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»
«26» ноября 2020 г.
Протокол № 3/33
Председатель Ученого совета
_____ О.Л. Цем
Номер внутривузовской регистрации
89-ПВ-20

ОСНОВНАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ

ПРОГРАММА АКАДЕМИЧЕСКОГО БАКАЛАВРИАТА

Направление подготовки

19.03.01 «Биотехнология»

Профиль подготовки

«Пищевая биотехнология»

Квалификация

Бакалавр

Форма обучения

очная, заочная

Владивосток 2020

ПРЕДИСЛОВИЕ

1 РАЗРАБОТАНА рабочей группой в составе:
Лаптева Е.П. – директор Института пищевых производств;
Кращенко В.В. – заведующая кафедрой «Пищевая биотехнология»;
Давидович В.В. – доцент кафедры «Пищевая биотехнология»;

ВЗАМЕН основной профессиональной образовательной программы высшего образования – программы академического бакалавриата по направлению подготовки 19.03.01 «Биотехнология», профиль подготовки «Пищевая биотехнология», утвержденной Ученым советом ФГБОУ ВО «Дальрыбвтуз» 01.09.2017 г., протокол №1/50.

2 РАССМОТРЕНА и ОДОБРЕНА на заседании кафедры «Пищевая биотехнология» «16» ноября 2020 г. протокол № 3.

Заведующий кафедрой В.В. Кращенко

3 РАССМОТРЕНА и ОДОБРЕНА на заседании Ученого совета института пищевых производств «16» ноября 2020 г. протокол № 3.

Директор Института Е.П. Лаптева

4 СОГЛАСОВАНО:

Представитель работодателя

ООО «ФармОушенЛаб»

Исполнительный директор О.Ю. Музалёва

СОДЕРЖАНИЕ

1 Общие положения……. 4
1.1 Нормативные документы для разработки ОПОП…….. 4
1.2 Общая характеристика ОПОП……. 5
1.3 Требования к абитуриенту…….. 6
2 Характеристика профессиональной деятельности выпускника по ОПОП академического бакалавриата по направлению подготовки 19.03.01 «Биотехнология» …… 6
2.1 Область профессиональной деятельности……... 6
2.2 Объекты профессиональной деятельности…….. 7
2.3 Виды профессиональной деятельности ……... 7
2.4 Задачи профессиональной деятельности ……. 7
3 Компетенции выпускника, формируемые в результате освоения ОПОП академического бакалавриата по направлению подготовки 19.03.01 «Биотехнология» …….. 8
4 Документы, регламентирующие содержание и организацию образовательного процесса при реализации ОПОП академического бакалавриата по направлению подготовки 19.03.01 «Биотехнология» … 10
4.1 Календарный учебный график ……... 10
4.2 Учебный план …….. 11
4.3 Рабочие программы дисциплин (модулей)……... 12
4.4 Оценочные и методические материалы…… 13
4.5 Рабочие программы учебной, производственной, преддипломной практик …… 13
4.6 Программа государственной итоговой аттестации …… …….. 15
5 Фактическое ресурсное обеспечение ОПОП академического бакалавриата по направлению подготовки 19.03.01 «Биотехнология» ……. 16
6 Характеристики среды Университета, обеспечивающие развитие общекультурных и социально-личностных компетенций выпускников..... 18
Приложение 1 Календарный учебный график, учебный план, распределение компетенций……
Приложение 2 Рабочие программы дисциплин (модулей) ….....
Приложение 3 Рабочая программа учебной практики……
Приложение 4 Рабочая программа производственной практики (научно-исследовательская работа)……
Приложение 5 Рабочая программа производственной практики (преддипломная практика) ……..
Приложение 6 Программа государственной итоговой аттестации……
Приложение 7 Лист обновлений основной профессиональной образовательной программы …….....

1 Общие положения

Основная профессиональная образовательная программа академического бакалавриата, реализуемая федеральным государственным бюджетным образовательным учреждением высшего образования «Дальневосточный государственный технический рыбохозяйственный университет (ФГБОУ ВО «Дальрыбвтуз») **по направлению подготовки 19.03.01 «Биотехнология»** 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 учебной и производственной практики, календарный учебный график и методические материалы, обеспечивающие реализацию соответствующей образовательной технологии.

В соответствии с ФГОС ВО ОПОП академического бакалавриата по направлению 19.03.01 «Биотехнология» ориентирована на следующие виды профессиональной деятельности (как основные), к которым готовится бакалавр:

- научно-исследовательская.

ОПОП академического бакалавриата по направлению 19.03.01 «Биотехнология разработана по профилю подготовки: «Пищевая биотехнология».

В набор требуемых результатов освоения названной программы академического бакалавриата включены все общекультурные и общепрофессиональные компетенции, профессиональные компетенции, отнесенные к вышеназванным видам деятельности, к которым готовится бакалавр, в соответствии с ФГОС ВО по направлению 19.03.01 «Биотехнология».

Наряду с этим ОПОП академического бакалавриата, реализуемая по профилю подготовки «Пищевая биотехнология», дополнена набором компетенций (дополнительных профессиональных компетенций) выпускников с учетом направленности программы на область знаний, связанных с организацией биотехнологических производств и научных исследований в данной области.

1.1 Нормативные документы для разработки ОПОП

Нормативную правовую базу разработки ОПОП академического бакалавриата составляют:

– Федеральный закон «Об образовании в 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 19.03.01 «Биотехнология», утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от «11» марта 2015 г. № 193;

– 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 и Минпросвещения России от 05.08.2020 №885/390 «О практической подготовке обучающихся»;

– 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

1.2.1 Цель (миссия)

ОПОП академического бакалавриата по направлению подготовки 19.03.01 «Биотехнология» имеет своей целью подготовку высококвалифицированных специалистов для рыбной и смежных отраслей промышленности путем развития у студентов личностных качеств, формирования общекультурных, общепрофессиональных и профессиональных компетенций в соответствии с требованиями ФГОС ВО по направлению 19.03.01 «Биотехнология», а также формированием дополнительных профессиональных компетенций по профилю подготовки.

Особенностью данной образовательной программы является ее ориентация на научно-исследовательскую подготовку выпускников для пищевых предприятий, эффективная деятельность которых невозможна без исследований по решению комплексных задач в области переработки сырья животного и растительного происхождения, производства пищевых продуктов, биологически активных веществ (добавок), оптимизации процессов, обеспечивающих получение биологически безопасных пищевых продуктов с заданными качественными характеристиками.

1.2.2 Срок получения образования:

- в очной форме - 4 года;

- в заочной форме – срок обучения может увеличиваться не менее чем на 6 месяцев и не более чем на 1 год по сравнению со сроком получения образования по очной форме обучения;

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

Срок освоения программы академического бакалавриата 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 - 240 зачетных единиц.

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

Объем программы в очной форме обучения за одни 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.

1.2.4 Применяемые образовательные технологии

Программа бакалавриата может предусматривать применение электронного обучения и дистанционных образовательных технологий по отдельным дисциплинам (модулям) программы.

1.3 Требования к абитуриенту

Абитуриент должен иметь документ государственного образца о среднем (полном) общем образовании или среднем 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 академического бакалавриата по направлению подготовки 19.03.01 «Биотехнология» профилю подготовки «Пищевая биотехнология»

2.1 Область профессиональной деятельности

Область профессиональной деятельности бакалавров включает:
получение, исследование и применение ферментов, вирусов, микроорганизмов, клеточных культур животных и растений, продуктов их биосинтеза и биотрансформации; технологии получения продукции с использованием микробиологического синтеза, биокатализа, генной инженерии и нанобиотехнологий; эксплуатацию и управление качеством биотехнологических производств с соблюдением

требований национальных и международных нормативных актов; организацию и проведение контроля качества сырья, промежуточных продуктов и готовой продукции.

2.2 Объекты профессиональной деятельности

Объектами профессиональной деятельности бакалавров являются:

- микроорганизмы, клеточные культуры животных и растений, вирусы, ферменты, биологически активные химические вещества;
- приборы и оборудование для исследования свойств используемых микроорганизмов, клеточных культур и получаемых с их помощью веществ в лабораторных и промышленных условиях;
- установки и оборудование для проведения биотехнологических процессов;
- средства контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции;
- средства оценки состояния окружающей среды и защиты ее от влияния промышленного производства.

2.3 Виды профессиональной деятельности

Бакалавр по направлению подготовки 19.03.01 «Биотехнология», окончивший обучение по ОПОП академического бакалавриата профиль подготовки «Пищевая биотехнология», готов к выполнению следующих видов профессиональной деятельности:

- научно-исследовательская.

2.4 Задачи профессиональной деятельности

Бакалавр по направлению подготовки 19.03.01 «Биотехнология» в результате освоения программы академического бакалавриата решает следующие профессиональные задачи в соответствии с видами профессиональной деятельности:

научно-исследовательская деятельность:

- изучение научно-технической информации, выполнение литературного и патентного поиска по тематике исследования;
- математическое моделирование процессов и объектов на базе стандартных пакетов автоматизированного проектирования;
- выполнение экспериментальных исследований и испытаний по заданной методике, математическая обработка экспериментальных данных;
- участие во внедрении результатов исследований и разработок;
- подготовка данных для составления отчетов, обзоров, научных публикаций;
- участие в мероприятиях по защите объектов интеллектуальной собственности.

3 Компетенции выпускника, формируемые в результате освоения ОПОП академического бакалавриата по направлению подготовки 19.03.01 «Биотехнология» профилю подготовки «Пищевая биотехнология»

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

В результате освоения ОПОП академического бакалавриата по направлению 19.03.01 «Биотехнология» выпускник обладает следующими компетенциями:

общекультурными компетенциями (ОК):

- способностью использовать основы философских знаний для формирования мировоззренческой позиции (ОК-1);
- способностью анализировать основные этапы и закономерности исторического развития общества для формирования гражданской позиции (ОК-2);
- способностью использовать основы экономических знаний в различных сферах деятельности (ОК-3);
- способностью использовать основы правовых знаний в различных сферах деятельности (ОК-4);
- способностью к коммуникации в устной и письменной формах на русском и иностранном языках для решения задач межличностного и межкультурного взаимодействия (ОК-5);
- способностью работать в команде, толерантно воспринимая социальные и культурные различия (ОК-6);
- способностью к самоорганизации и самообразованию (ОК-7);
- способностью использовать методы и средства физической культуры для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности (ОК-8);
- готовностью пользоваться основными методами защиты производственного персонала и населения от возможных последствий аварий, катастроф, стихийных бедствий (ОК-9).

общепрофессиональными компетенциями (ОПК):

- способностью осуществлять поиск, хранение, обработку и анализ информации из различных источников и баз данных, представлять ее в требуемом формате с использованием информационных, компьютерных и сетевых технологий (ОПК-1);
- способностью и готовностью использовать основные законы естественнонаучных дисциплин в профессиональной деятельности, применять методы математического анализа и моделирования, теоретического и экспериментального исследования (ОПК-2);
- способностью использовать знания о современной физической картине мира, пространственно-временных закономерностях, строении вещества для понимания окружающего мира и явлений природы (ОПК-3);

- способностью понимать значения информации в развитии современного информационного общества, сознанием опасности и угрозы, возникающей в этом процессе, способностью соблюдать основные требования информационной безопасности, в том числе защиты государственной тайны (ОПК-4);

- владением основными методами, способами и средствами получения, хранения, переработки информации, навыками работы с компьютером как средством управления информацией (ОПК-5);

- владением основными методами защиты производственного персонала и населения от возможных последствий аварий, катастроф, стихийных бедствий (ОПК-6).

Профессиональными компетенциями (ПК) по видам деятельности:

научно-исследовательская деятельность:

- способностью работать с научно-технической информацией, использовать российский и международный опыт в профессиональной деятельности (ПК-8);

- владением основными методами и приемами проведения экспериментальных исследований в своей профессиональной области;

- способностью проводить стандартные и сертификационные испытания сырья, готовой продукции и технологических процессов (ПК-9);

- владением планирования эксперимента, обработкой и представлением полученных результатов (ПК-10);

- готовностью использовать современные информационные технологии в своей профессиональной области, в том числе базы данных и пакеты прикладных программ (ПК-11);

В ходе подготовки бакалавра по программе академического бакалавриата по направлению 19.03.01 «Биотехнология» по профилю «Пищевая биотехнология», выпускник обладает следующими **дополнительными профессиональными компетенциями**:

- способностью понимать значение основных классов макро- и микронутриентов, их физико-химические и функционально-технологические свойства и технологические аспекты их использования (ПК-15);

- способностью использовать знания основных элементов, составляющих биотехнологические процессы; механизмы передачи генетической информации; строение и состав генома живых организмов; рекомбинацию генов; молекулярный инструментарий генной инженерии (ПК-16);

- способностью использовать знания энзимологии для конструирования биоорганических катализаторов с заданными свойствами, получения ферментных гидролизатов и разработки биотехнологий на их основе (ПК-17);

- готовностью использовать знания биотехнологий различных целевых продуктов на основе жизнедеятельности микроорганизмов, ферментов и их комплексов (ПК-18);

- понимать сущность и значение основных принципов организации биотехнологического производства и его структуру (ПК-19);

- владеть навыками выбора рациональных схем производства аналогов и комбинированных пищевых продуктов, оценивать эффективность биотехнологии (ПК-20);

- способностью использовать знания организации и свойств живых систем, применять методы идентификации и культивирования микроорганизмов с образованием продуктов метаболизма (ПК-21);

- владением основными принципами системы менеджмента качества и безопасности пищевой продукции (ПК-22);

- способностью обеспечивать качество и безопасность продуктов биотехнологии в соответствии с требованиями нормативных документов (ПК-23);

- способностью использовать знания об основных свойствах сырья различного происхождения, о закономерностях, лежащих в основе технологических процессов производства продуктов биотехнологии для выбора рациональных схем переработки (ПК-24);

- способностью использовать знания физиологии человека, физиологической роли основных компонентов пищи и проблем, связанных с их недостатком в пищевом рационе; принципов рационального питания (ПК-25);

- способностью использовать знания в области организации биотехнологического производства, основ строительства и санитарной техники для обоснования компоновки оборудования для технологических линий (цехов) (ПК-26);

- способностью использовать знания основ биотехнологии для осознания социальной значимости своей деятельности (ПК-27);

- способностью применять метрологические принципы измерения, использовать нормативную и техническую документацию; готовностью выполнять работы по стандартизации и подготовке продукции к процедуре подтверждения соответствия (ПК-28).

4 Документы, регламентирующие содержание и организацию образовательного процесса при реализации ОПОП академического бакалавриата по направлению подготовки 19.03.01 «Биотехнология» профилю подготовки «Пищевая биотехнология»

Содержание и организация образовательного процесса при реализации данной ОПОП регламентируется учебным планом бакалавра 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 академического бакалавриата сформирована в точном соответствии с п. VI. ФГОС ВО по направлению 19.03.01 «Биотехнология» по следующим блокам: Блок 1 «Дисциплины (модули)», Блок 2 «Практики», 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 и ее направленности (профиля).

Обязательная (базовая) часть, являющаяся обязательной для освоения обучающимися, сформирована в объеме, установленном ФГОС ВО для программы академического бакалавриата и включает в себя:

- дисциплины (модули) и практики, установленные ФГОС ВО;
- дисциплины (модули) и практики, 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 академического бакалавриата.

Обе части учебного плана: базовая и вариативная – являются обязательными для освоения обучающимися.

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 более 30 % вариативной части Блока 1 «Дисциплины (модули)».

К видам учебных занятий отнесены: занятия лекционного типа (лекции), консультации, практические занятия, лабораторные работы, контрольные работы, самостоятельные работы, практики, курсовое проектирование (курсовые работы и проекты). Курсовые работы (проекты), текущая и промежуточная аттестации (зачеты и экзамены) рассматриваются как вид учебной работы по дисциплине (модулю) и выполняются в пределах трудоемкости, отводимой на ее изучение. Фор-

мой промежуточной аттестации по всем видам практик является дифференцированный зачет.

При проведении учебных занятий у обучающихся развиваются навыки командной работы, межличностной коммуникации, принятия решений, лидерские качества (включая проведение, 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. В указанный объем не входят обязательные аудиторные занятия по физической культуре.

Занятия лекционного типа для соответствующих групп студентов составляют не более 40% 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 академического бакалавриата; указание места дисциплины в структуре программы академического бакалавриата; 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; оценочные материалы 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, обязательных к изучению, а также по факультативным дисциплинам, в соответствии с реализуемым профилем прилагается в Приложении 2.

4.4 Оценочные и методические материалы

Оценочные материалы 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 материалы 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 Рабочие программы учебной, производственной, преддипломной практик

В программе академического бакалавриата практика реализуется в форме практической подготовки. В соответствии с ФГОС ВО в программе академического бакалавриата установлены практики: учебная, производственная, в том числе преддипломная, являющиеся обязательным компонентом подготовки выпускника. Практики закрепляют знания и умения, приобретаемые обучающимися в результате освоения теоретических курсов, вырабатывают практические навыки и способствуют комплексному формированию общекультурных, профессиональных и дополнительных профессиональных компетенций обучающихся

Рабочие программы учебной и производственной практик включают в себя: вид и тип практики, способ и формы ее проведения; перечень планируемых результатов обучения при прохождении практики, соотнесенных с планируемыми результатами освоения программы академического бакалавриата; место практики в структуре программы академического бакалавриата; объем практики в зачетных единицах либо в академических часах, и ее продолжительность в неделях; содержание практики; формы отчетности по практике; оценочные материалы 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 на основе договоров с базовыми профильными пред-

приятиями и организациями, а также на основании договоров с профильными предприятиями и организациями, самостоятельно заключенных обучающимися. Для лиц с ограниченными возможностями при выборе мест практики учитывается состояние здоровья и требования по доступности.

4.5.1 Рабочая программа учебной практики

При реализации данной ОПОП предусмотрен следующий тип учебной практики:

– практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности.

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

а) общекультурных компетенций (ОК): ОК-6, ОК-7

б) профессиональных (ПК): ПК-11; ПК-19; ПК-27.

Рабочая программа учебной практики представлена в Приложении 3.

4.5.2 Рабочие программы производственной практики

При реализации данной ОПОП предусмотрены следующие типы производственной практики:

- научно-исследовательская работа;
- преддипломная практика.

Процесс прохождения производственной практики (тип - научно-исследовательская работа) направлен на формирование элементов следующих компетенций в соответствии с ФГОС ВО по данному направлению подготовки:

- после 4 семестра (очная форма обучения) и после 3 курса (заочная форма обучения):

а) общекультурных компетенций (ОК): ОК-7

б) профессиональных (ПК): ПК-8; ПК-10; ПК-11; ПК-15; ПК-24; ПК-25.

- после 6 семестра (очная форма обучения) и после 4 курса (заочная форма обучения):

а) общекультурных компетенций (ОК): ОК-6.

б) профессиональных (ПК): ПК-9; ПК-18; ПК-20; ПК-22; ПК-23; ПК-26; ПК-28.

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

а) общекультурных компетенций (ОК): ОК-6; ОК-7.

б) профессиональных (ПК): ПК-8; ПК-9; ПК-10; ПК-11; ПК-15; ПК-16; ПК-17; ПК-18; ПК-19; ПК-20; ПК-21; ПК-22; ПК-23; ПК-24; ПК-25; ПК-26; ПК-27; ПК-28.

Рабочая программа производственной практики представлена в Приложении 4.

Рабочая программа преддипломной практики представлена в Приложении 5.

4.6 Программа государственной итоговой аттестации

Государственная итоговая аттестация (ГИА) выпускника проводится в целях определения соответствия результатов освоения обучающимися ОПОП академического бакалавриата требованиям ФГОС ВО по направлению 19.03.01 «Биотехнология», относится к базовой части программы академического бакалавриата и завершается присвоением квалификации «бакалавр» по направлению 19.03.01 «Биотехнология» и в соответствии с «Порядком проведения государственной итоговой аттестации».

ГИА проводится в форме публичной защиты выпускной квалификационной работы (ВКР), выполненной обучающимся и демонстрирующей уровень подготовленности выпускника к самостоятельной профессиональной деятельности. ГИА включает подготовку к процедуре защиты ВКР и саму процедуру ее защиты. В основной профессиональной образовательной программе высшего образования – программе академического бакалавриата по направлению 19.03.01 «Биотехнология», профиль подготовки «Пищевая биотехнология» устанавливается вид выпускной квалификационной работы – дипломная работа (далее – ДР).

Программа государственной итоговой аттестации включает в себя требования к выпускной квалификационной работе, 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 академического бакалавриата; описание показателей и критериев оценивания компетенций, а также шкал оценивания; материалы, необходимые для оценки результатов освоения программы академического бакалавриата; методические материалы, определяющие процедуру оценивания результатов освоения программы академического бакалавриата.

Процесс прохождения обучающимися процедуры государственной итоговой аттестации направлен на оценку следующих результатов освоения (сформированных компетенций) выпускниками ОПОП академического бакалавриата по направлению 19.03.01 «Биотехнология» профилю подготовки «Пищевая биотехнология»:

- ***с учетом профильной подготовки в соответствии с учебным планом профиля подготовки «Пищевая биотехнология»:***

а) общекультурных (ОК): ОК-1; ОК-2; ОК-3; ОК-4; ОК-5; ОК-6; ОК-7; ОК-8; ОК-9;

б) общепрофессиональные (ОПК): ОПК-1; ОПК-2; ОПК-3; ОПК-4; ОПК-5; ОПК-6;

в) профессиональных (ПК): ПК-8; ПК-9; ПК-10; ПК-11;

- ***с учетом профильной подготовки в соответствии с учебным планом профиля подготовки «Пищевая биотехнология»:***

- **дополнительных профессиональных (ПК):** ПК-15; ПК-16; ПК-17; ПК-18; ПК-19; ПК-20; ПК-21; ПК-22; ПК-23; ПК-24; ПК-25; ПК-26; ПК-27; ПК-28.

Программа государственной итоговой аттестации представлена в Приложении 6.

5 Фактическое ресурсное обеспечение ОПОП академического бакалавриата по направлению подготовки 19.03.01 «Биотехнология» профилю подготовки «Пищевая биотехнология»

Ресурсное обеспечение ОПОП по направлению подготовки бакалавров 19.03.01 «Биотехнология» сформировано на основе требований к условиям реализации программы бакалавриата, 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 университета соответствует квалификационным характеристикам:

- доля штатных научно-педагогических работников (в приведенных к целочисленным значениям ставок) составляет не менее 50% от общего количества научно-педагогических работников университета;

- 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 академического бакалавриата 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 академического бакалавриата составляет не менее 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 академического бакалавриата составляет не менее 60%;

- доля работников (в приведенных к целочисленным значениям ставок) из числа руководителей и работников организаций, деятельность которых связана с направленностью (профилем) реализуемой программы академического бакалавриата (имеющих стаж работы в данной профессиональной области не менее 3

лет) в общем числе работников, реализующих программу академического бакалавриата, составляет не менее 5 %.

Кадровое обеспечение программы академического бакалавриата по направлению подготовки 19.03.01 «Биотехнология» отвечает требованиям ФГОС ВО.

- материально-техническое и учебно-методическое обеспечение:

Материально-техническое обеспечение учебного процесса по программе академического бакалавриата 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, учебно-наглядными пособиями 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 академического бакалавриата - обеспечивается учебно-методической документацией и материалами по всем учебным курсам, дисциплинам (модулям) основной профессиональной образовательной программы. Содержание каждой из таких учебных дисциплин (модулей) представлено в локальной сети университета.

Внеаудиторная работа обучающихся сопровождается методическим обеспечением и обоснованием времени, затрачиваемого на ее выполнение.

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 и не менее 25 экземпляров дополнительной литературы 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.

Учебно-методическое обеспечение программы академического бакалавриата по направлению подготовки 19.03.01 «Биотехнология» отвечает требованиям ФГОС ВО.

Материально-техническое обеспечение программы академического бакалавриата по направлению подготовки 19.03.01 «Биотехнология» 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.

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 академического бакалавриата осуществляется в объеме не ниже установленных Минобрнауки РФ базовых нормативных затрат на оказание государственной услуги для уровня бакалавриата 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 1и 2 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 проректором по учебной и воспитательной работе 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.

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

Университет имеет учебные корпуса и общежития, расположенные на территории г. Владивостока.

Одобрен Ученым советом
ФГБОУ ВО «Дальрыбвтуз»
Протокол № 11/53
30 июня 2022 г.

Утверждаю
Ректор Щека О.Л.
30 июня 2022 г.

Лист обновлений
основной профессиональной образовательной программы

ОПОП: 19.03.01 Биотехнология
Профиль: Пищевая биотехнология

Наименование структурного элемента ОПОП	2022-2023 уч.г.
Основная профессиональная образовательная программа	Утверждена на Учёном совете, протокол № 3/33 от 26.11.2020
Учебный план	Учебные планы 2018-2022 годов набора (все формы обучения) – без изменений.
КРПД	Актуализация проведена, утверждена на заседаниях соответствующих кафедр и на Ученых советах соответствующих институтов
Государственная итоговая аттестация	Программа государственной итоговой аттестации – без изменений
Практика	Программа Практики по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности – без изменений Программа Научно-исследовательской работы – без изменений Программа Преддипломной практики – без изменений
Рабочая программа воспитания	Утверждение календарного плана воспитательной работы на 2022-2023 уч. г.

Одобрен Ученым советом

ФГБОУ ВО «Дальрыбвтуз»

Протокол № 13/66

29 июня 2023 г.

Утверждаю

Ректор Пека О.Л.

29 июня 2023 г.

Лист обновлений
основной профессиональной образовательной программы

ОПОП: 19.03.01 Биотехнология
Профиль: Пищевая биотехнология

Наименование структурного элемента ОПОП	2023-2024 уч.г.
Основная профессиональная образовательная программа	Утверждена на Учёном совете, протокол № 3/33 от 26.11.2020
Учебный план	Учебные планы 2020-2021 годов набора (все формы обучения) – без изменений.
КРПД	Актуализация проведена, утверждена на заседаниях соответствующих кафедр и на Ученых советах соответствующих институтов
Государственная итоговая аттестация	Программа государственной итоговой аттестации – без изменений
Практика	Программа Практики по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности – без изменений Программа Научно-исследовательской работы – без изменений Программа Преддипломной практики – без изменений
Рабочая программа воспитания	Утверждение календарного плана воспитательной работы на 2023-2024 уч. г.