



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

УТВЕРЖДЕНО  
Ученым советом ДВФУ  
протокол от 06.03.2023 г. №02-23

**ОСНОВНАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ  
ПРОГРАММА-ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ**

Программа магистратуры  
19.04.05 Высокотехнологичные производства пищевых продуктов  
функционального и специализированного назначения

---

Нутригеномика и технологии персонализированного питания

---

Квалификация выпускника: магистр

Форма обучения: очная

Нормативный срок освоения программы – 2 года

Год начала подготовки: 2023

Владивосток  
2023

**ЛИСТ СОГЛАСОВАНИЯ**  
основной профессиональной образовательной программы

Основная профессиональная образовательная программа высшего образования (ОПОП ВО) составлена в соответствии с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта / образовательного стандарта, самостоятельно устанавливаемого ДВФУ по направлению подготовки 19.04.05 Высокотехнологичные производства пищевых продуктов функционального и специализированного назначения, утвержденного приказом Министерства науки и высшего образования Российской Федерации от 11.08.2020 г. № 946.

Рассмотрена и утверждена на заседании УС Школы «22» февраля 2023 г. (протокол № 01/1).

Рассмотрена и утверждена на заседании УС ДВФУ «06» марта 2023 г. (протокол № 02-23).

Руководитель ОПОП



Т.А. Ершова, канд. техн. наук,  
доцент Департамента пищевых  
наук и технологий

Научный руководитель  
ОПОП



М.П. Исаева, канд. мед. наук,  
Тихоокеанский институт биоорганической химии им. Г.Б. Елякова

Директор Школы

  
подпись

Л.А. Текутьева профессор ПИШ

Заместитель директора Школы  
по учебной работе



В.А. Лях канд. техн. наук, де  
кан Факультета агропищевых  
биотехнологий и пищевой инженерии ПИШ ИББиПС ДВФУ  
подпись

Представители работодателей:  
генеральный директор  
ООО «Владтехимпорт»

  
подпись

Б.И. Кунденюк  
должность, ФИО

Директор департамента по пищевой  
и биологической безопасности  
ООО «Ратимир»

  
подпись

к.б.н. Ситун Н.В.  
должность, ФИО

## Содержание

1. Общие положения .....	29
2. 2. Нормативная база для разработки ОПОП ВО .....	30
3. Термины, определения, обозначения, сокращения .....	31
4. Цели и задачи ОПОП ВО .....	32
5. Области профессиональной деятельности .....	33
6. Объекты профессиональной деятельности .....	33
7. Требования к результатам освоения ОПОП.....	35
8. Специфические особенности ОПОП .....	44
9. Структура и содержание ОПОП ВО .....	47
10. Особенности организации образовательного процесса по образовательной программе для инвалидов и лиц с ОВЗ .....	49
11. Сведения о кадровом обеспечении ОПОП ВО .....	51
12. Сведения о наличии электронной информационно-образовательной среды ДВФУ ..	51
13. Сведения о материально-техническом и учебно-методическом обеспечении .....	52
14. Финансовые условия реализации образовательной программы .....	53
15. Условия применения механизма оценки качества образовательной деятельности и подготовки обучающихся по образовательной программе .....	53

## 1. 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;*

22 Пищевая промышленность, включая производство напитков и табака (в сферах: производство продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях, производство продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях);

40 Сквозные виды профессиональной деятельности в промышленности (в сферах: организация и управление научно-исследовательскими и опытно-конструкторскими разработками (НИОКР); проведение научно-исследовательских и опытно-конструкторских разработок);

*тип (типы) задач и задачи профессиональной деятельности выпускников;*

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

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

пищевое сырье, полуфабрикаты и готовая продукция; пищевые технологические и функциональные добавки; биологически активные пищевые компоненты и добавки; вторичное сырье пищевых производств; промышленные 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 продуктов питания животного происхождения и продуктов питания из растительного сырья, контроля производства и управления качеством продукции, программы производственного контроля, организации и проведении исследований объектов технологического процесса; оборудование и приборы для исследования пищевого сырья, компонентов, готовой

продукции и микроорганизмов; предприятия пищевой промышленности различных типов.

Квалификация, присваиваемая выпускникам образовательной программы: магистр.

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.

## 2. Нормативная база для разработки ОПОП ВО

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;

– 22.002 Профессиональный стандарт «Специалист по технологии продуктов питания животного происхождения», утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 30 августа 2019 г. № 602н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 24 сентября 2019 г., регистрационный № 56040);

– 22.003 Профессиональный стандарт «Специалист по технологии продуктов питания из растительного сырья», утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 28 октября 2019 г. № 694н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 01 июня 2020 г., регистрационный № 58531);

– 40.008 Профессиональный стандарт «Специалист по организации и управлению научно-исследовательскими и опытно-конструкторскими работами», утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 11 февраля 2014 г. № 86н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 21 марта 2014 г., регистрационный

№ 31696), с изменением, внесенным приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 12 декабря 2016 г. № 727н;

– 40.011 Профессиональный стандарт «Специалист по научно-исследовательским и опытно-конструкторским разработкам», утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 04 марта 2014 г. № 121н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 21 марта 2014 г., регистрационный № 31692), с изменением, внесенным приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 12 декабря 2016 г. № 727н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 13 января 2017 г., регистрационный № 45230).

– приказ Министерства науки и высшего образования Российской Федерации от 06.04.2021 № 245 «Об утверждении порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам высшего образования – программам бакалавриата, программам специалитета, программам магистратуры»;

– приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 23.08.2017 № 816 «Порядок применения организациями, осуществляющими образовательную деятельность, электронного обучения, дистанционных образовательных технологий при реализации образовательных программ»;

– приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 29.06.2015 № 636 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам высшего образования – программам бакалавриата, программам специалитета, программам магистратуры»;

– приказ Министерства науки и высшего образования Российской Федерации и Министерства просвещения Российской Федерации от 05.08.2020 № 885/390 «О практической подготовке обучающихся»;

– приказ Рособнадзора от 14.08.2020 № 831 «Об утверждении Требований к структуре официального сайта образовательной организации в информационно-телекоммуникационной сети «Интернет» и формату представления информации» (зарегистрировано в Минюсте России 12.11.2020 № 60867);

– нормативные документы Министерства науки и высшего образования Российской Федерации (Министерства образования и науки Российской Федерации), Федеральной службы по надзору в сфере образования и науки;

– Устав и локальные нормативные акты и документы ДВФУ.

### 3. 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.

#### 4. Цели и задачи ОПОП ВО

Цель ОПОП ВО – развитие у студентов личностных качеств, формирование универсальных, общепрофессиональных и профессиональных компетенций в соответствии с ФГОС ВО по направлению подготовки *19.04.05 Технология пищевых продуктов специализированного назначения*, образовательная программа «*Нутригеномика и технологии персонализированного питания*», определяющих способность выпускника к активной общественной и профессиональной деятельности или продолжению образования.

В задачи программы входит методическое обеспечение реализации ФГОС ВО 3++ по данному направлению подготовки и на этой основе развитие 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.

Типы задач профессиональной деятельности выпускников:

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

## 5. Области 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)); 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); 40 Сквозные виды профессиональной деятельности в промышленности (в сферах: организация и управление научно-исследовательскими и опытно-конструкторскими разработками (НИОКР); проведение научно-исследовательских и опытно-конструкторских разработок).

## 6. Объекты профессиональной деятельности

Перечень основных объектов профессиональной деятельности выпускников:

- профессиональные образовательные процессы и программы;
- пищевое сырье, полуфабрикаты и готовая продукция; пищевые технологические и функциональные добавки; биологически активные пищевые компоненты и добавки; вторичное сырье пищевых производств; 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 продуктов питания животного происхождения и продуктов питания из растительного сырья, контроля производства и управления качеством продукции, программы производственного контроля, организации и проведении исследований объектов технологического процесса; 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 (или области знания)
01 Образование и наука	Научно-исследовательский	Проведение работ по обработке и анализу научно-технической информации и результатов исследований. Разработка конкурентоспособных на мировом рынке высокотехнологичных производств продуктов персонализированного питания; разработка планов, программ и подготовка заявок на изобретения и оформление документов, методик проведения исследований свойств сырья, полуфабрикатов и готовой продукции персонализированного питания.	Продукция питания различного назначения; технологические процессы их производства; методы и средства испытаний и контроля качества сырья и готовой продукции персонализированного питания.
22 Пищевая промышленность, включая производство напитков и табака	Технологический	Организация и совершенствование технологических процессов в области высокотехнологичных производств продукции персонализированного питания	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.
	Организационно-управленческий	Контроль и управление за деятельностью предприятия и за эффективной реализацией операционных планов производства; разработка требований к качеству сырья, готовой продукции и производству, оценка рисков в области качества и безопасности продукции производства.	Предприятия пищевой промышленности различных типов, испытательные центры качества продукции, органы сертификации, научно-исследовательские институты.
40 Сквозные виды профессиональной деятельности в промышленности	Организационно-управленческий	Готовность устанавливать и определять приоритеты в области управления производственным процессом и организации потребления, управлять информацией, планировать эффективную систему контроля в области высокотехнологичных производств продукции персонализированного питания.	Предприятия пищевой промышленности различных типов; бизнес-процессы на предприятиях пищевой промышленности

ОПОП ВО реализуется:

- с частичным применением электронного обучения (далее – ЭО) и (или) с частичным применением дистанционных образовательных технологий;
- на государственном языке.

## 7. Требования к результатам освоения ОПОП

В результате освоения ОПОП ВО у выпускника должны быть сформированы универсальные, общепрофессиональные и профессиональные компетенции.

Универсальные компетенции выпускников и индикаторы их достижения:

Наименование категории (группы) универсальных компетенций	Код и наименование универсальной компетенции выпускника	Код и наименование индикатора достижения универсальной компетенции	Результаты обучения по дисциплинам (модулям), практикам
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, выявляет её составляющие и связи между ними, определяет и критически оценивает надежность требуемой информации, необходимой для решения проблемной ситуации	Знает принципы построения современных производственных систем.
			Умеет применять методологию анализа рисков, возможностей и интересов всех заинтересованных сторон в результатах деятельности организаций.
			Применяет современные технологии совершенствования производственных процессов
		УК-1.2 Разрабатывает и содержательно аргументирует стратегию решения проблемной ситуации на основе системного и междисциплинарного подходов, строит сценарии реализации стратегии, определяя возможные риски и предлагая пути их устранения	Знает правила проведения управленческих преобразований в организации
			Умеет определять и анализировать интересы всех заинтересованных в результатах деятельности организации сторон
			Применяет методологию анализа рисков и возможностей для решения проблемных ситуаций
Разработка и реализация проектов	УК-2. Способен управлять проектом на всех этапах его жизненного цикла	УК-2.1 Разрабатывает методические и нормативные документы, включая план и задания по реализации проекта с учётом фактора неопределённости и возможных рисков	Знает алгоритм разработки методических и нормативных документов в области производства продукции общественного питания
			Умеет разрабатывать методические и нормативные документы в области производства продукции общественного питания
			Владеет навыками разработки и использования методических и нормативных документов в области производства продукции общественного питания
		УК-2.2 Осуществляет контроль реализации проекта, принимает решения по изменению плана реализации проекта на всех этапах его жизненного цикла	Знает требования, предъявляемые к проектам и критерии оценки результатов проектной деятельности
			Умеет разрабатывать концепцию проекта, решаемую проблему, формулировать цель, задачи, значимость, актуальность, ожидаемые результаты и сферу их применения.
			Владеет навыками составления графика реализации проекта, контролирует его выполнение

Командная работа и лидерство	УК-3. Способен организовывать и руководить работой команды, выработывая командную стратегию для достижения поставленной цели	УК- 3.1 Выработывает стратегию командной работы и на её основе организует отбор членов команды для достижения поставленной цели	Знает общие формы организации деятельности коллектива.
			Умеет создавать в коллективе психологически безопасную доброжелательную среду; учитывать в своей социальной и профессиональной деятельности интересы коллег.
			Владеет навыками постановки цели в условиях командной работы; способами управления командной работой в решении поставленных задач.
	УК-3.2 Организует и корректирует работу команды, в том числе на основе коллегиальных решений	Знает основы стратегического планирования работы коллектива для достижения поставленной цели	
		Умеет планировать командную работу, распределять поручения и делегировать полномочия членам команды.	
		Владеет способами управления командной работы, навыками преодоления возникающих в коллективе разногласий.	
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 при установлении контактов, в общении, составляет в соответствии с нормами русского языка деловую документацию разных жанров, типовую деловую документацию, академические или профессиональные тексты на иностранном языке	Знает иностранный язык для профессиональной деятельности, методы и технологии научной и деловой коммуникации.
			Умеет писать деловые письма, тезисы, статьи для научных изданий.
			Владеет навыками письменной речи на русском и иностранном языках.
	УК-4.2 Представляет результаты исследовательской и/или проектной деятельности на различных публичных мероприятиях, организует их обсуждение на русском и/или иностранном языке, участвует в академических и профессиональных дискуссиях	Знает этические нормы в профессиональной деятельности.	
		Умеет пользоваться всеми видами информационно-библиографических ресурсов.	
		Владеет навыками представления результатов научного исследования	
Межкультурное взаимодействие	УК-5 Способен анализировать и учитывать разнообразие культур в процессе межкультурного взаимодействия	УК- 5.1 Анализирует важнейшие идеологические и ценностные системы, сформировавшиеся в ходе исторического развития	Знает, как анализировать важнейшие идеологические и ценностные системы, сформировавшиеся в ходе исторического развития
			Умеет анализировать важнейшие идеологические и ценностные системы, сформировавшиеся в ходе исторического развития
			Владеет навыками анализа важнейших идеологических и ценностных систем
	УК-5.2 Выстраивает социальное и профессиональное взаимодействие с учётом особенностей деловой и общей культуры представителей других этносов и конфессий, различных социальных групп, обеспечивает создание недискриминационной среды для участников межкультурного взаимодействия при личном общении и	Знает механизмы межкультурного взаимодействия в обществе на современном этапе	
		Взаимодействовать с представителями различных культур	
		Владеет навыками межкультурного взаимодействия	

		при выполнении профессиональных задач	
Самоорганизация и саморазвитие (в том числе здоровье-сбережение)	УК-6 Способен определять и реализовывать приоритеты собственной деятельности и способы ее совершенствования на основе самооценки	УК- 6.1 Определяет образовательные потребности и способы совершенствования собственной (в т.ч. профессиональной) деятельности на основе оценки своих ресурсов и пределов (личностные, ситуативные, временные) для успешного выполнения порученных или самостоятельно сформулированных задач	Знает основы планирования профессиональной траектории с учетом особенностей как профессиональной, так и других видов деятельности и требований рынка труда
			Умеет расставлять приоритеты профессиональной деятельности и способы ее совершенствования на основе самооценки; планировать самостоятельную деятельность в решении профессиональных задач
			Владеет навыками выявления стимулов для саморазвития; навыками применения методик, позволяющих улучшить и сохранить здоровье в процессе жизнедеятельности
		УК- 6.2 Выстраивает и реализует гибкую профессиональную траекторию с учётом возможностей развития профессиональных компетенций и социальных навыков (в т.ч. с использованием инструментов непрерывного образования), накопленного опыта профессиональной деятельности, изменяющихся требований рынка труда и стратегии личного развития	Знает, как планировать и выстраивать гибкую профессиональную траекторию
			Умеет расставлять приоритеты профессиональной деятельности и способы ее совершенствования
			Владеет навыками определения реальных целей профессионального роста и развития

## Общепрофессиональные компетенции выпускников и индикаторы их

достижения:

Код и наименование общепрофессиональной компетенции	Код и наименование индикатора достижения общепрофессиональной компетенции	Результаты обучения по дисциплинам (модулям), практикам
ОПК-1 Способен разработать эффективную стратегию, инновационную политику и конкурентоспособные концепции предприятия	ОПК-1.1. Демонстрирует знание отечественных и зарубежных достижений в области производства продуктов питания.	Знает основы стратегического планирования деятельности предприятий питания; механизмы формирования политики, инновационных планов развития предприятия
		Умеет применять основы стратегического планирования деятельности предприятий питания; механизмы формирования политики, инновационных планов развития предприятия
		Владеет способностью применять основы стратегического планирования деятельности предприятий питания; механизмы формирования политики, инновационных планов развития предприятия
	ОПК-1.2. Определяет приоритеты в стратегии развития предприятия, в его финансовой деятельности; разрабатывает эффективную инновационную политику.	Знает о формировании политики предприятия, стратегических планов его развития; обеспечении предприятия питания материальными и финансовыми ресурсами
		Умеет формировать политику предприятия, стратегические планы его развития; обеспечивать предприятие питания материальными и финансовыми ресурсами

		Владеет способностью формировать политику предприятия, стратегические планы его развития; обеспечивать предприятие питания материальными и финансовыми ресурсами
	ОПК-1.3. Разрабатывает конкурентоспособные концепции развития предприятия	Знает о применении навыков разработки конкурентоспособных концепций; методов стратегического планирования Умеет применять навыки разработки конкурентоспособных концепций; методы стратегического планирования Владеет способностью применять навыки разработки конкурентоспособных концепций; методы стратегического планирования
ОПК-2 Способен разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции различного назначения	ОПК-2.1. Проводит анализ технологических процессов производства продукции в соответствии с потребностями рынка.	Знает: основы технологии продуктов питания, и направления по совершенствованию технологических процессов производства блюд молекулярной кухни
		Умеет: планировать направления по совершенствованию технологических процессов производства блюд молекулярной кухни
		Владеет: способностью разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства блюд молекулярной кухни
	ОПК-2.2. Предлагает и разрабатывает мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продуктов питания, в том числе учетом особенностей питания различных социальных групп населения.	Знает: направления по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения
		Умеет: совершенствовать технологические процессы производства продукции питания различного назначения
		Владеет: современными методами и техниками по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения
ОПК-2.3. Разрабатывает рецептуры и технологии производства продуктов питания с ориентацией на категорию потребителей.	Знает: мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения	
	Умеет: разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения	
	Владеет: методами по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения	
ОПК-3 Способен оценивать риски и управлять качеством путем использования современных методов и разработки новых технологических решений	ОПК-3.1. Проводит анализ информации и оценивает риски, связанные с качеством и безопасностью продукции и услуг, процессами производства, снабжения, хранения и движения продукции	Знает методологию применения основных государственных и международных нормативных документов, и направлений в области управления качеством, оценки рисками и безопасностью пищевой продукции и производства
		Умеет применять основные государственные и международные нормативные документы, и направления в области управления качеством, оценки рисками и безопасностью пищевой продукции и производства
		Владеет знаниями основных государственных и международных нормативных документов, и направлений в области управления качеством, оценки рисками и безопасностью пищевой продукции и производства
	ОПК-3.2. Анализирует риски при разработке новых технологических решений.	Знает, оценивает риски и управляет качеством и безопасностью пищевой продукции и производства путем использования современных методов и разработки новых технологических решений

		<p>Умеет применять знания, оценивать риски и управлять качеством и безопасностью пищевой продукции и производства путем использования современных методов и разработки новых технологических решений</p> <p>Владеет знаниями оценивания рисков и управления качеством и безопасностью пищевой продукции и производства путем использования современных методов и разработки новых технологических решений</p>
	ОПК-3.3. Предлагает современные методы и технологические решения для повышения качества продуктов питания	<p>Знает методологию успешного использования современных методов и способов разработки новых технологических решений</p> <p>Умеет успешно использовать современные методы и разрабатывать новые технологические решения</p> <p>Владеет навыками успешного использования современных методов и способностью разрабатывать новые технологические решения</p>
	ОПК-3.4. Применяет информационные технологии контроля качества пищевого сырья и готовой продукции	<p>Знает информационные технологии контроля качества пищевого сырья и готовой продукции</p> <p>Умеет успешно использовать современные информационные технологии в области контроля пищевого сырья и готовой продукции</p> <p>Владеет навыками успешного использования информационных технологий контроля качества пищевого сырья и готовой продукции</p>
ОПК-4 Способен использовать методы моделирования продуктов и проектирования технологических процессов производства продукции питания	ОПК-4.1. Описывает принципы и методы моделирования продуктов и технологических процессов производства продукции питания.	Знает основы и методологию моделирования продуктов и технологических процессов производства продукции питания
		Умеет моделировать рецептуры и процессы производства продуктов питания различного назначения
		Владеет процессами моделирования продуктов и технологических процессов производства продукции питания
	ОПК-4.2. Проектирует технологические процессы производства продуктов питания	Знает современное программное обеспечение для проектирования технологических процессов производства продукции питания
Умеет использовать современное программное обеспечение для проектирования технологических процессов производства продукции питания		
Владеет навыками работы с современным программным обеспечением для проектирования технологических процессов производства продукции питания		
ОПК-5 Способен использовать научные знания и навыки исследовательской деятельности для решения организационно-технологических задач	ОПК-5.1. Формулирует цели и задачи исследования для решения организационно-технологических задач.	Знает основы научно-исследовательской работы для решения организационно-технологических задач
		Умеет применять основы научно-исследовательской работы для решения организационно-технологических задач
		Владеет навыками применения основ научно-исследовательской работы для решения организационно-технологических задач
	ОПК-5.2. Анализирует и выбирает методы исследования, объекты и модели решения	Знает современные методы исследования, объекты и модели решения научно-исследовательских задач.
Умеет применять знания о современных методах исследования, объектах и моделях решения научно-исследовательских задач.		

	научно-исследовательских задач.	Владеет навыками применения знаний современных методов исследования, объектов и моделей решения научно-исследовательских задач.
	ОПК-5.3. Планирует и проводит научно-исследовательские работы в профессиональной сфере с использованием передового отечественного и зарубежного опыта.	Знает основы планирования и организации процесса внедрения результатов исследований в производство Умеет планировать и организовывать процесс внедрения результатов исследований в производство Владеет навыками применения основ планирования и организации процесса внедрения результатов исследований в производство
	ОПК-5.4. Владеет методами обработки результатов исследований	Знает о применении современных методов исследования Умеет применять современные методы исследований Владеет навыками применения современных методов исследований

**Профессиональные 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	Результаты обучения по дисциплинам (модулям), практикам
<b>Тип задач профессиональной деятельности: научно-исследовательский</b>				
ПК-1 Способен к проведению и руководству научно-исследовательскими и опытно-конструкторскими разработками при исследовании самостоятельных тем и в соответствии с тематическим планом организации	40.011 Специалист по научно-исследовательским и опытно-конструкторским разработкам	В/02.6	ПК-1.1 Проведение работ по обработке и анализу научно-технической информации и результатов исследований	Знает методы обработки и анализа научно-технической информации и результатов исследований
				Умеет обрабатывать и анализировать научно-техническую информацию и результаты исследований
				Владеет инструментальными средствами обработки и анализа научно-технической информации и результатов исследований
	D/01.7 D/02.7 D/03.7	ПК-1.2 Осуществляет научное руководство проведением исследований в области нутригеномики	Знает теорию планирования и проведения экспериментов	
			Умеет оформлять результаты исследований и разработок в области нутригеномики	
			Владеет навыками выполнения экспериментов и оформления их результатов	
40.008 Специалист по организации и управлению научно-исследовательскими и опытно-	D/01.7	ПК-1.3 Организует выполнение научно-исследовательских работ в соответствии с тематическим планом организации	Знает современные проблемы науки, техники и технологии в области нутригеномики и персонализированного питания.	
			Умеет организовать руководство созданием проекта в области нутригеномики и технологий продукции персонализированного питания, и выполнения НИР	

	конструкторскими работами			Владеет методами конструирования, проектирования и моделирования современного оборудования технологических процессов, повышающих эффективность технологии персонализированного питания.
<b>Тип задач профессиональной деятельности: организационно-управленческий</b>				
ПК-2 Способен устанавливать и определять приоритеты в стратегии развития предприятия, в его финансово-экономической деятельности	22.002 Специалист по технологии продуктов питания животного происхождения	E/01.7	ПК-2.1 Применяет методики расчета технико-экономической эффективности производства продуктов персонализированного питания на автоматизированных технологических линиях при выборе оптимальных технических и организационных решений	Знает состав производственных и непроизводственных затрат действующих и модернизируемых производств пищевой продукции на автоматизированных технологических линиях
				Умеет применять методики расчета технико-экономической эффективности производства продуктов питания животного происхождения, продуктов из водных биоресурсов и объектов аквакультуры при выборе технических и организационных решений
	22.003 Специалист по технологии продуктов питания из растительного сырья	E/02.7	ПК -2.2 Применяет способы организации производства и эффективной работы трудового коллектива на основе современных методов управления производством продуктов персонализированного питания	Владеет навыками расчета технико-экономической эффективности производства продуктов персонализированного питания на автоматизированных технологических линиях при выборе оптимальных технических и организационных решений
				Знает методы определения потребности в средствах производства и рабочей силе для выполнения общего объема работ по каждой технологической операции; виды, формы и методы мотивации персонала производства продукции специализированного назначения, включая материальное и нематериальное стимулирование.
				Умеет применять способы организации производства и эффективной работы трудового коллектива на основе современных методов управления производством продукции общественного и осуществлять мероприятия по мотивации и стимулированию персонала производства продукции персонализированного питания; применять методы теххимического и лабораторного контроля качества сырья, полуфабрикатов и продукции персонализированного питания
				Владеет навыками координации и контроля, проведения оценки эффективности работы предприятия питания; внедрения технически обоснованных норм времени

				(выработки), линейных и сетевых графиков производства продукции персонифицированного питания в целях оптимизации технологического процесса производства; лабораторных исследований безопасности и качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции персонифицированного питания.
ПК-3 Способен внедрять прогрессивные методы управления технологическими процессами на предприятиях	22.002 Специалист по технологии продуктов питания животного происхождения	E/01.7	ПК-3.1 Координирует текущую производственную деятельность в организации, включая разработку программ совершенствования организации труда, внедрения новой техники, организационно-технических мероприятий по своевременному освоению производственных мощностей, совершенствованию технологии и контролю их выполнения, в соответствии со стратегическим планом развития производства новых продуктов персонифицированного питания на автоматизированных технологических линиях	<p>Знает основы текущей производственной деятельности в организации, включая разработку программ совершенствования организации труда, внедрения новой техники, организационно-технических мероприятий по своевременному освоению производственных мощностей, совершенствованию технологии и контролю их выполнения, в соответствии со стратегическим планом развития производства новых продуктов персонифицированного питания на автоматизированных технологических линиях</p> <p>Умеет координировать текущую производственную деятельность в организации, включая разработку программ совершенствования организации труда, внедрения новой техники, организационно-технических мероприятий по своевременному освоению производственных мощностей, совершенствованию технологии и контролю их выполнения, в соответствии со стратегическим планом развития производства новых продуктов персонифицированного питания на автоматизированных технологических линиях</p> <p>Владеет навыками проведения организационно-технических мероприятий по своевременному освоению производственных мощностей, совершенствованию технологии и контролю их выполнения, в соответствии со стратегическим планом развития производства новых продуктов персонифицированного питания на автоматизированных технологических линиях</p>
	22.003 Специалист по технологии продуктов питания из	E/02.7	ПК-3.2 Внедряет рационализаторские предложения по совершенствованию	Знает методы исследования свойств продовольственного сырья животного происхождения, пищевых макро- и микроингредиентов, технологических доба-

	растительного сырья		технологии производства продуктов персонифицированного питания для подготовки заключений о целесообразности их использования	<p>вок и улучшителей, выполняющих функционально-технологические функции.</p> <p>Умеет проводить исследования свойств продовольственного сырья для выработки продуктов питания с заданным функциональным составом и свойствами; Использует показатели эффективности технологических процессов производства продуктов питания в профессиональной деятельности</p> <p>Владеет методами исследования свойств продовольственного сырья, пищевых макро- и микроингредиентов, функционально-технологических добавок и улучшителей, позволяющих совершенствовать технологии производства продуктов персонифицированного питания и подготавливать заключения о целесообразности их использования</p>
<b>Тип задач профессиональной деятельности: технологический</b>				
ПК-4 Способен осуществлять разработку новых технологий персонифицированных продуктов питания	22.002 Специалист по технологии продуктов питания животного происхождения	E/01.7 E/02.7	ПК-4.1 Осуществляет разработку новых видов продукции персонифицированного питания с учетом научно-обоснованных подходов	Понимает сущность структуры рецептурно-компонентных и технологических решений
				Знает методы корректировки рецептурно-компонентных и технологических решений при проведении промышленных испытаний прогрессивных технологий и новых видов продуктов питания
	22.003 Специалист по технологии продуктов питания из растительного сырья	E/01.7 E/02.7	ПК -4.2 Составляет проекты нормативно-технической документации на новые виды продуктов персонифицированного питания	Владеет способами корректировки рецептурно-компонентных и технологических решений при проведении промышленных испытаний прогрессивных технологий и новых видов продуктов питания
				Знает основы разработки проектов нормативно-технической документации на новые виды продуктов персонифицированного питания
				<p>Умеет составлять проекты нормативно-технической документации на новые виды продуктов персонифицированного питания</p> <p>Владеет навыками разработки проектов нормативно-технической документации на новые виды продуктов персонифицированного питания</p>

ПК-5 Способен развивать и управлять организационно-технологическими процессами производства продуктов персонифицированного питания	22.002 Специалист по технологии продуктов питания животного происхождения	Е/01.7 Е/02.7	ПК-5.1 Разрабатывает инновационные программы и проекты в области прогрессивных технологий персонифицированных продуктов питания	<p>Знает принципы разработки инновационных программ и проектов в области прогрессивных технологий персонифицированных продуктов питания</p> <p>Умеет разрабатывать инновационные программы и проекты в области прогрессивных технологий производства продуктов персонифицированного питания, применяет методики расчета технико-экономической эффективности производства продуктов питания на автоматизированных технологических линиях при выборе оптимальных технических и организационных решений</p> <p>Владеет навыками внедрения инновационных программ и проектов в области прогрессивных технологий производства продуктов персонифицированного питания</p>
	22.003 Специалист по технологии продуктов питания из растительного сырья	Е/01.7 Е/02.7	ПК-5.2 Создает математические модели, позволяющие исследовать и оптимизировать параметры технологического процесса производства и улучшать качество продуктов персонифицированного питания на автоматизированных технологических линиях	<p>Знает математические модели, позволяющие исследовать и оптимизировать параметры технологического процесса производства продуктов персонифицированного питания на автоматизированных технологических линиях.</p> <p>Умеет применять математические модели, позволяющие исследовать и оптимизировать параметры технологического процесса производства продуктов персонифицированного питания на автоматизированных технологических линиях.</p> <p>Владеет способностью создавать математические модели, позволяющие исследовать и оптимизировать параметры технологического процесса производства, улучшать качество продуктов персонифицированного питания, в т. ч. на автоматизированных технологических линиях</p>

## 8. Специфические особенности ОПОП

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

Специфические особенности ОПОП ВО: В Приморском крае и в Дальневосточном регионе производство функциональных и специализированных продуктов питания активно развивается, о чем свидетельствует появление на рынке новых продуктов персонифицированного питания в широком ассортименте. 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 ОП 19.04.05 Высокотехнологичные производства пищевых продуктов функционального и специализированного назначения является высокой и обеспечивает трудоустройство выпускников.

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.

По направлению подготовки *19.04.05 Высокотехнологичные производства пищевых продуктов функционального и специализированного назначения*, образовательная программа «*Нутригеномика и технологии персонализированного питания*» предусмотрено модульное обучение.

Спектр дисциплин общешкольного модуля (Управление научно-технологическими проектами, Товароведение и экспертиза пищевых систем, Концептуальные принципы наукоемких биоэкономических процессов, Управление цифровой трансформацией (CDTO)), Модуля *Skills in biotechnology and food production* (Профессиональные навыки в области биотехнологии и биоэкономики) (*Food safety and international quality systems* (Продовольственная безопасность и международные системы качества), *Modern food engineering* (Современная пищевая инженерия), *Instrumental high-tech methods of product research* (Инструментальные высокотехнологичные методы исследований товаров)), Профессионального модуля (Молекулярная биология гена и экспрес-

сия генов, Методы оценки эффективности специализированных и функциональных продуктов питания методами *in vivo*, *in vitro*; Нутригеномика и нутригенетика; Функциональные пищевые ингредиенты в технологии продукции персонифицированного питания; Моделирование продуктов персонифицированного питания; Основы персонализированного питания, нутрициология, диетология и физиология питания) и практик *базовой части* обусловлен спецификой профессиональной деятельности обучающихся по направлению подготовки 19.04.05 Высокотехнологичные производства пищевых продуктов функционального и специализированного назначения и способствует освоению универсальных и общепрофессиональных компетенций.

Выбор дисциплин профессионального цикла обоснован их необходимостью и достаточностью для формирования профессиональных компетенций выпускника с учетом запросов работодателей. В учебном плане по направлению подготовки 19.04.05 Высокотехнологичные производства пищевых продуктов функционального и специализированного назначения предлагаются к изучению следующие дисциплины в части, формируемой участниками образовательных отношений профессионального модуля: Генетика человека. Генетическое тестирование/ Геномика и здоровье человека; Микробиом. Современные методы оценки/ Методы молекулярной и клеточной диагностики; Оценка пищевого поведения и хронопитания/ Программы персонализированного питания; Методы изучения фактического питания/ Современные информационные технологии в персонифицированном питании и практик *в части, формируемой участниками образовательных отношений*, их необходимость и достаточность обусловлены возможностью расширения и углубления профессиональных навыков, а также формирования профессиональных компетенций в области высокотехнологичных производств пищевых продуктов функционального и специализированного назначения.

Выбор дисциплин профессионального модуля обоснован их необходимостью и достаточностью для формирования профессиональных компетенций выпускника с учетом запросов работодателей «Арника»; ООО «Корякморепродукт», Тихоокеанский институт биоорганической химии им. Г.Б. Елякова, Агропромышленный холдинг «Ратимир», ООО «Дальпико-Рыбсервис», Тихоокеанский филиал ФГБНУ ВНИРО, Пищевое производственное объединение «Никольск»; Холдинговая компания «СГБ Менеджмент» (Приморский кондитер, Артемовский молокозавод, «Грин-Агро»), ООО «Мерси Трейд», ОАО «Владхлеб» 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.

### 9. Структура и содержание ОПОП ВО

Структура программы магистратуры по направлению подготовки 19.04.05 Высокотехнологичные производства пищевых продуктов функционального и специализированного назначения, образовательная программа «Нутригеномика и технологии персонализированного питания» включает обязательную часть (базовую) и часть, формируемую участниками образовательных отношений. Программа магистратуры состоит из следующих блоков: Блок 1 «Дисциплины (модули)», который включает дисциплины (модули), относящийся к обязательной части программы и дисциплины (модули), относящиеся к части, формируемой участниками образовательных отношений; Блок 2 «Практика», который относится к обязательной части и части, формируемой участниками образовательных отношений программы; Блок 3 «Государственная итоговая аттестация».

Таблица 1. Структура программы магистратуры

Структура программы		Объем программы и ее блоков в з.е.
Блок 1	Дисциплины (модули)	82 з.е.
	Обязательная часть	38 з.е.
	Часть ОПОП, формируемая участниками образовательных отношений	44 з.е.
Блок 2	Практика	29 з.е.
	Обязательная часть	10 з.е.
	Часть ОПОП, формируемая участниками образовательных отношений	19 з.е.
Блок 3	Государственная итоговая аттестация:	9 з.е.
	Выполнение и защита выпускной квалификационной работы	9 з.е.
Объем программы магистратуры		120 з.е.

Дисциплины (модули), практики обязательной части обеспечивают формирование у обучающихся необходимых универсальных, общепрофессиональных и профессиональных компетенций.

К дисциплинам (модулям), практикам обязательной части относятся:

#### **Блок 1. Дисциплины (модули)**

*Б1.О.01 Модуль общешкольных дисциплин:*

- Б1.О.01.01 Управление научно-технологическими проектами;
- Б1.О.01.02 Товароведение и экспертиза пищевых систем;

- Б1.О.01.03 Концептуальные принципы наукоемких биоэкономических процессов;
- Б1.О.01.04 Управление цифровой трансформацией (CDTO);  
Б1.О.02 Skills in biotechnology and bioeconomics (Профессиональные навыки в области биотехнологии и биоэкономики)
- Б1.О.02.01 Food safety and international quality systems (Продовольственная безопасность и международные системы качества);
- Б1.О.02.02 Modern food engineering (Современная пищевая инженерия);
- Б1.О.01.03 Instrumental high-tech methods of product research (Инструментальные высокотехнологичные методы исследований товаров);
- Б1.О.03.01 Методология научных исследований
- Б1.О.03.02 Организация и управление высокотехнологичными производствами
- Б1.О.03.03 Современные методы модификации пищевых систем

### **Блок 2. Практика (обязательная часть)**

- Б2.О.01(У) Учебная практика. Научно-исследовательская работа (получение первичных навыков научно-исследовательской работы);
- Б2.О.02(У) Учебная практика. Педагогическая практика.

Дисциплины (модули), практики части, формируемой участниками образовательных отношений, обеспечивают формирование у обучающихся профессиональных компетенций.

К дисциплинам (модулям), практикам части, формируемой участниками образовательных отношений, относятся:

### **Блок 1. Дисциплины (модули)**

*Б1.В.01 Профессиональный модуль "Нутригеномика и технологии персонализированного питания":*

- Б1.В.01.01 Молекулярная биология гена и экспрессия генов;
- Б1.В.01.02 Методы оценки эффективности специализированных и функциональных продуктов питания методами *in vivo*, *in vitro*;
- Б1.В.01.03 Нутригеномика и нутригенетика;
- Б1.В.01.04 Функциональные пищевые ингредиенты в технологии продукции персонализированного питания;
- Б1.В.01.05 Моделирование продуктов персонализированного питания;
- Б1.В.01.06 Основы персонализированного питания, нутрициология, диетология и физиология питания

Дисциплины (модули) по выбору:

- Б1.В.ДВ.01.01 Генетика человека. Генетическое тестирование
- Б1.В.ДВ.01.02 Геномика и здоровье человека
- Б1.В.ДВ.02.01 Микробиом. Современные методы оценки
- Б1.В.ДВ.02.02 Методы молекулярной и клеточной диагностики

- Б1.В.ДВ.03.01 Оценка пищевого поведения и хронопитания
- Б1.В.ДВ.03.02 Программы персонализированного питания
- Б1.В.ДВ.04.01 Методы изучения фактического питания
- Б1.В.ДВ.04.02 Современные информационные технологии в персонифицированном питании.

### **Блок 2. Практика**

- Б2.В.01(П) Производственная практика. Научно-исследовательская работа;
- Б2.В.02(П) Производственная практика. Технологическая (проектно-технологическая) практика;
- Б2.В.03(П) Производственная практика. Преддипломная практика

ОПОП ВО обеспечивает реализацию факультативных дисциплин «Экобиополитика», «Физиология питания человека и животных» в объеме 4 зачетных единиц.

Объем обязательной части, без учета объема государственной итоговой аттестации, составляет 40,0 процентов общего объема программы.

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

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 (далее – лица с ОВЗ), использовать образование как наиболее эффективный механизм развития личности, повышения своего социального статуса. В целях создания условий по обеспечению инклюзивного обучения лиц с ОВЗ структурные подразделения ДВФУ выполняют следующие задачи:

- Департамент по работе с абитуриентами организует профориентационную работу среди потенциальных абитуриентов, в том числе среди 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 рекламные-информационные материалы, организует взаимодействие с образовательными организациями;

– школы, совместно с Департаментом карьеры и стипендиальных 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 о лицах с ОВЗ, обеспечи-

вают их систематический учет на этапах поступления, обучения, трудоустройства;

– организация по социализации и адаптации студентов с ограниченными возможностями «КИТ» обеспечивает адаптацию 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 обучающихся с ОВЗ осуществляется 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.

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

В читальных залах Научной библиотеки ДВФУ рабочие места для лиц с ОВЗ 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 лиц с ОВЗ могут разрабатываться индивидуальные

учебные планы и индивидуальные графики обучения. Срок получения высшего образования при обучении по индивидуальному учебному плану для лиц с ОВЗ при желании может быть увеличен, но не более чем на год.

При направлении обучающегося с ОВЗ в организацию или на предприятие для прохождения предусмотренной учебным планом практики ДВФУ согласовывает с организацией (предприятием) условия и виды труда с учетом рекомендаций Федерального учреждения медико-социальной экспертизы и индивидуальной программы реабилитации лица с ОВЗ. 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 обучающимся с ОВЗ трудовых функций.

Для осуществления мероприятий текущего контроля успеваемости, промежуточной и итоговой аттестации 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 лиц с ОВЗ устанавливается с учетом индивидуальных психофизических особенностей (устно, письменно на бумажном носителе, письменно на компьютере, в форме тестирования и т.п.).

## 11. Сведения о кадровом обеспечении ОПОП ВО

Кадровое обеспечение реализации образовательной программы соответствует требованиям ФГОС ВО. Сведения о кадровом обеспечении реализации ОПОП ВО размещаются на сайте ДВФУ в разделе «Сведения об образовательной организации», подраздел «Руководство. Педагогический (научно-педагогический) состав», ссылка на сайт: <https://www.dvfu.ru/sveden/employees/>.

## 12. Сведения о наличии электронной информационно-образовательной среды ДВФУ

Обучающийся в течение всего периода обучения обеспечен индивидуальным неограниченным доступом к электронной информационно-образовательной среде ДВФУ из любой точки, в которой имеется доступ к информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», как на территории ДВФУ, так и вне ее. Условия для функционирования электронной информационно-образовательной среды могут быть созданы с использованием ресурсов иных организаций.

Электронная информационно-образовательная среда ДВФУ обеспечивает:

– доступ к учебным планам, рабочим программам дисциплин (модулей), программам практик, электронным учебным изданиям и электронным образовательным ресурсам, указанным в рабочих программах дисциплин (модулей), программам практик;

– формирование электронного портфолио обучающегося, в том числе сохранение его работ и оценок за эти работы.

Электронная информационно-образовательная среда ДВФУ дополнительно обеспечена фиксацией хода образовательного процесса, результатов промежуточной аттестации и результатов освоения образовательной программы.

Реализация образовательной программы с применением электронного обучения, дистанционных образовательных технологий:

– проведение учебных занятий, процедур оценки результатов обучения, реализация которых предусмотрена с применением электронного обучения, дистанционных образовательных технологий;

– взаимодействие между участниками образовательного процесса, в том числе синхронное и (или) асинхронное, посредством информационно-телекоммуникационной сети «Интернет».

Функционирование электронной информационно-образовательной среды обеспечивается соответствующими средствами информационно-коммуникационных технологий и квалификацией работников, ее использующих и поддерживающих. Функционирование электронной информационно-образовательной среды соответствует законодательству Российской Федерации.

### 13. Сведения о материально-техническом и учебно-методическом обеспечении

Помещения представляют собой учебные аудитории для проведения учебных занятий, оснащенные оборудованием и техническими средствами обучения, состав которых определяется в РПД.

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

Допускается замена оборудования его виртуальными аналогами.

ДВФУ обеспечен необходимым комплектом лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения, в том числе отечественного производства (состав определяется в рабочих программах дисциплин (модулей) и подлежит обновлению при необходимости).

Сведения о материально-техническом обеспечении ОПОП ВО, включая

информацию о наличии оборудованных учебных кабинетов, объектов для проведения практических занятий и самостоятельной работы обучающихся с перечнем основного оборудования, объектов физической культуры и спорта, программного обеспечения, представлены в РПД.

#### 14. 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 науки и высшего образования Российской Федерации.

#### 15. 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.

С целью 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 ВО требованиям ФГОС ВО.

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, требованиям рынка труда к специалистам соответствующего профиля.

*Рецензия на основную профессиональную образовательную программу высшего образования – программу магистратуры «Технология продуктов специализированного назначения», направление подготовки 19.04.05 Нутригеномика и технологии персонализированного питания*

Основная профессиональная образовательная программа высшего образования (далее – ОПОП ВО) по направлению подготовки 19.04.04 *Технология продуктов специализированного назначения*, программа *Нутригеномика и технологии персонализированного питания* разработана коллективом Базовой кафедры пищевой и клеточной инженерии Факультета агропищевых технологий и пищевой инженерии ДВФУ.

ОПОП ВО представляет собой систему документов, разработанных на основе образовательного стандарта высшего образования (далее – ФГОС ВО) по направлению подготовки 19.04.05 *Высокотехнологичные производства пищевых продуктов функционального и специализированного назначения*, утвержденного приказом Министерства науки и высшего образования Российской Федерации от 11.08.2020 г. № 946.

Рецензируемая ОПОП ВО включает: общую характеристику, характеристику профессиональной деятельности магистра, компетенции выпускника, формируемые в результате освоения ОПОП ВО, календарный учебный график, учебный план, рабочие программы дисциплин, программы практик, методические материалы, перечень учебной литературы, необходимой для изучения дисциплин, практик, программу государственной итоговой аттестации, в том числе фонды оценочных материалов для проведения текущего контроля успеваемости, промежуточной и государственной итоговой аттестации и другие нормативно-методические документы и материалы, обеспечивающие высокое качество подготовки обучающихся.

ОПОП ВО регламентирует цели, ожидаемые результаты, содержание, условия и технологии реализации образовательного процесса, оценку качества подготовки выпускника магистратуры по данному направлению подготовки.

Целью ОПОП ВО является развитие у студентов личностных качеств,

формирование универсальных, общепрофессиональных и профессиональных компетенций в соответствии с ФГОС ВО по направлению 19.04.05 «Технология продуктов специализированного назначения», направление подготовки Нутригеномика и технологии персонифицированного питания, определяющих способность выпускника к активной общественной и профессиональной деятельности или продолжению образования.

ОПОП ВО отвечает требованиям ФГОС ВО по структуре и содержанию. Компетентность выпускников, планируемая в ОПОП ВО, соответствует требованиям ООО «Ратимир», предъявляемым к сотрудникам соответствующего функционала. Выпускники могут занимать ряд должностей: технолог, мастер цеха, мастер участка, мастер отдела, технолог по новым видам продукции, специалист по качеству и др.

Качество содержательной составляющей учебного плана не вызывает сомнений. Структура учебного плана в целом логична и последовательна. Выбор дисциплин и практик учебного плана ОПОП ВО определяется на основе их необходимости и достаточности для формирования компетенций выпускника с учетом запросов работодателей и требований современного рынка труда. Оценка рабочих программ дисциплин и практик позволяет сделать вывод о достаточном уровне как материального, так и методического обеспечения. Содержание соответствует требованиям основной характеристики ОПОП ВО.

Организация учебного процесса осуществляется в соответствии с утверждённой образовательной программой, включающей документы и материалы, обновляемые ежегодно с учетом изменения законодательства, развития образовательных технологий, науки и потребности работодателей.

Заключение:

Основная профессиональная образовательная программа высшего образования по направлению подготовки 19.04.05 «Технология продуктов специализированного назначения», направление подготовки Нутригеномика и техно-

логии персонифицированного питания, соответствует требованиям федерального государственного образовательного стандарта высшего образования по направлению подготовки 19.04.05 Высокотехнологичные производства пищевых продуктов функционального и специализированного назначения, утвержденного приказом Министерства науки и высшего образования Российской Федерации от 11.08.2020 г. № 946, а также требованиям работодателей (профессионального сообщества).

Рецензент:

Кандидат биологических наук,  
Директор департамента по пищевой и  
биологической безопасности, Общество с  
ограниченной ответственностью  
«Ратимир»



 Наталья Викторовна Ситун

690054, г. Владивосток, ул. Шоссейная,  
21

Тел. +7 (423) 202-52-70

e-mail: [Natalya.Situn@ratimir.ru](mailto:Natalya.Situn@ratimir.ru)

*Рецензия на основную профессиональную образовательную программу высшего образования – программу магистратуры «Технология продуктов специализированного назначения», направление подготовки 19.04.05 Нутригеномика и технологии персонифицированного питания*

Основная профессиональная образовательная программа высшего образования (далее – ОПОП ВО) по направлению подготовки 19.04.05 «Технология продуктов специализированного назначения», направление подготовки Нутригеномика и технологии персонифицированного питания разработана коллективом Базовой кафедры пищевой и клеточной инженерии Факультета агропищевых технологий и пищевой инженерии ДВФУ.

ОПОП ВО представляет собой систему документов, разработанных на основе образовательного стандарта высшего образования (далее – ФГОС ВО) по направлению подготовки 19.04.05 Высокотехнологичные производства пищевых продуктов функционального и специализированного назначения, утвержденного приказом Министерства науки и высшего образования Российской Федерации от 11.08.2020 г. № 946.

Рецензируемая ОПОП ВО включает: общую характеристику, характеристику профессиональной деятельности магистра, компетенции выпускника, формируемые в результате освоения ОПОП ВО, календарный учебный график, учебный план, рабочие программы дисциплин, программы практик, методические материалы, перечень учебной литературы, необходимой для изучения дисциплин, практик, программу государственной итоговой аттестации, в том числе фонды оценочных материалов для проведения текущего контроля успеваемости, промежуточной и государственной итоговой аттестации и другие нормативно-методические документы и материалы, обеспечивающие высокое качество подготовки обучающихся.

ОПОП ВО регламентирует цели, ожидаемые результаты, содержание, условия и технологии реализации образовательного процесса, оценку качества подготовки выпускника магистратуры по данному направлению подготовки.

Целью ОПОП ВО является развитие у студентов личностных качеств,

формирование универсальных, общепрофессиональных и профессиональных компетенций в соответствии с ФГОС ВО по направлению 19.04.05 «Технология продуктов специализированного назначения», направление подготовки Нутригеномика и технологии персонифицированного питания, определяющих способность выпускника к активной общественной и профессиональной деятельности или продолжению образования.

ОПОП ВО отвечает требованиям ФГОС ВО по структуре и содержанию. Компетентность выпускников, планируемая в ОПОП ВО, соответствует требованиям ООО «Владтехимпорт», предъявляемым к сотрудникам соответствующего функционала. Выпускники могут занимать ряд должностей: технолог, мастер цеха, мастер участка, мастер отдела, технолог по новым видам продукции, специалист по качеству и др.

Качество содержательной составляющей учебного плана не вызывает сомнений. Структура учебного плана в целом логична и последовательна. Выбор дисциплин и практик учебного плана ОПОП ВО определяется на основе их необходимости и достаточности для формирования компетенций выпускника с учетом запросов работодателей и требований современного рынка труда. Оценка рабочих программ дисциплин и практик позволяет сделать вывод о достаточном уровне как материального, так и методического обеспечения. Содержание соответствует требованиям основной характеристики ОПОП ВО.

Организация учебного процесса осуществляется в соответствии с утверждённой образовательной программой, включающей документы и материалы, обновляемые ежегодно с учетом изменения законодательства, развития образовательных технологий, науки и потребности работодателей.

Заключение:

Основная профессиональная образовательная программа высшего образования по направлению подготовки 19.04.05 «Технология продуктов специализированного назначения», направление подготовки Нутригеномика и техно-

логии персонифицированного питания, соответствует требованиям федерального государственного образовательного стандарта высшего образования по направлению подготовки 19.04.05 Высокотехнологичные производства пищевых продуктов функционального и специализированного назначения, утвержденного приказом Министерства науки и высшего образования Российской Федерации от 11.08.2020 г. № 946, а также требованиям работодателей (профессионального сообщества)..

Рецензент:

Представители работодателей:  
генеральный директор  
ООО «Владтехимпорт»  
МП



  
подпись

Б.И. Кунденюк  
должность, ФИО