме, разработанной Информационно-методическим центром анализа (г. Шахты), одобрен решением Ученого совета вуза, согласован дирекцией школы (филиала), департаментом организации образовательной деятельности и утвержден проректором по учебной и воспитательной работе. В учебном плане указан перечень дисциплин (модулей), практик,

аттестационных испытаний государственной итоговой аттестации обучающихся, других видов учебной деятельности с указанием их объема в зачетных единицах, последовательности и распределения по периодам обучения. В учебном плане выделяется объем работы обучающихся во взаимодействии с преподавателем (по видам учебных занятий) и самостоятельной работы обучающихся. Для каждой дисциплины (модуля) и практики указана форма промежуточной аттестации обучающихся, а также некоторые формы текущего контроля: указываются конкретные формы (курсовые работы / проекты, контрольные работы и т.п.) Содержание учебного плана ОПОП определяется образовательным стандартом, на основании которого реализуется программа.

Учебный план представлен в Приложении 2.

1.3. Сборник аннотаций рабочих программ дисциплин

Сборник аннотаций рабочих программ дисциплин (модулей) представлен в Приложении 3.

1.4. Рабочие программы дисциплин

Рабочие программы разработаны для всех дисциплин (модулей) учебного плана.

В структуру РПД входят следующие разделы:

- титульный лист;
- аннотация;
- структура и содержание теоретической и практической части курса;
- учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы обучающихся;
- контроль достижения целей курса (фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине; описание оценочных средств для текущего контроля);

- список учебной литературы и информационное обеспечение дисциплины (перечень основной и дополнительной учебной литературы, ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»);
- методические указания по освоению дисциплины;
- перечень информационных технологий и программного обеспечения;
- материально-техническое обеспечение дисциплины.

РПД по направлению 19.04.05 «Высокотехнологичные производства пищевых продуктов функционального и специализированного назначения», программа 19.04.05 «Высокотехнологичные производства пищевых продуктов функционального и специализированного назначения» составлены с учетом последних достижений в области науки о питании и отражают современный уровень развития науки и практики.

Фонды оценочных средств, для проведения промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине (модулю) являются неотъемлемой частью РПД, в которые входят:

- описание индикаторов достижения компетенций на различных этапах их формирования, описание шкал оценивания;
- перечень контрольных заданий или иных материалов, необходимых для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы;
- описание процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций.

В рабочие программы также включено описание форм текущего контроля по дисциплинам.

Рабочие программы дисциплин (модулей) представлены в Приложении 4.

1.5. Программы практик

Учебным планом ОПОП ДВФУ по направлению подготовки 19.04.05 «Высокотехнологичные производства пищевых продуктов функционального и специализированного назначения», программа 19.04.05 «Высокотехнологичные производства пищевых продуктов функционального и специализированного назначения» предусмотрены следующие виды и типы практик:

Типы учебной практики:

- научно-исследовательская работа (получение первичных навыков научно-исследовательской работы).

Типы производственной практики:

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

Целью учебной технологической практики является обучение магистрантов навыкам организации производственного процесса; сбора, анализа и использования информации для принятия технологических решений.

Технологическая практика продолжительностью 6 недель предусмотрена после теоретического обучения на 1 курсе и предполагает закрепление знаний и умений, приобретаемых обучающимися в результате освоения теоретических курсов, вырабатывает практические навыки и способствует комплексному формированию общекультурных и профессиональных компетенций обучающихся. В ходе практики магистранты выполняют технологическую деятельность:

- ознакомление со структурой предприятий, изучение вопросов снабжения их сырьем, материалами, энерго - и водоснабжения;
- поиск оптимальных решений при создании новой продукции с учетом требований науки о питании, качестве и стоимости, безопасности и экологической чистоте;

- организация в подразделении работ по разработке и совершенствованию технологии продуктов питания функционального и специализированного питания;

- организация работы по профилактике производственного травматизма, профессиональных заболеваний, предотвращение экологических нарушений;

- подготовка заявок на изобретения и оформление документов;

- разработка систем управления качеством технологии производства продуктов питания на основе международных систем качества.

- другие формы работ, определенные научным руководителем.

Практика по получению профессиональных умений и опыта в производственно-технологической деятельности (в том числе технологическая практика) студентов направления подготовки 19.04.05 Высокотехнологичные производства пищевых продуктов функционального и специализированного назначения организовывается рассредоточенно во 2 семестре учебной программы.

Целью производственной технологической практики является знакомство со спецификой высокотехнологичных пищевых производств; освоение навыков и использование умений по направлению подготовки; самостоятельное изучение технологических процессов в основных цехах производства; изучение структуры и особенностей конкретного пищевого предприятия; приобретение практических навыков в решении технических и организационных вопросов; ознакомление с вопросами организации и ведения технологического процесса производства, исследование возможностей решения проблем модернизации и реконструкции производства.

Цель достигается путем непосредственного участия обучающегося в разработке и внедрении в производство оборудования, глубокой проработки и изучения конструкции и методов его расчета и проектирования, эксплуатационных параметров действующего на предприятии оборудования

и технологических линий, знакомство с работой основных подразделений и служб предприятий.

Производственная проектно-технологическая практика обучающихся по направлению 19.04.05 «Высокотехнологичное производство пищевых продуктов функционального и специализированного назначения» организовывается непосредственно в виде проектно-технологической (производственной) практики во 3 семестре учебной программы «Технология функциональных продуктов».

Объектом изучения являются:

- перспективы технического развития предприятия;
- технологическое оборудование пищевых предприятий и принципы его работы;
- системы и методы проектирования технологических процессов и режимов производства;
- современные инновационные технологии продуктов питания;
- разработка новых технологических решений и новых видов продуктов питания функционального и специализированного назначения;
- нормативная и техническая документация;
- современные методы воздействия и переработки сырья (физико-химические, биотехнологические, биохимические, биологические, химические) и управления технологическими процессами;
- технические характеристики лучших отечественных и зарубежных технологий и изделий;
- нормативы расхода сырья, материалов, топлива, энергии;
- организация, планирование и управление действующим технологическим процессом и производством;

–

Программа практики разработана в соответствии с Положением о практике обучающихся, обучающихся, осваивающих образовательные

программы высшего образования - программы бакалавриата, программы специалитета и программы магистратуры в школах ДВФУ, утвержденным приказом ректора от 14.05.2018 № 12-13-870 и включает в себя:

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

Программы практик представлены в Приложении 5.

1.6. Программа государственной итоговой аттестации

Государственная итоговая аттестация выпускника ДВФУ по направлению подготовки **19.04.05 «Высокотехнологичные производства пищевых продуктов функционального и специализированного назначения» ОП «Технология продуктов специализированного назначения»** является обязательной

и осуществляется после освоения основной профессиональной образовательной программы в полном объеме.

Государственная итоговая аттестация включает защиту выпускной квалификационной работы, если иное не предусмотрено стандартом. В случаях, предусмотренных стандартом, по решению ученого совета школы ДВФУ в состав государственной итоговой аттестации может быть также введен государственный экзамен. Перечень конкретных форм ГИА по реализуемым ОП ВО ежегодно утверждается Ученым советом ДВФУ по представлению Ученых советов школ (советов филиалов).

Программа государственной итоговой аттестации разработана в соответствии с Положением о государственной итоговой аттестации, утвержденной приказом ректора «О введении в действие Положения об итоговой государственной аттестации по ОП ВО» от 24.05.2019 № 12-13-1039.

Программа государственной итоговой аттестации включает в себя фонд оценочных средств для государственной итоговой аттестации, а также определяет требования к содержанию, объему и структуре выпускных квалификационных работ; требования к содержанию и процедуре проведения государственного экзамена.

Фонд оценочных средств для государственной итоговой аттестации включает в себя:

- перечень компетенций, которыми должны овладеть обучающиеся в результате освоения образовательной программы;
- описание индикаторов достижения компетенций, шкалу оценивания;
- типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки результатов освоения образовательной программы;
- методические материалы, определяющие процедуры оценивания результатов освоения образовательной программы.

Программа государственной итоговой аттестации представлена в Приложении 6.

2. Фактическое ресурсное обеспечение реализации ОПОП

2.1 Сведения о кадровом обеспечении ОПОП

Требования к кадровому обеспечению ОПОП определены в соответствии с ФГОС ВО 3++ (ОС ВО ДВФУ) по направлению подготовки 19.04.05 Высокотехнологичные производства пищевых продуктов функционального и специализированного назначения, ОП 19.04.05 Высокотехнологичные производства пищевых продуктов функционального и специализированного назначения».

Доля штатных научно-педагогических работников (в приведенных к целочисленным значениям ставок) составляет 75,5 % от общего количества научно-педагогических работников организации.

Реализация ОПОП обеспечивается научно-педагогическими кадрами, имеющими базовое образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины, доля которых в общем числе научно-педагогических работников составляет 100 %. Доля преподавателей, имеющих учёную степень и (или) учёное звание в общем числе научно-педагогических работников, реализующих программу магистратуры составляет 82,3 %. Доля научно-педагогических работников из числа руководителей и работников организаций, деятельность которых связана с направленностью реализуемой программы магистратуры в общем числе работников, реализующих программу магистратуры составляет 10,3 %.

Общее руководство научным содержанием программы магистратуры по направлению подготовки 19.04.05 Высокотехнологичные производства пищевых продуктов функционального и специализированного назначения осуществляет доктор технических наук, доцент, профессор Департамента пищевых наук и технологий, участвующий в реализации научных проектов, имеющий ежегодные публикации в ведущих отечественных и зарубежных

рецензируемых научных журналах и изданиях, а также доклады по тематике исследований на национальных и международных конференциях.

включают в себя информацию о преподавателях, реализующих дисциплины (модули) в соответствии с учебным планом, представлены в виде таблицы в Приложении 7.

2.2 Сведения о наличии печатных и электронных образовательных и информационных ресурсов по ОПОП

Требования к обеспеченности ОПОП учебно-методической документацией определены в соответствии с ФГОС ВО 3++.

Дисциплина обеспечена печатными и электронными изданиями основной учебной литературы, изданными в течение последних 5 лет для гуманитарных, социальных и экономических дисциплин, и 10 лет для технических, математических и естественнонаучных дисциплин. Все издания основной литературы доступны студентам в печатном виде в библиотеке ДВФУ либо в электронно-библиотечных системах (электронных библиотеках), сформированных на основании прямых договорных отношений с правообладателями.

Электронно-библиотечная система (электронная библиотека) и электронная информационно-образовательная среда обеспечивают одновременный 100 процентный доступ обучающихся по программе магистратуры. Обучающимся обеспечен доступ (в том числе удаленный) к современным профессиональным базам данных и информационным справочным системам, состав которых определяется в рабочих программах дисциплин (модулей).

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

Сведения о наличии печатных и электронных образовательных и информационных ресурсов, необходимых для обеспечения учебного процесса, представлены в виде таблицы в Приложении 8.

2.3 Сведения о материально-техническом обеспечении ОПОП

Требования к материально-техническому обеспечению ОПОП по направлению подготовки 19.04.05 Высокотехнологичные производства пищевых продуктов функционального и специализированного назначения определены в соответствии с ФГОС ВО 3++.

ДВФУ располагает достаточной материально-технической базой, обеспечивающей проведение занятий лекционного типа, занятий семинарского типа, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации, а также помещения для самостоятельной работы и помещения для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования. Специальные помещения укомплектованы специализированной мебелью и техническими средствами обучения.

Аудитории для проведения занятий лекционного типа оснащены мультимедийным оборудованием.

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

Помещения для самостоятельной работы обучающихся оснащены компьютерной техникой с возможностью подключения к сети "Интернет" и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду организации. Обучающимся и научно-педагогическим работникам обеспечен доступ (удаленный доступ) к современным профессиональным базам данных (в том числе международным реферативным базам данных научных изданий) и информационным справочным системам.

Университет обеспечен необходимым комплектом лицензионного программного обеспечения (перечень определен в рабочих программах дисциплин).

Все помещения соответствуют действующим санитарным и противопожарным правилам и нормам.

Сведения о материально-техническом обеспечении ОПОП, включая информацию о наличии оборудованных учебных кабинетов, объектов для проведения практических занятий с перечнем основного оборудования, объектов физической культуры и спорта, представлены в виде таблицы в Приложении 9.

2.4 Сведения о результатах научной деятельности преподавателей

Требования к организации и проведению научных исследований в рамках реализуемой ОПОП по направлению подготовки 19.04.05 Высокотехнологичные производства пищевых продуктов функционального и специализированного назначения, магистерская программа «Технология пищевых продуктов специализированного назначения определены в соответствии с ФГОС ВО 3++.

Сведения о результатах научной деятельности преподавателей включают в себя информацию об изданных штатными преподавателями за последние 3 года учебниках и учебных пособиях, монографиях, научных публикациях, разработках и объектах интеллектуальной собственности, НИР и ОКР и представлены в виде таблицы в Приложении 10.

2.5 Финансовые условия реализации образовательной программы

Финансовое обеспечение реализации образовательной программы осуществляется в объеме не ниже значений базовых нормативов затрат на оказание государственных услуг по реализации образовательных программ высшего образования и значений корректирующих коэффициентов к базовым нормативам затрат, определяемых Министерством образования и науки Российской Федерации.

2.6. Условия применения механизма оценки качества образовательной деятельности и подготовки обучающихся по образовательной программе

Качество образовательной деятельности и подготовки обучающихся по данной программе определяется в рамках системы внутренней и внешней оценки.

В целях совершенствования образовательной программы проводится внутренняя оценка качества образовательной деятельности и подготовки обучающихся с привлечением работодателей и их объединений. Также в рамках внутренней системы оценки качества образовательной деятельности обучающимся предоставляется возможность оценивания условий, содержания, организации и качества образовательного процесса.

Внешняя оценка качества образовательной деятельности по образовательной программе осуществляется в рамках процедуры государственной аккредитации с целью подтверждения соответствия образовательной деятельности по ОПОП требованиям ФГОС ВО 3++ с учетом соответствующей ПООП. Внешняя оценка осуществляется в рамках профессионально-общественной аккредитации, проводимой работодателями, их объединениями, а также уполномоченными ими организациями, в том числе иностранными организациями с целью признания качества и уровня подготовки выпускников, соответствия требованиям профессиональных стандартов (при наличии), требованиям рынка труда к специалистам соответствующего профиля.

Руководитель ОП _____
Уч. степень, уч. звание, Ф.И.О. (подпись)

ОПОП ВО СОГЛАСОВАНА:

Заместитель директора Школы биомедицины
по учебной и воспитательной работе _____
(Ф.И.О., подпись)

Директор департамента
организации образовательной деятельности _____

(Ф.И.О., подпись)

