

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»

« 01 » сентября 2017 г.

Протокол № 1/50

Председатель Учёного совета

Зарченко Н.К.

Номер внутривузовской регистрации

05-119-54/2014

**ОСНОВНАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА**

высшего образования

УРОВЕНЬ ПОДГОТОВКИ КАДРОВ ВЫСШЕЙ КВАЛИФИКАЦИИ

ПРОГРАММА АСПИРАНТУРЫ

Направление подготовки

19.06.01 «Промышленная экология и биотехнологии»

Направленность

«Технология мясных, молочных и рыбных продуктов и холодильных производств»

Квалификация

«Исследователь. Преподаватель-исследователь»

Форма обучения

очная, заочная

Владивосток 2017

ПРЕДИСЛОВИЕ

РАЗРАБОТАНА рабочей группой в составе:

Максимова С.Н. – зав кафедрой «Технология продуктов питания»;

РАССМОТРЕНА и ОДОБРЕНА на заседании кафедры «Технология продуктов питания 01 сентября 2017 г. протокол № 01

Заведующий кафедрой
«Технология продуктов питания»

С.Н. Максимова

СОГЛАСОВАНО:

Д-р тех. наук, ст. научный сотрудник,
вед. научн. сотрудник
лаборатории безопасности и качества
морского растительного сырья
ФГБНУ «ТИНРО-центр»



И.А. Кадникова

СОДЕРЖАНИЕ

1 Общие положения.....	4
2 Характеристика профессиональной деятельности выпускника программы подготовки научно-педагогических кадров в аспирантуре по направлению подготовки 19.06.01 «Промышленная экология и биотехнологии» направленность «Технология мясных, молочных и рыбных продуктов и холодильных производств»	6
3 Требования к результатам освоения программы подготовки научно-педагогических кадров в аспирантуре по направлению 19.06.01 «Промышленная экология и биотехнологии» направленность «Технология мясных, молочных и рыбных продуктов и холодильных производств»	8
4 Документы, регламентирующие содержание и организацию образовательного процесса при реализации программы подготовки научно-педагогических кадров в аспирантуре по направлению 19.06.01 «Промышленная экология и биотехнологии» направленность «Технология мясных, молочных и рыбных продуктов и холодильных производств»	10
5 Фактическое ресурсное обеспечение программы подготовки научно-педагогических кадров в аспирантуре по направлению подготовки 19.06.01 «Промышленная экология и биотехнологии» направленность «Технология мясных, молочных и рыбных продуктов и холодильных производств»	13
6 Нормативно-методическое обеспечение системы оценки качества освоения обучающимися программы подготовки научно-педагогических кадров в аспирантуре по направлению подготовки 19.06.01 «Промышленная экология и биотехнологии» направленность «Технология мясных, молочных и рыбных продуктов и холодильных производств»	16
7 Другие нормативно-методические документы и материалы, обеспечивающие качество подготовки обучающихся по направлению подготовки 19.06.01 «Промышленная экология и биотехнологии» направленность «Технология мясных, молочных и рыбных продуктов и холодильных производств»	
Приложение 1 Календарный учебный график, учебный план, распределение компетенций	
Приложение 2. Рабочие программы дисциплин (модулей)	
Приложение 3. Программа педагогической практики	
Приложение 4. Программа методической практики	
Приложение 5. Программа научных исследований	
Приложение 6. Программа государственной итоговой аттестации	
Приложение 7. Лист обновления основной профессиональной образовательной программы	

1 Общие положения

1.1 Основная профессиональная образовательная программа высшего образования (уровень подготовки кадров высшей квалификации) - программа подготовки научно-педагогических кадров в аспирантуре по направлению подготовки **19.06.01 «Промышленная экология и биотехнологии»** разработана в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом высшего образования (ФГОС ВО) по направлению подготовки **19.06.01 «Промышленная экология и биотехнологии» (уровень подготовки кадров высшей квалификации)**, утвержденным приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от «30» июля 2014 г. № 884.

Для программы программа подготовки научно-педагогических кадров в аспирантуре, реализуемой в федеральном государственном бюджетном образовательном учреждении высшего образования «Дальневосточный государственный технический рыбохозяйственный университет (ФГБОУ ВО «Дальрыбвтуз»», по направлению 19.06.01 «Промышленная экология и биотехнологии» образовательной организацией установлена *направленность (профиль) – «Технология мясных, молочных и рыбных продуктов и холодильных производств».*

Программа подготовки научно-педагогических кадров в аспирантуре по названному направлению и направленности реализуется в целях создания аспирантам (далее – обучающимся) условий для приобретения необходимого уровня знаний, умений, навыков, опыта деятельности, необходимого для осуществления профессиональной деятельности в области технологии продуктов из сырья животного происхождения и подготовки к защите научно-квалификационной работы (диссертации) на соискание ученой степени кандидата технических наук по отрасли науки 05.00.00 «Технические науки», научной специальности 05.18.04 «Технология мясных, молочных и рыбных продуктов и холодильных производств».

Программа подготовки научно-педагогических кадров в аспирантуре по данному направлению подготовки представляет собой систему документов, разработанную и утвержденную ФГБОУ ВО «Дальрыбвтуз», и состоит из обязательной (базовой) и вариативной частей. Базовая часть является обязательной вне зависимости от направленности программы аспирантуры и обеспечивает формирование у обучающихся компетенций, установленных ФГОС ВО по данному направлению. Вариативная часть направлена на расширение и (или) углубление компетенций, установленных ФГОС ВО, а также на формирование у обучающихся компетенций, установленных ФГБОУ ВО «Дальрыбвтуз» дополнительно в процессе реализации профильной направленности.

Программа подготовки научно-педагогических кадров в аспирантуре представляет собой комплекс основных характеристик образования (объем, содержание, планируемые результаты), организационно-педагогических условий, форм аттестации, представленный в виде общей характеристики программы аспирантуры, учебного плана, календарного учебного графика, рабочих программ дисциплин (модулей), программ педагогической и методической практик, программу научных исследований, программу государственной итоговой аттестации.

Формы получения образования – очная, заочная.

Процесс обучения по данному направлению подготовки научно-педагогических кадров в аспирантуре осуществляется на русском языке.

1.2 Нормативные документы для разработки программы подготовки научно-педагогических кадров в аспирантуре по направлению подготовки 38.06.01 «Экономика» направленность «Экономика и управление народным хозяйством»

Нормативную правовую базу разработки программы аспирантуры составляют:

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

Федеральный государственный образовательный стандарт (ФГОС) высшего образования по направлению подготовки 19.06.01 «Промышленная экология и биотехнологии» (уровень подготовки кадров высшей квалификации), утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от «30» июля 2014 г. № 884;

Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 19 ноября 2013 г. № 1259 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам высшего образования – программам подготовки научно-педагогических кадров в аспирантуре (адъюнктуре)»

Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 03 апреля 2016 г. № 373 «О внесении изменений в пункт 10 Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам высшего образования – программам подготовки научно-педагогических кадров в аспирантуре (адъюнктуре), утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 19 ноября 2013 г. № 1259»

Приказ Минобрнауки РФ от 30.04.2015 г. № 464 «О внесении изменений в федеральные государственные образовательные стандарты высшего образования (уровень подготовки кадров высшей квалификации)»;

Приказ Минобрнауки России от 18.03.2016 № 227 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам высшего образования – программам подготовки научно-педагогических кадров в аспирантуре (адъюнктуре), программам ординатуры, программам ассистентуры-стажировки»;

Постановление Правительства РФ от 24 сентября 2013 г. № 842 «О порядке присуждения ученых степеней»;

Нормативно-методические документы Минобрнауки России;

Устав ФГБОУ ВО «Дальрыбвтуз»;

Локальные нормативные документы и распорядительные акты ФГБОУ ВО «Дальрыбвтуз».

1.3 Общая характеристика программы подготовки научно-педагогических кадров в аспирантуре

1.3.1 Цель (миссия) программы подготовки научно-педагогических кадров в аспирантуре

Программа подготовки научно-педагогических кадров в аспирантуре имеет своей целью подготовку высококвалифицированных научно-педагогических специалистов для рыбной и смежных отраслей промышленности, а также для профильных образовательных организаций высшего образования путем развития у аспирантов научно – исследовательских и личностных качеств, а также формирование универсальных, общепрофессиональных и профессиональных компетенций в соответствии с требованиями ФГОС ВО по направлению подготовки **19.06.01 «Промышленная экология и биотехнологии»**.

Направленность программы аспирантуры – «05.18.04 «Технология мясных, молочных и рыбных продуктов и холодильных производств», особенностью которой является ее ориентация на научно-исследовательскую подготовку выпускников для пищевых предприятий рыбной и мясной отрасли и профильных образовательных организаций высшего образования, эффективная деятельность которых невозможна без исследований по решению комплексных задач в области технологии получения и переработки сырья животного происхождения, производства пищевых и кормовых продуктов, холодильной обработки и их хранения, в т.ч. в области подготовки специалистов с высшим образованием по технологии пищевых производств (мясных, молочных, рыбных и холодильных), методов их моделирования, оптимизации процессов, обеспечивающих получение биологически безопасных пищевых продуктов с заданными качественными характеристиками.

1.3.2 Срок освоения программы аспирантуры:

- в очной форме - 4 года (208 недель)
- в заочной форме – 4 года и 6 месяцев (234 недели)

1.3.3 Трудоемкость программы подготовки научно-педагогических кадров в аспирантуре 240 зачетных единиц.

1.4 Требования к уровню подготовки, необходимому для освоения программы подготовки научно-педагогических кадров в аспирантуре по направлению подготовки 19.06.01 «Промышленная экология и биотехнологии» направленности «Технология мясных, молочных и рыбных продуктов и холодильных производств»

К освоению программы подготовки научно-педагогических кадров в аспирантуре допускаются лица, имеющие высшее образование, полученное по результатам освоения программ специалитета или магистратуры. Зачисление на данную программу подготовки научно-педагогических кадров в аспирантуре осуществляется по результатам вступительных испытаний в соответствии с программой, разработанной университетом.

2 Характеристика профессиональной деятельности выпускника программы аспирантуры по направлению подготовки 19.06.01 «Промышленная экология и биотехнологии» направленности «Технология мясных, молочных и рыбных продуктов и холодильных производств»

2.1 Область профессиональной деятельности выпускника, освоившего программу аспирантуры

Область профессиональной деятельности аспирантов включает:

- исследование, получение и применение ферментов, вирусов, микроорганизмов, клеточных культур животных и растений, продуктов их биосинтеза и биотрансформации;
- создание технологий получения новых видов продукции, включая продукцию, полученную с использованием микробиологического синтеза, биокатализа, генной инженерии и нанобиотехнологий;
- разработку научно-технической документации и технологических регламентов на производство биотехнологической продукции;
- реализацию биотехнологических процессов и производств в соответствии с соблюдением законодательных и нормативных национальных и международных актов;
- организацию и проведение контроля качества сырья, промежуточных продуктов и готовой продукции;
- решение комплексных задач в области охраны окружающей среды, направленных на обеспечение рационального использования природных ресурсов и охрану объектов окружающей среды;
- разработку научных основ, создание и внедрение энерго- и ресурсосберегающих, экологически безопасных технологий в производствах основных неорганических веществ, продуктов основного и тонкого органического синтеза, полимерных материалов, продуктов переработки нефти, газа и твердого топлива, микробиологического синтеза, лекарственных препаратов и пищевых продуктов;
- разработку методов обращения с промышленными и бытовыми отходами и вторичными сырьевыми ресурсами;
- обеспечение экологической безопасности промышленных производств и объектов;
- реализацию устойчивого развития и управления качеством окружающей среды, в том числе методами экологического менеджмента;
- педагогическую деятельность в учреждениях системы высшего и среднего профессионального образования.

2.2 Объекты профессиональной деятельности выпускника

Объектами профессиональной деятельности аспирантов являются:

- микроорганизмы, клеточные культуры животных и растений, вирусы, ферменты, биологически активные химические вещества;

- приборы и оборудование для исследования свойств используемых микроорганизмов, клеточных культур, получаемых путем биосинтеза веществ, получаемых в лабораторных и промышленных условиях;
- биомассы, установки и оборудование для проведения биотехнологических процессов;
- средства контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции;
- регламенты на производство продуктов биотехнологии, международные стандарты;
- природные, антропогенные, природно-хозяйственные, эколого-экономические, производственные, социальные, общественные территориальные системы и структуры на глобальном, национальном, региональном и локальном уровнях;
- государственное планирование, контроль, мониторинг, экспертиза экологических составляющих всех форм хозяйственной деятельности;
- программы устойчивого развития на всех уровнях, а также образование, просвещение и здоровье населения;
- основные химические, нефтехимические и биотехнологические производства и процессы и аппараты в химической технологии, нефтехимии и биотехнологии;
- промышленные установки и технологические схемы, включая системы автоматизированного управления;
- методы и средства оценки состояния окружающей среды и защиты ее от антропогенного воздействия;
- системы искусственного интеллекта в химической технологии, нефтехимии и биотехнологии.

2.3 Виды профессиональной деятельности выпускника

Аспирант, обучающийся по программе аспирантуры по направлению подготовки *19.06.01 «Промышленная экология и биотехнологии»* направленности *«Технология мясных, молочных и рыбных продуктов и холодильных производств»*, готовится к выполнению следующих видов профессиональной деятельности:

- научно-исследовательская деятельность в области промышленных биотехнологий и экологии;
- преподавательская деятельность по образовательным программам высшего образования.

Программа аспирантуры направлена на освоение всех перечисленных видов профессиональной деятельности.

3 Требования к результатам освоения программы аспирантуры по направлению подготовки *19.06.01 «Промышленная экология и биотехнологии»* направленности *«Технология мясных, молочных и рыбных продуктов и холодильных производств»*

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

В результате освоения программы аспирантуры по направлению подготовки 19.06.01 «Промышленная экология и биотехнологии» направленности «Технология мясных, молочных и рыбных продуктов и холодильных производств» у выпускника формируются:

- универсальные компетенции, не зависящие от направления подготовки 19.06.01 «Промышленная экология и биотехнологии»;
- общепрофессиональные компетенции, определяемые направлением подготовки 19.06.01 «Промышленная экология и биотехнологии»;
- профессиональные компетенции, определяемые направленностью программы аспирантуры «Технология мясных, молочных и рыбных продуктов и холодильных производств» в рамках направления подготовки 19.06.01 «Промышленная экология и биотехнологии».

Выпускник, освоивший программу аспирантуры по направлению подготовки 19.06.01 «Промышленная экология и биотехнологии», обладает:

- **универсальными компетенциями (УК):**
 - способностью к критическому анализу и оценке современных научных достижений, генерированию новых идей при решении исследовательских и практических задач, в том числе в междисциплинарных областях (УК-1);
 - способностью проектировать и осуществлять комплексные исследования, в том числе междисциплинарные, на основе целостного системного научного мировоззрения с использованием знаний в области истории и философии науки (УК-2);
 - готовностью участвовать в работе российских и международных исследовательских коллективов по решению научных и научно-образовательных задач (УК-3);
 - готовностью использовать современные методы и технологии научной коммуникации на государственном и иностранном языках (УК-4);
 - способностью следовать этическим нормам в профессиональной деятельности (УК-5);
 - способностью планировать и решать задачи собственного профессионального и личностного развития (УК-6);
- **общепрофессиональными компетенциями (ОПК):**
 - способностью и готовностью к организации и проведению фундаментальных и прикладных научных исследований (ОПК-1);
 - способностью и готовностью к анализу, обобщению и публичному представлению результатов выполненных научных исследований (ОПК-2);
 - способностью и готовностью к разработке новых методов исследования и их применению в самостоятельной научно-исследовательской деятельности в сфере промышленной экологии и биотехнологий; с учетом правил соблюдения авторских прав (ОПК-3);
 - способностью и готовностью к использованию лабораторной и инструментальной базы для получения научных данных (ОПК-4);

- способностью и готовностью к использованию образовательных технологий, методов и средств обучения для достижения планируемых результатов обучения (ОПК-5);

- способностью и готовностью к разработке комплексного методического обеспечения основных профессиональных и дополнительных профессиональных образовательных программ и (или) их структурных элементов (ОПК-6);

- готовностью к преподавательской деятельности по основным образовательным программам высшего образования (ОПК-7).

С учетом профильной направленности программы аспирантуры по направлению подготовки 19.06.01 «Промышленная экология и биотехнологии» - «**Технология мясных, молочных и рыбных продуктов и холодильных производств**» выпускник обладает следующими **профессиональными компетенциями**:

- способность самостоятельно выполнять исследования для решения исследовательских и практических задач при проектировании новых видов продуктов из ВБР с использованием биохимических процессов (ПК-1);

- способность создавать технологии новых видов продукции из ВБР с использованием принципов биотехнологии (в том числе нанобиотехнологии) (ПК-2);

- способность проводить математическое моделирование процессов и объектов профессиональной деятельности с учетом физико-технических, механико-технологических, эстетических, эргономических, экологических и экономических требований; владеть методами аналитического и экспериментального исследования и проектирования систем управления техническими объектами различного назначения (ПК-3);

- готовность осуществлять организацию и управление научно-исследовательскими, научно-производственными, экспериментально-аналитическими работами с использованием углубленных профессиональных знаний (ПК-4);

- способность вести в образовательной организации исследовательскую работу по разным направлениям профессиональной деятельности педагога высшей школы; использовать результаты научных исследований для преподавания учебных дисциплин в высшей школ (ПК-5);

- способности создавать и внедрять ресурсосберегающие и экологически безопасные технологии новых пищевых продуктов и БАВ из ВБР (ПК-6);

- способности овладеть принципами и применять приемы регулирования состава и свойств пищевых дисперсных систем (ПК-7).

4 Документы, регламентирующие содержание и организацию образовательного процесса при реализации программы аспирантуры по направлению подготовки 19.06.01 «Промышленная экология и биотехнологии» направленности «Технология мясных, молочных и рыбных продуктов и холодильных производств»

В соответствии со статьей 2 Федерального закона Российской Федерации от 29 декабря 2012 года № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» и ФГОС ВО по направлению подготовки 19.06.01 «Промышленная экология и биотехнологии» содержание и организация образовательного процесса при реализации данной программы аспирантуры регламентируется календарным учебным графиком; учебным планом аспиранта с учетом реализуемой направленности; рабочими программами учебных дисциплин (модулей); программами педагогической и методической практик, программой государственной итоговой аттестации, программой научных исследований; а также оценочными и методическими материалами, обеспечивающими реализацию соответствующих образовательных технологий.

4.1 Календарный учебный график подготовки аспиранта по направлению подготовки 19.06.01 «Промышленная экология и биотехнологии» направленности «Технология мясных, молочных и рыбных продуктов и холодильных производств»

Календарный учебный график и бюджет времени в неделях выполнен в соответствии с макетом РУП в программе GOSINSP и приведен в Приложении 1.

4.2 Учебный план подготовки по направлению подготовки 19.06.01 «Промышленная экология и биотехнологии» направленности «Технология мясных, молочных и рыбных продуктов и холодильных производств»

Учебный план составлен в соответствии с федеральным государственным образовательным стандартом (ФГОС) высшего образования по направлению подготовки научно-педагогических кадров аспирантуре.

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 Блок 1 «Дисциплины (модули)» включены дисциплины, относящиеся к базовой части программы подготовки научно-педагогических кадров в аспирантуре направленные на подготовку в сдаче экзаменов в соответствии с требованиями ФГОС ВО, п. 10. Порядка и п. 3 «Положения о присуждении ученых степеней», утвержденного постановлением Правительства РФ от 24 сентября 2013 г. № 842 «Иностранный язык» и «История и философия науки», и дисциплины вариативной части, сформированы их перечень и последовательность изучения с т.ч. с учетом профильной направленности реализуемой программы аспирантуры.

При изучении по программе аспирантуры иностранным гражданам и лицам без гражданства обеспечивается по их заявлению возможность изучения в рамках дисциплины (модуля) «Иностранный язык» русского языка как иностранного.

В Блоке 2 «Практики», относящемуся к вариативной части программы подготовки научно-педагогических кадров в аспирантуре, определены виды практик: педагогическая и методическая, способы их проведения – стационарные в структурных подразделениях университета.

В Блоке 3 «Научные исследования», относящемуся к вариативной части программы подготовки научно-педагогических кадров в аспирантуре, произведено ее распределение по годам обучения, определены формы самостоятельной работы, обозначены критерии соответствия ее результатов научно-квалификационной работе (диссертации) на соискание ученой степени кандидата наук.

В Блоке 4 «Государственная итоговая аттестация», относящаяся к базовой части программы аспирантуры, определены два вида аттестационных испытаний: государственный экзамен и представление научного доклада об основных результатах подготовленной научно-квалификационной работы (диссертации).

На основе учебного плана для каждого обучающегося формируется индивидуальный учебный план, направленный на индивидуализацию его содержания и (или) ежегодного графика учебного процесса с учетом уровня готовности и тематики научно-исследовательской работы обучающегося.

В соответствии с п.9 Порядка к видам учебных занятий отнесены: лекции, консультации, семинары, лабораторные работы.

Рефераты, текущая и промежуточная аттестации (зачеты и экзамены) рассматриваются как вид учебных занятий по дисциплине (модулю) и выполняются в пределах трудоемкости, отводимой на ее изучение.

Формой промежуточной аттестации по всем видам практик является дифференцированный зачет.

Программа аспирантуры включает факультативные и элективные дисциплины.

4.3 Рабочие программы дисциплин подготовки аспиранта по направлению подготовки 19.06.01 «Промышленная экология и биотехнологии» направленности «Технология мясных, молочных и рыбных продуктов и холодильных производств»

Комплект рабочих программ программы аспирантуры по 11-и дисциплинам прилагается в Приложении 2.

4.4 Программы педагогической и методической практик подготовки аспиранта по направлению подготовки 19.06.01 «Промышленная экология и биотехнологии» направленности «Технология мясных, молочных и рыбных продуктов и холодильных производств»

Блок 2 «Практики» программы аспирантуры относится к ее вариативной части. Его выполнение является обязательным и представляет 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 универсальных и общепрофессиональных компетенций обучающихся.

В процессе обучения по программе аспирантуры в соответствии с ФГОС ВО по направлению подготовки 19.06.01 «Промышленная экология и биотехнологии» направленности «Технология мясных, молочных и рыбных продуктов и холодильных производств» и учебным планом обучающиеся проходят следующие практики: педагогическую, являющуюся обязательной, и методическую.

Способы проведения практик – стационарные в структурных подразделениях университета.

4.4.1 Программа педагогической практики

Процесс прохождения педагогической практики направлен на формирование элементов следующих результатов обучения (компетенций) в соответствии с ФГОС ВО по данному направлению подготовки:

универсальных (УК): УК-5, УК-6;

общепрофессиональных (ОПК): ОПК-5, ОПК-7.

Программа педагогической практики представлена в Приложении 3.

4.4.2 Программа методической практики

Процесс прохождения методической практики направлен на формирование элементов следующих результатов обучения (компетенций) в соответствии с ФГОС ВО по данному направлению подготовки:

универсальных (УК): УК-1, УК-2; УК-3, УК-4, УК-5; УК-6.

общепрофессиональных (ОПК): ОПК-3, ОПК-4, ОПК-6.

Программа методической практики представлена в Приложении 4.

4.5 Программа научных исследований подготовки аспиранта по направлению подготовки 19.06.01 «Промышленная экология и биотехнологии» направленности «Технология мясных, молочных и рыбных продуктов и холодильных производств»

Блок 3 «Научные исследования» программы аспирантуры относится к ее вариативной части. Ее выполнение является обязательным и представляет собой вид самостоятельной работы, непосредственно ориентированной на приобретение обучающимися теоретических и практических навыков ведения научных исследований в соответствии с тематическим планом научно-исследовательской деятельности научных школ профильной выпускающей кафедры «Технология продуктов питания» и индивидуальным учебным планом аспиранта.

Процесс выполнения научных исследований направлен на формирование элементов следующих результатов обучения (компетенций) в соответствии с ФГОС ВО по данному направлению подготовки:

универсальных (УК): УК-1,УК-3;
общепрофессиональных (ОПК): ОПК-1, ОПК-2, ОПК-3;
профессиональных (ПК): ПК -1, ПК-2, ПК-6,ПК-7.
Программа научных исследований представлена в Приложении 5.

4.6 Программа государственной итоговой аттестации подготовки аспиранта по направлению подготовки **19.06.01 «Промышленная экология и биотехнологии» направленности «Технология мясных, молочных и рыбных продуктов и холодильных производств»**

Блок 4 «Государственная итоговая аттестация» относится к базовой части программы подготовки научно-педагогических кадров в аспирантуре и завершается присвоением квалификации «Исследователь. Преподаватель-исследователь». В него входит подготовка и сдача государственного экзамена, и представление научного доклада об основных результатах подготовленной научно-квалификационной работы (диссертации). Государственная итоговая аттестация проводится в целях определения соответствия результатов освоения обучающимися программы подготовки научно-педагогических кадров в аспирантуре, соответствующим требованиям ФГОС ВО по направлению **19.06.01 «Промышленная экология и биотехнологии»**

Программа государственной итоговой аттестации представлена в Приложении 6.

5 Фактическое ресурсное обеспечение программы подготовки научно-педагогических кадров в аспирантуре по направлению подготовки 19.06.01 «Промышленная экология и биотехнологии» направленности «Технология мясных, молочных и рыбных продуктов и холодильных производств»

Ресурсное обеспечение ОПОП по направлению подготовки 19.06.01 «Промышленная экология и биотехнологии» направленности «Технология мясных, молочных и рыбных продуктов и холодильных производств» сформировано на основе требований к условиям реализации программы аспирантуры, 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, практической и научно-исследовательской работы, 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;

- доля штатных научно-педагогических работников (в приведенных к целочисленным значениям ставок) составляет более 60 % 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 19.06.01 «Промышленная экология и биотехнологии» *направленности* «Технология мясных, молочных и рыбных продуктов и холодильных производств» аспирантуры обеспечивается руководящими и научно-педагогическими работниками ФГБОУ ВО «Дальрыбвтуз», а также лицами, привлекаемыми к реализации программы аспирантуры на условиях гражданско-правового договора;

- 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 аспирантуры составляет 100 %;

- научные руководители, назначенные обучающимся, имеют ученую степень, осуществляют самостоятельную научно-исследовательскую деятельность по направлению подготовки 19.06.01 «Промышленная экология и биотехнологии» *направленности* «Технология мясных, молочных и рыбных продуктов и холодильных производств», имеют публикации по результатам указанной научно-исследовательской деятельности в ведущих отечественных и зарубежных рецензируемых научных журналах и изданиях, а также осуществляют апробацию результатов указанной деятельности на национальных и международных конференциях.

Кадровое обеспечение программы аспирантуры по направлению подготовки 19.06.01 «Промышленная экология и биотехнологии» *направленности* «Технология мясных, молочных и рыбных продуктов и холодильных производств» отвечает требованиям ФГОС ВО.

- материально-техническое и учебно-методическое обеспечение:

Материально-техническое обеспечение учебного процесса по программе аспирантуры по направлению подготовки 19.06.01 «Промышленная экология и биотехнологии» *направленности* «Технология мясных, молочных и рыбных продуктов и холодильных производств» соответствует требованиям ФГОС ВО и предусматривает наличие следующих специальных помещений: учебных аудиторий для проведения занятий лекционного типа, занятий семинарского типа, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации, а также помещения для самостоятельной работы и помещения для хранения и профилактического обслуживания оборудования.

Специальные помещения укомплектованы специализированной мебелью, техническими средствами обучения, лабораторным оборудованием, приборами 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 по направлению подготовки 19.06.01 «Промышленная экология и биотехнологии» *направленности* «Технология мясных, молочных и рыбных продуктов и холодильных производств» 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.

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.

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 аспирантуры по направлению подготовки 19.06.01 «Промышленная экология и биотехнологии» *направленности* «Технология мясных, молочных и рыбных продуктов и холодильных производств» отвечает требованиям ФГОС ВО.

Материально-техническое обеспечение программы аспирантуры по направлению подготовки 19.06.01 «Промышленная экология и биотехнологии» *направленности* «Технология мясных, молочных и рыбных продуктов и холодильных производств» 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 аспирантуры осуществляется в объеме не ниже установленных Минобрнауки РФ базовых нормативных затрат на оказание государственной услуги для уровня аспирантуры по данному направлению подготовки с учетом корректирующих коэффициентов, учитывающих специфику образовательной программы.

6 ХАРАКТЕРИСТИКИ СРЕДЫ УНИВЕРСИТЕТА, 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 совета молодых ученых;
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 обществ,
7. Высокие профессионально-личностные качества профессорско-преподавательского состава и др.

Вся деятельность, направленная на формирование универсальных компетенций выпускника, координируется научным управлением, проректором по научной и инновационной деятельности и ректором университета.

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. Аспиранты данного направления размещаются в непосредственной близости от места расположения кафедры «Технология продуктов питания».