



Федеральное агентство по рыболовству
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Калининградский государственный технический университет»
(ФГБОУ ВО «КГТУ»)

УТВЕРЖДАЮ
Первый проректор
О.Г. Огий
21.05.2025 г.

ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА
ОСНОВНОЙ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ
ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
программы магистратуры по направлению подготовки
19.04.03 – Продукты питания животного происхождения

ИНСТИТУТ
ВЫПУСКАЮЩАЯ КАФЕДРА
РАЗРАБОТЧИК

Агроинженерии и пищевых систем
Технологии продуктов питания
УРОПС

Оглавление

1 Основные нормативные сведения об ОПОП ВО	3
2 Характеристика профессиональной деятельности выпускников ОПОП	4
3 Структура ОПОП	6
4 Результаты освоения ОПОП и сведения об их формировании	7
5 Сведения о разработке общей характеристики ОПОП ВО	9
Приложение 1	10

1 Основные нормативные сведения об ОПОП ВО

1.1 Основная профессиональная образовательная программа высшего образования (ОПОП ВО) является программой магистратуры по направлению подготовки 19.04.03 – Продукты питания животного происхождения.

Квалификация выпускника – магистр.

1.2 Требования к разработке и реализации ОПОП ВО определяет федеральный государственный образовательный стандарт высшего образования по направлению подготовки 19.04.03 Продукты питания животного происхождения (уровень магистратуры), утвержденный приказом Минобрнауки России от 11.08.2020 г. № 937 и зарегистрированный в Минюсте России 27.08.2020 г., регистрационный № 59505 (с дополнениями и изменениями).

Порядок организации и осуществления образовательной деятельности по ОПОП ВО определяет соответствующий нормативный документ Минобрнауки России, утвержденный приказом от 06.04.2021 г. № 245.

1.3 Обучающимся, осваивающим данную образовательную программу в очной форме обучения, предоставляется возможность получить на бесплатной основе дополнительную квалификацию:

- Дегустатор пищевой продукции.

Обучающимся, осваивающим данную образовательную программу, также предлагается возможность прохождения широкого спектра программ повышения квалификации. Полный перечень дополнительных профессиональных программ и их описание представлены на официальном сайте университета в информационно-телекоммуникационной сети Интернет в подразделе «Образование».

1.4 Реализация основной профессиональной образовательной программы с применением электронного обучения и дистанционных образовательных технологий осуществляется с использованием электронной информационно-образовательной среды образовательной организации, а также с использованием (при необходимости):

- платформ, предоставляющих сервисы для проведения видеоконференций, онлайн-встреч и дистанционного обучения;
- платформ, предоставляющих сервисы бесплатных открытых онлайн-курсов и уроков;
- социальных сетей для осуществления коммуникации обучающихся и преподавателей;
- электронной почты для осуществления промежуточного контроля обучающегося и передачи актуальной информации.

1.5 Объем (трудоемкость освоения) ОПОП ВО – 120 зачетных единиц (з.е.), 3240 астрономических часов, 4320 академических часов. Зачетная единица эквивалентна 27 астрономическим часам или 36 академическим часам (при продолжительности академического часа 40 минут).

Срок получения образования по программе, включая каникулы, предоставляемые после прохождения государственной итоговой аттестации, составляет:

в заочной форме – 2 года 6 месяцев.

2 Характеристика профессиональной деятельности выпускников основной профессиональной образовательной программы

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

01 Образование и наука (в сферах: научных исследований технологий продуктов животного происхождения различного назначения; реализации основных программ профессионального обучения, образовательных программ среднего профессионального образования, высшего образования, дополнительного профессионального образования);

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

22 Пищевая промышленность, включая производство напитков и табака (в сфере производства продукции из мясного и молочного сырья).

2.2 Описание профессиональных стандартов, на которые ориентирована программа магистратуры, и соответствующих трудовых функций, входящих в выбранные профессиональные стандарты согласно уровню квалификации 7.

Таблица 1 - Профессиональные стандарты, на которые ориентирована программа магистратуры

Код профессионального стандарта	Наименование области профессиональной деятельности
15	Рыбоводство и рыболовство
15.011	Специалист по технологии продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры
22	Пищевая промышленность, включая производство напитков и табака
22.002	Специалист по технологии продуктов питания животного происхождения

Таблица 2 – Обобщенные трудовые функции

Код проф- стандарта	Обобщенные трудовые функции		Трудовые функции	
	код	наименование	наименование	код
15.011	Е	Совершенствование технологии производства продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры	Разработка новой продукции целевого назначения на основе совершенствования технологии производства продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры	Е/01.7
			Управление внедрением новых технологий производства новых продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры	Е/02.7
22.002	Е	Стратегическое управление развитием производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях	Разработка новых технологий производства новых продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях	Е/01.7
			Управление испытаниями и внедрением новых технологий производства новых продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях	Е/02.7

2.3 Типы задач профессиональной деятельности, к которым готовятся выпускники, освоившие программу, являются:

научно-исследовательский;
проектный.

3 Структура основной профессиональной образовательной программы

3.1 Основная профессиональная образовательная программа состоит из обязательной части и части, формируемой участниками образовательных отношений. Обязательная часть содержит обязательные для освоения обучающимися дисциплины. Часть, формируемая участниками образовательных отношений, содержит дополняющие обязательную часть дисциплины, как обязательные для освоения, в том числе по профилю программы, так и дисциплины по выбору обучающихся.

Дисциплины (модули) составляют в структуре программы «Блок 1», практики «Блок 2», государственная итоговая аттестация – «Блок 3». Объёмы блоков ОПОП ВО в зачетных единицах (з.е.) приведены в таблице 3.

Таблица 3 – Структура и объем программы магистратуры

Структура ОПОП ВО		Объем ОПОП ВО в з.е.	
		по ФГОС ВО	по учебному плану
Блок 1	Дисциплины (модули)	не менее 50	74
Блок 2	Практика	не менее 40	40
Блок 3	Государственная итоговая аттестация	6-9	6
Объем ОП ВО		120	120

3.2 Набор дисциплин ОПОП ВО определен в соответствии с ФГОС ВО, направленностью (профилем) ОПОП ВО и с учетом необходимости формирования у выпускников требуемых компетенций (раздел 4).

3.3 Объем обязательной части, без учета объема государственной итоговой аттестации, составляет не менее 40 % общего объема программы магистратуры.

Объем контактной работы обучающихся с педагогическими работниками составляет в заочной форме от 10 до 15 % общего объема времени, отводимого на реализацию дисциплин (модулей).

3.4 В Блок 2 «Практика» входят учебная и производственная практики.

Тип учебной практики:

- проектно-технологическая практика.

Типы производственной практики:

- научно-исследовательская работа;

- преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа.

Все типы практики реализуются в дискретной форме.

3.5 В Блок 3 «Государственная итоговая аттестация» входит подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы.

Выпускная квалификационная работа выполняется в виде магистерского проекта.

3.6 В университете обеспечиваются специальные условия освоения ОПОП ВО инвалидами и лицами с ограниченными возможностями здоровья, определенные в положении об организации образовательного процесса для указанных лиц, в том числе особый порядок выбора мест прохождения практики с учетом состояния здоровья студентов.

Электронное обучение, дистанционные образовательные технологии, применяемые при обучении инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья, предусматривают возможность приема-передачи информации в доступных для них формах.

3.7 При реализации ОПОП университет обеспечивает обучающимся возможность освоения факультативных дисциплин и элективных дисциплин (модулей), в соответствии с учебным планом, а также одновременного получения нескольких квалификаций в порядке, установленном:

1) Положением об организации и осуществлении образовательной деятельности по программам дополнительного образования и основным программам профессионального обучения ФГБОУ ВО «КГТУ» (п. 9);

2) Положением о порядке формирования и освоения факультативных и элективных дисциплин (модулей) в ФГБОУ ВО «КГТУ».

4 Результаты освоения основной профессиональной образовательной программы и сведения об их формировании

4.1 В результате освоения программы у выпускника должны быть сформированы универсальные, общепрофессиональные и профессиональные компетенции.

В приложении 1 указан перечень компетенций, которыми должен обладать выпускник ОПОП ВО, и дисциплины, практики ОПОП ВО, освоение (прохождение) которых необходимо для формирования компетенций.

4.2 В таблице 4 приводятся сведения о том, какие компетенции формируются у выпускника ОПОП ВО при освоении дисциплин (модулей), прохождении практик ОПОП ВО.

Таблица 4 – Перечень дисциплин, практик ОПОП ВО и коды формируемых компетенций

Наименование дисциплины, модуля, практики	Коды формируемых компетенций
<u>Блок 1. Дисциплины (модули). Обязательная часть</u>	
Математическое моделирование продуктов питания	ОПК-5
Методология проектирования продуктов питания	УК-2; ОПК-4
Квалиметрия и управление качеством пищевых систем	ОПК-3; ОПК-5
Инновационная деятельность пищевого предприятия	УК-3; ОПК-1
Современные проблемы производства пищевой продукции	УК-1; ОПК-2
<u>Элективный модуль профессионального развития</u>	
Профессиональный иностранный язык	УК-3; УК-4; УК-5
Самоменеджмент и эффективное руководство	УК-3; УК-4; УК-5
Бизнес-аналитика	УК-3; УК-4; УК-5
<u>Часть, формируемая участниками образовательных отношений</u>	
Научно-исследовательский практикум	УК-6; ПК-1; ПК-2
Рациональное использование сырья животного происхождения	ПК-1
Производство продукции из водных биологических ресурсов	ПК-1; ПК-2
Проектирование и реконструкция пищевых предприятий	ПК-2
Производство продукции из мяса и птицы	ПК-1; ПК-2
Производство продукции из молочного сырья	ПК-1; ПК-2
Химия цвета, вкуса и аромата	ПК-1
Санитарно-пищевая безопасность продуктов питания	ПК-1
<u>Блок 2. Практика. Обязательная часть</u>	
<i>Учебная практика</i>	
Проектно-технологическая практика	ОПК-2; ОПК-3; ПК-2
<i>Производственная практика</i>	
Научно-исследовательская работа	ОПК-5; ОПК-6; ПК-2
Преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа	УК-6; ОПК-1; ПК-1; ПК-2

5 Сведения о разработке общей характеристики ОПОП ВО

Настоящий документ представляет собой компонент основной профессиональной образовательной программы магистратуры по направлению подготовки 19.04.03 – Продукты питания животного происхождения.

Общая характеристика ОПОП ВО разработана управлением разработки образовательных программ и стратегического планирования.

Общая характеристика ОПОП ВО рассмотрена и одобрена на заседании кафедры технологии продуктов питания (протокол № 9 от 25.04.2025 г.).

Заведующая кафедрой



И.М. Титова

Общая характеристика ОПОП ВО рассмотрена и одобрена на заседании методической комиссии института агроинженерии и пищевых систем (протокол № 4 от 30.04.2025 г.).

Председатель методической комиссии



М.Н. Альшевская

Директор института



В.В. Верхотуров

Начальник УРОПС

В.А. Мельникова

Приложение 1

Перечень компетенций, которыми должен обладать выпускник ОПОП ВО, и дисциплины, практики ОПОП ВО, освоение (прохождение) которых необходимо для формирования компетенций.

Индекс	Содержание
УК-1	Способен осуществлять критический анализ проблемных ситуаций на основе системного подхода, вырабатывать стратегию действий
	Современные проблемы производства пищевой продукции
УК-2	Способен управлять проектом на всех этапах его жизненного цикла
	Методология проектирования продуктов питания
УК-3	Способен организовывать и руководить работой команды, вырабатывая командную стратегию для достижения поставленной цели
	Инновационная деятельность пищевого предприятия Элективный модуль профессионального развития: Профессиональный иностранный язык/Самоменеджмент и эффективное руководство/Бизнес-аналитика
УК-4	Способен применять современные коммуникативные технологии, в том числе на иностранном(ых) языке(ах), для академического и профессионального взаимодействия
	Элективный модуль профессионального развития: Профессиональный иностранный язык/Самоменеджмент и эффективное руководство/Бизнес-аналитика
УК-5	Способен анализировать и учитывать разнообразие культур в процессе межкультурного взаимодействия
	Элективный модуль профессионального развития: Профессиональный иностранный язык/Самоменеджмент и эффективное руководство/Бизнес-аналитика
УК-6	Способен определять и реализовывать приоритеты собственной деятельности и способы ее совершенствования на основе самооценки
	Научно-исследовательский практикум Производственная практика: Преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа
ОПК-1	Способен разрабатывать эффективную стратегию, инновационную политику и конкурентоспособные концепции предприятия
	Инновационная деятельность пищевого предприятия Производственная практика: Преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа
ОПК-2	Способен разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции различного назначения
	Современные проблемы производства пищевой продукции Учебная практика: Проектно-технологическая практика

Индекс	Содержание
ОПК-3	Способен оценивать риски и управлять качеством процесса и продукции путем использования и разработки новых высокотехнологических решений
	Квалиметрия и управление качеством пищевых систем Учебная практика: Проектно-технологическая практика
ОПК-4	Способен использовать методы моделирования продуктов и проектирования технологических процессов производства продукции из сырья животного происхождения
	Методология проектирования продуктов питания
ОПК-5	Способен организовывать научно-исследовательские и научно-производственные работы для комплексного решения профессиональных задач
	Математическое моделирование продуктов питания Квалиметрия и управление качеством пищевых систем Производственная практика: Научно-исследовательская работа
ОПК-6	Способен проектировать образовательные программы в сфере своей профессиональной деятельности, разрабатывать научно-методическое обеспечение для их реализации
	Производственная практика: Научно-исследовательская работа
ПК-1	Способен осуществлять управление качеством и безопасностью производства продуктов питания из животного сырья и водных биоресурсов, совершенствовать и разрабатывать новый ассортимент продукции с заданными свойствами и составом
	Научно-исследовательский практикум Рациональное использование сырья животного происхождения Производство продукции из водных биологических ресурсов Производство продукции из мяса и птицы Производство продукции из молочного сырья Химия цвета, вкуса и аромата Санитарно-пищевая безопасность продуктов питания Производственная практика: Преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа
ПК-2	Способен разрабатывать технологии, используя современные достижения науки, проектировать, реконструировать или модернизировать производство продуктов питания из животного сырья и водных биоресурсов
	Научно-исследовательский практикум Производство продукции из водных биологических ресурсов Проектирование и реконструкция пищевых предприятий Производство продукции из мяса и птицы Производство продукции из молочного сырья Учебная практика: Проектно-технологическая практика

Индекс	Содержание
	Производственная практика: Научно-исследовательская работа; Преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа