



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

УТВЕРЖДАЮ
Первый проректор
О.Г. Огий
22.05.2024 г.

ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА
ОСНОВНОЙ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ
ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
программы магистратуры по направлению подготовки
19.04.02 – Продукты питания из растительного сырья

ИНСТИТУТ

ВЫПУСКАЮЩАЯ КАФЕДРА

РАЗРАБОТЧИК

Агроинженерии и пищевых систем

Технологии продуктов питания

УРОПС

Оглавление

1 Основные нормативные сведения об ОПОП	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	10
Приложение 1	11

1 Основные нормативные сведения об ОПОП ВО

1.1 Основная профессиональная образовательная программа высшего образования (ОПОП ВО) является программой магистратуры по направлению подготовки 19.04.02 – Продукты питания из растительного сырья.

Квалификация выпускника – магистр.

1.2 Требования к разработке и реализации ОПОП ВО определяет федеральный государственный образовательный стандарт высшего образования по направлению подготовки 19.04.02 Продукты питания из растительного сырья (уровень магистратуры), утвержденный приказом Минобрнауки России от 17.08.2020 г. № 1040 и зарегистрированный в Минюсте России 09.09.2020 г., регистрационный № 59717 (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 очной форме обучения - 2 года.

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: реализации образовательных программ среднего профессионального образования, высшего образования, дополнительных профессиональных программ; научных исследований в пищевой технологии и биотехнологии, промышленной экологии, пищевой инженерии, здорового питания и инновационного развития отрасли);

22 Пищевая промышленность, включая производство напитков и табака (в сфере применения технологий комплексной переработки растительного сырья и технологий производства продуктов питания из растительного сырья различного назначения);

40 Сквозные виды профессиональной деятельности в промышленности (в сферах: обеспечения экологической безопасности производства продуктов питания различного назначения; обеспечения качества и безопасности продуктов питания из растительного 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
22	Пищевая промышленность, включая производство напитков и табака
22.003	Специалист по технологии продуктов питания из растительного сырья

Таблица 2 – Обобщенные трудовые функции

Код проф- стандарта	Обобщенные трудовые функции		Трудовые функции	
	код	наименование	наименование	код
22.003	Е	Стратегическое управление развитием производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях	Разработка новых технологий производства новых продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях	Е/01.7
			Управление испытаниями и внедрением новых технологий производства новых продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях	Е/02.7

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

- научно-исследовательский;
- технологический.

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». Объемы 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 78	78
Блок 2	Практика	не менее 21	33
Блок 3	Государственная итоговая аттестация	не менее 9	9
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, должен составлять не менее 40 % общего объема программы магистратуры.

3.4 В Блок 2 «Практика» входит производственная практика.

Типы производственной практики:

- научно-исследовательская работа;
- технологическая практика;
- педагогическая практика;
- преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа.

Все типы практики реализуются в дискретной форме.

3.5 В Блок 3 «Государственная итоговая аттестация» входит выполнение, 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>	
Философия и методология научных исследований	УК-1; УК-6
Профессиональный иностранный язык	УК-4
Информационные технологии профессиональной деятельности	ОПК-4
Право интеллектуальной собственности	ОПК-3
Управление человеческими ресурсами	УК-3; ОПК-1
Управление качеством продуктов питания	ОПК-1; ОПК-2; ОПК-3; ОПК-5
Деловые и научные коммуникации на иностранном языке	УК-4
Основы преподавания профессиональных дисциплин	УК-3; УК-5; ОПК-6
<u>Часть, формируемая участниками образовательных отношений</u>	
Математическое моделирование проектирования продуктов питания	ПК-4
Методология проектирования продуктов питания	ПК-3
Перспективные направления технологии продуктов питания	ПК-1
Методы исследований в технологии продуктов питания	УК-1; ПК-2
Инновационная деятельность пищевого предприятия	ПК-1
Современные проблемы переработки растительного сырья	ПК-2
Санитарно-пищевая безопасность продуктов питания	ПК-3
Производство продукции из растительного сырья	ПК-3
Проектирование и реконструкция предприятий по переработке растительного сырья	УК-2; ПК-2
<u>Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.1</u>	
Сырьевая база отрасли	ПК-4
Рациональное использование сырья растительного происхождения	ПК-4
<u>Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.2</u>	
Товароведение продуктов растительного сырья	ПК-5
Идентификация продуктов растительного сырья	ПК-5
<u>Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.3</u>	

Наименование дисциплины, модуля, практики	Коды формируемых компетенций
Технология криообработки комбинированных продуктов	ПК-6
Технология теплового консервирования комбинированных продуктов	ПК-6
<u>Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.4</u>	
Химия цвета, вкуса и аромата	ПК-5
Биоконверсия растительного сырья	ПК-5
<u>Блок 2. Практика. Обязательная часть</u>	
<i>Производственная практика</i>	
Научно-исследовательская работа	ОПК-5; ПК-2
Технологическая практика	ОПК-5; ПК-4
Педагогическая практика	ОПК-6; ПК-2
Преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа	УК-6; ОПК-2; ОПК-4; ПК-6

5 Сведения о разработке общей характеристики ОПОП ВО

Настоящий документ представляет собой компонент основной профессиональной образовательной программы магистратуры по направлению подготовки 19.04.02 – Продукты питания из растительного сырья.

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 № 6 от 26.03.2024 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 30.04.2024 г.).

Председатель методической комиссии



М.Н. Альшевская

И.о. директора института



Н.А. Фролова

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
	Философия и методология научных исследований Методы исследований в технологии продуктов питания
УК-2	Способен управлять проектом на всех этапах его жизненного цикла
	Проектирование и реконструкция предприятий по переработке растительного сырья
УК-3	Способен организовывать и руководить работой команды, вырабатывая командную стратегию для достижения поставленной цели
	Управление человеческими ресурсами Основы преподавания профессиональных дисциплин
УК-4	Способен применять современные коммуникативные технологии, в том числе на иностранном(ых) языке(ах), для академического и профессионального взаимодействия
	Профессиональный иностранный язык Деловые и научные коммуникации на иностранном языке
УК-5	Способен анализировать и учитывать разнообразие культур в процессе межкультурного взаимодействия
	Основы преподавания профессиональных дисциплин
УК-6	Способен определять и реализовывать приоритеты собственной деятельности и способы ее совершенствования на основе самооценки
	Философия и методология научных исследований Производственная практика: Преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа
ОПК-1	Способен разрабатывать эффективную стратегию, инновационную политику и конкурентоспособные концепции предприятия
	Управление качеством продуктов питания Управление человеческими ресурсами
ОПК-2	Способен разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции различного назначения
	Управление качеством продуктов питания Производственная практика: Преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа
ОПК-3	Способен оценивать риски и управлять качеством путем использования современных методов и разработки новых

Индекс	Содержание
	технологических решений
	Право интеллектуальной собственности Управление качеством продуктов питания
ОПК-4	Способен использовать методы моделирования продуктов питания из растительного сырья и проектирования технологических процессов производства продукции различного назначения
	Информационные технологии профессиональной деятельности Производственная практика: Преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа
ОПК-5	Способен проводить научно-исследовательские и научно-производственные работы для комплексного решения приоритетных технологических задач
	Управление качеством продуктов питания Производственная практика: Технологическая практика Производственная практика: Научно-исследовательская работа
ОПК-6	Способен проектировать образовательные программы в сфере своей профессиональной деятельности, разрабатывать научно-методическое обеспечение для их реализации
	Основы преподавания профессиональных дисциплин Производственная практика: Педагогическая практика
ПК-1	Способен осуществлять стратегическое управление развитием производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях
	Инновационная деятельность пищевого предприятия Перспективные направления технологии продуктов питания
ПК-2	Способен использовать современные достижения науки и передовой технологии
	Современные проблемы переработки растительного сырья Методы исследований в технологии продуктов питания Проектирование и реконструкция предприятий по переработке растительного сырья Производственная практика: Педагогическая практика Производственная практика: Научно-исследовательская работа
ПК-3	Способен разрабатывать новый ассортимент продуктов и технологий с заданными свойствами и составом
	Методология проектирования продуктов питания Производство продукции из растительного сырья Санитарно-пищевая безопасность продуктов питания
ПК-4	Способен осуществлять поиск, анализ и принятие оптимальных решений при создании продукции из сырья растительного происхождения
	Сырьевая база отрасли

Индекс	Содержание
	Рациональное использование сырья растительного происхождения Математическое моделирование проектирования продуктов питания Производственная практика: Технологическая практика
ПК-5	Способен определять и анализировать свойства сырья и полуфабрикатов, влияющие на технологический процесс, его оптимизацию, безопасность и качество готовой продукции
	Товароведение продуктов из растительного сырья Идентификация продуктов из растительного сырья Химия цвета, вкуса и аромата Биоконверсия растительного сырья
ПК-6	Способен совершенствовать технологии, разрабатывать и внедрять конкурентоспособную продукцию
	Технология криообработки комбинированных продуктов Технология теплового консервирования комбинированных продуктов Производственная практика: Преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа