

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 № 10/62

Председатель Учёного совета

О.Л. Щека

Номер внутривузовской регистрации

138-2/17-2022



**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»;


Полешука 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

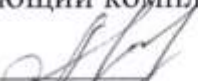
Директор Института _____ 

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
3.1 Квалификация, присваиваемая выпускникам программы магистратуры	9
3.2 Объем программы магистратуры	9
3.3 Формы 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 подготовки 19.04.03 «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 в 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	–	общефессиональная 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	Е	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	Е/01.7	7
				Управление внедрением новых технологий производства новых продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры	Е/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)
15 Рыбоводство и рыболовство	производственно-технологический	разработка и внедрение новых технологий производства продукции из водных биоресурсов	<ul style="list-style-type: none"> - 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	<ul style="list-style-type: none"> - 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	<ul style="list-style-type: none"> - 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

3.1 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 – 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.

3.3 Формы 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	<ul style="list-style-type: none"> - 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	<ul style="list-style-type: none"> - 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	<ul style="list-style-type: none"> - 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 № 13/6

27 июня 2024 г.



Утверждаю

Ректор

Щека О.Л.

27 июня 2024 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	2024-2025 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 (заочная форма 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 Учебной практики: тип - технологическая практика – без изменений Программа Производственной практики: тип - проектно-технологическая практика – без изменений Программа Производственной практики: тип - преддипломная практика) – без изменений
Рабочая программа воспитания	Утверждение календарного плана воспитательной работы на 2024-2025 уч.г.