

**Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«КЕРЧЕНСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ МОРСКОЙ
ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ»
(ФГБОУ ВО «КГМТУ»)**

**ОСНОВНАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА
ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ**

Направление подготовки

19.04.03 Продукты питания животного происхождения

Направленность (профиль)

«Технология продуктов из водных биологических ресурсов»

Уровень высшего образования

магистратура

Квалификация

магистр

(в редакции приказа ректора ФГБОУ ВО «КГМТУ» от 30 июня 2022 г. № 141)

Керчь, 2022 г.

Лист согласования основной профессиональной образовательной программы высшего образования

Направление подготовки 19.04.03 Продукты питания животного происхождения (профиль «Технология продуктов из водных биологических ресурсов»)

Основная образовательная программа рассмотрена и утверждена на заседании ученого совета ФГБОУ ВО «КГМТУ» « 25 » 08 2021 года (протокол № 7)

Председатель ученого совета,
ректор ФГБОУ ВО «КГМТУ» [подпись] Е.П. Масюткин

Основная образовательная программа рассмотрена и рекомендована к утверждению на заседании совета технологического факультета ФГБОУ ВО «КГМТУ» « 24 » 08 2021 года (протокол № 7)

Председатель совета,
декан технологического факультета ФГБОУ ВО «КГМТУ» [подпись] О. В. Яковлев

Основная образовательная программа рассмотрена и одобрена на заседании кафедры технологии продуктов питания « 23 » 08 2021 года (протокол № 16)

Заведующий кафедрой [подпись] О. Е. Битютская

Основная профессиональная образовательная программа согласована:

Проректор по учебной работе

[подпись] С. П. Голиков

Руководитель Азово-Черноморского филиала
ФГБНУ «ВНИРО» («АЗНИРХ»)

[подпись] Е. А. Кожурин

Разработчики основной образовательной программы:

Кандидат технических наук,
доцент, заведующий кафедрой ТПП

[подпись] О. Е. Битютская

Кандидат технических наук,
доцент кафедры ТПП

[подпись] В. В. Богомолова

Доктор биологических наук,
профессор кафедры водных
биоресурсов и марикультуры

[подпись] Е. В. Сухаренко

Заведующий сектором технологии переработки
водных биоресурсов отдела «Керченский»
Азово-Черноморский филиал
ФГБНУ «ВНИРО» («АзНИРХ»)

[подпись] Л. М. Есина

СОДЕРЖАНИЕ

1 Общие положения	5
2 Общая характеристика основной профессиональной образовательной программы высшего образования (программа магистратуры)	5
2.1 Цель (миссия) и задачи ОПОП ВО по направлению подготовки 19.04.03 Продукты питания животного происхождения (профиль «Технология продуктов из водных биологических ресурсов»)	5
2.2 Срок освоения ОПОП ВО магистратуры и распределение объема программы по годам (курсам) обучения	6
2.3 Нормативные документы для разработки ОПОП ВО магистратуры по направлению подготовки 19.04.03 Продукты питания животного происхождения	7
2.4 Требования к абитуриенту	7
2.5 Характеристика профессиональной деятельности выпускников	7
2.6 Требования к результатам освоения образовательной программы	8
3 Документы, регламентирующие содержание и организацию образовательного процесса при реализации ОПОП магистратуры по направлению подготовки 19.04.03 Продукты питания животного происхождения	14
3.1 Структура образовательной программы	14
3.2 Календарный учебный график	15
3.3 Учебный план подготовки	15
3.4 Рабочие программы дисциплин	15
3.5 Программы производственных и преддипломной практик	15
3.6 Программа государственной итоговой аттестации	16
4 Оценочные средства	16
5 Методические материалы, обеспечивающие качество подготовки обучающихся	16
6 Ресурсное обеспечение образовательной программы	17
6.1 Обеспечение общесистемных требований	17
6.2 Информация о функционировании электронной информационно-образовательной среды университета	17
6.3 Материально-техническое обеспечение ОПОП ВО	17
6.4 Учебно-методическое и информационное обеспечение	18
6.5 Кадровое обеспечение реализации ОПОП ВО	18
6.6 Механизм оценки качества образовательной деятельности и подготовки обучающихся по ОПОП ВО	18
7 Рабочая программа воспитания и календарный план воспитательной работы	19
Приложение 1 Перечень дисциплин (практик), формирующих компетенции ОПОП ВО	
Приложение 2 Календарный учебный график	
Приложение 3 Учебный план подготовки по направлению 19.04.03 Продукты питания животного происхождения	
Приложение 4 Рабочие программы дисциплин	
Приложение 5 Рабочие программы практик	
Приложение 6 Программа государственной итоговой аттестации	

Приложение 7 Методические материалы, обеспечивающие качество подготовки обучающихся

Приложение 8 Перечень объектов (зданий, сооружений), находящихся в оперативном управлении ФГБОУ ВО «Керченский государственный морской технологический университет»

Приложение 9 Заключение о соответствии санитарным правилам зданий, строений, сооружений, помещений, оборудования и иного имущества, которые предполагается использовать для осуществления образовательной деятельности

Приложение 10 Заключение о соответствии (несоответствии) объекта защиты требованиям пожарной безопасности

Приложение 11 Перечень специализированных кабинетов и лабораторий, их оборудование

Приложение 12 Рабочая программа воспитания и календарный план воспитательной работы

1 Общие положения

1.1 Основная профессиональная образовательная программа высшего образования (далее ОПОП ВО), реализуемая ФГБОУ ВО «КГМТУ» по направлению подготовки 19.04.03 Продукты питания животного происхождения (профиль «Технология продуктов из водных биологических ресурсов») представляет собой систему документов, разработанную и утвержденную высшим учебным заведением с учетом требований рынка труда на основе Федерального государственного образовательного стандарта по соответствующему направлению подготовки высшего образования (ФГОС ВО).

1.2 ОПОП ВО регламентирует цели, ожидаемые результаты, содержание, условия и технологии реализации образовательного процесса, оценку качества подготовки выпускника по данному направлению и включает в себя: календарный учебный график, учебный план, рабочие программы дисциплин (практик), программу государственной итоговой аттестации, методические материалы, обеспечивающие реализацию соответствующей образовательной технологии.

1.3 Программа магистратуры реализуется на русском языке.

2 Общая характеристика основной профессиональной образовательной программы высшего образования (программы магистратуры)

2.1 Цель (миссия) и задачи ОПОП ВО по направлению подготовки 19.04.03 Продукты питания животного происхождения (профиль «Продукты питания животного происхождения»)

Цель образовательной программы магистратуры по направлению подготовки 19.04.03 Продукты питания животного происхождения – обеспечение профессиональной подготовки магистра по профилю «Технология продуктов из водных биологических ресурсов», формирование у обучающихся универсальных, общепрофессиональных и профессиональных компетенций в соответствии с требованиями ФГОС и профессиональных стандартов, принятых Минтруда Российской Федерации.

ОПОП ВО имеет своей целью развитие у обучающихся личностных качеств, способствующих их творческой активности, общекультурному росту и социальной мобильности: целеустремленности, организованности, трудолюбия, ответственности, самостоятельности, гражданственности, приверженности этическим ценностям, толерантности, настойчивости в достижении цели.

Задачами программы подготовки выпускников являются приобретение знаний и навыков:

- управления развитием производства продуктов питания из водных биоресурсов в соответствии с требованиями в области здорового питания населения;
- проведения комплексных исследований отраслевых, региональных, национальных и глобальных проблем, связанных с разработкой высококачественных продуктов питания, разработка рекомендаций по их разрешению;
- применения современных методов обработки и интерпретации технологической информации при проведении научных исследований по заданной методике, используя современные информационные технологии;
- проведения патентных исследований с целью обеспечения патентной чистоты новых проектных решений и патентоспособности, а также определения показателей технического уровня проектируемых технологий продуктов из водных биоресурсов и объектов аквакультуры;
- использования методов математического моделирования технологических процессов и продуктов питания, осуществление корректировки рецептурно-компонентных и технологических решений;

- разработки нормативно-технической документации и систем управления прогрессивными технологиями производства новых продуктов питания из водных биоресурсов;
- фиксации и защиты объектов интеллектуальной собственности;
- составления рабочих планов и программ проведения научных исследований и технических разработок, подготовка отдельных заданий для исполнителей;
- подготовки научно-технических отчетов, обзоров, публикаций по результатам выполненных исследований;
- работы в конкурентоспособной среде на рынке труда специалистов в области технологии продуктов питания.

Обучение по данной ОПОП ВО ориентировано на удовлетворение потребностей в специалистах технологах пищевых производств Республики Крым и Российской Федерации в целом, готовых решать профессиональные научно-исследовательские задачи.

2.2 Срок освоения ОПОП ВО магистратуры и распределение объема программы по годам (курсам) обучениям

ОПОП ВО реализуется по очной и заочной формам обучения.

Срок получения образования по программе магистратуры по направлению подготовки 19.04.03 Продукты питания животного происхождения для очной формы обучения, включая каникулы, предоставляемые после прохождения государственной итоговой аттестации, независимо от применяемых образовательных технологий, составляет 2 года.

Срок получения образования по программе, реализуемой в заочной форме обучения, независимо от применяемых образовательных технологий, увеличивается на 3 месяца по сравнению со сроком получения образования по очной форме обучения и составляет 2 года и 3 месяца.

Срок получения образования по данной ОПОП ВО при обучении по индивидуальному учебному плану, вне зависимости от формы обучения, составляет не более срока получения образования для соответствующей формы обучения. Для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья срок получения образования по индивидуальному учебному плану может быть увеличен не более чем на полгода. Объем образовательной программы составляет 120 зачетных единиц (з.е.) вне зависимости от формы обучения, применяемых образовательных технологий, реализации обучения по индивидуальному учебному плану, в том числе ускоренного обучения. При ускоренном обучении срок освоения ОПОП ВО устанавливается на основании индивидуального учебного плана. Объем ОПОП ВО, реализуемый за один учебный год, при ускоренном обучении составляет не более 80 з.е.

Распределение объема (трудоемкости) программы магистратуры по очной форме обучения приведено в таблице 2.1.

Таблица 2.1 – Структура и объем программы магистратуры

Структура программы магистратуры		Объем программы магистратуры и ее блоков, з. е.
Блок 1	Дисциплины (модули)	60
Блок 2	Практика	54
Блок 3	Государственная итоговая аттестация	6
Объем программы магистратуры		120

2.3 Нормативные документы для разработки ОПОП ВО магистратуры по направлению подготовки 19.04.03 Продукты питания животного происхождения

Нормативную правовую базу разработки программы магистратуры составляют:

- Федеральный закон от 29.12.2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
- Федеральный государственный образовательный стандарт высшего образования – магистратура по направлению подготовки 19.04.03 Продукты питания животного происхождения, утвержденный приказом Министерства науки и высшего образования Российской Федерации от «11» августа 2020 г. № 937;
- Устав вуза ФГБОУ ВО «КГМТУ»;
- локальные нормативные акты ФГБОУ ВО «КГМТУ».

2.4 Требования к абитуриенту

К освоению образовательной программы магистратуры допускаются лица, имеющие высшее образование любого уровня, подтвержденное документом о высшем образовании и о квалификации.

2.5 Характеристика профессиональной деятельности выпускников

Квалификация, присваиваемая выпускникам – магистр (на основании приказа Минобрнауки РФ от 12.09.2013 № 1061 «Об утверждении перечней специальностей и направлений подготовки высшего образования»).

Профиль ОПОП ВО – «Технология продуктов из водных биологических ресурсов».

Области профессиональной деятельности и (или) сферы профессиональной деятельности, в которой выпускники, освоившие программу магистратуры, могут осуществлять профессиональную деятельность:

15 Рыбоводство и рыболовство (в сфере производства продукции из водных биологических ресурсов).

Выпускники могут осуществлять профессиональную деятельность в других областях профессиональной деятельности и (или) сферах профессиональной деятельности при условии соответствия уровня их образования и полученных компетенций требованиям к квалификации работника.

Задачи профессиональной деятельности выпускника

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

- **научно-исследовательский** (задачи: проведение комплексных исследований отраслевых, региональных, национальных и глобальных проблем, связанных с разработкой высококачественных продуктов питания; применение современных методов обработки и интерпретации технологической информации при проведении научных исследований по заданной методике, используя современные информационные технологии; проведение патентных исследований с целью обеспечения патентной чистоты новых проектных решений и патентоспособности, а также определения показателей технического уровня проектируемых технологий продуктов из водных биоресурсов и объектов аквакультуры; использование методов математического моделирования технологических процессов и продуктов питания, осуществление корректировки рецептурно-компонентных и технологических решений; фиксация и защита объектов интеллектуальной собственности; разработка технической документации и систем управления прогрессивными технологиями производства новых продуктов питания из водных биоресурсов; составление рабочих планов и программ проведения научных

исследований и технических разработок; анализ, синтез и систематизация научно-технической информации по теме исследования, выбор методик и средств решения профессиональных задач; организация проведения экспериментов и испытаний, анализ их результатов; подготовка научно-исследовательских отчетов, обзоров, публикаций по результатам выполненных исследований; управление развитием производства продуктов питания из водных биоресурсов в соответствии с требованиями в области здорового питания населения; работы в конкурентоспособной среде на рынке труда специалистов в области технологии продуктов питания).

Объекты профессиональной деятельности выпускников:

- продовольственное сырье, полуфабрикаты и продукты из водных биоресурсов технологические процессы их производства;
- водные биоресурсы, объекты аквакультуры, продукты переработки (вторичное) и отходы, пищевые ингредиенты и добавки;
- нормативная, проектно-технологическая документация, технические регламенты, санитарные и ветеринарные нормы и правила;
- международные стандарты;
- методы и средства испытаний и контроля качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовых продуктов;
- системы качества;
- базы данных технологического, технического характера;
- данные мониторинга экологической и биологической безопасности продовольствия и окружающей среды;
- законы и иные нормативные правовые акты, регламентирующие деятельность в сфере образования в Российской Федерации;
- методика и технология проектирования педагогической деятельности.

Выпускники могут осуществлять профессиональную деятельность в других областях профессиональной деятельности и (или) сферах профессиональной деятельности при условии соответствия уровня их образования и полученных компетенций требованиям к квалификации работника.

2.6 Требования к результатам освоения образовательной программы

В результате освоения программы магистратуры у выпускника должны быть сформированы компетенции, установленные программой магистратуры.

Программа магистратуры устанавливает следующие универсальные компетенции:

Категория универсальной компетенции	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	<p>УК-1.1. Знает методы системного и критического анализа, методики разработки стратегии действий для выявления и решения проблемной ситуации.</p> <p>УК-1.2. Осуществляет поиск вариантов решения поставленной проблемной ситуации на основе доступных источников информации. Определяет в рамках выбранного алгоритма вопросы (задачи), подлежащие дальнейшей разработке. Предлагает способы их решения.</p> <p>УК-1.3. Разрабатывает стратегию достижения поставленной цели как последовательность шагов, предвидя результат каждого из них и оценивая их влияние на внешнее окружение планируемой деятельности и на взаимоотношения участников этой деятельности.</p>
Разработка и реализация проектов	УК-2. Способен управлять проектом на всех этапах его жизненного цикла	<p>УК-2.1. Знает этапы жизненного цикла проекта, этапы разработки и реализации проекта, методы разработки и управления проектами.</p> <p>УК-2.2. Умеет разрабатывать проект с учетом анализа альтернативных вариантов его реализации, определять целевые этапы, основные направления работ; объяснить цели и сформулировать задачи, связанные с подготовкой и реализацией проекта; управлять проектом на всех этапах его жизненного цикла.</p> <p>УК-2.3. Владеет методиками разработки и управления проектом; методами оценки потребности в ресурсах и эффективности проекта.</p> <p>УК-2.4. Представляет публично результаты проекта (или отдельных его этапов) в форме отчетов, статей, выступлений на научно-практических семинарах и конференциях.</p>

<p>Командная работа и лидерство</p>	<p>УК-3. Способен организовывать и руководить работой команды, вырабатывая командную стратегию для достижения поставленной цели</p>	<p>УК-3.1. Знает методы эффективного руководства коллективами; основные теории лидерства и стили руководства. УК-3.2. Умеет разрабатывать план групповых и организационных коммуникаций при подготовке и выполнении проекта, сформулировать задачи членам команды для достижения поставленной цели, разрабатывать командную стратегию, применять эффективные стили руководства командой для достижения поставленной цели. УК-3.3. Владеет умением анализировать, проектировать и организовывать межличностные, групповые и организационные коммуникации в команде для достижения поставленной цели, методами организации и управления коллективом.</p>
<p>Коммуникация</p>	<p>УК-4. Способен применять современные коммуникативные технологии, в том числе на иностранном(ых) языке(ах), для академического и профессионального взаимодействия</p>	<p>УК-4.1. Знает правила и закономерности личной и деловой устной и письменной коммуникации, современные коммуникативные технологии на русском и иностранном языках, существующие профессиональные сообщества для профессионального взаимодействия. УК-4.2. Умеет применять на практике коммуникативные технологии, методы и способы делового общения для академического и профессионального взаимодействия. УК-4.3. Владеет методикой межличностного делового общения на русском и иностранном языках, с применением профессиональных языковых форм, средств и современных коммуникативных технологий.</p>
<p>Межкультурное взаимодействие</p>	<p>УК-5. Способен анализировать и учитывать разнообразие культур в процессе межкультурного взаимодействия</p>	<p>УК-5.1. Умеет понимать и толерантно воспринимать межкультурное разнообразие общества, анализировать и учитывать разнообразие культур в процессе межкультурного взаимодействия. УК-5.2. Владеет навыками создания недискриминационной среды взаимодействия при выполнении профессиональных задач.</p>

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. Находит и творчески использует имеющийся опыт в соответствии с задачами саморазвития. УК-6.2. Самостоятельно выявляет мотивы и стимулы для саморазвития, определяя реалистические цели профессионального роста. УК-6.3. Планирует профессиональную траекторию с учетом особенностей как профессиональной, так и других видов деятельности и требований рынка труда.
---	---	---

Программа магистратуры устанавливает следующие общепрофессиональные компетенции:

Наименование категории (группы) 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. Знает принципы стратегического планирования развития производства продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры. ОПК-1.2. Владеет технологиями менеджмента и маркетинговых исследований рынка продукции в области производства продуктов питания из водных биоресурсов. ОПК-1.3. Умеет разрабатывать эффективную стратегию и формировать политику предприятия, обеспечивать предприятие питания материальными и финансовыми ресурсами, разрабатывать новые конкурентоспособные концепции
Совершенствование технологических процессов производства	ОПК-2. Способен разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции различного назначения	ОПК-2.1. Знает традиционные и современные технологии производства продуктов питания, показатели эффективности технологических процессов. ОПК-2.2. Применяет основные принципы рационального использования природных ресурсов и защиты окружающей среды при разработке прогрессивных технологий производства продуктов питания ОПК-2.3. Разрабатывает новый ассортимент продуктов и технологий с заданными составом и свойствами. ОПК-2.4. Осуществляет технологические компоновки и подбор оборудования для

		технологических линий и участков производства продуктов питания из водных биоресурсов.
Управление качеством	ОПК-3. Способен оценивать риски и управлять качеством процесса и продукции путем использования и разработки новых высокотехнологических решений	ОПК-3.1. Готов адаптировать современные версии систем управления качеством к конкретным условиям производства. ОПК-3.2. Оценивает технологические риски, определяет критические контрольные точки и инновационно-технологические мероприятия по обеспечению безопасности разрабатываемых технологий и продуктов питания. ОПК-3.3. Владеет навыками проведения процедур, подтверждающих эффективность организации системы контроля качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в соответствии с действующими техническими регламентами и стандартами.
Моделирование и верификация	ОПК-4. Способен использовать методы моделирования продуктов и проектирования технологических процессов производства продукции из сырья животного происхождения	ОПК-4.1. Применяет современные информационные технологии и программные средства для поиска, обработки и анализа данных. ОПК-4.2. Умеет разрабатывать математические модели для исследования и оптимизации параметров технологического процесса производства и улучшения качества продуктов питания. ОПК-4.3. Применяет аналитические и статистические методы обработки экспериментальных данных для процедуры верификации.
Организация научно-исследовательской работы	ОПК-5. Способен организовывать научно-исследовательские и научно-производственные работы для комплексного решения профессиональных задач	ОПК-5.1. Умеет формулировать научно-техническую задачу в сфере профессиональной деятельности на основе знания проблем отрасли и опыта их решения. ОПК-5.2. Осуществляет сбор и систематизацию информации об опыте решения научно-технической задачи в сфере профессиональной деятельности. ОПК-5.3. Разрабатывает и обосновывает выбор вариантов решения профессиональных

		задач. ОПК-5.4. Представляет результаты своей профессиональной и научно-исследовательской деятельности в виде отчетов, тезисов доклада, научных статей, презентаций на русском и/или иностранном языках в соответствии с нормами и правилами, принятыми в научном сообществе.
Основы педагогической деятельности	ОПК-6. Способен проектировать образовательные программы в сфере своей профессиональной деятельности, разрабатывать научно-методическое обеспечение для их реализации	ОПК-6.1. Знает: приоритетные направления развития системы образования Российской Федерации, законы и иные нормативные правовые акты, регламентирующие деятельность в сфере образования в Российской Федерации. ОПК-6.2. Знает: содержание основных нормативных документов, необходимых для проектирования образовательной программы; структуру образовательной программы и требования к ней; виды, функции научно-методического обеспечения. ОПК-6.3. Умеет: проектировать отдельные структурные компоненты ООП; разрабатывать научно-методическое обеспечение их реализации.

Программа магистратуры устанавливает следующие профессиональные компетенции:

Разработка новой продукции целевого назначения на основе совершенствования технологии производства продуктов питания из водных биоресурсов	ПК-1. Способен разрабатывать новые технологические решения, технологии и новые виды продуктов питания из водных биоресурсов.	ПК-1.1. Знает показатели патентоспособности, технического уровня новых технологических решений и новых видов продуктов питания из водных биоресурсов. ПК-1.2. Проводит патентные исследования по результатам разработки новых технологических решений, технологий и новых видов продуктов питания из водных биоресурсов. ПК-1.3. Оформляет заявки на изобретения по результатам разработки новых технологических решений и новых видов продуктов питания из водных биоресурсов.
--	--	---

	ПК-2. Способен разрабатывать техническую документацию по результатам внедрения технологических процессов производства новых продуктов питания.	ПК-2.1. Знает виды, структуру, требования к разработке нормативной и технической документации. ПК-2.2. Владеет навыками оформления технической документации.
	ПК-3. Применяет принципы рационального природопользования при разработке и усовершенствовании технологических процессов.	ПК-3.1. Знает теоретические основы жизнедеятельности промысловых гидробионтов, факторы, влияющие на формирование биологической и промышленной продуктивности и возможности повышения пищевой ценности сырья в зависимости от условий среды обитания.
	ПК-4. Способен разрабатывать новые технологии продуктов питания из водных биоресурсов и мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции различного назначения.	ПК-4.1. Владеет методами физического, химического, биологического анализа сырья, полуфабрикатов и готовых продуктов из водных биоресурсов. ПК-4.2. На основе теоретико-экспериментальных исследований осуществляет обоснованный выбор технических решений.
	ПК-5. Способен оценивать технологические риски и осуществлять мероприятия, обеспечивающие эффективность работы системы контроля качества и безопасности производства продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры.	ПК-5.1. Оценивает технологические риски и определяет инновационно-технологические мероприятия по обеспечению безопасности продуктов питания. ПК-5.2. Осуществляет конкретные процедуры, мероприятия по улучшению качества и безопасности производства продуктов питания.

Профессиональные компетенции, установленные программой магистратуры сформированы на основе профессионального стандарта, соответствующего профессиональной деятельности выпускников:

Код профессионального стандарта	Наименование профессионального стандарта	Обобщенные трудовые функции, соответствующие профессиональной деятельности выпускников
15.011	Профессиональный стандарт «Специалист по технологии продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры», утвержденный	3.5. Совершенствование технологии производства продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры

	<p>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)</p>	
--	---	--

В Приложении 1 представлен перечень дисциплин, практик, формирующих указанные компетенции.

3 Документы, регламентирующие содержание и организацию образовательного процесса при реализации ОПОП ВО магистратуры по направлению подготовки 19.04.03 Продукты питания животного происхождения

3.1 Структура образовательной программы

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

Обязательная часть образовательной программы является обязательной, обеспечивает формирование у обучающихся компетенций, установленных ФГОС ВО: универсальных и общепрофессиональных.

Часть, формируемая участниками образовательных отношений образовательной программы направлена на формирование у обучающихся универсальных компетенций, установленных ФГОС ВО, а также профессиональных компетенций, самостоятельно определенных Университетом.

В состав ОПОП входят элективные дисциплины (дисциплины по выбору обучающихся), обязательные для изучения. Обучающимся предоставляется возможность освоения факультативных дисциплин (в том числе адаптационные для лиц с ОВЗ) (необязательные). Факультативные дисциплины не включаются в объем программы магистратуры.

В структуру ОПОП ВО включены учебные и производственные практики и государственная итоговая аттестация.

3.2 Календарный учебный график

При составлении календарного учебного графика подготовки магистратуры использована форма графика, традиционно применяемая в ФГБОУ ВО «КГМТУ». В нем указаны последовательность реализации ОПОП ВО по годам, включая теоретическое обучение, практику, НИР, промежуточные и итоговую аттестации, каникулы. Разрабатывается и утверждается вместе с учебным планом и является частью учебного плана (Приложение 2 к ОПОП ВО).

3.3 Учебный план подготовки

Учебный план, отражающий содержание ОПОП ВО магистратуры по направлению подготовки 19.04.03 Продукты питания животного происхождения составлен в соответствии с ФГОС ВО.

Учебный план представлен в Приложении 3 к ОПОП ВО.

3.4 Рабочие программы дисциплин

Рабочие программы всех дисциплин, как обязательной части, так и части, формируемой участниками образовательных отношений учебного плана, включая дисциплины по выбору обучающегося, утвержденные деканом соответствующего факультета, представлены в Приложении 4 к ОПОП ВО.

3.5 Программы производственных и преддипломной практик

Практики обучающихся являются составной частью образовательной программы и представляют собой вид учебных занятий, непосредственно ориентированных на профессионально-практическую подготовку обучающихся.

Практики закрепляют знания и умения, приобретаемые обучающимися в результате освоения теоретических курсов, вырабатывают практические навыки и способствуют комплексному формированию компетенций обучающихся.

При реализации программы магистратуры по направлению 19.04.03 Продукты питания животного происхождения реализуются следующие виды практик:

Практики	Семестр
Производственная практика – научно-исследовательская работа	1 – 4
Учебная практика – технологическая практика	2
Производственная преддипломная практика	4

Практики завершаются подготовкой и защитой отчетов по практике в соответствии с правилами и требованиями, установленными нормативными документами ФГБОУ ВО «КГМТУ».

Рабочие программы практик представлены в Приложении 5 к ОПОП ВО.

3.6 Программа государственной итоговой аттестации

Государственная итоговая аттестация (ГИА) является обязательной и осуществляется после освоения ОПОП ВО в полном объеме.

ГИА по направлению подготовки 19.04.03 Продукты питания животного происхождения направлена на установление соответствия уровня профессиональной подготовки выпускников требованиям федерального государственного образовательного стандарта и включает защиту выпускной квалификационной работы.

В Университете процедура ГИА осуществляется в соответствии с «Положением о государственной итоговой аттестации выпускников» в его актуальной редакции.

Защита выпускной квалификационной работы является завершающим этапом освоения обучающимися ОПОП ВО и выполняется с целью представления достигнутых результатов обучения.

Программа ГИА по направлению подготовки 19.04.03 Продукты питания животного происхождения содержит: структуру и содержание выпускной квалификационной работы; критерии оценивания выпускной квалификационной работы; процедуру организации защиты выпускной квалификационной работы.

Программа государственной итоговой аттестации представлена в Приложении 6 к ОПОП ВО.

4 Оценочные средства

Оценка качества освоения образовательной программы обучающимися включает текущий контроль успеваемости, промежуточную аттестацию обучающихся и государственную итоговую аттестацию.

Оценочные материалы для аттестации обучающихся на соответствие их персональных достижений поэтапным требованиям представлены в виде комплектов оценочных средств для текущей, промежуточной аттестации обучающихся и государственной итоговой аттестации. Фонды оценочных средств являются приложениями к рабочим программам дисциплин, практик, программе ГИА.

5 Методические материалы, обеспечивающие качество подготовки обучающихся

Методические материалы включают в себя общие рекомендации по организации самостоятельной работы и перечень учебно-методических материалов для обучающихся (Приложение 7 к ОПОП ВО).

6 Ресурсное обеспечение образовательной программы

6.1 Обеспечение общесистемных требований

В соответствии с требованиями Положения о лицензировании образовательной деятельности (утв. постановлением Правительства РФ от 28 октября 2013 г. N 966) университет располагает правом оперативного управления объектами, перечисленными в Приложении 8 к ОПОП ВО.

Все объекты имеют санитарно-эпидемиологическое заключения о соответствии санитарным правилам зданий, строений, сооружений, помещений, оборудования и иного имущества, которые предполагается использовать для осуществления образовательной деятельности, учитывающего в том числе требования статьи 17 Федерального закона «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения», а также статьи 41 Федерального закона «Об образовании в Российской Федерации» (Приложение 9 к ОПОП ВО).

Безопасные условия обучения, воспитания обучающихся, присмотра и ухода за обучающимися, их содержания в соответствии с установленными нормами, обеспечивающими жизнь и здоровье обучающихся, работников образовательной организации, с учетом соответствующих требований, установленных в федеральных государственных образовательных стандартах, федеральных государственных требованиях и (или) образовательных стандартах, в соответствии с частью 6 статьи 28 Федерального закона «Об образовании в Российской Федерации» подтверждаются Заключением о соответствии (несоответствии) объекта защиты требованиям пожарной безопасности (Приложение 10 к ОПОП ВО).

6.2 Информация о функционировании электронной информационно-образовательной среды университета

Структура и содержание электронной информационно-образовательной среды (далее ЭИОС) Университета определены Положением об электронной информационно-образовательной среде ФГБОУ ВО «КГМУ».

Функционирование ЭИОС обеспечивается соответствующими средствами информационно-коммуникационных технологий и квалификацией работников, ее использующей и поддерживающей.

6.3 Материально-техническое обеспечение ОПОП ВО

Материально-техническая база обеспечивается наличием:

- учебных аудиторий, оснащенных мультимедийным оборудованием;
- специализированных учебных лабораторий, оснащенных учебно-научным оборудованием и стендами;
- вычислительного телекоммуникационного оборудования и программных средств, необходимых для реализации ОПОП ВО, и обеспечения физического доступа к информационным сетям, используемым в образовательном процессе и научно-исследовательской деятельности.

Помещения для самостоятельной работы обучающихся оснащены компьютерной техникой с возможностью подключения к сети «Интернет» и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду Университета. Всем обучающимся обеспечен доступ к современным профессиональным базам данных, информационным справочным и поисковым системам через Интернет в зале библиотеки и компьютерных классах Университета.

Университет обеспечен необходимым комплектом лицензионного программного обеспечения.

Материально-техническая база соответствует действующим санитарным и противопожарным правилам и нормам.

Перечень специализированных кабинетов и лабораторий, их оборудование приведено в Приложении 11 к ОПОП ВО.

6.4 Учебно-методическое и информационное обеспечение

Обучающиеся имеют индивидуальный неограниченный доступ к нескольким электронным библиотекам (ЭБС), содержащим все обязательные и дополнительные издания учебной, учебно-методической и иной литературы, перечисленные в рабочих программах дисциплин. Доступ к необходимым в соответствии с рабочими программами дисциплин и практик изданиям обеспечивается через электронную библиотеку, а также через библиотечный фонд печатных изданий.

Библиотечный фонд укомплектован печатными изданиями учебной литературы по всем дисциплинам ОПОП из расчета не менее 0,25 экземпляра каждого из изданий, указанных в рабочих программах дисциплин, программах практик, на одного обучающегося из числа лиц, одновременно осваивающих соответствующую дисциплину, проходящих соответствующую практику.

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

6.5 Кадровое обеспечение реализации ОПОП ВО

Реализация основной образовательной программы магистратуры по направлению подготовки 19.04.03 Продукты питания животного происхождения обеспечивается педагогическими работниками университета, а также лицами, привлекаемыми университетом к реализации программы магистратуры на иных условиях, имеющими базовое образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплин.

Квалификация педагогических работников соответствует квалификационным требованиям, указанным в Едином квалификационном справочнике должностей руководителей, специалистов и служащих (Раздел «Квалификационные характеристики должностей руководителей и специалистов высшего профессионального и

дополнительного профессионального образования") (утв. приказом Минздравсоцразвития России от 11 января 2011 г. N 1н).

6.6 Механизм оценки качества образовательной деятельности и подготовки обучающихся по ОПОП ВО

Внутренняя оценка качества образовательной деятельности и подготовки обучающихся:

- мониторинг, периодическое рецензирование образовательных программ;
- мониторинг учебно-методического и материального-технического обеспечения учебного процесса;
- мониторинг кадрового состава ППС;
- мониторинг преподавательской деятельности;
- разработка и использование объективных процедур оценки уровня знаний и умений обучающихся, компетенций выпускников;
- мониторинг трудоустройства выпускников;
- предоставление обучающимся возможности оценивания условий, содержания, организации и качества образовательного процесса в целом, отдельных дисциплин и практик, а также работы отдельных преподавателей;
- регулярное проведение самообследования направлений подготовки (специальностей) для всесторонней оценки деятельности образовательного учреждения.

Внешняя оценка качества образовательной деятельности и подготовки обучающихся:

- участие в мониторинге эффективности вузов, проводимом Минобрнауки;
- прохождение процедуры государственной аккредитации;
- информирование общественности о результатах своей деятельности, планах, инновациях.

Для обеспечения согласованности решений, действий, конкретизации пути обеспечения качества образовательной деятельности и подготовки обучающихся в университете реализуется Стратегия по обеспечению качества подготовки выпускников ФГБОУ ВО «КГМУ».

7 Рабочая программа воспитания и календарный план воспитательной работы

В ОПОП ВО включаются рабочая программа воспитания и календарный план воспитательной работы, которые ежегодно разрабатываются отделом молодежной политики, воспитательной и социальной работы с участием совета родителей, представительных органов обучающихся и утверждаются ректором (Приложение 12 к ОПОП ВО).