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» мая 2022 г.
Протокол № 10/52
Председатель Учёного совета
_____ О.Л. Щека
Номер внутривузовской регистрации
ОПОП-2022

ОСНОВНАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ

Направление подготовки
19.04.03 «Продукты питания животного происхождения»

Уровень высшего образования
МАГИСТРАТУРА

Профиль подготовки
Производство продуктов из водных биологических ресурсов

Квалификация
МАГИСТР

Форма обучения
очная, заочная

Владивосток, 2022 год

ПРЕДИСЛОВИЕ

1 РАЗРАБОТАНА рабочей группой в составе:

Максимовой С.Н. – заведующей кафедрой «Технология продуктов питания»;

Суровцевой Е.В. – доцента кафедры «Технология продуктов питания»;

Полещука Д.В. – доцента кафедры «Технология продуктов питания»

2 РАССМОТРЕНА и ОДОБРЕНА на заседании кафедры «Технология продуктов питания» «16» мая 2022 г. протокол № 9

Заведующий кафедрой _____ Максимова С.Н.

3 РАССМОТРЕНА и ОДОБРЕНА на заседании Ученого совета института пищевых производств «23» 05 2022 г. протокол № 10

Директор Института _____ Лаптева Е.П.

4 СОГЛАСОВАНО:

Представитель работодателя

Генеральный директор
ООО «Рыбоперерабатывающий комплекс
артели «ИНЯ» _____ Кривченко А.М.

СОДЕРЖАНИЕ

1 ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ 4
2 ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ВЫПУСКНИКОВ..... 5
2.1 Общее описание профессиональной деятельности выпускников 5
2.2 Перечень профессиональных стандартов, соответствующих профессиональной деятельности выпускников, освоивших программу магистратуры..... 6
2.3 Перечень основных задач профессиональной деятельности выпускников..... 8
3 ХАРАКТЕРИСТИКА, СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ОСНОВНОЙ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ.....9
3.1Квалификация, присваиваемая выпускникам программы магистратуры 9
3.2Объем программы магистратуры 9
3.3Формы обучения 9
3.4 Срок получения образования..... 10
3.5 Применяемые образовательные технологии 10
3.6 Язык, на котором реализуется программа магистратуры 10
3.7 Структура программы магистратуры..... 10
4 ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ОСНОВНОЙ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ 11
4.1 Требования к планируемым результатам освоения образовательной программы, обеспечиваемым дисциплинами (модулями) и практиками..... 11
4.1.1 Универсальные компетенции выпускников и индикаторы их достижения 11
4.1.2 Общепрофессиональные компетенции выпускников и индикаторы их достижения 13
4.1.3 Профессиональные компетенции выпускников и индикаторы их достижения.. 15
5 УСЛОВИЯ ОСУЩЕСТВЛЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ПО ОСНОВНОЙ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЕ 17
5.1 Общесистемные требования к реализации программы магистратуры.....17
5.2 Требования к материально-техническому и учебно-методическому обеспечению программы магистратуры 17
5.3 Требования к кадровым условиям реализации программы магистратуры 18
5.4 Требования к финансовым условиям реализации программы магистратуры 19
5.5 Требования к применяемым механизмам оценки качества образовательной деятельности и подготовки обучающихся по программе магистратуры 19
ЛИСТ ОЗНАКОМЛЕНИЯ..... **Ошибка! Закладка не определена.**
ЛИСТ УЧЁТА ПЕРИОДИЧЕСКИХ ПРОВЕРОК.. **Ошибка! Закладка не определена.**
ЛИСТ РЕГИСТРАЦИИ ИЗМЕНЕНИЙ ..... **Ошибка! Закладка не определена.**

1 ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1.1 Основная профессиональная образовательная программа высшего образования (уровень магистратуры) по направлению подготовки 19.04.03 «Продукты питания животного происхождения» (далее соответственно – программа магистратуры, направление подготовки) представляет собой комплекс основных характеристик образования (объем, содержание, планируемые результаты), организационно-педагогические условия, формы аттестации, который представлен в виде учебного плана, календарного учебного графика, рабочих программ дисциплин (модулей), рабочих программ практик, программы ГИА, а также оценочных и методических материалов.

1.2 Программа магистратуры разработана в соответствии с федеральным государственным образовательным стандартом высшего образования – магистратура по направлению подготовки19.04.03 «Продукты питания животного происхождения», утвержденного приказом Минобрнауки России от 11 августа 2020 года № 937, зарегистрированного в Минюсте России 27 августа 2020 года, регистрационный номер 59505.

1.3 В программе магистратуры установлена направленность (профиль):

Производство продуктов из водных биологических ресурсов

Направленность (профиль) программы конкретизирует содержание программы магистратуры в рамках направления подготовки путем ориентации ее на:

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

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

– на объекты профессиональной деятельности выпускников или область (области) знания.

1.4 Нормативные документы, используемые при разработке программы магистратуры:

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

– Федеральный государственный образовательный стандарт по направлению подготовки 19.04.03 «Продукты питания животного происхождения», утвержденный приказом Минобрнауки России от 11 августа 2020 г. № 937, зарегистрированный в Минюсте России 27 августа 2020 года, регистрационный номер 59505 (далее – ФГОС ВО);

– Профессиональный стандарт «Специалист по технологии продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры», утвержденный приказом Минтруд России от 8 октября 2020 г. № 713н, зарегистрированный Минюсте России 10 ноября 2020 г., регистрационный № 60813;

– Порядок организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам высшего образования – программам бакалавриата, программам магистратуры, программам специалитета, утвержденный приказом Минобрнауки России от 05 декабря 2017 года №301 (далее – Порядок

организации образовательной деятельности);

– Порядок проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам высшего образования – программам бакалавриата, программам специалитета и программам магистратуры, утвержденный приказом Минобрнауки России от 29 июня 2015 г. № 636;

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

– Устав ФГБОУ ВО «Дальрыбвтуз»;

– Локальные нормативные акты ФГБОУ ВО «Дальрыбвтуз.

1.5 Перечень сокращений

з.е.	–	зачетная единица;
ОПК	–	общепрофессиональная компетенция;
ОПОП	–	основная профессиональная образовательная программа;
ОС	–	оценочные средства
ОТФ	–	обобщенная трудовая функция;
ПД	–	профессиональная деятельность;
ПК	–	профессиональная компетенция;
ПС	–	профессиональный стандарт;
УК	–	универсальная компетенция;
ФГОС ВО	–	Федеральный государственный образовательный стандарт высшего образования;

2 ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ВЫПУСКНИКОВ

2.1 Общее описание профессиональной деятельности выпускников

Область (и) профессиональной деятельности и сферы профессиональной деятельности, в которых выпускники, освоившие программу магистратуры по направлению подготовки 19.04.03 «Продукты питания животного происхождения» (далее соответственно – выпускники, программа магистратуры, направление подготовки), могут осуществлять профессиональную деятельность:

15 Рыбоводство и рыболовство (в сфере технологий комплексной переработки водных биологических ресурсов).

В рамках освоения программы магистратуры выпускники готовятся к решению задач профессиональной деятельности следующих (его) типов (а):

– производственно-технологический;

– организационно-управленческий;

– проектный.

Перечень основных объектов (или областей знания) профессиональной

деятельности выпускников:
- Водные биоресурсы, полуфабрикаты и готовая продукция из них;
- Продукты переработки (вторичное сырье);
- Нормативная, техническая, проектно-технологическая документация,
- Санитарные и строительные нормы и правила;
- Методы и средства испытания контроля качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции
- Технологическое оборудование;
- Технологический процесс производства продуктов питания
- Производственный процесс;
- Перерабатывающие предприятия.

2.2 Перечень профессиональных стандартов, соответствующих профессиональной деятельности выпускников, освоивших программу магистратуры

Перечень профессиональных стандартов, соответствующих профессиональной деятельности выпускников, приведен в таблице 2.1.

Таблица 2.1

№ п/п	Код профессионального стандарта	Наименование профессионального стандарта
15 Рыбоводство и рыболовство		
1	15.011	Профессиональный стандарт «Специалист по технологии продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры», утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 8 октября 2020 г. № 713н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 10 ноября 2020 г., регистрационный № 60813)

Перечень обобщённых трудовых функций и трудовых функций, имеющих отношение к профессиональной деятельности выпускника программы магистратуры, представлен в таблице 2.2.

Таблица 2.2 - Перечень обобщённых трудовых функций и трудовых функций, имеющих отношение к профессиональной деятельности выпускника программы магистратуры

Код и наименование профессионального стандарта	Обобщенные трудовые функции			Трудовые функции		
	код	наименование	уровень квалификации	Наименование	код	уровень (подуровень) квалификации
15.011 Специалист по технологии продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры	E	Совершенствование технологии производства продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры	7	Разработка новой продукции целевого назначения на основе совершенствования технологии производства продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры	E/01.7	7
				Управление внедрением новых технологий производства новых продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры	E/02.7	7

2.3 Перечень основных задач профессиональной деятельности выпускников

Перечень основных задач профессиональной деятельности выпускников в соответствии с типами задач, областью и объектами профессиональной деятельности приведен в табл. 2.3.

Таблица 2.3 – Область, типы, задачи и объекты профессиональной деятельности выпускников

Область профессиональной деятельности (по Реестру Минтруда)	Типы задач профессиональной деятельности	Задачи профессиональ-ной деятельности	Объекты профессиональной деятельности (или области знания)
15 Рыбоводство и рыболовство	производственно-технологический	разработка и внедрение новых технологий производства продукции из водных биоресурсов	- водные биоресурсы, полуфабрикаты и готовая продукция из них; - продукты переработки (вторичное сырье); - нормативная, техническая и технологическая документация; - технологическое оборудование; - технологический процесс производства продуктов питания
15 Рыбоводство и рыболовство	организационно-управленческий	разработка мероприятий по прогнозированию и стратегическому планированию производства продукции из водных биоресурсов	- водные биоресурсы, полуфабрикаты и готовая продукция из них; - продукты переработки (вторичное сырье); - технологическое оборудование; - производственный процесс; - нормативная, техническая и технологическая документация; - методы и средства испытания контроля качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции

15 Рыбоводство и рыболовство	проектный	обоснование и разработка предложений по проектированию, реконструкции и модернизации действующих цехов и предприятий по производству продукции из водных биоресурсов	- водные биоресурсы, полуфабрикаты и готовая продукция из них; - продукты переработки (вторичное сырье); - технологическое оборудование; - производственный процесс; - нормативная, техническая, проектно-технологическая документация, санитарные и строительные нормы и правила; - перерабатывающие предприятия

3 ХАРАКТЕРИСТИКА, СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ОСНОВНОЙ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

3.1Квалификация, присваиваемая выпускникам программы магистратуры

Квалификация, присваиваемая выпускникам программ магистратуры: **магистр**.

3.2Объем программы магистратуры

Объем программы составляет 120 зачетных единиц вне зависимости от формы обучения, применяемых образовательных технологий, реализации программы магистратуры с использованием сетевой формы, реализации программы магистратуры по индивидуальному учебному плану.

Объем программы магистратуры, реализуемый за один учебный год, вне зависимости от применяемых образовательных технологий, реализации программы магистратуры с использованием сетевой формы, составляет:

при очной форме обучения – 60 з.е.;

при очно-заочной и заочной формах обучения – не более 70 з.е.:

при реализации программы магистратуры по индивидуальному учебному плану – не более 70 з.е.

3.3Формы обучения

Обучение по программе магистратуры осуществляется в следующих формах: очная, заочная.

3.4 Срок получения образования

Срок получения образования:

в очной форме обучения, включая каникулы, предоставляемые после прохождения государственной итоговой аттестации, составляет 2 года;

в заочной форме обучения –2 года 6 месяцев.

при обучении по индивидуальному плану инвалидов и лиц с ОВЗ может быть увеличен по их заявлению не более чем на 6 месяцев по сравнению со сроком получения образования, установленным для соответствующей формы обучения.

3.5 Применяемые образовательные технологии

Программа магистратуры может предусматривать применение электронного обучения и дистанционных образовательных технологий.

3.6 Язык, на котором реализуется программа магистратуры

Программа магистратуры реализуется на государственном языке Российской Федерации.

3.7 Структура программы магистратуры

Структура программы магистратуры включает следующие блоки.

Блок 1 «Дисциплины (модули)».

Блок 2 «Практика».

Блок 3 «Государственная итоговая аттестация».

Таблица 3.1 – Структура и объем программы магистратуры

Структура программы магистратуры		Объем программы магистратуры и ее блоков, з.е.
Блок 1	Дисциплины (модули)	не менее 50
Блок 2	Практика	не менее 40
Блок 3	Государственная итоговая аттестация	6-9
Объем программы магистратуры		120

Структура программы магистратуры включает обязательную часть и часть, формируемую участниками образовательных отношений самостоятельно.

В обязательную часть программы магистратуры входят дисциплины (модули) и практики, обеспечивающие формирование общепрофессиональных компетенций.

Дисциплины (модули) и практики, обеспечивающие формирование универсальных компетенций, включены как в обязательную часть программы магистратуры, так и в часть, формируемую участниками образовательных отношений самостоятельно.

Дисциплины (модули) и практики, обеспечивающие формирование профессиональных компетенций, установленных самостоятельно, включены в часть, формируемую участниками образовательных отношений самостоятельно.

Объем обязательной части Блока 1 «Дисциплины (модули)» и Блока 2 «Практики» составляет 65 з.е., что соответствует 55 % общего объема программы магистратуры.

Объем контактной работы обучающихся с педагогическими работниками при проведении учебных занятий по программе магистратуры составляет в очной форме обучения 60,61 %, в заочной форме обучения – 13,89 % общего объема времени, отводимого на реализацию дисциплин (модулей).

Инвалидам и лицам с ограниченными возможностями здоровья (по их заявлению) предоставляется возможность обучения по программе магистратуры, учитывающей особенности их психофизического развития, индивидуальных возможностей и, при необходимости, обеспечивающей коррекцию нарушений развития и социальную адаптацию указанных лиц.

В Блок 2 «Практика» входят учебная и производственная практики. В программе магистратуры практика реализуется в форме практической подготовки. Типы практик, цели и задачи, практические навыки, компетенции, приобретаемые обучающимися, место и время прохождения практик, а также формы отчетности по практикам, методические материалы для прохождения практик, оценочные средства и т.д. определяются в рабочих программах практик.

В Блок 3 «Государственная итоговая аттестация» входит подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы. Формы проведения ГИА, вид выпускной квалификационной работы, требования к выполнению ВКР, ее структуре и содержанию, методические материалы для проведения ГИА, оценочные средства и т.д. определяются в программе государственной итоговой аттестации

4 ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ОСНОВНОЙ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

4.1 Требования к планируемым результатам освоения образовательной программы, обеспечиваемым дисциплинами (модулями) и практиками

В результате освоения программы магистратуры у выпускника формируются универсальные, общепрофессиональные и профессиональные компетенции.

4.1.1 Универсальные компетенции выпускников и индикаторы их достижения

В программе магистратуры установлены следующие универсальные компетенции:

Таблица 4.1 – Универсальные компетенции и индикаторы их достижения

Категория универсальных компетенций	Код и наименование универсальной компетенции	Код и наименование индикатора достижения универсальной компетенции
Системное и критическое мышление	УК-1. Способен осуществлять критический анализ проблемных ситуаций на основе системного подхода, вырабатывать стратегию действий.	УК-1.1. Анализирует информацию на основе критического анализа проблемных ситуаций и моделирует мероприятия по их

		устранению. УК-1.2. Разрабатывает стратегию действий на основе системного подхода.
Разработка и реализация проектов	УК-2. Способен управлять проектом на всех этапах его жизненного цикла.	УК-2.1. Разрабатывает концепцию проекта в рамках обозначенной проблемы. УК-2.2. Разрабатывает нормативную и техническую документацию для управления проектом на этапах жизненного цикла продукции.
Командная работа и лидерство	УК-3. Способен организовывать и руководить работой команды, вырабатывая командную стратегию для достижения поставленной цели.	УК-3.1. Планирует командную работу и делегирует полномочия членам команды для достижения поставленной цели. УК-3.2. Разрешает конфликты и противоречия при деловом общении на основе учета интересов всех сторон.
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 методики межличностного делового общения, в том числе на иностранном языке, с применением профессиональных языковых форм, средств и современных коммуникативных технологий. УК-4.2. Использует современные коммуникативные технологии для академического и профессионального взаимодействия.
Межкультурное взаимодействие	УК-5. Способен анализировать и учитывать разнообразие культур в процессе межкультурного взаимодействия.	УК-5.1. Способен к самостоятельной адаптации в условиях изменения социокультурных и социальных условий. УК-5.2. Учитывает и толерантно воспринимает межкультурное разнообразие общества.
Самоорганизация и саморазвитие (в том числе здоровьесбережение)	УК-6. Способен определять и реализовывать приоритеты собственной деятельности и способы ее совершенствования на основе самооценки.	УК-6.1. Выстраивает гибкую профессиональную траекторию, используя инструменты непрерывного образования, с учетом накопленного опыта профессиональной деятельности и динамично изменяющихся требований рынка труда. УК-6.2. Управляет познавательной деятельностью

		и способами ее совершенствования с использованием здоровьесберегающих подходов и методик.

4.1.2 Общепрофессиональные компетенции выпускников и индикаторы их достижения

Таблица 4.2 – Общепрофессиональные компетенции и индикаторы их достижения

Категория общепрофессиональных компетенций	Код и наименование общепрофессиональной компетенции	Код и наименование индикатора достижения общепрофессиональной компетенции
Планирование развития предприятия	ОПК-1. Способен разрабатывать эффективную стратегию, инновационную политику и конкурентоспособные концепции предприятия.	ОПК-1.1. Разрабатывает стратегию и инновационную политику предприятия. ОПК-1.2. Планирует мероприятия по разработке конкурентоспособной продукции.
Совершенствование технологических процессов производства	ОПК-2. Способен разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции различного назначения.	ОПК-2.1. Организует исследования по совершенствованию технологических процессов производства новой продукции. ОПК-2.2. Использует закономерности физико-химических процессов при создании продукции различного назначения.
Управление качеством	ОПК-3. Способен оценивать риски и управлять качеством процесса и продукции путем использования и разработки новых высокотехнологических решений.	ОПК-3.1. Способен оценивать риски и определять меры по обеспечению безопасности новых технологий и продуктов из водных биоресурсов. ОПК-3.2. Управляет качеством производственных процессов и продукции на основе современных методов управления.
Моделирование и верификация	ОПК-4. Способен использовать методы моделирования продуктов и проектирования технологических процессов производства продукции из сырья животного происхождения.	ОПК-4.1. Использует тиксотропию пищевых дисперсных систем при проектировании продукции из водных биоресурсов. ОПК-4.2. Применяет современные методы моделирования при разработке новой продукции из сырья животного происхождения.
Организация научно-	ОПК-5. Способен	ОПК-5.1. Организует научные

исследовательской работы	организовывать научно-исследовательские и научно-производственные работы для комплексного решения профессиональных задач.	исследования для комплексного и рационального использования сырья. ОПК-5.2. Организует внедрение результатов исследования в производство.
Основы педагогической деятельности	ОПК-6. Способен проектировать образовательные программы в сфере своей профессиональной деятельности, разрабатывать научно-методическое обеспечение для их реализации.	ОПК-6.1. Разрабатывает научно-методические материалы для реализации образовательных программ. ОПК-6.2. Проектирует образовательные программы в сфере своей профессиональной деятельности.

4.1.3 Профессиональные компетенции выпускников и индикаторы их достижения

Обязательные профессиональные компетенции выпускников по направлению подготовки не установлены.

Рекомендуемые профессиональные компетенции выпускников по направлению подготовки не установлены.

Таблица 4.3 - Профессиональные компетенции выпускников, определяемые самостоятельно, и индикаторы их достижения

Задача ПД	Объект или область знания	Код и наименование профессиональной компетенции	Код и наименование индикатора достижения профессиональной компетенции	Основание (ПС)
1	2	3	4	5
Направленность (профиль) <u>Производство продуктов из водных биологических ресурсов</u>				
Тип задач профессиональной деятельности: производственно-технологический				
Разработка и внедрение новых технологий производства продукции из водных биоресурсов	- Водные биоресурсы, полуфабрикаты и готовая продукция из них; - Продукты переработки (вторичное сырье); - Нормативная, техническая и технологическая документация; - Технологическое оборудование; - Технологический процесс производства продуктов питания	ПКС-1. Способен совершенствовать технологии продуктов питания из водных биоресурсов.	ПКС-1.1. Осуществляет выбор ассортимента и разработку технологии новой продукции из водных биоресурсов.	15.011 Специалист по технологии продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры
		ПКС-2. Способен управлять внедрением современных технологий продуктов из водных биоресурсов	ПКС-2.1. Организует разработку новых технологий продуктов из водных биоресурсов и внедрение их в производственный процесс.	

Тип задач профессиональной деятельности: организационно-управленческий				
Разработка мероприятий по прогнозированию и стратегическому планированию производства продукции из водных биоресурсов	- Водные биоресурсы, полуфабрикаты и готовая продукция из них; - Продукты переработки (вторичное сырье); - Технологическое оборудование; - Производственный процесс; - Нормативная, техническая и технологическая документация; - Методы и средства испытания контроля качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции	ПКС-1. Способен совершенствовать технологии продуктов питания из водных биоресурсов.	ПКС-1.2. Управляет качеством новой продукции целевого назначения из водных биоресурсов.	15.011 Специалист по технологии продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры
Тип задач профессиональной деятельности: проектный				
Обоснование и разработка предложений по проектированию, реконструкции и модернизации действующих цехов и предприятий по производству продукции из водных биоресурсов	- Водные биоресурсы, полуфабрикаты и готовая продукция из них; - Продукты переработки (вторичное сырье); - Технологическое оборудование; - Производственный процесс; - Нормативная, техническая, проектно-технологическая документация, санитарные и строительные нормы и правила; - Перерабатывающие предприятия	ПКС-2. Способен управлять внедрением современных технологий продуктов из водных биоресурсов	ПКС-2.2. Проектирует современные производственные процессы переработки водных биоресурсов.	15.011 Специалист по технологии продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры

5 УСЛОВИЯ ОСУЩЕСТВЛЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ПО ОСНОВНОЙ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЕ

Требования к условиям реализации программы магистратуры включают в себя общесистемные требования, требования к материально-техническому и учебно-методическому обеспечению, требования к кадровым и финансовым условиям реализации программы магистратуры, а также требования к применяемым механизмам оценки качества образовательной деятельности и подготовки обучающихся по программе магистратуры.

5.1 Общесистемные требования к реализации программы магистратуры

5.1.1 Для реализации программы магистратуры по Блоку 1 "Дисциплины (модули)" и Блоку 3 "Государственная итоговая аттестация" в соответствии с учебным планом в университете имеются учебные корпуса и учебные аудитории на праве оперативного управления, а также учебное оборудование на праве собственности.

5.1.2 Каждый обучающийся в течение всего периода обучения обеспечен индивидуальным неограниченным доступом к электронной информационно-образовательной среде из любой точки, в которой имеется доступ к информационно-телекоммуникационной сети "Интернет" (далее - сеть "Интернет"), как на территории университета, так и вне ее.

Электронная информационно-образовательная среда обеспечивает:

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

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

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.

5.2 Требования к материально-техническому и учебно-методическому обеспечению программы магистратуры

5.2.1 Помещения представляют собой учебные аудитории для проведения учебных занятий, предусмотренных программой магистратуры, оснащенные оборудованием и техническими средствами обучения, состав которых определяется в рабочих программах дисциплин (модулей).

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

Допускается замена оборудования его виртуальными аналогами.

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

5.2.3 Библиотечный фонд укомплектован печатными изданиями из расчета не менее 0,25 экземпляра каждого из изданий, указанных в рабочих программах дисциплин (модулей), практик, на одного обучающегося из числа лиц, одновременно осваивающих соответствующую дисциплину (модуль), проходящих соответствующую практику.

5.2.4 Обучающимся обеспечен доступ (удаленный доступ) к современным профессиональным базам данных и информационным справочным системам, состав которых определен в рабочих программах дисциплин (модулей) и подлежит обновлению (при необходимости).

5.2.5 Обучающиеся из числа инвалидов и лиц с ОВЗ обеспечены печатными или электронными образовательными ресурсами в формах, адаптированных к ограничениям их здоровья.

5.3 Требования к кадровым условиям реализации программы магистратуры

5.3.1 Реализация программы магистратуры обеспечивается педагогическими работниками университета, а также лицами, привлекаемыми к реализации программы магистратуры на иных условиях.

5.3.2 Квалификация педагогических работников отвечает квалификационным требованиям, указанным в квалификационных справочниках и (или) профессиональных стандартах (при наличии).

5.3.3 Не менее 70 процентов численности педагогических работников, участвующих в реализации программы магистратуры, и лиц, привлекаемых к реализации программы магистратуры на иных условиях (исходя из количества замещаемых ставок, приведенного к целочисленным значениям), ведут научную, учебно-методическую или практическую работу, соответствующую профилю преподаваемой дисциплины (модуля).

5.3.4 Не менее 5 процентов численности педагогических работников, участвующих в реализации программы магистратуры, и лиц, привлекаемых к реализации программы магистратуры на иных условиях (исходя из количества замещаемых ставок, приведенного к целочисленным значениям), являются руководителями и (или) работниками иных организаций, осуществляющими трудовую деятельность в профессиональной сфере, соответствующей профессиональной деятельности, к которой готовятся выпускники (иметь стаж работы в данной профессиональной сфере не менее 3 лет).

5.3.5 Не менее 60 процентов численности педагогических работников и лиц, привлекаемых к образовательной деятельности на иных условиях (исходя из количества замещаемых ставок, приведенного к целочисленным значениям), имеют ученую степень (в том числе ученую степень, полученную в иностранном государстве и признаваемую в Российской Федерации) и (или) ученое звание (в

том числе ученое звание, полученное в иностранном государстве и признаваемое в Российской Федерации).

5.3.6. Общее руководство научным содержанием программы магистратуры осуществляется научно-педагогическим работником, имеющим ученую степень (в том числе ученую степень, полученную в иностранном государстве и признаваемую в Российской Федерации), осуществляющим самостоятельные научно-исследовательские проекты (участвующим в осуществлении таких проектов) по направлению подготовки, имеющим ежегодные публикации по результатам указанной научно-исследовательской деятельности в ведущих отечественных и (или) зарубежных рецензируемых научных журналах и изданиях, а также осуществляющим ежегодную апробацию результатов указанной научно-исследовательской деятельности на национальных и международных конференциях.

5.4 Требования к финансовым условиям реализации программы магистратуры

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

5.5 Требования к применяемым механизмам оценки качества образовательной деятельности и подготовки обучающихся по программе магистратуры

5.5.1 Качество образовательной деятельности и подготовки обучающихся по программе магистратуры определено в рамках системы внутренней оценки, а также системы внешней оценки университета.

5.5.2 В целях совершенствования программы магистратуры при проведении регулярной внутренней оценки качества образовательной деятельности и подготовки обучающихся по программе магистратуры привлекаются работодатели и (или) их объединения, а также педагогические работники университета.

В рамках внутренней системы оценки качества образовательной деятельности по программе магистратуры обучающимся предоставлена возможность оценивания условий, содержания, организации и качества образовательного процесса в целом и отдельных дисциплин (модулей) и практик.

5.5.3 Внешняя оценка качества образовательной деятельности по программе магистратуры в рамках процедуры государственной аккредитации осуществляется с целью подтверждения соответствия образовательной деятельности по программе магистратуры требованиям ФГОС ВО.

5.5.4 Внешняя оценка качества образовательной деятельности и подготовки обучающихся по программе магистратуры может осуществляться в рамках профессионально-общественной аккредитации, проводимой работодателями, их

объединениями, а также уполномоченными ими организациями, в том числе иностранными организациями, либо авторизованными национальными профессионально-общественными организациями, входящими в международные структуры, с целью признания качества и уровня подготовки выпускников отвечающими требованиям профессиональных стандартов (при наличии) и (или) требованиям рынка труда к специалистам соответствующего профиля.

Одобрен Ученым советом

ФГБОУ ВО «Дальрыбвтуз»

Протокол № _____13/66_____

_____29 июня 2023 г._____

Утверждаю

Ректор _____ Щека О.Л.

_____29 июня 2023 г._____

Лист обновлений
основной профессиональной образовательной программы

ОПОП: 19.04.03 Продукты питания животного происхождения
Программа магистратуры: Производство продуктов из водных биологических ресурсов

Наименование структурного элемента ОПОП	2023-2024 уч.г.
Основная профессиональная образовательная программа	Утверждена на Учёном совете, протокол № 10/52 от 26.05.2022
Учебный план	Учебные планы 2022 года набора протокол № 6/48 от 24.02.2022 (все формы обучения) - без изменений. Утверждение учебных планов 2023 года набора протокол № 7/60 от 16.02.2023 (все формы обучения).
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 Учебной практики (технологическая практика) – без изменений Программа Производственной практики (проектно-технологическая практика) – без изменений Программа Производственной практики (преддипломная практика) – без изменений
Рабочая программа воспитания	Утверждение календарного плана воспитательной работы на 2023-2024 уч.г.