



федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Камчатский государственный технический университет»

ОСНОВНАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА
Система менеджмента качества

**Основная профессиональная образовательная программа
высшего образования по направлению подготовки
19.04.02 Продукты питания из растительного сырья**

ПРИНЯТО

Решением Ученого совета университета
Протокол № 8 от 17 апреля 2019 г.



УТВЕРЖДАЮ

Председатель Ученого совета
ФГБОУ ВО «КамчатГТУ»,
ректор
С.А. Левков

«17» апреля 2019 г.

ОСНОВНАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА

высшего образования

направление подготовки

19.04.02 Продукты питания из растительного сырья

(уровень магистратуры)

Направленность (профиль)

«Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий»

Петропавловск-Камчатский, 2019

Основная профессиональная образовательная программа высшего образования по направлению подготовки 19.04.02 Продукты питания из растительного сырья

Содержание

1.	Общие положения	4
	1.1 Назначение основной профессиональной образовательной программы	4
	1.2 Нормативные документы для разработки основной профессиональной образовательной программы	4
	1.3 Общая характеристика, разработка, согласование и утверждение основной профессиональной образовательной программы	5
	1.4 Цель (миссия) основной профессиональной образовательной программы	5
	1.5 Сроки освоения основной профессиональной образовательной программы по формам обучения	5
	1.6 Трудоемкость основной профессиональной образовательной программы	5
	1.7 Требования к абитуриенту	6
	1.8 Основные пользователи основной профессиональной образовательной программы	6
2.	Характеристика профессиональной деятельности выпускника	6
	2.1 Область профессиональной деятельности выпускника	6
	2.2 Объекты профессиональной деятельности выпускника	6
	2.3 Виды профессиональной деятельности выпускника	7
	2.4 Задачи профессиональной деятельности выпускника	7
3.	Компетенции выпускника как совокупный ожидаемый результат образования по завершении освоения основной профессиональной образовательной программы	8
	3.1 Компетенции выпускника по ФГОС ВО	8
	3.2 Этапы формирования компетенций	10
	3.3 Матрица компетенций	16
4.	Документы, регламентирующие содержание и организацию образовательного процесса при реализации основной профессиональной образовательной программы	18
	4.1 Структура программы магистратуры	18
	4.2 Учебный план	19
	4.3 График учебного процесса	20
	4.4 Рабочие программы дисциплин	20
	4.5 Программы практик	21
	4.6 Программа государственной итоговой аттестации	24

Основная профессиональная образовательная программа высшего образования по направлению подготовки 19.04.02 Продукты питания из растительного сырья

5.	Ресурсное обеспечение основной профессиональной образовательной программы	24
5.1	Кадровое обеспечение основной профессиональной образовательной программы	24
5.2	Учебно-методическое и информационное обеспечение основной профессиональной образовательной программы	25
5.3	Материально-техническое обеспечение основной профессиональной образовательной программы	26
6.	Нормативно-методическое обеспечение системы оценки качества освоения обучающимися основной профессиональной образовательной программы	27
6.1	Оценочные средства для проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации	27
6.2	Оценочные средства для государственной итоговой аттестации	27
7.	Особенности организации образовательного процесса для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья	28
8.	Характеристика социально-культурной среды вуза, обеспечивающей развитие общекультурных компетенций обучающихся	28
9.	Другие нормативно-методические документы и материалы, обеспечивающие качество подготовки обучающихся	32
10.	Регламент по организации периодического обновления основной профессиональной образовательной программы	34

Основная профессиональная образовательная программа высшего образования по направлению подготовки 19.04.02 Продукты питания из растительного сырья**1 Общие положения*****1.1 Назначение основной профессиональной образовательной программы***

Основная профессиональная образовательная программа магистратуры, реализуемая Федеральным государственным бюджетным образовательным учреждением высшего образования «Камчатский государственный технический университет» по направлению подготовки 19.04.02 Продукты питания из растительного сырья, направленность (профиль) «Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий», представляет собой систему документов, разработанных и утвержденных университетом с учетом требований рынка труда на основе Федерального государственного образовательного стандарта по соответствующему направлению подготовки высшего образования.

Основная профессиональная образовательная программа регламентирует цели, ожидаемые результаты, содержание, организационно-педагогические условия и технологии реализации образовательного процесса, формы аттестации, оценку качества подготовки выпускника по данному направлению подготовки и включает в себя: учебный план, календарный учебный график, рабочие программы дисциплин (модулей), программы практик, оценочные средства (фонд оценочных средств) для текущей, промежуточной и государственной итоговой аттестации обучающихся, характеристику методов и средств обучения, применяемых образовательных технологий и учебно-методического обеспечения учебного процесса.

1.2 Нормативные документы для разработки основной профессиональной образовательной программы

Нормативную базу разработки образовательной программы составляют:

- Федеральный закон Российской Федерации «Об образовании в Российской Федерации» № 273-ФЗ от 29 декабря 2012 года;
- Федеральный государственный образовательный стандарт (ФГОС) высшего образования (ВО) по направлению подготовки 19.04.02 Продукты питания из растительного сырья, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 20 ноября 2014 г. № 1481;
- Приказ Министерства науки и высшего образования Российской Федерации № 245 от 06 апреля 2021 года «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам высшего образования – программам бакалавриата, программам специалитета, программам магистратуры»;
- Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации № 636 от 29 июня 2015 года «Об утверждении порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам высшего образования – программам бакалавриата, программам специалитета и программам магистратуры»;
- Приказ Минобрнауки России № 885 от 05.08.2020 «О практической подготовке обучающихся»;
- Методические рекомендации по организации образовательного процесса для обучения инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья в образовательных организациях высшего образования, в том числе оснащённости образовательного процесса Министерства образования и науки Российской Федерации от 08.04.2014 г. № АК – 44/05 вн;

Основная профессиональная образовательная программа высшего образования по направлению подготовки 19.04.02 Продукты питания из растительного сырья

- Методические рекомендации Министерства образования и науки Российской Федерации по разработке основных профессиональных образовательных программ и дополнительных профессиональных программ с учетом соответствующих профессиональных стандартов от 22.01.2015 г. № ДЛ-1/05вн;
- Устав федерального государственного бюджетного образовательного учреждения высшего образования «Камчатский государственный технический университет».

1.3 Общая характеристика, разработка, согласование и утверждение основной профессиональной образовательной программы

Основная профессиональная образовательная программа включает в себя: учебный план, график учебного процесса, рабочие программы дисциплин, фонды оценочных средств и другие материалы, обеспечивающие качество подготовки обучающихся, а также программы практик, методические материалы, обеспечивающие реализацию соответствующей образовательной технологии. Образовательная деятельность по программе магистратуры осуществляется на государственном языке Российской Федерации.

Основная профессиональная образовательная программа разрабатывается на выпускающей кафедре, утверждается на Ученом совете университета и обновляется с учетом развития науки, культуры, экономики, техники, технологий и социальной сферы.

1.4 Цель (миссия) основной профессиональной образовательной программы

Цель основной профессиональной образовательной программы - подготовка высокопрофессиональных кадров для Камчатского края, обладающих сформированными в соответствии с ФГОС ВО общекультурными, общепрофессиональными и профессиональными компетенциями, необходимыми для осуществления производственно-технологической, научно-исследовательской, организационно-управленческой деятельности в сфере продуктов питания растительного происхождения.

Программа магистратуры носит академический характер.

1.5 Сроки освоения основной профессиональной образовательной программы по формам обучения

Срок освоения образовательной программы по очной форме обучения, включая каникулы, предоставляемые после прохождения государственной итоговой аттестации, составляет 2 года. Срок освоения образовательной программы по заочной форме обучения составляет 2 года 3 месяца.

При обучении по индивидуальному учебному плану лиц с ограниченными возможностями здоровья срок обучения увеличивается по их желанию не более чем на 6 месяцев по сравнению со сроком, установленным для соответствующей формы обучения. Объем программы магистратуры за один учебный год при обучении по индивидуальному учебному плану составляет не более 75 зачетных единиц.

1.6 Трудоемкость образовательной программы

Объем программы магистратуры составляет 120 зачетных единиц вне зависимости от формы обучения и применяемых образовательных технологий.

Основная профессиональная образовательная программа высшего образования по направлению подготовки 19.04.02 Продукты питания из растительного сырья**1.7 Требования к абитуриенту**

Требования к абитуриенту устанавливаются правилами приема граждан в ФГБОУ ВО «Камчатский государственный технический университет».

1.8 Основные пользователи основной профессиональной образовательной программы

Основными пользователями основной профессиональной образовательной программы являются: руководство университета, профессорско-преподавательский состав и обучающиеся; государственные экзаменационные комиссии, работодатели соответствующей сферы профессиональной деятельности.

2 Характеристика профессиональной деятельности выпускника**2.1 Область профессиональной деятельности выпускника**

Область профессиональной деятельности выпускников, освоивших программу магистратуры, включает:

- разработку идеологии, определение и реализация основных направлений научно-технического прогресса в отрасли;
- создание и реализация технологий новых пищевых продуктов в соответствии с государственной политикой Российской Федерации в области здорового питания населения на основе проведенных научных исследований;
- разработку нормативно-технической документации;
- организацию входного контроля качества сырья растительного и животного происхождения, технологических добавок и улучшителей, производственный контроль качества сырья, полуфабрикатов и параметров технологического процесса производства;
- управление качеством готовой продукции;
- контроль над соблюдением экологической чистоты технологических процессов;
- подбор технологического оборудования для совершенствования существующих производств и реализации новых технологических решений;
- обучение и повышение квалификации специалистов, работающих на производстве.

2.2 Объекты профессиональной деятельности выпускника

Объектами профессиональной деятельности выпускников, освоивших программу магистратуры, являются:

- современные технологии пищевых продуктов, разработка новых технологических решений и новых видов продуктов питания из растительного сырья;
- продовольственное сырье растительного и животного происхождения, пищевые макро- и микроингредиенты (микронутриенты и физиологические функциональные ингредиенты), технологические добавки и улучшители, выполняющие технологические функции, для придания пищевым продуктам определенных свойств и сохранения их качества;
- нормативная и техническая документация;

Основная профессиональная образовательная программа высшего образования по направлению подготовки 19.04.02 Продукты питания из растительного сырья

– современные методы управления технологическими процессами, технологическое оборудование пищевых предприятий, методы и средства контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, система производственного контроля и система управления качеством.

2.3 Виды профессиональной деятельности выпускника

Виды профессиональной деятельности, к которым готовятся выпускники, освоившие программу магистратуры:

- производственно-технологическая;
- научно-исследовательская;
- организационно-управленческая.

2.4 Задачи профессиональной деятельности выпускника

Выпускник, освоивший программу магистратуры, в соответствии с видами профессиональной деятельности, на которые ориентирована программа магистратуры, готов решать следующие профессиональные задачи:

производственно-технологическая деятельность:

- изучение научно-технической информации, отечественного и зарубежного опыта в сфере производства продуктов питания из растительного сырья;
- организация мероприятий по повышению эффективности использования сырьевых ресурсов, внедрение прогрессивных технологий для выработки готовых изделий с заданным составом и свойствами;
- поиск путей и разработка способов решения нестандартных производственных задач;
- разработка способов снижения трудоемкости производства продуктов питания из растительного сырья, позволяющих повысить производительность труда;
- организация эффективной системы контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции на базе стандартных и сертификационных испытаний, анализ проблемных производственных ситуаций, решение проблемных задач и вопросов;

научно-исследовательская деятельность:

- сбор, обработка, анализ и систематизация научно-технической информации по тематике исследования;
- разработка новых технологий и технологических решений для производства продуктов питания из растительного сырья;
- разработка новых методик проведения исследований свойств сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, позволяющих создавать современные информационно-измерительные комплексы для проведения контроля качества;
- разработка программ и проведение научных исследований, анализ полученных результатов;
- создание математических моделей, позволяющих исследовать и оптимизировать параметры технологического процесса производства и улучшать качество готовых изделий;
- внедрение результатов исследований и разработок;

Основная профессиональная образовательная программа высшего образования по направлению подготовки 19.04.02 Продукты питания из растительного сырья

– подготовка и проведение семинаров, конференций, симпозиумов по соответствующей тематике;

организационно-управленческая деятельность:

– организация работы коллектива исполнителей, принятие исполнительских решений в условиях спектра мнений, определение порядка выполнения работ;

– поиск рациональных решений при создании новых видов продукции с учетом требований качества и стоимости, безопасности и экологической чистоты;

– организация в подразделениях работ по разработке и совершенствованию технологии производства продуктов питания из растительного сырья;

– организация работы по промышленной безопасности, профилактике производственного травматизма, профессиональных заболеваний, предотвращению экологических нарушений;

– подготовка заявок на изобретения и оформление патентных документов; разработка систем управления качеством технологии производства продуктов питания из растительного сырья на основе стандартов Международной организации по стандартизации серии ИСО 9000.

3 Компетенции выпускника как совокупный ожидаемый результат образования по завершении освоения образовательной программы**3.1 Компетенции выпускника по ФГОС ВО**

Компетенции выпускника – его способность применять знания, умения и личностные качества в соответствии с задачами профессиональной деятельности.

Выпускник, освоивший программу магистратуры, должен обладать следующими *общекультурными компетенциями*:

– способностью к абстрактному мышлению, анализу, синтезу (ОК-1);

– готовностью действовать в нестандартных ситуациях, нести социальную и этическую ответственность за принятые решения (ОК-2);

– готовностью к саморазвитию, самореализации, использованию творческого потенциала (ОК-3).

Общепрофессиональными компетенциями:

– готовностью к коммуникации в устной и письменной формах на русском и иностранном языках для решения задач профессиональной деятельности (ОПК-1);

– готовностью руководить коллективом в сфере своей профессиональной деятельности, толерантно воспринимая социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия (ОПК-2);

– способностью разрабатывать эффективную стратегию и формировать политику предприятия, обеспечивать пищевое предприятие материальными и финансовыми ресурсами, разрабатывать новые конкурентоспособные концепции (ОПК-3);

– способностью устанавливать требования к документообороту на предприятии (ОПК-4);

– способностью создавать и поддерживать имидж организации (ОПК-5).

Профессиональными компетенциями:

производственно-технологическая деятельность:

Основная профессиональная образовательная программа высшего образования по направлению подготовки 19.04.02 Продукты питания из растительного сырья

- способностью обеспечить реализацию технологического процесса на основе технического регламента, организовать эффективную систему контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции на основе стандартных и сертификационных испытаний (ПК-1);
- способностью к профессиональной эксплуатации современного технологического оборудования, в том числе лабораторного и приборов (ПК-2);
- способностью использовать знания новейших достижений техники и технологии в своей производственно-технологической деятельности (ПК-3);
- способностью разрабатывать предложения по повышению эффективности технологического процесса производства, снижению трудоемкости производства продукции, сокращению расхода сырья, материалов, энергоресурсов и повышению производительности труда (ПК-4);
- готовностью применять основные принципы рационального использования природных ресурсов и защиты окружающей среды (ПК-5);

научно-исследовательская деятельность:

- способностью использовать глубокие специализированные профессиональные теоретические и практические знания для проведения исследований, на основе моделирования биокаталитических, химических, биохимических, физико-химических, микробиологических, биотехнологических, тепло- и массообменных, реологических процессов, протекающих при производстве продуктов питания из растительного сырья (ПК-6);
- способностью свободно владеть фундаментальными разделами техники и технологии производства продуктов питания из растительного сырья, необходимыми для решения научно-исследовательских и научно-производственных задач в отрасли (ПК-7);
- способностью самостоятельно ставить задачу, планировать и проводить исследования, прогнозировать и оценивать результаты исследований (ПК-8);
- применением современных информационных технологий, оборудования, отечественного и зарубежного опыта для самостоятельного определения задач и проведения научных исследований в области производства продуктов питания из растительного сырья (ПК-9);
- способностью осуществлять сбор, обработку, анализ и систематизацию научно-технической информации по тематике исследования (ПК-10);
- способностью разрабатывать методики для проведения контроля свойств сырья, полуфабрикатов и готовых продуктов, позволяющих создавать информационно-измерительные системы (ПК-11);
- способностью научно обосновывать разработку и создавать новые продукты питания для решения научных и практических задач (ПК-12);
- способностью создавать модели, позволяющие исследовать и оптимизировать параметры технологических процессов, улучшать качество готовой продукции (ПК-13);
- способностью анализировать результаты научных исследований с целью их внедрения и использования в практической деятельности (ПК-14);
- готовностью использовать практические навыки составления и оформления научно-технической документации, научных отчетов, обзоров, докладов и статей (ПК-15);
- готовностью использовать процедуры защиты интеллектуальной собственности (ПК-16);

организационно-управленческая деятельность:

- владением профессионально-профилированными знаниями в области информационных

Основная профессиональная образовательная программа высшего образования по направлению подготовки 19.04.02 Продукты питания из растительного сырья

технологий, использования современных компьютерных сетей, программных продуктов и ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет» (далее - сеть «Интернет») для решения задач профессиональной деятельности, в том числе находящихся за пределами профильной подготовки (ПК-17);

– способностью использовать практические навыки в организации и управлении научно-исследовательскими и производственно-технологическими работами, в том числе при проведении экспериментов (ПК-18);

– способностью организовать выполнение инновационных программ в области производства продуктов питания из растительного сырья, разрабатывать соответствующие проекты и обеспечить условия для их реализации (ПК-19);

– готовностью к практическому использованию углубленных знаний в области управления процессом производства продуктов питания из растительного сырья (ПК-20).

3.2 Этапы формирования компетенций

Этапы формирования компетенций представлены в таблице ниже.

Этапы формирования компетенций

Код дисциплины из УП	Наименование дисциплины (в соответствии с УП)	1 курс		2 курс	
		1 сем.	2 сем.	3 сем.	4 сем.
ОК-1 способность к абстрактному мышлению, анализу, синтезу					
Б1.Б.04	Философские вопросы естественных и технических наук	Э			
Б1.Б.03	Методы исследования продуктов из растительного сырья		Э		
Б3.Б.01	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к защите и процедуру защиты				защита ВКР
ОК - 2 готовность действовать в нестандартных ситуациях, нести социальную и этическую ответственность за принятые решения					
Б1.Б.02	Педагогика и психология управления		3		
Б1.Б.06	Управление качеством продукции			30	
ФТД.В.02	Правовые основы противодействия коррупции				3
Б3.Б.01	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к защите и процедуру защиты				защита ВКР
ОК-3 готовность к саморазвитию, самореализации, использованию творческого потенциала					
Б1.Б.07	Методология науки о пище	3			
Б3.Б.01	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к защите и процедуру защиты				защита ВКР
ОПК-1 готовность к коммуникации в устной и письменной формах на русском и иностранном языках для решения задач профессиональной деятельности					
Б1.Б.05	Иностранный язык	3			

Основная профессиональная образовательная программа высшего образования по направлению подготовки 19.04.02 Продукты питания из растительного сырья

ФТД.В.01	Практикум профессионально-ориентированной речи	3			
Б3.Б.01	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к защите и процедуру защиты				защита ВКР
ОПК-2 готовность руководить коллективом в сфере своей профессиональной деятельности, толерантно воспринимая социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия					
Б1.Б.02	Педагогика и психология управления		3		
Б3.Б.01	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к защите и процедуру защиты				защита ВКР
ОПК-3 способность разрабатывать эффективную стратегию и формировать политику предприятия; обеспечивать пищевое предприятие материальными и финансовыми ресурсами, разрабатывать новые конкурентоспособные концепции					
Б1.Б.01	Менеджмент	3			
Б3.Б.01	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к защите и процедуру защиты				защита ВКР
ОПК-4 способность устанавливать требования к документообороту на предприятии					
Б1.Б.01	Менеджмент	3			
Б3.Б.01	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к защите и процедуру защиты				защита ВКР
ОПК-5 способность создавать и поддерживать имидж организации					
Б1.Б.01	Менеджмент	3			
Б3.Б.01	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к защите и процедуру защиты				защита ВКР
ПК -1 способность обеспечивать реализацию технологического процесса на основе технического регламента, организовать эффективную систему контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции на основе стандартных и сертификационных испытаний					
Б1.Б.03	Методы исследования продуктов из растительного сырья		Э		
Б2.В.01.03(П)	Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (в том числе технологическая практика)		30	30	
Б1.Б.06	Управление качеством продукции			30	
Б2.В.01.04(Пд)	Преддипломная практика				30
Б3.Б.01	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к защите и процедуру защиты				защита ВКР
ПК - 2 способность к профессиональной эксплуатации современного технологического оборудования, в том числе лабораторного и приборов					
Б1.В.02	Технологическое оборудование отрасли	Э			
Б1.Б.03	Методы исследования продуктов из растительного сырья		Э		
Б1.В.07	Автоматизированные системы управления технологическим процессом		Э		
Б2.В.01.03(П)	Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (в том числе технологическая практика)		30	30	

Основная профессиональная образовательная программа высшего образования по направлению подготовки 19.04.02 Продукты питания из растительного сырья

Б2.В.01.04(Пд)	Преддипломная практика				30
Б3.Б.01	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к защите и процедуру защиты				защита ВКР
ПК-3 способность использовать знания новейших достижений техники и технологии в своей производственно-технологической деятельности					
Б1.В.02	Технологическое оборудование отрасли	Э			
Б1.В.04	Химия вкуса, цвета и аромата	з			
Б2.В.01.03(П)	Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (в том числе технологическая практика)		30	30	
Б2.В.01.04(Пд)	Преддипломная практика				30
Б3.Б.01	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к защите и процедуру защиты				защита ВКР
ПК-4 способность разрабатывать предложения по повышению эффективности технологического процесса производства, снижению трудоемкости производства продукции, сокращению расхода сырья, материалов, энергоресурсов и повышение производительности труда					
Б1.В.07	Автоматизированные системы управления технологическим процессом		Э		
Б2.В.01.03(П)	Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (в том числе технологическая практика)		30	30	
Б2.В.01.04(Пд)	Преддипломная практика				30
Б3.Б.01	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к защите и процедуру защиты				защита ВКР
ПК - 5 готовность применять основные принципы рационального использования природных ресурсов и защиты окружающей среды					
Б1.В.04	Химия вкуса, цвета и аромата	з			
Б1.В.06	Биоконверсия растительного сырья		Э		
Б2.В.01.03(П)	Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (в том числе технологическая практика)		30	30	
Б1.В.ДВ.05.02	Пищевая биотехнология				30
Б2.В.01.04(Пд)	Преддипломная практика				30
Б3.Б.01	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к защите и процедуру защиты				защита ВКР
ПК-6 способность использовать глубокие специализированные профессиональные теоретические и практические знания для проведения исследований, на основе моделирования биокаталитических, химических, биохимических, физико-химических, микробиологических, биотехнологических, тепло- и массообменных, реологических процессов, протекающих при производстве продуктов питания из растительного сырья					
Б1.В.06	Биоконверсия растительного сырья		Э		
Б2.В.01.01(Н)	Научно-исследовательская работа		30	30	30
Б1.В.01	Микробиология продуктов из сырья растительного происхождения			30	

Основная профессиональная образовательная программа высшего образования по направлению подготовки 19.04.02 Продукты питания из растительного сырья

Б1.В.ДВ.05.02	Пищевая биотехнология				30
Б3.Б.01	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к защите и процедуру защиты				защита ВКР
ПК-7 способность свободно владеть фундаментальными разделами техники и технологии производства продуктов питания из растительного сырья, необходимыми для решения научно-исследовательских и научно-производственных задач в отрасли (в соответствии с магистерской программой)					
Б1.Б.07	Методология науки о пище	3			
Б1.В.ДВ.01.02	История технологии пищевых производств	3			
Б1.В.ДВ.04.01	Пищевые красители	3			
Б2.В.01.01(Н)	Научно-исследовательская работа		30	30	30
Б1.В.01	Микробиология продуктов из сырья растительного происхождения			30	
Б1.В.05	Технологии хлеба, кондитерских и макаронных изделий			Э, КР	
Б1.В.ДВ.05.01	Биохимия сырья растительного происхождения				30
Б3.Б.01	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к защите и процедуру защиты				защита ВКР
ПК-8 способность самостоятельно ставить задачу, планировать и проводить исследования, прогнозировать и оценивать результаты исследований					
Б1.В.ДВ.03.01	Основы подготовки диссертации		3		
Б1.В.ДВ.03.02	Основы подготовки научной и учебной литературы		3		
Б2.В.01.03(П)	Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (в том числе технологическая практика)		30	30	
Б2.В.01.01(Н)	Научно-исследовательская работа		30	30	30
Б3.Б.01	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к защите и процедуру защиты				защита ВКР
ПК-9 применение современных информационных технологий, оборудования, отечественного и зарубежного опыта для самостоятельного определения задач и проведения научных исследований в области производства продуктов питания из растительного сырья					
Б1.В.ДВ.02.01	Информационные технологии		30		
Б2.В.01.01(Н)	Научно-исследовательская работа		30	30	30
Б3.Б.01	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к защите и процедуру защиты				защита ВКР
ПК - 10 способность осуществлять сбор, обработку, анализ и систематизацию научно-технической информации по тематике исследования					
Б1.В.ДВ.03.01	Основы подготовки диссертации		3		
Б1.В.ДВ.03.02	Основы подготовки научной и учебной литературы		3		
Б2.В.01.03(П)	Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (в том числе технологическая практика)		30	30	
Б2.В.01.01(Н)	Научно-исследовательская работа		30	30	30

Основная профессиональная образовательная программа высшего образования по направлению подготовки 19.04.02 Продукты питания из растительного сырья

Б3.Б.01	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к защите и процедуру защиты				защита ВКР
ПК -11 способность разрабатывать методики для проведения контроля свойств сырья, полуфабрикатов и готовых продуктов, позволяющих создавать информационно-измерительные системы					
Б1.В.ДВ.04.01	Пищевые красители	3			
Б1.В.ДВ.04.02	Обогащение продуктов и биологически активные добавки	3			
Б2.В.01.03(П)	Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (в том числе технологическая практика)		30	30	
Б2.В.01.01(Н)	Научно-исследовательская работа		30	30	30
Б1.Б.06	Управление качеством продукции			30	
Б1.В.03	Сырье и материалы отрасли			Э	
Б3.Б.01	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к защите и процедуру защиты				защита ВКР
ПК - 12 способность научно обосновывать разработку и создавать новые продукты питания для решения научных и практических задач					
Б1.В.08	Научные основы повышения эффективности производства пищевых продуктов из растительного сырья				Э
Б1.В.ДВ.01.01	Физиология питания	3			
Б1.В.ДВ.04.02	Обогащение продуктов и биологически активные добавки	3			
Б2.В.01.03(П)	Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (в том числе технологическая практика)		30	30	
Б2.В.01.01(Н)	Научно-исследовательская работа		30	30	30
Б1.В.ДВ.05.01	Биохимия сырья растительного происхождения				30
Б3.Б.01	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к защите и процедуру защиты				защита ВКР
ПК - 13 способность создавать модели, позволяющие исследовать и оптимизировать параметры технологических процессов, улучшать качество готовой продукции					
Б1.В.ДВ.02.02	Математическое моделирование		30		
Б2.В.01.01(Н)	Научно-исследовательская работа		30	30	30
Б1.Б.06	Управление качеством продукции			30	
Б3.Б.01	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к защите и процедуру защиты				защита ВКР
ПК - 14 способность анализировать результаты научных исследований с целью их внедрения и использования в практической деятельности					
Б2.В.01.03(П)	Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (в том числе технологическая практика)		30	30	
Б2.В.01.01(Н)	Научно-исследовательская работа		30	30	30
Б1.В.08	Научные основы повышения эффективности производства пищевых продуктов из растительного сырья				Э

Основная профессиональная образовательная программа высшего образования по направлению подготовки 19.04.02 Продукты питания из растительного сырья

Б3.Б.01	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к защите и процедуру защиты				защита ВКР
ПК -15 готовность использовать практические навыки составления и оформления научно-технической документации, научных отчетов, обзоров, докладов и статей					
ФТД.В.01	Практикум профессионально-ориентированной речи	3			
Б1.В.ДВ.03.01	Основы подготовки диссертации		3		
Б1.В.ДВ.03.02	Основы подготовки научной и учебной литературы		3		
Б2.В.01.03(П)	Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (в том числе технологическая практика)		30	30	
Б2.В.01.01(Н)	Научно-исследовательская работа		30	30	30
Б3.Б.01	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к защите и процедуру защиты				защита ВКР
ПК -16 готовность использовать процедуры защиты интеллектуальной собственности					
Б1.В.ДВ.03.01	Основы подготовки диссертации		3		
Б1.В.ДВ.03.02	Основы подготовки научной и учебной литературы		3		
Б2.В.01.03(П)	Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (в том числе технологическая практика)		30	30	
Б2.В.01.01(Н)	Научно-исследовательская работа		30	30	30
Б3.Б.01	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к защите и процедуру защиты				защита ВКР
ПК - 17 владение профессионально-профилированными знаниями в области информационных технологий, использования современных компьютерных сетей, программных продуктов и ресурсов Интернета для решения задач профессиональной деятельности, в том числе находящихся за пределами профильной подготовки					
Б1.В.ДВ.02.01	Информационные технологии		30		
Б2.В.01.02(П)	Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности		30		
Б2.В.01.04(Пд)	Преддипломная практика				30
Б3.Б.01	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к защите и процедуру защиты				защита ВКР
ПК - 18 способность использовать практические навыки в организации и управлении научно-исследовательскими и производственно-технологическими работами, в том числе при проведении экспериментов					
Б2.В.01.02(П)	Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности		30		
Б2.В.01.04(Пд)	Преддипломная практика				30
Б3.Б.01	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к защите и процедуру защиты				защита ВКР
ПК -19 способность организовать выполнение инновационных программ в области производства продуктов питания из растительного сырья, разрабатывать соответствующие проекты и обеспечить условия для их реализации					
Б1.Б.01	Менеджмент	3			
Б2.В.01.02(П)	Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности		30		

Основная профессиональная образовательная программа высшего образования по направлению подготовки 19.04.02 Продукты питания из растительного сырья

Б2.В.01.04(Пд)	Преддипломная практика				30
Б3.Б.01	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к защите и процедуру защиты				защита ВКР
ПК - 20 готовность к практическому использованию углубленных знаний в области управления процессом производства продуктов питания из растительного сырья					
Б2.В.01.02(П)	Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности		30		
Б1.Б.06	Управление качеством продукции		30		
Б2.В.01.04(Пд)	Преддипломная практика				30
ФТД.В.02	Правовые основы противодействия коррупции				3
Б3.Б.01	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к защите и процедуру защиты				защита ВКР

3.3 Матрица компетенций

Матрица компетенций представлена в таблице ниже.

Матрица компетенций

Код и наименование дисциплины (в соответствии с УП)	Формируемые компетенции																												
	ОК-1	ОК-2	ОК-3	ОПК-1	ОПК-2	ОПК-3	ОПК-4	ОПК-5	ПК-1	ПК-2	ПК-3	ПК-4	ПК-5	ПК-6	ПК-7	ПК-8	ПК-9	ПК-10	ПК-11	ПК-12	ПК-13	ПК-14	ПК-15	ПК-16	ПК-17	ПК-18	ПК-19	ПК-20	
Б1.Б.01 Менеджмент						*	*	*																			*		
Б1.Б.02 Педагогика и психология управления		*			*																								
Б1.Б.03 Методы исследования продуктов из растительного сырья	*								*	*																			
Б1.Б.04 Философские вопросы естественных и технических наук	*																												
Б1.Б.05 Иностранный язык				*																									
Б1.Б.06 Управление качеством продукции		*							*										*		*							*	
Б1.Б.07 Методология науки о пище			*												*														
Б1.В.01 Микробиология продуктов из сырья растительного происхождения														*	*														
Б1.В.02 Технологическое оборудование отрасли									*	*																			
Б1.В.03 Сырье и материалы отрасли																			*										
Б1.В.04 Химия вкуса, цвета и аромата										*		*																	
Б1.В.05 Технологии хлеба, кондитерских и макаронных изделий															*														
Б1.В.06 Биоконверсия растительного сырья												*	*																
Б1.В.07 Автоматизированные системы управления технологическим процессом									*		*																		

Основная профессиональная образовательная программа высшего образования по направлению подготовки 19.04.02 Продукты питания из растительного сырья

Код и наименование дисциплины (в соответствии с УП)	Формируемые компетенции																												
	ОК-1	ОК-2	ОК-3	ОПК-1	ОПК-2	ОПК-3	ОПК-4	ОПК-5	ПК-1	ПК-2	ПК-3	ПК-4	ПК-5	ПК-6	ПК-7	ПК-8	ПК-9	ПК-10	ПК-11	ПК-12	ПК-13	ПК-14	ПК-15	ПК-16	ПК-17	ПК-18	ПК-19	ПК-20	
Б1.В.08 Научные основы повышения эффективности производства пищевых продуктов из растительного сырья																				*		*							
Б1.В.ДВ.01.01 Физиология питания																				*									
Б1.В.ДВ.01.02 История технологии пищевых производств														*															
Б1.В.ДВ.02.01 Информационные технологии																*									*				
Б1.В.ДВ.02.02 Математическое моделирование																					*								
Б1.В.ДВ.03.01 Основы подготовки диссертации																*		*						*	*				
Б1.В.ДВ.03.02 Основы подготовки научной и учебной литературы																*		*					*	*					
Б1.В.ДВ.04.01 Пищевые красители														*					*										
Б1.В.ДВ.04.02 Обогащение продуктов и биологически активные добавки																			*	*									
Б1.В.ДВ.05.01 Биохимия сырья растительного происхождения														*						*									
Б1.В.ДВ.05.02 Пищевая биотехнология												*	*																
Б2.В.01.01(Н) Научно-исследовательская работа														*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	
Б2.В.01.02(П) Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности																									*	*	*	*	
Б2.В.01.03(П) Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (в том числе технологическая практика)									*	*	*	*	*			*		*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	
Б2.В.01.04(Пд) Преддипломная практика									*	*	*	*	*												*	*	*	*	
Б3.Б.01 Защита ВКР, включая подготовку к защите и процедуру защиты	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*
ФТД.В.01 Практикум профессионально-ориентированной речи				*																	*								
ФТД.В.02 Правовые основы противодействия коррупции		*																										*	

Основная профессиональная образовательная программа высшего образования по направлению подготовки 19.04.02 Продукты питания из растительного сырья

4 Документы, регламентирующие содержание и организацию образовательного процесса при реализации основной профессиональной образовательной программы

4.1 Структура программы магистратуры

Структура программы магистратуры включает обязательную часть (базовую) и часть, формируемую участниками образовательных отношений (вариативную).

Программа магистратуры состоит из следующих блоков:

Блок 1 «Дисциплины (модули)», который включает дисциплины (модули), относящиеся к базовой части программы и дисциплины (модули), относящиеся к ее вариативной части.

Блок 2 «Практики, в том числе научно-исследовательская работа (НИР)», который в полном объеме относится к вариативной части программы.

Блок 3 «Государственная итоговая аттестация», который в полном объеме относится к базовой части программы и завершается присвоением квалификации, указанной в перечне специальностей и направлений подготовки высшего образования, утвержденном Министерством образования и науки Российской Федерации.

Объем программы магистратуры в зачетных единицах представлен в таблице.

Структура программы магистратуры

Таблица

Структура программы магистратуры		Объем программы академической магистратуры в з.е.	
		по ФГОС ВО	по учебному плану
Блок 1	Дисциплины (модули)	51 - 60	60
	Базовая часть	15 - 18	18
	Вариативная часть	36 - 42	42
Блок 2	Практики, в том числе научно-исследовательская работа (НИР)	51 - 63	51
	Вариативная часть	51 - 63	51
Блок 3	Государственная итоговая аттестация	6 - 9	9
Объем программы магистратуры		120	120

Дисциплины, относящиеся к базовой части программы магистратуры, являются обязательными для освоения обучающимся вне зависимости от направленности (профиля) программы, которую он осваивает. Набор дисциплин, относящихся к базовой части программы магистратуры, Университет определяет самостоятельно в объеме, установленном ФГОС ВО.

Дисциплины, относящиеся к вариативной части программы магистратуры, практики (в том числе НИР) определяют направленность (профиль) программы. Набор дисциплин (моду-

Основная профессиональная образовательная программа высшего образования по направлению подготовки 19.04.02 Продукты питания из растительного сырья

лей) и практик (в том числе НИР), относящихся к вариативной части Блока 1 «Дисциплины (модули)» и Блока 2 «Практики, в том числе научно-исследовательская работа (НИР)» программы академической магистратуры, также определены в объеме, установленном ФГОС ВО.

В Блок 2 «Практики, в том числе научно-исследовательская работа (НИР)» входят производственная, в том числе преддипломная практики.

Типы производственной практики:

практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности;

– практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (в том числе технологическая практика);

– НИР.

Способ проведения производственной практики:

– стационарная.

Преддипломная практика проводится для выполнения выпускной квалификационной работы и является обязательной.

В Блок 3 «Государственная итоговая аттестация» входит защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к защите и процедуру защиты.

4.2 Учебный план

Учебный план составлен в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом высшего образования по направлению подготовки 19.04.02 Продукты питания из растительного сырья. Учебный план отображает логическую последовательность освоения дисциплин, а также практик, обеспечивающих формирование соответствующих компетенций, и состоит из базовой, вариативной частей, а также дисциплин по выбору обучающихся.

Дисциплины (модули), относящиеся к базовой части программы магистратуры, являются обязательными для освоения обучающимся вне зависимости от направленности (профиля) программы, которую они осваивают.

К базовой части образовательной программы относятся следующие дисциплины: «Менеджмент», «Педагогика и психология управления», «Методы исследования продуктов из растительного сырья», «Философские вопросы естественных и технических наук», «Иностранный язык», «Управление качеством продукции», «Методология науки о пище».

Базовая часть составляет 30% (18 з.е.).

В вариативной части перечень и последовательность дисциплин сформированы с учетом профиля подготовки, дающих возможность расширения и углубления знаний, умений и навыков в объеме необходимом для успешной профессиональной деятельности. Перечень дисциплин вариативной части согласован с работодателями.

К вариативной части образовательной программы относятся следующие дисциплины: «Микробиология продуктов из сырья растительного происхождения», «Технологическое оборудование отрасли», «Сырье и материалы отрасли», «Химия вкуса, цвета и аромата», «Технологии хлеба, кондитерских и макаронных изделий», «Биоконверсия растительного сырья», «Автоматизированные системы управления технологическим процессом», «Научные основы

Основная профессиональная образовательная программа высшего образования по направлению подготовки 19.04.02 Продукты питания из растительного сырья

повышения эффективности производства пищевых продуктов из растительного сырья».

Вариативная часть составляет 70% (42 з.е.), из них 30,9% (13 з.е.) дисциплины по выбору. Порядок формирования и освоения дисциплин по выбору обучающимися установлен Положением об элективных и факультативных дисциплинах ФГБОУ ВО «КамчатГТУ».

Количество часов, отведенных на занятия лекционного типа, составляет не более 30% от общего количества часов аудиторных занятий. Учебные занятия проводятся в форме контактной работы, порядок организации которой определен в Положении о контактной работе с обучающимися в ФГБОУ ВО «КамчатГТУ».

Текущая и промежуточная аттестации рассматриваются как вид учебной работы по дисциплине и выполняются в пределах трудоемкости, отводимой на ее изучение. Формой промежуточной аттестации по всем видам практик, в том числе научно-исследовательской работе, является дифференцированный зачет. Практики, в том числе научно-исследовательская работа, относятся к вариативной части учебного плана и составляют 51 з.е.

В целях реализации компетентного подхода в учебном процессе используются активные и интерактивные формы проведения занятий (семинары в диалоговом режиме, дискуссии, разбор конкретных ситуаций, обсуждения результатов работы исследовательских групп, вузовских и межвузовских телеконференций и т.д.) в сочетании с внеаудиторной работой.

4.3 График учебного процесса

Календарный учебный график, указывающий последовательность реализации основной профессиональной образовательной программы по годам, включает:

- теоретическое обучение, включая рассредоточенную научно-исследовательскую работу – 51 неделя;
- производственная практика – 14 недель;
- преддипломная практика – 8 недель;
- экзаменационные сессии – 4 4/6 недели;
- государственная итоговая аттестация – 6 недель;
- каникулы – 16 2/6 недели.

4.4 Рабочие программы дисциплин

Все дисциплины, как базовой, так и вариативной части учебного плана, включая дисциплины по выбору студента, обеспечены рабочими программами.

Рабочие программы дисциплин (РПД) включают в себя:

- наименование дисциплины;
- перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы;
- указание места дисциплины в структуре образовательной программы;
- указание формируемых в результате освоения данной дисциплины компетенций;
- объем дисциплины в зачетных единицах с указанием количества академических часов, выделенных на контактную работу обучающихся с преподавателем (по видам учебных заня-

Основная профессиональная образовательная программа высшего образования по направлению подготовки 19.04.02 Продукты питания из растительного сырья

тий) и на самостоятельную работу обучающихся, и ее содержание;

- перечень учебно-методического обеспечения самостоятельной работы обучающихся;
- фонд оценочных средств для проведения текущей и промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине;
- перечень рекомендуемой основной и дополнительной учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины;
- перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимых для освоения дисциплины;
- методические указания для обучающихся по освоению дисциплины;
- курсовой проект (работу) (при наличии);
- перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине, включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем (при необходимости);
- описание материально-технического обеспечения дисциплины.

4.5 Программы практик

Практики, в том числе научно-исследовательская работа (НИР) являются обязательным разделом образовательной программы магистратуры, ориентированным на профессионально-практическую и научно-исследовательскую подготовку обучающихся.

Практики проводятся в организациях города Петропавловска-Камчатского и Камчатского края, с которыми заключены договоры, учебная и (или) производственная практики могут проводиться в структурных подразделениях Университета.

Практическая подготовка в университете регламентируется Положением организации «Об организации и проведении практики обучающихся ФГБОУ ВО «КамчатГТУ» по программам высшего образования (бакалавриат, специалитет, магистратура)».

Для лиц с ограниченными возможностями здоровья выбор мест прохождения практик учитывает состояние здоровья и требования по доступности.

Программы практики разработаны с учетом Положения ФГБОУ ВО «Программа практики».

Производственная практика.

Практические умения и навыки, приобретаемые в ходе *научно-исследовательской работы*:

- способность использовать глубокие специализированные профессиональные теоретические и практические знания для проведения исследований, на основе моделирования биокаталитических, химических, биохимических, физико-химических, микробиологических, биотехнологических, тепло- и массообменных, реологических процессов, протекающих при производстве продуктов питания из растительного сырья (ПК-6);
- способность свободно владеть фундаментальными разделами техники и технологии производства продуктов питания из растительного сырья, необходимыми для решения научно-исследовательских и научно-производственных задач в отрасли (ПК-7);
- способность самостоятельно ставить задачу, планировать и проводить исследования,

Основная профессиональная образовательная программа высшего образования по направлению подготовки 19.04.02 Продукты питания из растительного сырья

прогнозировать и оценивать результаты исследований (ПК-8);

– применение современных информационных технологий, оборудования, отечественного и зарубежного опыта для самостоятельного определения задач и проведения научных исследований в области производства продуктов питания из растительного сырья (ПК-9);

– способность осуществлять сбор, обработку, анализ и систематизацию научно-технической информации по тематике исследования (ПК-10);

– способность разрабатывать методики для проведения контроля свойств сырья, полуфабрикатов и готовых продуктов, позволяющих создавать информационно-измерительные системы (ПК-11);

– способность научно обосновывать разработку и создавать новые продукты питания для решения научных и практических задач (ПК-12);

– способность создавать модели, позволяющие исследовать и оптимизировать параметры технологических процессов, улучшать качество готовой продукции (ПК-13);

– способность анализировать результаты научных исследований с целью их внедрения и использования в практической деятельности (ПК-14);

– готовность использовать практические навыки составления и оформления научно-технической документации, научных отчетов, обзоров, докладов и статей (ПК-15);

– готовность использовать процедуры защиты интеллектуальной собственности (ПК-16).

Практические умения и навыки, приобретаемые в ходе прохождения *практики по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности*:

– владение профессионально-профилированными знаниями в области информационных технологий, использования современных компьютерных сетей, программных продуктов и ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет» (далее - сеть «Интернет») для решения задач профессиональной деятельности, в том числе находящихся за пределами профильной подготовки (ПК-17);

– способность использовать практические навыки в организации и управлении научно-исследовательскими и производственно-технологическими работами, в том числе при проведении экспериментов (ПК-18);

– способность организовать выполнение инновационных программ в области производства продуктов питания из растительного сырья, разрабатывать соответствующие проекты и обеспечить условия для их реализации (ПК-19);

– готовность к практическому использованию углубленных знаний в области управления процессом производства продуктов питания из растительного сырья (ПК-20).

Практические умения и навыки, приобретаемые в ходе прохождения *практики по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (в том числе технологическая практика)*:

– способность обеспечить реализацию технологического процесса на основе технического регламента, организовать эффективную систему контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции на основе стандартных и сертификационных испытаний (ПК-1);

– способность к профессиональной эксплуатации современного технологического оборудования, в том числе лабораторного и приборов (ПК-2);

– способность использовать знания новейших достижений техники и технологии в своей

Основная профессиональная образовательная программа высшего образования по направлению подготовки 19.04.02 Продукты питания из растительного сырья

производственно-технологической деятельности (ПК-3);

– способность разрабатывать предложения по повышению эффективности технологического процесса производства, снижению трудоемкости производства продукции, сокращению расхода сырья, материалов, энергоресурсов и повышение производительности труда (ПК-4);

– готовность применять основные принципы рационального использования природных ресурсов и защиты окружающей среды (ПК-5);

– способность самостоятельно ставить задачу, планировать и проводить исследования, прогнозировать и оценивать результаты исследований (ПК-8);

– способность осуществлять сбор, обработку, анализ и систематизацию научно-технической информации по тематике исследования (ПК-10);

– способность разрабатывать методики для проведения контроля свойств сырья, полуфабрикатов и готовых продуктов, позволяющих создавать информационно-измерительные системы (ПК-11);

– способность научно обосновывать разработку и создавать новые продукты питания для решения научных и практических задач (ПК-12);

– способность анализировать результаты научных исследований с целью их внедрения и использования в практической деятельности (ПК-14);

– готовность использовать практические навыки составления и оформления научно-технической документации, научных отчетов, обзоров, докладов и статей (ПК-15);

– готовность использовать процедуры защиты интеллектуальной собственности (ПК-16).

Преддипломная практика.

Практические умения и навыки, приобретаемые в ходе прохождения *преддипломной практики*:

– способность обеспечить реализацию технологического процесса на основе технического регламента, организовать эффективную систему контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции на основе стандартных и сертификационных испытаний (ПК-1);

– способность к профессиональной эксплуатации современного технологического оборудования, в том числе лабораторного и приборов (ПК-2);

– способность использовать знания новейших достижений техники и технологии в своей производственно-технологической деятельности (ПК-3);

– способность разрабатывать предложения по повышению эффективности технологического процесса производства, снижению трудоемкости производства продукции, сокращению расхода сырья, материалов, энергоресурсов и повышение производительности труда (ПК-4);

– готовность применять основные принципы рационального использования природных ресурсов и защиты окружающей среды (ПК-5);

– владение профессионально-профилированными знаниями в области информационных технологий, использования современных компьютерных сетей, программных продуктов и ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет» (далее - сеть «Интернет») для решения задач профессиональной деятельности, в том числе находящихся за пределами профильной подготовки (ПК-17);

– способность использовать практические навыки в организации и управлении научно-исследовательскими и производственно-технологическими работами, в том числе при прове-

Основная профессиональная образовательная программа высшего образования по направлению подготовки 19.04.02 Продукты питания из растительного сырья

дении экспериментов (ПК-18);

– способность организовать выполнение инновационных программ в области производства продуктов питания из растительного сырья, разрабатывать соответствующие проекты и обеспечить условия для их реализации (ПК-19);

– готовность к практическому использованию углубленных знаний в области управления процессом производства продуктов питания из растительного сырья (ПК-20).

4.6 Программа государственной итоговой аттестации

В Блок 3 «Государственная итоговая аттестация» входит защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к защите и процедуру защиты.

Государственная итоговая аттестация (ГИА) выпускника высшего учебного заведения является обязательной и осуществляется после освоения образовательной программы в полном объеме согласно требованиям ФГОС ВО. В соответствии с ФЗ от 29.12.2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» государственная итоговая аттестация проводится государственными экзаменационными комиссиями в целях определения соответствия результатов освоения обучающимися образовательной программы требованиям ФГОС ВО.

К государственной итоговой аттестации допускается обучающийся, не имеющий академической задолженности и в полном объеме выполнивший учебный план.

На основании Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам высшего образования – программам бакалавриата, программам специалитета и программам магистратуры (утв. приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 29.06.2015 г. № 636) и изменений к нему, требований ФГОС ВО университетом разработаны и утверждены требования к содержанию и процедуре проведения государственной итоговой аттестации.

Особенности проведения государственной итоговой аттестации для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья определены в программе государственной итоговой аттестации.

5 Ресурсное обеспечение основной профессиональной образовательной программы

5.1 Кадровое обеспечение основной профессиональной образовательной программы

Реализация программы магистратуры обеспечивается руководящими и научно-педагогическими работниками организации, а также лицами, привлекаемыми к реализации программы магистратуры на условиях гражданско-правового договора.

Доля штатных научно-педагогических работников (в приведенных к целочисленным значениям ставок) составляет не менее 60 процентов от общего количества научно-педагогических работников организации

Доля научно-педагогических работников (в приведенных к целочисленным значениям ставок), имеющих образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины (модуля), в общем числе научно-педагогических работников, реализующих программу магистратуры, составляет не менее 70 процентов.

Доля научно-педагогических работников (в приведенных к целочисленным значениям ставок), имеющих ученую степень (в том числе ученую степень, присвоенную за рубежом и

Основная профессиональная образовательная программа высшего образования по направлению подготовки 19.04.02 Продукты питания из растительного сырья

признаваемую в Российской Федерации) и (или) ученое звание (в том числе ученое звание, полученное за рубежом и признаваемое в Российской Федерации), в общем числе научно-педагогических работников, реализующих программу магистратуры, составляет не менее 80 процентов.

Доля научно-педагогических работников (в приведенных к целочисленным значениям ставок) из числа руководителей и работников организаций, деятельность которых связана с направленностью (профилем) реализуемой программы магистратуры (имеющих стаж работы в данной профессиональной области не менее 3 лет) в общем числе работников, реализующих программу магистратуры, составляет не менее 10 процентов.

Общее руководство научным содержанием программы магистратуры осуществляется штатным научно-педагогическим работником университета, имеющим ученую степень (в том числе ученую степень, присвоенную за рубежом и признаваемую в Российской Федерации), осуществляющим самостоятельные научно-исследовательские проекты (участвующим в осуществлении таких проектов), имеющим ежегодные публикации по результатам указанной научно-исследовательской деятельности в ведущих отечественных рецензируемых научных журналах и изданиях, а также осуществляющим ежегодную апробацию результатов указанной научно-исследовательской деятельности на национальных и международных конференциях.

5.2 Учебно-методическое и информационное обеспечение основной профессиональной образовательной программы

Образовательная программа обеспечена учебно-методической документацией и оценочными средствами по всем дисциплинам учебного плана. Аннотации к рабочим программам дисциплин (по каждой дисциплине в составе образовательной программы) представлены в сети «Интернет» и на внутреннем информационном ресурсе университета.

Реализация основной профессиональной образовательной программы обеспечивается доступом каждого обучающегося к библиотечным фондам, электронным библиотечным системам, по содержанию соответствующим полному перечню дисциплин образовательной программы, наличием методических пособий и рекомендаций по всем дисциплинам и видам занятий, в том числе для выполнения курсовых и выпускных квалификационных работ, по практикам, а также наглядными пособиями, мультимедийными, аудио-, видеоматериалами.

Научно-техническая библиотека Университета включает в себя:

- 2 читальных зала, в том числе электронный читальный зал;
- 2 абонемента.

Библиотечный фонд укомплектован печатными и электронными изданиями основной учебной литературы по дисциплинам базовой части из расчета не менее 50 экземпляров каждого из изданий основной литературы, перечисленной в рабочих программах дисциплин, практик и не менее 25 экземпляров дополнительной литературы на 100 обучающихся.

Каждый обучающийся обеспечен доступом к электронно-библиотечной системе, содержащей издания по основным изучаемым дисциплинам и сформированной по согласованию с правообладателями учебной и учебно-методической литературы. Электронно-библиотечная система обеспечивает возможность индивидуального доступа для каждого обучающегося из любой точки, в которой имеется доступ к сети «Интернет».

Для обучающихся обеспечен доступ к:

Основная профессиональная образовательная программа высшего образования по направлению подготовки 19.04.02 Продукты питания из растительного сырья

- современным профессиональным базам данных;
- информационно-поисковой системе «Библиотека»;
- электронным библиотечным ресурсам «Юрайт», «Лань», «ELIBRARI»;
- электронным ресурсам на CD из фонда библиотеки, в том числе справочной информационной системе «Консультант Плюс», «Гарант».

Обучающиеся из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья обеспечены образовательными ресурсами в формах, адаптированными к ограничениям их здоровья.

Университет обеспечен необходимым комплектом лицензионного программного обеспечения.

5.3 Материально-техническое обеспечение основной профессиональной образовательной программы

Университет располагает материально-технической базой, соответствующей действующим противопожарным правилам и нормам и обеспечивающей проведение всех видов дисциплинарной и междисциплинарной подготовки, практической и научно-исследовательских работ обучающихся, предусмотренных учебным планом.

Для реализации образовательной программы имеются специальные помещения, которые представляют собой учебные аудитории для проведения занятий лекционного типа, занятий семинарского типа, выполнения курсовых работ, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации, а также помещения для самостоятельной работы и помещения для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования. Специальные помещения укомплектованы специализированной мебелью и техническими средствами обучения, служащими для представления учебной информации большой аудитории. В Университете имеются компьютерные классы с выходом в сеть «Интернет» и специальным программным обеспечением, лингафонный кабинет для проведения занятий по иностранному языку. Для проведения занятий лекционного типа предлагаются наборы демонстрационного оборудования и учебно-наглядных пособий, обеспечивающие тематические иллюстрации, соответствующие рабочим программам дисциплин. Перечень материально-технического обеспечения, необходимого для реализации программы магистратуры, включает в себя лаборатории, оснащенные лабораторным оборудованием.

Помещения для самостоятельной работы обучающихся оснащены компьютерной техникой с возможностью подключения к сети «Интернет» и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду Университета.

Каждый обучающийся в течение всего периода обучения обеспечивается индивидуальным неограниченным доступом к электронно-библиотечным системам (электронным библиотекам) и к электронной информационно-образовательной среде университета доступными из любой точки, в которой имеется доступ к информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», как на территории университета, так и вне ее.

Электронная информационно-образовательная среда университета обеспечивает:

- доступ к учебным планам, рабочим программам дисциплин, практик, к изданиям электронных библиотечных систем и электронным образовательным ресурсам, указанным в рабочих программах;

Основная профессиональная образовательная программа высшего образования по направлению подготовки 19.04.02 Продукты питания из растительного сырья

- фиксацию хода образовательного процесса, результатов промежуточной аттестации и результатов освоения основной образовательной программы;
- формирование электронного портфолио обучающегося, в том числе сохранение работ обучающегося, рецензий и оценок на эти работы со стороны любых участников образовательного процесса;
- взаимодействие между участниками образовательного процесса, в том числе синхронное и (или) асинхронное взаимодействие посредством сети «Интернет».

Функционирование электронной информационно-образовательной среды обеспечивается соответствующими средствами информационно-коммуникационных технологий и квалификацией работников, ее использующих и поддерживающих. Функционирование электронной информационно-образовательной среды соответствует законодательству Российской Федерации.

6 Нормативно-методическое обеспечение системы оценки качества освоения обучающимися основной профессиональной образовательной программы**6.1 Оценочные средства для проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации**

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

Для аттестации обучающихся на соответствие их персональных достижений поэтапным требованиям соответствующей образовательной программы разработаны оценочные средства (фонды оценочных средств). Оценочные средства, включают:

- перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения образовательной программы;
- описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования, описание шкал оценивания;
- типовые контрольные задания или материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций;
- методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций.

Форма проведения текущей и промежуточной аттестации для обучающихся-инвалидов устанавливается с учетом индивидуальных психофизических особенностей (устно, письменно на бумаге, письменно на компьютере, в форме тестирования и т.п.).

При необходимости обучающемуся-инвалиду предоставляется дополнительное время для подготовки ответа на зачете или экзамене.

6.2 Оценочные средства для государственной итоговой аттестации

Оценочные средства для государственной итоговой аттестации включают в себя:

- перечень компетенций, которыми должны овладеть обучающиеся в результате освоения образовательной программы;

Основная профессиональная образовательная программа высшего образования по направлению подготовки 19.04.02 Продукты питания из растительного сырья

- описание показателей и критериев оценивания компетенций, а также шкал оценивания;
- типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки освоения основной профессиональной образовательной программы;
- методические материалы, определяющие процедуры оценивания результатов освоения образовательной программы.

7 Особенности организации образовательного процесса для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья

Для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья в Университете предусмотрены:

- архитектурная доступность;
- материально-техническое оснащение учебного процесса с учетом особенностей образовательных потребностей:

1. для обучающихся с нарушением функций опорно-двигательного аппарата и ДЦП: автоматизированное многофункциональное рабочее место (стол с микролифтом, встроенный настольный компьютер Pentium (IntelPentium), RAM 4GB, DD 500 GB, ОС Win8.1, встроенный монитор 022 дюйма Роллер Оптима Трекбол 2 выносимые кнопки для роллера Оптима);

2. для обучающихся с нарушением слуха и слабослышащих: автоматизированное многофункциональное рабочее место (стол с микролифтом на электроприводе, встроенный настольный компьютер, встроенный монитор, индукционная система ИП-2);

3. для слабовидящих обучающихся: автоматизированное многофункциональное рабочее место Стандарт (стол с микролифтом на электроприводе, моноблок встроенный с диагональю 21,5 дюймов, экранный увеличитель MMMAGic 12.0 PRO, программное обеспечение экранного доступа JawsforWindows 15.0 PRO, кнопка активации ПВ+ модуль оповещения Око – Старт ЭРВУ Визор для создания снимков и синхронизации с компьютером);

4. принтер Брайля IndexEverest-D V5est-D.

- формирование комфортной психологической среды, позволяющей обучающимся чувствовать себя в университете;
- доступ к информационно-коммуникационным технологиям и системам, включая «Интернет».

Все локальные нормативные акты ФГБОУ ВО «КамчатГТУ» по вопросам организации образовательного процесса по данной образовательной программе доводятся до сведения инвалидов и обучающихся с ОВЗ в доступной для них форме.

8 Характеристика социально-культурной среды вуза обеспечивающей развитие общекультурных компетенций обучающихся

Воспитательная и социальная работа осуществляются в соответствии с планом работы университета на календарный год, разрабатываемым на основе нормативных документов Министерства образования и науки РФ, Федерального агентства по рыболовству, а также планами совместной работы с Министерством образования и молодежной политики Камчатского края, Министерством спорта Камчатского края, УВД Камчатского края, Госнаркоконтролем, Центром социальной помощи семье и детям, КГУ «Камчатским центром реализации молодежных программ», «Камчатским центром содействия занятости и информационного обеспе-

Основная профессиональная образовательная программа высшего образования по направлению подготовки 19.04.02 Продукты питания из растительного сырья

чения молодежи», общественными организациями города и края.

Основные задачи воспитательной деятельности:

- создание единой комплексной системы воспитания обучающихся, отвечающей по содержанию, формам и методам требованиям государственной политики в области образования и воспитания молодежи;
- сохранение и приумножение историко-культурных традиций университета;
- модернизация традиционных, поиск и разработка новых форм, приемов и методов воспитательной работы, соответствующих времени и новым потребностям обучающихся;
- непрерывное изучение интересов, творческих склонностей студентов, мониторинг сформированности ценностных ориентиров и представлений об избранной профессии;
- воспитание у обучающихся высоких духовно-нравственных качеств и норм поведения;
- формирование патриотического сознания и поведения студенческой молодежи, готовности к достойному служению обществу и государству;
- создание оптимальных условий в вузе для развития и самореализации обучающихся, оказание им помощи в самовоспитании, самоопределении, нравственном самосовершенствовании, освоении широкого социального опыта;
- повышение культурного уровня студенчества, культуры поведения, речи и общения;
- организация позитивного досуга обучающихся университета, поддержка талантливой молодежи, развитие творческого потенциала юношей и девушек;
- формирование у будущих специалистов потребности и навыков здорового образа жизни, проведение комплекса профилактических мероприятий, направленных на предотвращение асоциального поведения студенческой молодежи;
- развитие органов студенческого самоуправления, повышение роли студенческих коллективов в учебном процессе и общественной деятельности университета, организация обучения студенческого актива, развитие студенческих инициатив и привлечение будущих специалистов к различным формам социально-значимой деятельности;
- гуманизация и демократизация стиля общения и взаимодействия преподавателей и обучающихся;
- организация социально-психологической помощи и поддержки обучающихся.

Организация воспитательной работы в университете осуществляется на основе взаимодействия учебных, административных, общественных и самодетельных структур и реализуется на всех уровнях: в образовательном процессе, во внеучебное время, в процессе межличностных контактов. Воспитательная работа проводится как в ходе учебно-воспитательного процесса во время аудиторных занятий путем создания учебных программ эстетической, патриотической, правовой направленности (при проведении лекций, семинаров, практических занятий), так и во внеучебное время через систему внеаудиторных мероприятий, отражающих все направления воспитательной работы (при проведении студенческих конференций, фестивалей, смотров, конкурсов, во время работы студенческих клубов, творческих коллективов, кружков и секций). Эффективность воспитательной работы достигается поддержанием дисциплины и внутреннего порядка, осуществлением намеченных целей и повышением качества. Ведущей формой воспитания является систематическая и целенаправленная индивидуальная работа, проводимая в течение всего периода обучения.

Основная профессиональная образовательная программа высшего образования по направлению подготовки 19.04.02 Продукты питания из растительного сырья

Вопросы, касающиеся воспитательной работы, освещаются, анализируются и регулярно рассматриваются Ученым советом университета, ректоратом, Учеными советами факультетов и советом обучающихся университета, на старостатах, на собраниях актива студенческого самоуправления, студенческого общежития. В Университете функционирует Совет по воспитательной работе, основными задачами которого являются: совершенствование и повышение качества и эффективности методической и организационной работы по воспитанию студентов и курсантов в университете путем обеспечения организации, координации и реализации воспитательной и внеучебной деятельности в университете, формирования гуманитарно-воспитательного пространства, обеспечивающего как учебно-профессиональную подготовку, так и культурное, патриотическое, научное, интеллектуальное, правовое, физическое и духовное совершенствование обучающихся.

В целях усиления влияния преподавательского корпуса на личностное и профессиональное становление будущих специалистов, обеспечение эффективной адаптации студентов к условиям обучения в вузе, в университете функционирует институт кураторства. Кураторами оказывается содействие в формировании актива студенческих групп, вовлечении студентов в работу различных кружков, секций, клубов, коллективов художественной самодеятельности. Для анализа работы кураторов в течение отчетного периода на различных факультетах университета регулярно проводится анкетирование «Куратор глазами студента и курсанта».

Важную роль в структуре воспитательной деятельности в университете играет организация и проведение культурно-массовой работы с обучающимися. Работа направлена на поиск, поддержку и развитие творчески одаренной молодежи. Общее число мероприятий, проводимых ежегодно в университете, составляет от 100 до 150 (патриотические, гражданско-правовые, профессионально-трудовые, культурно-нравственные, спортивно-оздоровительные, культурно-массовые, трудовые, экологические, профилактические и прочие). Большую роль в формировании университетских традиций, профессиональном воспитании будущих специалистов, сохранении истории и культуры вуза играет Музей университета.

Неотъемлемой частью всей общеуниверситетской системы управления в университете является студенческое самоуправление, которое реализует важнейшие функции организации студенческой жизни. Главной целью студенческого самоуправления является развитие и углубление демократических традиций университета, воспитание у обучающихся гражданской ответственности и активного, творческого отношения к учебе, общественно-полезной деятельности, формирование лидерских качеств у будущих специалистов.

В культурно-спортивном клубе функционируют спортивные секции по следующим видам спорта: волейбол (женская и мужская сборная), баскетбол (женская и мужская сборная), плавание, настольный теннис, футзал (женская и мужская сборная), ОФП, кикбоксинг, самбо, туризм.

В Университете создан и успешно работает церемониальный коллектив барабанщиц университета, который является его визитной карточкой. Основная цель церемониального коллектива барабанщиц – это привитие гражданско-патриотического воспитания молодежи через хореографическое и музыкальное направление, уважение к государственным символам, возрождение традиций церемониальной культуры, развитие музыкального жанра, основанного на искусстве барабанного боя.

Волонтерское движение в Университете ведет работу по разным направлениям. Волонтерский отряд «Радуга добра» ведет планомерную работу по различным направлениям волонтерской деятельности.

Основная профессиональная образовательная программа высшего образования по направлению подготовки 19.04.02 Продукты питания из растительного сырья

В университете разработан комплекс мероприятий по развитию творческого потенциала студентов. Студенческой молодёжи предоставляется возможность бесплатно заниматься в спортивных секциях, тренажерном зале университета, в коллективах художественной самодеятельности. Большое значение в университете придается вовлечению участников художественной самодеятельности в ежегодные выездные концерты профориентационной направленности, проведению творческих встреч с выпускниками школ, сопровождавшихся выступлениями коллективов художественной самодеятельности университета. Особое внимание в вузе уделено развитию движения КВН.

В университете созданы и успешно действуют механизмы социальной защиты, морального и материального стимулирования обучающихся за особые достижения в учебной, научно-исследовательской, общественной, творческой и спортивной деятельности. Социальная защита реализуется совместно со студенческим профкомом и активом совета обучающихся университета; в установленном порядке оказывается материальная поддержка. Материальные выплаты осуществляются согласно положению о стипендиальном обеспечении и других формах материальной поддержки обучающихся ФГБОУ ВО «КамчатГТУ», положению о порядке оказания материальной поддержки обучающимся.

В Университете назначаются следующие виды установленных в Российской Федерации стипендий:

- стипендии Президента Российской Федерации и стипендии Правительства Российской Федерации;
- государственная академическая стипендия (в том числе повышенная);
- государственная социальная стипендия;
- именные стипендии;
- стипендии (государственная академическая и (или) государственная социальная) нуждающимся студентам первого и второго курсов, имеющим оценки успеваемости «отлично» или «хорошо» или «отлично» и «хорошо» и относящимся к категориям лиц, имеющих право на получение государственной социальной стипендии, или являющимся студентами в возрасте до 20 лет, имеющими только одного родителя - инвалида I группы;
- стипендии обучающимся, назначенные юридическими лицами или физическими лицами, в том числе направившими их на обучение.

Особое внимание уделяется индивидуальной работе с обучающимися из неполных семей, студентам–сиротам и оставшимся без попечения родителей.

Воспитательная и социальная работа в университете осуществляется в соответствии с действующими законодательными, нормативно-правовыми актами Российской Федерации в области образования, касающиеся высшей школы и студенческой молодёжи. В университете разработаны следующие локальные акты, регламентирующие организацию и проведение воспитательной и социальной работы в вузе:

- Концепция воспитательной работы ФГБОУ ВО «КамчатГТУ»;
- Программа воспитательной работы на цикл обучения ФГБОУ ВО «КамчатГТУ»;
- Положение о совете по воспитательной и социальной работе ФГБОУ ВО «КамчатГТУ»;
- Положение «О стипендиальном обеспечении и других формах материальной поддержки обучающихся КамчатГТУ»;

Основная профессиональная образовательная программа высшего образования по направлению подготовки 19.04.02 Продукты питания из растительного сырья

- Положение о порядке оказания материальной поддержки обучающимся в ФГБОУ ВО «КамчатГТУ»;
- Положение об общежитии ФГБОУ ВО «КамчатГТУ»;
- Правила проживания в студенческом общежитии ФГБОУ ВО «КамчатГТУ»;
- Положение об организации бесплатного питания в ФГБОУ ВО «КамчатГТУ»;
- Положение о кураторстве и классном руководстве ФГБОУ ВО «КамчатГТУ»;
- Положение о Совете обучающихся ФГБОУ ВО «КамчатГТУ»;
- Положение о профсоюзе обучающихся ФГБОУ ВО «КамчатГТУ»;
- Положение о волонтерском движении ФГБОУ ВО «КамчатГТУ»;
- Положение о социально-психологической службе ФГБОУ ВО «КамчатГТУ»;
- Положение о музее ФГБОУ ВО «КамчатГТУ»;
- Положение о редакции газеты ФГБОУ ВО «КамчатГТУ»;
- Положение о здравпункте ФГБОУ ВО «КамчатГТУ»;
- Положение о столовой ФГБОУ ВО «КамчатГТУ»;
- Положение о бракеражной комиссии ФГБОУ ВО «КамчатГТУ»;
- Программа специальной профилактической работы с обучающимися ФГБОУ ВО «КамчатГТУ»;
- План мероприятий ФГБОУ ВО «КамчатГТУ» по патриотическому воспитанию студентов и курсантов на 2016-2020 годы;
- ежегодные планы воспитательной и социальной работы ФГБОУ ВО «КамчатГТУ».

В Университете созданы необходимые условия для осуществления целенаправленной воспитательной работы.

9 Другие нормативно - методические документы и материалы, обеспечивающие качество подготовки обучающихся

В целях разработки объективных процедур оценки уровня компетентности выпускников в ФГБОУ ВО «КамчатГТУ» Ученым советом университета принят ряд нормативных документов:

- СТО «Учебно-методический комплекс дисциплины»;
- СТО «Организация и проведение в университете Федерального интернет-экзамена в сфере профессионального образования»;
- СТО «Курсовое проектирование»;
- СТО «Организация и осуществление образовательной деятельности по образовательным программам высшего образования»;
- ПО «Положение о магистерской подготовке (магистратуре)»;
- ПО «Об организации и проведении практики обучающихся ФГБОУ ВО «КамчатГТУ» по программам высшего образования (бакалавриат, специалитет, магистратура)»;
- ПО «Положение о проведении текущей и промежуточной аттестации»;
- ПО «Фонд оценочных средств»;

Основная профессиональная образовательная программа высшего образования по направлению подготовки 19.04.02 Продукты питания из растительного сырья

- ПО «Положение об использовании программного обеспечения «Антиплагиат.ВУЗ»;
- ПО «Положение о государственной итоговой аттестации обучающихся по программам бакалавриата, программам специалитета, программам магистратуры»;
- ПО «Положение об итоговой аттестации по не имеющим государственной аккредитации образовательным программам высшего образования – программам бакалавриата, программам специалитета, программам магистратуры»;
- ПО «Положение об индивидуальном и ускоренном обучении»;
- ПО «Положение о контактной работе с обучающимися в ФГБОУ ВО «КамчатГТУ»;
- ПО «Портфолио обучающихся»;
- ПО «Программа практики»;
- ПО «Положение об электронной информационно-образовательной среде в ФГБОУ ВО «КамчатГТУ»;
- ПО «Положение о порядке проведения занятий по физической культуре и спорту в ФГБОУ ВО «КамчатГТУ»;
- ПО «Положение о реализации элективных и факультативных дисциплин»;
- ПО «О порядке управления личными делами студентов (курсантов)»;
- ПО «Положение об экстернате»;
- ПО «Положение об обработке и защите персональных данных абитуриентов и обучающихся в ФГБОУ ВО «КамчатГТУ»;
- ПО «Внутренняя независимая оценка качества образовательной деятельности в ФГБОУ ВО «КамчатГТУ»;
- ПО «Порядок организации применения электронного обучения, дистанционных образовательных технологий при реализации образовательных программ, в том числе при реализации образовательных программ с применением исключительно электронного обучения, дистанционных образовательных технологий в ФГБОУ ВО «Камчатский государственный технический университет»;
- ПО «Об организации образовательной деятельности по образовательным программам при сочетании различных форм обучения, при использовании сетевой формы их реализации, при ускоренном обучении»;
- ПО «Положение об оказании платных образовательных услуг в федеральном государственном образовательном учреждении высшего образования «Камчатский государственный технический университет»;
- ПО «Положение о порядке условного перевода на следующий курс обучающихся ФГБОУ ВО «КамчатГТУ»;
- ПО «Положение об особенностях проведения государственных итоговых аттестационных испытаний с применением электронного обучения, дистанционных образовательных технологий»;
- ПО «Положение об индивидуальном учете и хранении в архивах информации о результатах освоения обучающимися образовательных программ и о поощрении обучающихся на бумажных и электронных носителях в ФГБОУ ВО «КамчатГТУ»;
- ПО «Порядок зачета результатов освоения обучающимися учебных предметов, курсов, дисциплин (модулей), практики, дополнительных образовательных программ в других орга-

Основная профессиональная образовательная программа высшего образования по направлению подготовки 19.04.02 Продукты питания из растительного сырья

низациях, осуществляющих образовательную деятельность»;

- ПО «Положение о порядке перевода и восстановления обучающихся в ФГБОУ ВО «КамчатГТУ»;
- ЛА «Порядок уничтожения, блокирования персональных данных»;
- ЛА «Правила приема в ФГБОУ ВО «КамчатГТУ».

10 Регламент по организации периодического обновления основной профессиональной образовательной программы

Основная профессиональная образовательная программа подлежит ежегодному обновлению с учетом развития науки, техники, культуры, экономики, технологий и социальной сферы. Основанием для внесения ежегодных дополнений и изменений являются предложения преподавателей относительно изменений технологий и содержания обучения; результаты самообследования, административных проверок, внутреннего аудита; изменения в учебно-методическом, кадровом и материально техническом обеспечении реализации образовательной программы и другие условия.