



## ПРЕДИСЛОВИЕ

1 РАЗРАБОТАНА рабочей группой в составе:

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

Клочкова И.С.- доцент кафедры «Пищевая биотехнология»;

Давидович В.В. - доцент кафедры «Пищевая биотехнология»;

2 РАССМОТРЕНА и ОДОБРЕНА на заседании кафедры «Пищевая биотехнология» «21» июня 2021 г. протокол № 11.

Заведующий кафедрой



Кращенко В.В.

3 РАССМОТРЕНА и ОДОБРЕНА на заседании Ученого совета института Пищевых производств «21» июня 2021 г. протокол № 11

Директор Института



Лаптева Е.П.

4 СОГЛАСОВАНО:

Представитель работодателя

ООО «Приморский кондитер»

Директор по производству



Мухандинов А.С.

## 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
<b>3 ХАРАКТЕРИСТИКА, СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ОСНОВНОЙ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ .....</b>	<b>9</b>
3.1 Квалификация, присваиваемая выпускникам программы магистратуры .....	9
3.2 Объем программы магистратуры .....	9
3.3 Формы обучения .....	10
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
<b>5 УСЛОВИЯ ОСУЩЕСТВЛЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ПО ОСНОВНОЙ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЕ.....</b>	<b>18</b>
<b>5.1 Общесистемные требования к реализации программы магистратуры .....</b>	<b>18</b>
<b>5.2 Требования к материально-техническому и учебно-методическому обеспечению программы магистратуры .....</b>	<b>18</b>
<b>5.3 Требования к кадровым условиям реализации программы магистратуры .....</b>	<b>19</b>
<b>5.4 Требования к финансовым условиям реализации программы магистратуры.....</b>	<b>20</b>
<b>5.5 Требования к применяемым механизмам оценки качества образовательной деятельности и подготовки обучающихся по программе магистратуры .....</b>	<b>20</b>
ЛИСТ ОЗНАКОМЛЕНИЯ.....	<b>Ошибка! Закладка не определена.</b>
ЛИСТ УЧЁТА ПЕРИОДИЧЕСКИХ ПРОВЕРОК..	<b>Ошибка! Закладка не определена.</b>
ЛИСТ РЕГИСТРАЦИИ ИЗМЕНЕНИЙ .....	<b>Ошибка! Закладка не определена.</b>

## 1 ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1.1 Основная профессиональная образовательная программа высшего образования (уровень магистратуры) по направлению подготовки *19.04.02 – Продукты питания из растительного сырья* (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 подготовки *19.04.02 – Продукты питания из растительного сырья*, утвержденного приказом Минобрнауки России от 17 августа 2020 года № 1040, зарегистрированного в Минюсте России 09 сентября 2020 года, регистрационный номер 59717.

1.3 В программе магистратуры установлена направленность (профиль):  
*«Технология хлеба и кондитерских изделий».*

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 *19.04.02 – Продукты питания из растительного сырья*, утвержденный приказом Минобрнауки России от 17 августа 2020 года № 1040, зарегистрированного в Минюсте России 09 сентября 2020 года, регистрационный номер 59717 (далее – ФГОС ВО);

– Профессиональный стандарт «Специалист по технологии продуктов питания из растительного сырья», утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 28 октября 2019 года, № 694н, зарегистрированного в Минюсте России 1 июня 2020 года, регистрационный номер 58531;

– 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 19.04.02 – *Продукты питания из растительного сырья* (далее соответственно – выпускники, программа магистратуры, направление подготовки), могут осуществлять профессиональную деятельность:

22 Пищевая промышленность, включая производство напитков и табака (в сфере применения технологий комплексной переработки растительного сырья для производства полуфабрикатов и готовой продукции различного назначения);

В рамках освоения программы магистратуры выпускники готовятся к решению задач профессиональной деятельности следующих типов:

– научно-исследовательский;

- технологический;
- организационно-управленческий.

Перечень основных объектов профессиональной деятельности выпускников:

- продовольственное сырье растительного и животного происхождения, технологические добавки и улучшители;
- пищевые макро- и микроингредиенты (микронутриенты, физиологические и функциональные ингредиенты);
- современные технологии пищевых продуктов;
- новые технологические решения и новые виды продуктов питания из растительного сырья;
- технологическое оборудование и автоматизированные технологические линии пищевых предприятий;
- нормативная и техническая документация;
- современные методы управления технологическими процессами;
- система производственного контроля и система управления качеством.

## **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
22 Пищевая промышленность, включая производство напитков и табака		
1	22.003	Профессиональный стандарт «Специалист по технологии продуктов питания из растительного сырья», утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 28 октября 2019 г. № 694н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 01 июня 2020 г., регистрационный № 58531)

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
22.003 Специалист по технологии продуктов питания из растительного сырья	Е	Стратегическое управление развитием производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях	7	Разработка новых технологий производства новых продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях	Е/01.7	7
				Управление испытаниями и внедрением новых технологий производства новых продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях	D/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 профессиональной деятельности	Объекты профессиональной деятельности (или области знания)
22.003 Специалист по технологии продуктов питания из растительного сырья	научно-исследовательский	- сбор и обработка научно-технической информации отечественного и зарубежного опыта в сфере производства продуктов питания из растительного сырья; - разрабатывает программы научных исследований и проводит испытания, анализирует полученные результаты; - участвует во внедрении результатов исследований и разработок	- продовольственное сырье растительного и животного происхождения, технологические добавки и улучшители; - пищевые макро- и микроингредиенты (микронутриенты, физиологические и функциональные ингредиенты)
22.003 Специалист по технологии продуктов питания из растительного сырья	технологический	- разрабатывает новые технологии и технологические решения для производства продуктов питания из растительного сырья; - моделирует технологические процессы, с целью оптимизации параметров производства и улучшения качества пищевых продуктов	- современные технологии пищевых продуктов; - новые технологические решения и новые виды продуктов питания из растительного сырья; - технологическое оборудование и автоматизированные технологические линии пищевых предприятий



<p>22.003 Специалист по технологии продуктов питания из растительного сырья</p>	<p>организационно- управленческий</p>	<p>- организация мероприятий по повышению эффективности использования сырьевых ресурсов, внедрения прогрессивных технологий производства готовых продуктов с заданным составом и свойствами; - организация эффективной системы контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции на базе стандартных и сертификационных испытаний - организация и руководство работой команды для достижения поставленной цели</p>	<p>- нормативная и техническая документация; - современные методы управления технологическими процессами; - система производственного контроля и система управления качеством</p>
---	---	--	---

### **3 ХАРАКТЕРИСТИКА, СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ОСНОВНОЙ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ**

#### **3.1 Квалификация, присваиваемая выпускникам программы магистратуры**

Квалификация, присваиваемая выпускникам программ магистратуры: магистр.

#### **3.2 Объем 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 – не более 70 з.е.;

при заочной форме обучения – не более 70 з.е.;

при реализации программы магистратуры по индивидуальному учебному плану (за исключением ускоренного обучения), – не более 70 з.е.;

при ускоренном обучении – не более 80 з.е.

### **3.3 Формы обучения**

Обучение по программе магистратуры осуществляется в следующих формах: очная и 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.

### **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 78
Блок 2	Практика	не менее 21
Блок 3	Государственная итоговая аттестация	не менее 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 78 з.е., что соответствует 55 % общего объема программы магистратуры (ФГОС ВО – не менее 40 %).

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» входит производственная практика. В программе магистратуры практика реализуется в форме практической подготовки. Типы практики, 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 выполнение и защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты. Формы проведения ГИА, вид выпускной квалификационной работы, требования к государственным экзаменам, 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, выработать стратегию действий	УК-1.1. Осуществляет обобщение и анализ на основе системного подхода. УК-1.2. Составляет аннотации по результатам поиска информации из

		документальных источников и исследовательской литературы.
Разработка и реализация проектов	УК-2 Способен управлять проектом на всех этапах его жизненного цикла	УК-2.1 Разрабатывает проект с учетом анализа альтернативных вариантов его реализации УК-2.2 Участвует в управлении этапами жизненного цикла проекта УК-2.3 Управляет проектом на этапах жизненного цикла продукции на основе нормативной и технической документации
Командная работа и лидерство	УК-3 Способен организовывать и руководить работой команды, вырабатывая командную стратегию для достижения поставленной цели	УК-3.1 Использует эффективные стратегии командного сотрудничества для достижения поставленной цели, определяет свою роль в команде УК-3.2 Организует межличностные и групповые коммуникации в команде для достижения поставленной цели
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 методы межличностного делового общения на русском и иностранном языках, с применением профессиональных языковых форм, средств и современных коммуникативных технологий УК-4.2 Использует современные коммуникативные технологии для 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 Управляет познавательной деятельностью и способами ее совершенствования с использованием здоровьесберегающих

		<p>подходов и методик УК-6.2 Расставляет приоритеты профессиональной деятельности и определяет способы ее совершенствования на основе самооценки</p>
--	--	--

#### 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 Способен разрабатывать эффективную стратегию для экономического роста и повышения конкурентоспособности предприятия ОПК-1.2 Способен участвовать в разработке инновационной политики предприятия
Совершенствование технологических процессов производства	ОПК-2 Способен разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции различного назначения	ОПК-2.1 Участвует в мероприятиях по созданию инновационных продуктов питания с использованием нанотехнологий ОПК-2.2 Участвует в совершенствовании технологических процессов производства продукции различного назначения
Управление качеством	ОПК-3 Способен оценивать риски и управлять качеством путем использования современных методов и разработки новых технологических решений	ОПК-3.1 Использует современные методы оценки рисков и управления качеством производства ОПК-3.2 Способен оценивать риски и разрабатывать мероприятия по обеспечению безопасности новых технологических решений ОПК-3.3 Управляет качеством продуктов питания с использованием сенсорных методов анализа
Моделирование и верификация	ОПК-4 Способен использовать методы моделирования продуктов питания из растительного сырья и проектирования технологических процессов производства	ОПК-4.1 Использует методы проектирования при разработке новых продуктов питания из растительного сырья ОПК-4.2 Применяет современные методы моделирования при разработке новой продукции

	продукции различного назначения	
Организация научно-исследовательской работы	ОПК-5 Способен проводить научно-исследовательские и научно-производственные работы для комплексного решения приоритетных технологических задач	ОПК-5.1 Проводит патентные исследования и определяет технический уровень объектов технологии для оформления заявок на изобретение ОПК-5.2 Способен самостоятельно ставить задачу, планировать и проводить исследования, прогнозировать и оценивать результаты исследований для комплексного решения профессиональных задач

### 4.1.3 Профессиональные компетенции выпускников и индикаторы их достижения

Обязательные и рекомендуемые профессиональные компетенции выпускников по направлению подготовки 19.043.02 «Продукты питания из растительного сырья» не установлены.

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

Задачи профессиональной деятельности	Объект профессиональной деятельности	Код и наименование профессиональной компетенции	Код и наименование индикатора достижения профессиональной компетенции	Основание (ПС, анализ опыта)
1	2	4	5	6
<b>Профиль <u>Технология хлеба и кондитерских изделий</u></b>				
Тип задач профессиональной деятельности: научно-исследовательский				
- сбор и обработка научно-технической информации отечественного и зарубежного опыта в сфере производства продуктов питания из растительного сырья; - разрабатывает программы научных исследований и проводит испытания, анализирует полученные результаты; - участвует во внедрении результатов исследований и разработок	- продовольственное сырье растительного и животного происхождения, технологические добавки и улучшители; - пищевые макро- и микроингредиенты (микронутриенты, физиологические и функциональные ингредиенты)	ПКС-1 Способен разрабатывать технологии новых продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях  ПКС-2 Способен управлять испытаниями и внедрять новые технологии производства новых продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях	ПКС-1.1 Проводит анализ и разработку новых технологий и нормативно-технической документации в области продуктов питания из растительного сырья  ПКС-2.1 Способен управлять научными испытаниями и внедрять новые технологии производства продуктов питания из растительного сырья	ПС 22.003
Тип задач профессиональной деятельности: технологический				
- разрабатывает новые технологии и технологические решения для производства	- современные технологии пищевых продуктов;	ПКС-1 Способен разрабатывать технологии новых продуктов питания из	ПКС-1.1 Проводит анализ и разработку новых технологий и	ПС 22.003

<p>продуктов питания из растительного сырья; - моделирует технологические процессы, с целью оптимизации параметров производства и улучшения качества пищевых продуктов</p>	<p>- новые технологические решения и новые виды продуктов питания из растительного сырья; - технологическое оборудование и автоматизированные технологические линии пищевых предприятий</p>	<p>растительного сырья на автоматизированных технологических линиях</p> <p>ПКС-2 Способен управлять испытаниями и внедрять новые технологии производства новых продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях</p>	<p>нормативно-технической документации в области продуктов питания из растительного сырья ПКС-1.2 Оптимизирует параметры технологического процесса производства для совершенствования существующих и реализации новых технологических решений на автоматизированных технологических линиях ПКС-2.2 Участвует в подборе технологического оборудования в целях оптимизации технологического процесса на автоматизированных технологических линиях</p>	
<p>Тип задач профессиональной деятельности: организационно-управленческий</p>				
<p>- организация мероприятий по повышению эффективности использования сырьевых ресурсов, внедрения прогрессивных технологий производства готовых продуктов с заданным составом и свойствами;</p>	<p>- нормативная и техническая документация; - современные методы управления технологическими процессами; - система</p>	<p>ПКС-1 Способен разрабатывать технологии новых продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях</p> <p>ПКС-2 Способен управлять</p>	<p>ПКС-1.1 Проводит анализ и разработку новых технологий и нормативно-технической документации в области продуктов питания из растительного сырья ПКС-2.1 Способен</p>	<p>ПС 22.003</p>



<p>- организация эффективной системы контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции на базе стандартных и сертификационных испытаний</p> <p>- организация и руководство работой команды для достижения поставленной цели</p>	<p>производственного контроля и система управления качеством</p>	<p>испытаниями и внедрять новые технологии производства новых продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях</p>	<p>управлять научными испытаниями и внедрять новые технологии производства продуктов питания из растительного сырья</p>	
---	--	---	---	--

## **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).

#### **5.4 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 науки и высшего образования 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.

Одобен Ученым советом  
ФГБОУ ВО «Дальрыбвтуз»

Утверждаю

Протокол № 11/53

Щека О.Л.

30 июня 2022 г.

30 июня 2022 г.



**Лист обновлений**  
**основной профессиональной образовательной программы**

**ОПОП: 19.04.02 Продукты питания из растительного сырья**  
**Программа магистратуры: Технология хлеба и кондитерских изделий**

Наименование структурного элемента ОПОП	2022-2023 уч.г.
Основная профессиональная образовательная программа	Утверждена на Учёном совете, протокол № 12/42 от 15.07.2021
Учебный план	Учебные планы 2021 года набора протокол № 9/39 от 29.04.2021 (все формы обучения) - без изменений. Утверждение учебных планов 2022 года набора протокол № 6/48 от 24.02.2021 (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 Производственной практики (научно-исследовательская практика) – без изменений Программа Производственной практики (технологическая практика) – без изменений Программа Производственной практики (преддипломная практика) – без изменений
Рабочая программа воспитания	Утверждение календарного плана воспитательной работы на 2022-2023 уч.г.

Одобен Ученым советом  
ФГБОУ ВО «Дальрыбвтуз»

Протокол № 13/66

29 июня 2023 г.



Ректор

Щека О.Л.

29 июня 2023 г.

**Лист обновления**  
**основной профессиональной образовательной программы**

**ОПОП: 19.04.02 Продукты питания из растительного сырья**  
**Программа магистратуры: Технология хлеба и кондитерских изделий**

Наименование структурного элемента ОПОП	2023-2024 уч.г.
Основная профессиональная образовательная программа	Утверждена на Учёном совете, протокол № 12/42 от 15.07.2021
Учебный план	Учебные планы 2021 года набора протокол № 9/39 от 29.04.2021 (все формы обучения) - без изменений. Утверждение учебных планов 2022 года набора протокол № 6/48 от 24.02.2021 (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 Производственной практики (научно-исследовательская практика) – без изменений Программа Производственной практики (технологическая практика) – без изменений Программа Производственной практики (преддипломная практика) – без изменений
Рабочая программа воспитания	Утверждение календарного плана воспитательной работы на 2023-2024 уч.г.



Одобрено Ученым советом  
ФГБОУ ВО «Дальрыбвтуз»

Протокол № 13/6

27 июня 2024 г.



Утверждаю

Ректор

Щека О.Л.

27 июня 2024 г.

**Лист обновлений**  
**основной профессиональной образовательной программы**

**ОПОП: 19.04.02 Продукты питания из растительного сырья**

**Программа магистратуры: Технология хлеба и кондитерских изделий**

Наименование структурного элемента ОПОП	2024-2025 уч.г.
Основная профессиональная образовательная программа	Утверждена на Учёном совете, протокол № 12/42 от 15.07.2021
Учебный план	Учебные планы 2021 года набора протокол № 9/39 от 29.04.2021 (все формы обучения), учебные планы 2022 года набора протокол № 6/48 от 24.02.2022 (все формы обучения), учебные планы 2023 года набора протокол № 7/60 от 16.02.2023 (все формы обучения) - без изменений. Утверждение учебных планов 2024 года набора – протокол №8/1 от 29.02.2024 (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 Производственной практики (научно-исследовательская практика) – без изменений Программа Производственной практики (технологическая практика) – без изменений Программа Производственной практики (преддипломная практика) – без изменений
Рабочая программа воспитания	Утверждение календарного плана воспитательной работы на 2024-2025 уч.г.