

**ФЕДЕРАЛЬНОЕ АГЕНТСТВО ПО РЫБОЛОВСТВУ**  
**Федеральное государственное бюджетное образовательное**  
**учреждение высшего образования**  
**«Дальневосточный государственный технический**  
**рыбохозяйственный университет»**  
**(ФГБОУ ВО «ДАЛЬРЫБВТУЗ»)**

---

УТВЕРЖДЕНО: Учёным советом  
ФГБОУ ВО «Дальрыбвтуз»  
«1» сентября 2017 г.  
Протокол №1  
Председатель Учёного совета  
Н.К. Зорченко  
Номер внутривузовской регистрации



**ОСНОВНАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ**  
**ПРОГРАММА ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ**

ПРОГРАММА АКАДЕМИЧЕСКОЙ МАГИСТРАТУРЫ

Направление подготовки

**19.04.02 Продукты питания из растительного сырья**

Профиль подготовки

**Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий**

Квалификация

**Магистр**

Форма обучения

**очная, заочная**

Владивосток 2017

## ПРЕДИСЛОВИЕ

1 РАЗРАБОТАНА рабочей группой в составе:

Лаптева Е.П. – и.о. директора Института пищевых производств;

Кращенко В.В. – заведующая кафедрой «Пищевая биотехнология»;

Ковалев Н.Н. – профессор кафедры «Пищевая биотехнология»;

Шадрина Е.В. – документовед кафедры «Пищевая биотехнология».

2 РАССМОТРЕНА и ОДОБРЕНА на заседании Совета кафедры «Пищевая биотехнология» 01 сентября 2017 г. протокол № 1.

Заведующий кафедрой «Пищевая  
биотехнология»

В.В. Кращенко

3 РАССМОТРЕНА и ОДОБРЕНА на заседании Совета Института пищевых производств 01 сентября 2017 г. протокол № 1.

И.о. директора Института пищевых производств

Е.П. Лаптева

4 СОГЛАСОВАНО:

Представитель работодателя

Начальник технологического отдела  
ООО «Приморский кондитер»



О.Н. Уханова

## СОДЕРЖАНИЕ

<b>1 Общие положения</b> .....	4
1.1 Нормативные документы для разработки ОПОП.....	4
1.2 Общая характеристика ОПОП.....	5
1.3 Требования к абитуриенту.....	6
<b>2 Характеристика профессиональной деятельности выпускника по ОПОП академической магистратуры по направлению подготовки 19.04.02 «Продукты питания из растительного сырья»</b> .....	7
2.1 Область профессиональной деятельности.....	7
2.2 Объекты профессиональной деятельности.....	7
2.3 Виды профессиональной деятельности .....	7
2.4 Задачи профессиональной деятельности .....	7
<b>3 Компетенции выпускника, формируемые в результате освоения ОПОП академической магистратуры по направлению подготовки 19.04.02 «Продукты питания из растительного сырья»</b> .....	9
<b>4 Документы, регламентирующие содержание и организацию образовательного процесса при реализации ОПОП академической магистратуры по направлению подготовки 19.04.02 «Продукты питания из растительного сырья»</b> .....	11
4.1 Календарный учебный график.....	11
4.2 Учебный план.....	11
4.3 Рабочие программы дисциплин (модулей) .....	13
4.4 Оценочные средства и методические материалы.....	13
4.5 Программы практик, в том числе научно-исследовательская работа...	14
4.6 Программа государственной итоговой аттестации.....	16
<b>5 Фактическое ресурсное обеспечение ОПОП академической магистратуры по направлению подготовки 19.04.02 «Продукты питания из растительного сырья»</b> .....	17
<b>6 Характеристики среды Университета, обеспечивающие развитие общекультурных и социально-личностных компетенций выпускников</b> .....	20
<b>Приложение 1</b> Календарный учебный график, учебный план, распределение компетенций.....	
<b>Приложение 2</b> Рабочие программы дисциплин (модулей) .....	
<b>Приложение 3</b> Программа научно-исследовательской практики.....	
<b>Приложение 4</b> Программа научно-педагогической практики.....	
<b>Приложение 5</b> Программа преддипломной практики .....	
<b>Приложение 6</b> Программа научно-исследовательской работы .....	
<b>Приложение 7</b> Программа государственной итоговой аттестации.....	
<b>Приложение 8</b> Лист обновлений основной профессиональной образовательной программы .....	

## **1 Общие положения**

**Основная профессиональная образовательная программа академической магистратуры, реализуемая федеральным государственным бюджетным образовательным учреждением высшего образования «Дальневосточный государственный технический рыбохозяйственный университет (ФГБОУ ВО «Дальрыбвтуз»)** по направлению подготовки **19.04.02 «Продукты питания из растительного сырья»** представляет собой систему документов, разработанную и утвержденную ФГБОУ ВО «Дальрыбвтуз» с учетом требований рынка труда на основе Федерального государственного образовательного стандарта по соответствующему направлению подготовки высшего образования (далее ФГОС ВО). ОПОП регламентирует цели, ожидаемые результаты, содержание, условия и технологии реализации образовательного процесса, оценку качества подготовки выпускника по данному направлению подготовки и включает в себя: учебный план, рабочие программы учебных курсов, предметов, дисциплин (модулей) и другие материалы, обеспечивающие качество подготовки обучающихся, а также программы научно-исследовательской, научно-педагогической и преддипломной практик, календарный учебный график и методические материалы, обеспечивающие реализацию соответствующей образовательной технологии.

В соответствии с ФГОС ВО ОПОП академической магистратуры по направлению 19.04.02 «Продукты питания из растительного сырья» ориентирована на следующие виды профессиональной деятельности (как основные), к которым готовится магистр:

- научно-исследовательская;
- педагогическая.

ОПОП академической магистратуры по направлению 19.04.02 «Продукты питания из растительного сырья» реализуется по профилю подготовки: «Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий».

### **1.1 Нормативные документы для разработки ОПОП академической магистратуры по направлению подготовки 19.04.02 «Продукты питания из растительного сырья»**

Нормативную правовую базу разработки ОПОП академической магистратуры составляют:

- Федеральный Закон Российской Федерации от 29.12.2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
- Приказ Министерства образования и науки России от 05.04.2017 г. № 301 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам высшего образования – программам бакалавриата, программам специалитета, программам магистратуры»;
- Федеральный государственный образовательный стандарт высшего образования (ФГОС ВО) по направлению подготовки 19.04.02

«Продукты питания из растительного сырья», утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от «20» ноября 2014 г. № 1481;

– Приказ Министерства образования и науки России от 29.06.2015 №636 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам высшего образования – программам бакалавриата, программам специалитета и программам магистратуры» (в редакции Приказов Минобрнауки России от 09.02.2016 №86, от 28.04.2016 №502);

– Приказ Минобрнауки России от 27.11.2015 №1383 «Об утверждении Положения о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы высшего образования»;

– Приказ Минздравсоцразвития РФ от 11.01.2011 г. № 1н «Об утверждении Единого квалификационного справочника должностей руководителей, специалистов и служащих», раздел «Квалификационные характеристики должностей руководителей и специалистов высшего профессионального и дополнительного профессионального образования»;

– Нормативно-методические документы Минобрнауки России;

– Устав и локальные нормативно-правовые акты ФГБОУ ВО «Дальрыбвтуз».

## **1.2 Общая характеристика ОПОП академической магистратуры по направлению подготовки 19.04.02 «Продукты питания из растительного сырья»**

### **1.2.1 Цель (миссия)**

ОПОП академической магистратуры по направлению подготовки 19.04.02 «Продукты питания из растительного сырья» имеет своей целью подготовку высококвалифицированных специалистов способных реализовывать основные направления научно-технического прогресса в отрасли; создавать технологии новых пищевых продуктов в соответствии с государственной политикой Российской Федерации в области здорового питания населения; решать производственные задачи, осуществлять технологический процесс и его контроль в соответствии с потребностями рынка труда ДВ региона, формирования общекультурных, общепрофессиональных и профессиональных компетенций в соответствии с требованиями ФГОС ВО по направлению 19.04.02 «Продукты питания из растительного сырья».

Особенностью данной образовательной программы является ее практическая направленность на подготовку выпускников для пищевых предприятий, эффективная деятельность которых невозможна без специалистов по организации и эффективной реализации технологических процессов переработки сырья растительного происхождения на основе

рационального использования сырьевых ресурсов, технических средств промышленной переработки, современных методов контроля производства.

### **1.2.2 Срок получения образования:**

- в очной форме - 2 года (104 недели)

- заочной форме – 2 года 6 мес. (130 недель)

В срок получения образования по данной программе академической магистратуры по очной форме обучения включены каникулы, предоставляемые выпускнику после прохождения государственной итоговой аттестации.

Срок освоения программы академической магистратуры при обучении по индивидуальному учебному плану не превышает срок получения образования по соответствующей форме обучения.

Для лиц с ограниченными возможностями здоровья срок получения образования по их желанию может быть увеличен до одного года по соответствующей форме обучения.

### **1.2.3 Объем программы - 120 зачетных единиц.**

Данный объем программы является обязательным и не зависит от формы обучения, обучения по индивидуальному учебному плану, обучению по ускоренной программе.

Объем программы в очной форме обучения за один учебный год составляет 60 зачетных единиц, в заочной форме обучения не превышает 75 зачетных единиц.

Объем обучения по индивидуальному учебному плану не зависит от формы обучения и не превышает за один учебный год 75 зачетных единиц.

## **1.3 Требования к абитуриенту**

Абитуриент должен иметь высшее образование любого уровня, подтвержденное соответствующим документом о высшем образовании или высшем профессиональном образовании.

Остальные требования определены в соответствии с ежегодными Правилами приема граждан в федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Дальневосточный государственный технический рыбохозяйственный университет» (ФГБОУ ВО «Дальрыбвтуз»), утверждаемыми Ученым советом ФГБОУ ВО «Дальрыбвтуз».

## **2 Характеристика профессиональной деятельности выпускника по ОПОП академической магистратуры по направлению подготовки 19.04.02 «Продукты питания из растительного сырья»**

### **2.1 Область профессиональной деятельности**

Область профессиональной деятельности магистров включает:

разработку идеологии, определение и реализацию основных направлений научно-технического прогресса в отрасли; создание и реализация технологий новых пищевых продуктов в соответствии с государственной политикой Российской Федерации в области здорового питания населения на основе проведенных научных исследований; разработку нормативно-технической документации; организацию входного контроля качества сырья растительного и животного происхождения, технологических добавок и улучшителей, производственный контроль качества сырья, полуфабрикатов и параметров технологического процесса производства; управление качеством готовой продукции; контроль над соблюдением экологической чистоты технологических процессов; подбор технологического оборудования для совершенствования существующих производств и реализации новых технологических решений; обучение и повышение квалификации специалистов, работающих на производстве.

### **2.2 Объекты профессиональной деятельности**

Объектами профессиональной деятельности магистров являются:

- современные технологии пищевых продуктов, разработка новых технологических решений и новых видов продуктов питания из растительного сырья;
- продовольственное сырье растительного и животного происхождения, пищевые макро- и микроингредиенты (микронутриенты и физиологические функциональные ингредиенты), технологические добавки и улучшители, выполняющие технологические функции, для придания пищевым продуктам определенных свойств и сохранения их качества;
- нормативная и техническая документация;
- современные методы управления технологическими процессами, технологическое оборудование пищевых предприятий, методы и средства контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, система производственного контроля и система управления качеством.

### **2.3 Виды профессиональной деятельности**

Магистр по направлению подготовки 19.04.02 «Продукты питания из растительного сырья», окончивший обучение по ОПОП академической магистратуры, готов к выполнению следующих видов профессиональной деятельности:

- научно-исследовательская;
- педагогическая.

#### **2.4 Задачи профессиональной деятельности**

Магистр по направлению подготовки 19.04.02 «Продукты питания из растительного сырья» в результате освоения программы академической магистратуры решает следующие профессиональные задачи в соответствии с видами профессиональной деятельности:

##### ***научно-исследовательская деятельность:***

- организует сбор, обработку, анализ и систематизацию научно-технической информации по тематике исследования;
- разрабатывает новые технологии и технологические решения для производства продуктов питания из растительного сырья;
- разрабатывает новые методики проведения исследований свойств сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, позволяющие создавать современные информационно-измерительные комплексы для проведения контроля качества;
- разрабатывает программы и проводит научные исследования, анализирует полученные результаты;
- создает математические модели, позволяющие исследовать и оптимизировать параметры технологического процесса производства и улучшать качество готовых изделий;
- внедряет результаты исследований и разработок;
- проводит подготовку и проведение семинаров, конференций, симпозиумов по соответствующей тематике;

##### ***педагогическая деятельность:***

- проводит подбор научной и учебной литературы и учебно-методической документации для проведения занятий;
- проводит занятия (лекции, семинары, лабораторные и практические занятия) с работниками промышленных предприятий и организаций, научно-исследовательских институтов и других организаций по вопросам, относящимся к практической деятельности магистра;
- владеет современными методами и средствами обучения;
- участвует в учебной деятельности организации, осуществляющей образовательную деятельность по реализации образовательных программ магистратуры в области продовольственных технологий (лабораторные, практические и семинарские занятия).



### **3 Компетенции выпускника, формируемые в результате освоения ОПОП академической магистратуры по направлению подготовки 19.04.02 «Продукты питания из растительного сырья»**

Результаты освоения ОПОП академической магистратуры определяются приобретаемыми выпускником компетенциями, т.е. его способностью применять знания, умения и личные качества в соответствии с задачами профессиональной деятельности.

В результате освоения ОПОП академической магистратуры по направлению подготовки 19.04.02 «Продукты питания из растительного сырья» выпускник обладает следующими компетенциями:

#### **общекультурными компетенциями (ОК):**

- владеет способностью к абстрактному мышлению, анализу, синтезу (ОК-1);

- умеет действовать в нестандартных ситуациях, нести социальную и этическую ответственность за принятые решения (ОК-2);

- готов к саморазвитию, самореализации, использованию творческого потенциала (ОК-3).

#### **общепрофессиональными компетенциями (ОПК):**

- готов к коммуникации в устной и письменной формах на русском и иностранном языках для решения задач профессиональной деятельности (ОПК-1);

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

- умеет разрабатывать эффективную стратегию и формировать политику предприятия, обеспечивать пищевое предприятие материальными и финансовыми ресурсами, разрабатывать новые конкурентоспособные концепции (ОПК-3);

- владеет способностью устанавливать требования к документообороту на предприятии (ОПК-4);

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

#### **Профессиональными компетенциями (ПК) по видам деятельности:**

##### ***научно-исследовательская деятельность:***

- обладает способностью использовать глубокие специализированные профессиональные теоретические и практические знания для проведения исследований, на основе моделирования биокаталитических, химических, биохимических, физико-химических, микробиологических, биотехнологических, тепло- и массообменных, реологических процессов, протекающих при производстве продуктов питания из растительного сырья (ПК-6);

- способен свободно владеть фундаментальными разделами техники и технологии производства продуктов питания из растительного сырья, необходимыми для решения научно-исследовательских и научно-производственных задач в отрасли (ПК-7);

- способен самостоятельно ставить задачу, планировать и проводить исследования, прогнозировать и оценивать результаты исследований (ПК-8);

- умеет применять современные информационные технологии, оборудование, отечественный и зарубежный опыт для самостоятельного определения задач и проведения научных исследований в области производства продуктов питания из растительного сырья (ПК-9);

- способен осуществлять сбор, обработку, анализ и систематизацию научно-технической информации по тематике исследования (ПК-10);

- способен разрабатывать методики для проведения контроля свойств сырья, полуфабрикатов и готовых продуктов, позволяющие создавать информационно-измерительные системы (ПК-11);

- владеет способностью научно обосновывать разработку и создавать новые продукты питания для решения научных и практических задач (ПК-12);

- способен создавать модели, позволяющие исследовать и оптимизировать параметры технологических процессов, улучшать качество готовой продукции (ПК-13);

- умеет анализировать результаты научных исследований с целью их внедрения и использования в практической деятельности (ПК-14);

- готов использовать практические навыки составления и оформления научно-технической документации, научных отчетов, обзоров, докладов и статей (ПК-15);

- готов использовать процедуры защиты интеллектуальной собственности (ПК-16).

#### ***педагогическая деятельность:***

- обладает способностью подбирать научную и учебную литературу и учебно-методическую документацию для проведения занятий (ПК-25);

- готов проводить занятия (лекции, семинары, лабораторные и практические занятия) с работниками промышленных предприятий и организаций, научно-исследовательских институтов по вопросам, относящимся к практической деятельности магистра (ПК-26);

- владеет современными методами и средствами обучения (ПК-27).

В ходе подготовки магистра по программе академической магистратуры по направлению 19.04.02 «Продукты питания из растительного сырья» по профилю «Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий», выпускник обладает следующей **дополнительной профессиональной компетенцией:**

- способен к организации эффективной системы качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции на основе современных методов управления качеством (ПК-28);

#### **4 Документы, регламентирующие содержание и организацию образовательного процесса при реализации ОПОП академической магистратуры по направлению подготовки 19.04.02 «Продукты питания из растительного сырья»**

Содержание и организация образовательного процесса при реализации данной ОПОП регламентируется учебным планом магистра с учетом его профиля; рабочими программами дисциплин (модулей); материалами, обеспечивающими качество подготовки и воспитания обучающихся; программами учебных и производственных практик; годовым календарным учебным графиком, а также методическими материалами, обеспечивающими реализацию соответствующих образовательных технологий.

##### **4.1 Календарный учебный график**

В календарном учебном графике указаны периоды осуществления видов учебной деятельности и периоды каникул, нерабочие праздничные дни.

##### **4.2 Учебный план**

Учебный план составлен в соответствии с федеральным государственным образовательным стандартом (ФГОС) высшего образования.

В учебном плане указаны перечень дисциплин, практик, аттестационных испытаний государственной итоговой аттестации, других видов учебной деятельности с указанием их объема в зачетных единицах и академических часах, последовательности и распределения по периодам обучения.

В учебном плане выделен объем работы обучающихся во взаимодействии с преподавателем (объем контактной работы) по всем видам учебных занятий и самостоятельной работы в академических часах. Для каждой дисциплины и практики указаны форма промежуточной аттестации обучающихся.

Структура программы академической магистратуры сформирована в точном соответствии с п. VI. ФГОС ВО по направлению 19.04.02 «Продукты питания из растительного сырья» по следующим блокам: Блок 1 «Дисциплины (модули)», Блок 2 «Практики, в том числе научно-исследовательская работа (НИР)», Блок 3 «Государственная итоговая аттестация».

В учебный план включены обязательная часть (базовая) и вариативная часть, сформированная выпускающей кафедрой «Пищевая биотехнология» с учетом обеспечения возможности реализации названной программы, имеющей различную направленность (профили).

Обязательная (базовая) часть, являющаяся обязательной для освоения обучающимися по профилю программы, сформирована в объеме, установленном ФГОС ВО для программы академической магистратуры и с учетом

примерной основной образовательной программой по данному направлению и включает в себя:

- дисциплины (модули) и практики, установленные ФГОС ВО;
- дисциплины (модули), практики, в том числе научно-исследовательская работа (НИР), установленные университетом;
- государственную итоговую аттестацию.

Вариативная часть – дисциплины и практики, направленные на расширение и (или) углубление компетенций, установленных ФГОС ВО, а также на формирование компетенций, установленных дополнительно к компетенциям, установленным ФГОС ВО и определяющие профиль программы, сформированы выпускающей кафедрой в точном соответствии с объемом, установленным ФГОС ВО для программы академической магистратуры.

Вариативная часть – является обязательной для освоения обучающимися после выбора ими профиля программы.

При реализации данной ОПОП обучающимся обеспечена возможность освоения факультативных (необязательных для изучения) по заявлению обучающихся и элективных (избираемых в обязательном порядке) дисциплин (модулей).

Учебный план основной профессиональной образовательной программы содержит дисциплины по выбору обучающихся в объеме 12 зачетных единиц, что составляет более 30% вариативной части блока 1 «Дисциплины (модули)» РУП.

К видам учебных занятий отнесены: занятия лекционного типа (лекции), консультации, практические занятия, лабораторные работы, контрольные работы, самостоятельные работы, практики, научно-исследовательская работа. Научно-исследовательская работа, текущая и промежуточная аттестации (зачеты и экзамены) рассматриваются как вид учебной работы по дисциплине (модулю) и выполняются в пределах трудоемкости, отводимой на ее изучение. Формой промежуточной аттестации по всем видам практик, в том числе по научно-исследовательской работе (НИР) является дифференцированный зачет.

При проведении учебных занятий у обучающихся развиваются навыки командной работы, межличностной коммуникации, принятия решений, лидерские качества путем включения при необходимости интерактивных лекций, групповых дискуссий, ролевых игр, тренингов, анализа ситуаций и имитационных моделей, преподавание дисциплин (модулей) в форме курсов, составленных на основе результатов научных исследований, проводимых кафедрами, в том числе с учетом региональных особенностей профессиональной деятельности выпускников и потребностей работодателей.

Максимальный объем учебной нагрузки студентов не превышает 54 академических часа в неделю, включая все виды аудиторной и внеаудиторной (самостоятельной) учебной работы по освоению основной образовательной программы.

Максимальный объем аудиторных учебных занятий в неделю при освоении основной профессиональной образовательной программы в очной форме обучения не превышает 27 часов.

Занятия лекционного типа для соответствующих групп студентов составляют не более 30% аудиторных занятий.

Календарный учебный график, учебный план и распределение компетенций приведены в Приложении 1.

### **4.3 Рабочие программы дисциплин (модулей)**

Рабочие программы дисциплин включают в себя: наименование дисциплины; перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения программы академической магистратуры; указание места дисциплины в структуре программы академической магистратуры; объем дисциплины в зачетных единицах с указанием количества академических часов, выделенных на контактную работу обучающихся с преподавателем (по видам учебных занятий) и на самостоятельную работу обучающихся; содержание дисциплины, структурированное по темам (разделам) с указанием отведенного на них количества академических часов и видов учебных занятий; перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся по дисциплине; фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине; перечень основной и дополнительной учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины; перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимых для освоения дисциплины; методические указания для обучающихся по освоению дисциплины; перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине, включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем (при необходимости); описание материально-технической базы, необходимой для осуществления образовательного процесса по дисциплине; иные компоненты, обеспечивающие воспитание и обучение обучающихся.

Комплект рабочих программ по 22-м дисциплинам, обязательным к изучению, по 1 –ой факультативной дисциплине прилагается в Приложении 2.

### **4.4 Оценочные средства и методические материалы**

Оценочные средства создаются для проведения промежуточной аттестации по дисциплинам (модулям), практикам, государственной итоговой аттестации и служат инструментом для аттестации обучающихся на соответствие их персональных достижений поэтапным требованиям соответствующей ОПОП. Оценочные средства могут включать: контрольные вопросы и задания для зачетов и экзаменов; билеты к экзаменам и зачетам; тесты и компьютерные тестирующие программы; примерную тематику курсовых работ /

проектов, рефератов и т.п., а также иные формы контроля, позволяющие оценить степень сформированности компетенций обучающихся.

Методические материалы разрабатываются кафедрами по дисциплинам (модулям), практикам, государственной итоговой аттестации и являются методическим сопровождением для достижения обучающимися планируемых результатов обучения.

#### **4.5 Программы практик, научно-исследовательская работа**

В составе ОПОП академической магистратуры предусмотрены 3 производственные практики, в т.ч. преддипломная практика, являющаяся обязательным компонентом подготовки выпускника. Они представляют собой вид учебных занятий, непосредственно ориентированных на профессионально-практическую подготовку обучающихся. Практики закрепляют знания и умения, приобретаемые обучающимися в результате освоения теоретических курсов, вырабатывают практические навыки и способствуют комплексному формированию общекультурных, общепрофессиональных, профессиональных и дополнительных профессиональных компетенций обучающихся.

Программы производственных практик включают в себя: виды (вид) практики, способ и формы ее проведения; перечень планируемых результатов обучения при прохождении практики, соотнесенных с планируемыми результатами освоения программы академической магистратуры; места практики в структуре программы академической магистратуры; объем практики в зачетных единицах и ее продолжительность в неделях либо в академических часах; содержание практики; формы отчетности по практике; фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающихся по практике; перечень учебной литературы и ресурсов сети «Интернет», необходимых для проведения практики; перечень информационных технологий, используемых при проведении практики, включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем (при необходимости); описание материально-технической базы, необходимой для проведения практики; компоненты, обеспечивающие воспитание и обучение обучающихся (при необходимости).

Выбор мест практики и направление обучающихся на соответствующий вид практики осуществляется в структурных подразделениях Университета. Для лиц с ограниченными возможностями при выборе мест практики учитывается состояние здоровья и требования по доступности.

Программа **научно-исследовательской работы магистра** включает в себя: перечень планируемых результатов обучения, соотнесенных с планируемыми результатами освоения программы академической магистратуры; место НИР в структуре программы академической магистратуры; объем НИР в зачетных единицах и академических часах; содержание НИР; форма отчетности по НИР; фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающихся по НИР; перечень учебной литературы и ресурсов сети «Интернет», необходимых для проведения НИР; перечень информационных

технологий, используемых при проведении НИР, включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем (при необходимости); описание материально-технической базы, необходимой для проведения НИР; компоненты, обеспечивающие воспитание и обучение обучающихся (при необходимости).

#### **4.5.1 Программы производственных практик**

При реализации данной ОПОП предусмотрен тип производственной практики - практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности.

В учебном плане предусмотрены следующие виды производственных практик:

- научно-исследовательская;
- научно-педагогическая;
- преддипломная.

Процесс прохождения научно-исследовательской практики направлен на формирование элементов следующих компетенций в соответствии с ФГОС ВО по данному направлению подготовки:

- а) общекультурных (ОК):** ОК-3;
- б) профессиональных (ПК):** ПК-8, ПК-9, ПК-10, ПК-15.

Процесс прохождения научно-педагогической практики направлен на формирование элементов следующих компетенций в соответствии с ФГОС ВО по данному направлению подготовки:

- а) общекультурных (ОК):** ОК-3;
- б) профессиональных (ПК):** ПК-25, ПК-26, ПК-27.

Процесс прохождения преддипломной практики направлен на формирование элементов следующих компетенций в соответствии с ФГОС ВО по данному направлению подготовки:

- а) общекультурных (ОК):** ОК-3;
- б) профессиональных (ПК):** ПК-7, ПК-10, ПК-12, ПК-14, ПК-15.

Программа научно-исследовательской практики представлена в Приложении 3.

Программа научно-педагогической практики представлена в Приложении 4.

Программа преддипломной практики представлена в Приложении 5.

#### **4.5.2 Программа научно-исследовательской работы (НИРМ)**

При реализации данной ОПОП предусмотрена научно-исследовательская работа (НИРМ).

Процесс прохождения НИРМ направлен на формирование элементов следующих компетенций в соответствии с ФГОС ВО по данному направлению подготовки:

- б) профессиональных (ПК):** ПК-6, ПК-7, ПК-8, ПК-9, ПК-10, ПК-11, ПК-13, ПК-15.

Программа НИРМ представлена в Приложении 6.

#### **4.6 Программа государственной итоговой аттестации**

Государственная итоговая аттестация (ГИА) выпускника проводится в целях определения соответствия результатов освоения обучающимися ОПОП академической магистратуры требованиям ФГОС ВО по направлению 19.04.02 «Продукты питания из растительного сырья», относится к базовой части программы академической магистратуры и завершается присвоением квалификации «магистр» по направлению 19.04.02 «Продукты питания из растительного сырья».

ГИА проводится в форме защиты выпускной квалификационной работы (ВКР) (магистерской диссертации), выполненной обучающимся и демонстрирующей уровень подготовленности выпускника к самостоятельной профессиональной деятельности. ГИА включает подготовку к процедуре защиты дипломной работы и саму процедуру ее защиты, а также подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена.

Программа государственной итоговой аттестации включает в себя:

- требования к порядку проведения государственного экзамена, критерии оценки результатов сдачи государственного экзамена, порядок подачи и рассмотрения апелляций.

- требования к выпускной квалификационной работе (магистерской диссертации), порядок ее выполнения, критерии оценки результатов защиты ВКР, порядок подачи и рассмотрения апелляций.

Оценочные средства представлены в виде фонда оценочных средств для государственной итоговой аттестации, который включает: перечень компетенций, которыми должен овладеть обучающийся в результате освоения программы академической магистратуры; описание показателей и критериев оценивания компетенций, а также шкал оценивания; материалы, необходимые для оценки результатов освоения программы академической магистратуры; методические материалы, определяющие процедуру оценивания результатов освоения программы академической магистратуры.

Процесс прохождения обучающимися процедуры государственной итоговой аттестации направлен на оценку следующих результатов освоения (сформированных компетенций) выпускниками ОПОП академической магистратуры по направлению 19.04.02 «Продукты питания из растительного сырья»:

**а) общекультурных (ОК):** ОК-3;

**б) профессиональных (ПК):** ПК- 6, ПК-7, ПК- 10, ПК-12, ПК-14.

Программа государственной итоговой аттестации представлена в Приложении 7.



## **5 Фактическое ресурсное обеспечение ОПОП академической магистратуры по направлению подготовки 19.04.02 «Продукты питания из растительного сырья».**

Ресурсное обеспечение ОПОП по направлению подготовки магистров 19.04.02 «Продукты питания из растительного сырья» сформировано на основе требований к условиям реализации программы магистратуры, определяемых ФГОС ВО по данному направлению подготовки.

### **- общесистемные требования:**

- университет располагает материально-технической базой, соответствующей действующим противопожарным правилам и нормам, обеспечивающей проведение всех видов дисциплинарной и междисциплинарной подготовки, предусмотренных учебным планом;

- каждый обучающийся в течение всего периода обучения обеспечивается неограниченным доступом к электронно-библиотечной системе и к электронной информационно-образовательной среде университета, которые обеспечивают доступ обучающегося из любой точки, в которой имеется доступ к информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», как на территории университета, так и за ее пределами;

- квалификация руководящих и научно-педагогических работников университета соответствует квалификационным характеристикам, установленным в Едином квалификационном справочнике должностей руководителей и служащих, разделе «Квалификационные характеристики должностей руководителей и специалистов высшего профессионального и дополнительного образования», утвержденном приказом Министерства здравоохранения и социального развития Российской Федерации от 11 января 2011 г. № 1н и при наличии – профессиональным стандартам;

- доля штатных научно-педагогических работников (в приведенных к целочисленным значениям ставок) составляет более 60% от общего количества научно-педагогических работников университета;

- среднегодовое число публикаций научно-педагогических работников организации за период реализации программы магистратуры в расчете на 100 научно-педагогических работников (в приведенных к целочисленным значениям ставок) должно составлять не менее 2 в журналах, индексируемых в базах данных Web of Science или Scopus, или не менее 20 в журналах, индексируемых в Российском индексе научного цитирования.

- среднегодовой объем финансирования научных исследований на одного научно-педагогического работника (в приведенных к целочисленным значениям ставок) в университете составляет величину не менее чем величина аналогичного показателя мониторинга системы образования, утверждаемого Минобрнауки РФ.

### **- кадровое обеспечение:**

- реализация ОПОП академической магистратуры обеспечивается руководящими и научно-педагогическими кадрами, а также лицами, привлекаемыми на условиях гражданско-правового договора;

- доля научно-педагогических работников (в приведенных к целочисленным значениям ставок), имеющих образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины, в общем числе научно-педагогических работников, реализующих программу академической магистратуры составляет более 70%;

- доля научно-педагогических работников (в приведенных к целочисленным значениям ставок), имеющих ученую степень и (или) ученое звание, в общем числе научно-педагогических работников, реализующих программу академической магистратуры составляет более 80%;

- доля работников (в приведенных к целочисленным значениям ставок) из числа руководителей и работников организаций, деятельность которых связана с направленностью (профилем) реализуемой программы академической магистратуры (имеющих стаж работы в данной профессиональной области не менее 3 лет) в общем числе работников, реализующих программу академической магистратуры, составляет более 10%;

- общее руководство научным содержанием программы магистратуры осуществляется штатными НПР, имеющими ученую степень, осуществляющими самостоятельные научно-исследовательские проекты и участвующими в таких проектах по направлению подготовки, имеющими ежегодные публикации по результатам научно-исследовательской деятельности в ведущих отечественных, осуществляющими ежегодную апробацию указанной научно-исследовательской деятельности на отечественных и международных конференциях.

***- материально-техническое и учебно-методическое обеспечение:***

Материально-техническое обеспечение учебного процесса по программе академической магистратуры соответствует требованиям ФГОС ВО и предусматривает наличие следующих специальных помещений: учебных аудиторий для проведения занятий лекционного типа, практических и лабораторных занятий, курсового проектирования (выполнения курсовых работ), групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации, помещения для самостоятельной работы обучающихся и хранения профилактического обслуживания учебного оборудования.

Специальные помещения укомплектованы мебелью, техническими средствами обучения, наборами демонстрационного оборудования, в т.ч. макетами и стендами и т.д.

Учебные аудитории для самостоятельной работы оснащены компьютерной техникой, подключены к сети «Интернет» и имеют доступ в электронную информационно-образовательную среду университета.

Основная профессиональная образовательная программа - программа академической магистратуры - обеспечивается учебно-методической документацией и материалами по всем учебным курсам, дисциплинам (модулям) основной профессиональной образовательной программы. Содержание каж-

дой из таких учебных дисциплин (модулей) представлено в локальной сети университета.

Каждый обучающийся обеспечен доступом к электронно-библиотечной системе, содержащей издания по основным изучаемым дисциплинам и сформированной по согласованию с правообладателями учебной и учебно-методической литературы. При этом обеспечена одновременность индивидуального доступа к такой системе не менее чем для 25 процентов обучающихся.

Библиотечный фонд укомплектован печатными изданиями из расчета не менее 50 экземпляров каждого из изданий основной учебной литературы по дисциплинам базовой части и практикам, перечисленной в рабочих программах, изданными за последние 10 лет, и не менее 25 экземпляров дополнительной литературы на каждые 100 обучающихся. Фонд дополнительной литературы помимо учебной включает официальные, справочно-библиографические и специализированные периодические издания в расчете 1 - 2 экземпляра на каждые 100 обучающихся.

Электронно-библиотечная система обеспечивает возможность индивидуального доступа для каждого обучающегося из любой точки, в которой имеется доступ к сети Интернет.

Оперативный обмен информацией с отечественными и зарубежными вузами и организациями осуществляется с соблюдением требований законодательства Российской Федерации об интеллектуальной собственности и международных договоров Российской Федерации в области интеллектуальной собственности. Для обучающихся обеспечен доступ к современным профессиональным базам данных, информационным справочным и поисковым системам.

Каждому обучающемуся обеспечен доступ к комплектам библиотечного фонда, состоящего не менее чем из 10 наименований отечественных и не менее пяти наименований зарубежных журналов.

Учебно-методическое обеспечение программы академической магистратуры по направлению подготовки 19.04.02 «Продукты питания из растительного сырья» отвечает требованиям ФГОС ВО.

Материально-техническое обеспечение программы академической магистратуры по направлению подготовки 19.04.02 «Продукты питания из растительного сырья» отвечает требованиям ФГОС ВО.

***- информационное обеспечение:***

Всем обучающимся обеспечивается доступ к современным профессиональным базам данных, информационным справочным и поисковым системам через Интернет в компьютерных классах библиотеки и кафедр.

В университете создана единая учебно-методическая информационная компьютерная сеть, объединяющая локальные сети компьютерных классов и кафедр, почтовый сервер, учебно-методические серверы и т.д.

Базовый состав программных средств сетей включает: специальные программные средства, Web-, FTP и почтовый серверы, поддержку языка программирования PHP, поддержку сетевых систем управления базами данных, антивирусные средства, средства защиты информации.

При использовании электронных изданий каждый обучающийся во время самостоятельной подготовки обеспечен рабочим местом в компьютерном классе с выходом в Интернет в соответствии с объемом изучаемых дисциплин, не менее 6 часов в неделю.

Доступность студентов к сетям Интернет обеспечивается из расчета не менее одного входа на 50 пользователей.

Университет обеспечен необходимым комплектом лицензионного программного обеспечения, который ежегодно обновляется.

***- финансовое обеспечение:***

Финансовое обеспечение реализации программы академической магистратуры осуществляется в объеме не ниже установленных Минобрнауки РФ базовых нормативных затрат на оказание государственной услуги для уровня магистратуры по данному направлению подготовки с учетом корректирующих коэффициентов, учитывающих специфику образовательной программы.

**6 Характеристики среды вуза, обеспечивающие развитие общекультурных (социально-личностных) компетенций выпускников**

ФГБОУ ВО «Дальрыбвтуз» всем спектром проводимой научно-исследовательской, образовательной, социальной, культурно - воспитательной деятельности способствует формированию общекультурных (социально-личностных) компетенций выпускников вуза.

Этому способствует:

1. Сформировавшаяся социокультурная среда вуза;
2. Условия, созданные для развития личности и регулирования социально-культурных процессов, способствующих укреплению нравственных, гражданственных, общекультурных качеств обучающихся;
3. Функционирование института кураторов студенческих групп 1 курса;
4. Воспитательная работа на кафедрах и институтах университета;
5. Воспитательная работа в общежитиях;
6. Участие обучающихся в работе общественных организаций, спортивных и творческих клубов, научных студенческих обществ;
7. Высокие профессионально-личностные качества профессорско-преподавательского состава и др.

Вся деятельность, направленная на формирование общекультурных компетенций выпускников, координируется руководителем Департамента молодежной политики и связей с общественностью, директором студенческого городка, ректоратом и ректором университета.

В ФГБОУ ВО «Дальрыбвтуз» функционирует ряд студенческих общественных организаций, в том числе:

- комитет по делам молодежи;
- студенческие советы общежитий,
- студенческое научное сообщество,
- общественные организации и научные кружки студентов при кафедрах университета.

Во внеаудиторной общекультурной работе активное участие принимают все студенческие и молодежные общественные объединения университета, специализированные структурные подразделения университета и т.д.

В университете достаточно хорошо развита социальная сфера. Университет имеет учебные корпуса, расположенные на нескольких территориях г. Владивостока. Компактно расположены 4 корпуса, расположенные на ул. Луговой, где расположены учебные аудитории, лаборатории, администрация, производственные помещения. Один учебный корпус расположен на ул. Светланской, один учебный корпус на ул. Верхнепортовой.

Университет располагает 4-мя благоустроенными общежитиями. Студенты данного направления имеют компактное размещение в непосредственной близости от места расположения института пищевых производств и выпускающей кафедры «Пищевая биотехнология».