

**Аннотация (общая характеристика)  
основной профессиональной образовательной программы  
по направлению подготовки  
19.04.05 Высокотехнологичные производства пищевых продуктов  
функционального и специализированного назначения  
Наименование образовательной программы  
«Технология пищевых продуктов специализированного  
назначения»**

Квалификация выпускника – магистр

Форма обучения: очная

Нормативный срок освоения программы 2 года

Трудоемкость – 120 зачетных единиц

**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 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 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	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.

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	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

<p>рыбы и морепродуктов, разработки программ производственного контроля, организации и проведении исследований объектов технологического процесса, переработки рыбы и морепродуктов)</p>			морепродуктов
	Технологическая	<p>Организация и совершенствование технологических процессов в области высокотехнологичных производств продукции функционального и специализированного назначения из рыбы и морепродуктов</p>	<p>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</p>
	Организационно-управленческая	<p>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</p>	<p>Предприятия рыбоперерабатывающей промышленности различных типов; бизнес-процессы на предприятиях рыбоперерабатывающей промышленности</p>



		специализированного назначения из рыбы и морепродуктов	
--	--	--	--

### **Требования к результатам освоения ОПОП**

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

<b>Наименование категории (группы) универсальных компетенций</b>	<b>Код и наименование универсальной компетенции</b>	<b>Индикаторы достижения компетенции</b>
Системное и критическое мышление	УК-1 Способен осуществлять критический анализ проблемных ситуаций на основе системного подхода, вырабатывать стратегию действий	УК- 1.1 Анализирует проблемную ситуацию как систему, 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. Способность использовать/ применять изученные специальные термины и грамматические конструкции для работы с оригинальными текстами академического и профессионального характера. УК - 4.2. Способность лексически правильно, грамотно, логично и последовательно порождать устные и письменные высказывания в ситуациях академического и профессионального взаимодействия. УК-4.3 Способность формировать и отстаивать собственные суждения и научные позиции, на иностранном языке в ситуациях академического и профессионального взаимодействия.
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 организовывать научно-исследовательские и научно-производственные работы для комплексного решения профессиональных задач	ОПК - 5.1 Организует научно-исследовательские/опытно-конструкторские работы в сфере высокотехнологичных производств 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 знаний и результатов исследований	ОПК - 7. 1 Применяет основы современного проектирования педагогической деятельности путем использования знаний общетеоретических дисциплин, необходимых для решения 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 ПС (при наличии ПС) или ссылка на иные основания	Код трудовой функции (при наличии ПС)	Индикаторы достижения компетенции
<b>01 Образование и наука</b>			
<b>Тип задач профессиональной деятельности: педагогический</b>			
ПК-1 способен разрабатывать и реализовывать образовательные программы профессионального и высшего обучения, среднего профессионального образования, дополнительной			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

профессиональной подготовки			
ПК-2 Способен применять педагогически обоснованные формы, методы и приемы организации деятельности обучающихся			<p>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</p> <p>ПК-2.2 Применяет педагогически обоснованные формы, методы и приемы организации деятельности 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>ПК-3.1 Владеет навыками применения современных технических средств обучения и образовательных технологий, с учетом специфики образовательных программ</p> <p>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><b>01 Образование и наука (в сфере научных исследований)</b>  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 функционального и специализированного назначения под руководством научного руководителя</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 их написании.</p>
<p>ПК -5 Способность разрабатывать новые виды функциональной и специализированной продукции из рыбы и морепродуктов с учетом прогрессивных технологий эпохи цифровизации</p>			<p>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>
<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), 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;"><b>Тип задач профессиональной деятельности - технологический</b></p>			
<p>ПК-6 способен оценивать и принимать технологические</p>			<p>ПК-6.1 Проводит технологические операции на различных этапах получения продукции питания функционального и</p>

<p>решения, оценивать и использовать техническую документацию, разрабатывать программы выполнения технологии переработки рыбы и морепродуктов для получения функциональных и специализированных продуктов питания</p>			<p>специализированного назначения на основе рыбы и морепродуктов;  ПК-6.2 Ведет документооборот и формирует отчетную документацию по выполнению технологии на производстве пищевых продуктов техническую док</p>
<p>ПК-7 способен анализировать технологические процессы производства как объект управления</p>			<p>ПК-7.1 использует информацию о зарубежных и отечественных прогрессивных технологиях для профессиональных целей;  ПК-7.2 Совершенствует режимы и параметры технологического процесса получения функциональной и специализированной продукции</p>
<p>ПК-11 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, способен выбирать современное</p>			<p>ПК-11.1 Участвует в подготовке и эксплуатации технологического оборудования на участках производства: организации рабочих мест, их техническом оснащении;  ПК-11.2 Проводит технологические операции на различных этапах получения продукции функционального и специализированного назначения;</p>

технологическое оборудование, необходимое для эффективного решения технологических задач			
<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><b>Тип задач профессиональной деятельности : организационно-управленческий</b></p>			
ПК-8 Способен контролировать производство и управление качеством продукции функционального и специализированного назначения на всех этапах производственного процесса, разрабатывать программы производственного контроля, организации и проведении исследований объектов технологического процесса производства продуктов функционального и специализированного назначения			<p>ПК-8.1 Осуществляет контроль сырья и материалов, промежуточной и готовой продукции в производстве пищевых продуктов с использованием утвержденных методик;</p> <p>ПК-8.2 Ведет документооборот и формирует отчетную документацию по контролю качества на высокотехнологичных производствах пищевых продуктов;</p> <p>ПК-8.3 Разрабатывает программы производственного контроля, организывает проведение исследований объектов технологического процесса переработки</p>
ПК-9 готов устанавливать и определять приоритеты в области управления производственными			<p>ПК-9.1 Применяет знание приоритетных проектов стратегического развития общества, профильных отраслей: пищевой промышленности в профессиональной деятельности;</p> <p>ПК-9.2 Анализирует современные</p>



<p>м процессом и разрабатывать мероприятия по повышению конкурентоспособности высокотехнологичных производств функциональных и специализированных продуктов питания</p>			<p>тенденции развития отечественного и зарубежного рынка функциональных и специализированных продуктов питания; ПК-9.3 Разрабатывает мероприятия по повышению конкурентоспособности предприятия</p>
<p>ПК-10 Готов к реализации системы менеджмента качества продукции функционального и специализированного назначения в соответствии с требованиями российских и международных стандартов качества; способен планировать эффективную систему контроля в области производства продукции функционального и специализированного назначения</p>			<p>ПК-10.1 Разрабатывает, ведет учет, вносит изменения и использует в профессиональной деятельности регламентирующую и регистрирующую документацию системы менеджмента качества продукции функционального и специализированного назначения; ПК-10.2 Готовит предложения по улучшению системы качества на производстве продукции функционального и специализированного назначения.</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

Доктор техн. наук, доцент



О.В. Табакаева

(Подпись, Ф.И.О.)