

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»

2022 г.

Протокол № 152

Председатель Учёного совета

Щека О.Л.

Номер внутривузовской регистрации



**ОСНОВНАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА
ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ**

**ПРОГРАММА ПОДГОТОВКИ НАУЧНЫХ И НАУЧНО-ПЕДАГОГИЧЕСКИХ
КАДРОВ В АСПИРАНТУРЕ**

Научная специальность: 4.3.3. Пищевые системы
(в соответствии с номенклатурой научных специальностей)

Форма обучения

очная

Владивосток 2022

СОДЕРЖАНИЕ

1 Общие положения.....	4
2 Характеристика профессиональной деятельности выпускника программы аспирантуры	5
3 Требования к планируемым результатам освоения программы аспирантуры	6
4 Документы, регламентирующие содержание и организацию образовательного процесса при реализации программы аспирантуры...	7
5 Ресурсное обеспечение программы аспирантуры	9
6 Нормативно-методическое обеспечение программы аспирантуры	10
Приложения	

1 ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1.1. Основная профессиональная образовательная программа – программа подготовки научных и научно-педагогических кадров в аспирантуре (программа аспирантуры) по специальности «4.3.3. Пищевые системы» реализуется федеральным государственным бюджетным учреждением высшего образования «Дальневосточный государственный технический рыбохозяйственный университет» (далее – Дальрыбвтуз, Университет) на основании лицензии на право ведения образовательной деятельности в сфере высшего образования и представляет собой комплекс документов, разработанных и утвержденных Университетом на основе следующих нормативных документов:

Федеральный закон от 29 декабря 2012 г. № 273 «Об образовании в Российской Федерации» (далее – 273-ФЗ);

Федеральный закон от 30 декабря 2020 г. № 517 «О внесении изменений в Федеральный закон «Об образовании в Российской Федерации» и отдельные законодательные акты Российской Федерации»;

Федеральный закон от 23 августа 1996 г. № 127-ФЗ «О науке и государственной научно-технической политике» (далее - 127-ФЗ),

Федеральный закон от 27 июля 2006 г. № 152-ФЗ «О персональных данных»,
Постановление Правительства Российской Федерации от 24 сентября 2013 г. № 842 «О порядке присуждения ученых степеней»;

Приказ Минобрнауки России от 24 февраля 2021 г. № 118 «Об утверждении номенклатуры научных специальностей, по которым присуждаются ученые степени, и внесении изменения в Положение о совете по защите диссертаций на соискание ученой степени кандидата наук, на соискание ученой степени доктора наук»;

Постановление Правительства РФ от 30 ноября 2021 г. № 2122 «Об утверждении Положения о подготовке научных и научно-педагогических кадров в аспирантуре (адъюнктуре)»;

Приказ Минобрнауки России от 20 октября 2021 № 951 "Об утверждении федеральных государственных требований к структуре программ подготовки научных и научно-педагогических кадров в аспирантуре (адъюнктуре), условиям их реализации, срокам освоения этих программ с учетом различных форм обучения, образовательных технологий и особенностей отдельных категорий аспирантов (адъюнктов)»;

Устав Университета.

1.2. Программа подготовки научных и научно-педагогических кадров в аспирантуре утверждена Ученым советом ФГБОУ ВО «Дальрыбвтуз».

1.3. Цель программы аспирантуры

Общей целью программы аспирантуры по специальности «4.3.3. Пищевые системы» является следующее:

- подготовка высококвалифицированных научно-педагогических специалистов в области мясной, молочной и рыбной отраслях промышленности;
- формирование модели профессионально-личностного роста, высокой профессиональной культуры научно-исследовательской деятельности будущих

кадров высшей квалификации в области технологии переработки сырья животного происхождения;

- создание аспирантам условий для высококачественного образования, основанного на непрерывности образовательной среды, реализации инновационных программ и технологий обучения, развивающих познавательную активность, научное творчество, самостоятельность и креативность аспирантов в сфере высшего образования и науки, для приобретения необходимого уровня знаний, умений навыков, опыта деятельности и подготовки к защите диссертации на соискание ученой степени кандидата наук по специальности.

1.4. Освоение программы аспирантуры в Университете осуществляется в очной форме.

1.5. Трудоемкость программы аспирантуры составляет 180 зачетных единиц.

1.6. При реализации программы аспирантуры могут применяться дистанционные технологии и элементы электронного обучения. При обучении лиц инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья возможно применение электронного обучения и дистанционных образовательных технологий, предусматривающих возможность приема-передачи информации в доступных для них формах.

1.7. Образовательная деятельность на программе аспирантуре осуществляется на государственном языке Российской Федерации.

1.8. Требования к уровню подготовки абитуриента

К освоению программы аспирантуры допускаются лица, имеющие образование не ниже высшего образования (специалитет или магистратура), в том числе лица, имеющие образование, полученное в иностранном государстве, признанное в Российской Федерации.

2 Характеристика профессиональной деятельности выпускников, освоивших программу аспирантуры по специальности «4.3.3. Пищевые системы»

2.1. Области профессиональной деятельности

Область профессиональной деятельности выпускника, освоившего программу аспирантуры по специальности «4.3.3. Пищевые системы», включает:

- технологию мясной, молочной и рыбной продукции и холодильных производств;

- технологию пищевых продуктов с заданными потребительскими свойствами;

- новые виды ресурсов и их применение в пищевых системах;

- технологию функциональных и специализированных продуктов, пищевых добавок и ингредиентов;

- технологию продуктов из мяса птицы и яйца;

- химию и физику пищевых продуктов, физико-химические процессы и их влияние на свойства пищевых систем;

- обоснование и регламентирование показателей безопасности пищевой продукции и технологических процессов;
- методы контроля показателей качества, безопасности, технологической, функциональной и специальной направленности сырья, пищевых и кормовых продуктов, пищевых и биологически активных добавок; методы подтверждения эффективности; фудомикру;
- глубокую переработку сырья и комплексное использование биоресурсов.

2.2. Объекты профессиональной деятельности

Объектами профессиональной деятельности выпускников, освоивших программу аспирантуры по специальности «4.3.3. Пищевые системы», являются:

- средства контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции;
- регламенты на производство продуктов из сырья животного происхождения, нормативные документы;
- программы устойчивого развития на всех уровнях, а также образование, просвещение и здоровье населения;
- основные технологические производства и процессы и аппараты в технологии продуктов из сырья животного происхождения;
- промышленные установки и технологические схемы, включая системы автоматизированного управления.

2.3. Виды профессиональной деятельности выпускника

Вид профессиональной деятельности, к которым готовятся выпускники, освоившие программу аспирантуры -

научно-исследовательская деятельность в области пищевых систем (технологии мясных, молочных и рыбных продуктов и холодильных производств).

3 Требования к планируемым результатам освоения программы аспирантуры

Результатами научной (научно-исследовательской) деятельности являются: написание, оформление и представление диссертации для прохождения итоговой аттестации.

Результатами освоения дисциплин (модулей) являются: успешная сдача кандидатских экзаменов по истории и философии науки, иностранному языку, специальной дисциплине в соответствии с научной специальностью, а также успешное освоение элективных и факультативных дисциплин в соответствии с индивидуальным учебным планом.

Результатами прохождения практики являются: закрепление и углубление теоретической подготовки аспиранта, приобретение им практических навыков, а также опыта самостоятельной профессиональной деятельности.

4 ДОКУМЕНТЫ, РЕГЛАМЕНТИРУЮЩИЕ СОДЕРЖАНИЕ И ОРГАНИЗАЦИЮ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ПРИ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ АСПИРАНТУРЫ

4.1. Учебный план и календарный учебный график

В учебном плане отображается логическая последовательность освоения дисциплин (модулей), практики.

Научный компонент программы аспирантуры включает научную деятельность аспиранта, направленную на подготовку диссертации на соискание ученой степени кандидата наук; подготовку публикаций, в которых излагаются основные научные результаты диссертации; промежуточную аттестацию по результатам выполнения научного исследования.

Образовательный компонент программы аспирантуры включает дисциплины (модули), практику, промежуточную аттестацию по дисциплинам (модулям), практике.

Структура и объем программы аспирантуры – срок освоения 3 года в очной форме

№	Структура программы аспирантуры	Объем программы аспирантуры в з.е.
1	Научный компонент	140
1.1.	Научная деятельность, направленная на подготовку диссертации к защите	122
1.2.	Подготовка публикаций и (или) заявок на патенты на изобретения, полезные модели, предусмотренных абзацем четвертым пункта 5 федеральных государственных требований	14
1.3	Промежуточная аттестация по результатам выполнения научного исследования	5
2	Образовательный компонент	30
2.1	Дисциплины (модули), в том числе элективные, факультативные дисциплины	15
2.2	Практика	12
2.3	Промежуточная аттестация по дисциплинам (модулям) и практике	3
3	Итоговая аттестация	9
Объем программы аспирантуры		180

Научный компонент:

1. **Научная деятельность, направленная на подготовку диссертации к защите**, заключается в выполнении индивидуального плана научной деятельности, написания, оформления и представления диссертации для прохождения итоговой аттестации.

План научной деятельности включает в себя:

- примерный план выполнения научного исследования;

- план подготовки диссертации и публикаций, в которых излагаются основные научные результаты диссертации;
- распределение указанных этапов и итоговой аттестации аспиранта.

2. Подготовка публикаций включает подготовку публикаций, в которых излагаются основные результаты диссертации в рецензируемых научных изданиях, в приравненных к ним научных изданиях, индексируемых в международных базах Web of Science и Scopus и международных базах данных, определяемых в соответствии с рекомендацией Высшей аттестационной комиссии при Министерстве науки и высшего образования Российской Федерации, а также в научных изданиях, индексируемых в наукометрической базе данных Russian Science Citation Index (RSCI), и (или) заявок на патенты на изобретения, полезные модели.

Образовательный компонент:

В обязательную часть образовательного компонента аспирантуры включаются следующие дисциплины (модули): История и философия науки, Иностранный язык, специальная дисциплина «Технология мясных, молочных и рыбных продуктов и холодильных производств» в соответствии с научной специальностью.

В блок 2.1 «Дисциплины (модули)» входят:

- дисциплины по выбору: «Функционально-биологическая активность водных биологических ресурсов», «Сенсорная квалиметрия»;
- факультативные дисциплины: «Методология и современные методы экспериментальных исследований в технологии обработки водных биологических ресурсов», «Основы работы с грантами. Методология и дизайн грантовых проектов», «Научные принципы регулирования состава и свойств пищевых дисперсных систем».

Минимальный объем дисциплины 72 часа (2 зачетные единицы).

Практика:

В блок 2.2 «Практика» входит научно-исследовательская практика.

Итоговая аттестация включает оценку диссертации на предмет ее соответствия критериям, установленным в соответствии с Федеральным законом «О науке и государственной научно-технической политике».

Университет дает заключение о соответствии диссертации критериям, установленным в соответствии с Федеральным законом «О науке и государственной научно-технической политике» (далее - заключение), которое подписывается ректором.

В заключении отражаются личное участие аспиранта в получении результатов, изложенных в диссертации, степень достоверности результатов проведенных аспирантом исследований, их новизна и практическая значимость, ценность научных работ аспиранта, соответствие диссертации требованиям, установленным в соответствии с Федеральным законом «О науке и государственной научно-технической политике», научная специальность (научные специальности) и отрасль науки, которым соответствует диссертация, полнота изложения материалов диссертации в работах, принятых к публикации и (или) опубликованных аспирантом.

4.2. Рабочие программы дисциплин (модулей) и практики

4.2.1. Рабочие программы дисциплин (модулей)

Программы аспирантуры включает рабочие программы всех дисциплин учебного плана, включая элективные и факультативные дисциплины.

4.2.2. Рабочая программа практики

В соответствии с ФГТ блок «Практика» программы аспирантуры является обязательным и представляет собой вид учебной деятельности, направленный на формирование, закрепление, развитие практических навыков в процессе выполнения определенных работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью.

В рабочей программе практики приводятся оценочные средства и формы отчетности по практике.

5. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ АСПИРАНТУРЫ

5.1. Материально-техническое обеспечение и учебно-методическое обеспечение

Университет обеспечивает аспиранту доступ к научно-технической инфраструктуре в соответствии с программой аспирантуры по специальности «4.3.3. Пищевые системы» и индивидуальным планом работы.

Всем обучающимся обеспечивается доступ к современным профессиональным базам данных, в т.ч. международным реферативным базам данных научных изданий, информационным справочным и поисковым системам через Интернет в компьютерных классах библиотеки и компьютерных классах для самостоятельной работы аспирантов 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.

Наличие специализированных аудиторий, лабораторий, лекционных аудиторий с демонстрационным оборудованием (в соответствии с рабочими программами дисциплин и практики).

Аспирант имеет индивидуальный доступ в течение всего периода освоения программы аспирантуры к электронной информационно-образовательной среде Университета посредством информационно-телекоммуникационной сети «Интернет» и локальной сети Университета в пределах, установленных

законодательством Российской Федерации в области защиты государственной и иной охраняемой законом тайны.

Аспирант имеет доступ к учебно-методическим материалам, библиотечным фондам и библиотечно-справочным системам, а также информационным, информационно-справочным системам, профессиональным базам данных в соответствии с рабочими программами дисциплин и индивидуальным планом работы.

Аспирант имеет доступ посредством электронной информационно-образовательной среды Университета ко всем электронным ресурсам, которые сопровождают научно-исследовательский и образовательный процессы подготовки научных и научно-педагогических кадров в аспирантуре по специальности «4.3.3. Пищевые системы», в том числе к информации об итогах промежуточных аттестаций с результатами выполнения индивидуального плана научной деятельности и оценками выполнения индивидуального плана работы.

Норма обеспеченности образовательной деятельности учебными изданиями составляет не менее одного учебного издания в печатной или электронной форме, достаточного для освоения программы аспирантуры, на каждого аспиранта по каждой дисциплине, входящей в индивидуальный план работы.

5.2. Кадровые условия реализации программы аспирантуры

Численность штатных научных и (или) научно-педагогических работников, участвующих в реализации программы аспирантуры по специальности «4.3.3. Пищевые системы», имеющих 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), составляет 100 %.

6 ОЦЕНКА КАЧЕСТВА ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ АСПИРАНТУРЫ

Оценка качества подготовки выпускников и освоения обучающимися программы аспирантуры осуществляется в соответствии с Концепцией обеспечения гарантии качества образования в ФГБОУ ВО «Дальрыбвтуз» и положением «Об организации и проведении внутренней оценки качества образовательной деятельности и подготовки обучающихся в ФГБОУ ВО «Дальрыбвтуз».

Оценка качества подготовки выпускников и освоения обучающимися программы аспирантуры включает внешнюю и внутреннюю оценку качества содержания программы аспирантуры, условий ее реализации. Системой предусмотрено планирование целей в области качества, мониторинг показателей деятельности, анализа и принятие управленческих решений с учетом достигнутого уровня.

Задачи оценки качества подготовки выпускников решаются путем:

1. Рассмотрения и согласования подготовленных программ аспирантуры на заседаниях кафедр, ученых советах институтов.

2. Согласования подготовленных программ аспирантуры с представителями работодателей.

3. Изучения мнения аспирантов о качестве программы аспирантуры, ее отдельных документов.

Результаты заслушиваются и подлежат обсуждению на ученых советах институтов, Научно-техническом совете Университета.

Проводится самообследование по согласованным критериям для оценки деятельности, стратегии, разработки корректирующих мероприятий.

Контроль качества освоения программы аспирантуры включает в себя текущий контроль успеваемости, промежуточную аттестацию обучающихся и итоговую аттестацию обучающихся.

Текущий контроль успеваемости обеспечивает оценку хода освоения дисциплины (модуля) и прохождения практики. Промежуточная аттестация обучающихся включает оценивание результатов обучения по дисциплинам, результаты сдачи кандидатских экзаменов, осуществление контроля за своевременным и качественным выполнением аспирантом индивидуального плана работы.

Для проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации используются оценочные средства, которые включают контрольные вопросы и типовые задания, а также иные формы контроля, позволяющие оценить знания, умения и навыки аспиранта.

Содержание и требования к проведению и оцениванию кандидатских экзаменов приводятся в рабочих программах кандидатских экзаменов.

Итоговая аттестация по программе аспирантуры проводится в форме оценки диссертации на предмет ее соответствия критериям, установленным в соответствии с Федеральным законом от 23 августа 1996 г. № 127-ФЗ «О науке и государственной научно-технической политике».

