

Минобрнауки России

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Оренбургский государственный университет»



Образовательная программа утверждена
решением ученого совета
Протокол № 13 от 25.02.2022 г.

Первый проректор

С.В. Нотова

Образовательная программа высшего образования
(краткое описание)

Уровень высшего образования

МАГИСТРАТУРА

Направление подготовки

19.04.02 ПРОДУКТЫ ПИТАНИЯ ИЗ РАСТИТЕЛЬНОГО СЫРЬЯ

Направленность (профиль)

Новые пищевые продукты для рационального и сбалансированного питания

Квалификация

Магистр

Форма обучения

Заочная

Год набора 2022

Образовательная программа высшего образования разработана в соответствии с требованиями ФГОС ВО по направлению подготовки 19.04.02 Продукты питания из растительного сырья (уровень магистратуры), утвержденного приказом Минобрнауки России от 17.08.2020 г. № 1040.

РАЗРАБОТЧИКИ ОП ВО:

от университета:

Заведующий кафедрой ТПП
должность

профессор кафедры ТПП
должность

доцент кафедры ТПП
должность

от работодателей:

Директор
ООО «Оренбургский хлебо»
наименование организации, должность

Главный инженер
ЗАО «Хлебопродукт-2»
наименование организации, должность

ОП ВО СОГЛАСОВАНА:
Начальник учебно-методического
управления

П.В. Медведев
(Ф.И.О., подпись)

Т.А. Никифорова
(Ф.И.О., подпись)

В.А. Федотов
(Ф.И.О., подпись)

С.П. Дедловская
(Ф.И.О., подпись)

Ш.Ф. Сатучин
(Ф.И.О., подпись)

А.В. Зайцев
(Ф.И.О., подпись)

Общая характеристика образовательной программы

Направление подготовки - 19.04.02 ПРОДУКТЫ ПИТАНИЯ ИЗ РАСТИТЕЛЬНОГО СЫРЬЯ.

Направленность (профиль) - «Новые пищевые продукты для рационального и сбалансированного питания».

Квалификация, присваиваемая выпускникам - магистр.

Области и сферы профессиональной деятельности:

01 Образование и наука (в сфере 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 сфере обеспечения качества и безопасности продуктов питания из растительного сырья).

Объекты профессиональной деятельности:

Заполнить

Типы задач профессиональной деятельности, к которым готовятся выпускники:

- научно-исследовательский;
- технологический.

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

Заполнить в разрезе типов задач профессиональной деятельности

Планируемые результаты освоения образовательной программы:

Выпускник, освоивший программу магистратуры, должен обладать следующими компетенциями:

Код	Наименование
универсальными компетенциями (УК):	
УК-1	Способен осуществлять критический анализ проблемных ситуаций на основе системного подхода, вырабатывать стратегию действий
	УК-1-В-1 Знает процедуры критического анализа, методики анализа результатов исследования и разработки стратегий проведения исследований, организации процесса принятия решения
	УК-1-В-2 Умеет принимать конкретные решения для повышения эффективности процедур анализа проблем, принятия решений и разработки стратегий
	УК-1-В-3 Владеет методами установления причинно-следственных связей и определения наиболее значимых среди них; методиками постановки цели и определения способов ее достижения; методиками разработки стратегий действий при проблемных ситуациях
УК-2	Способен управлять проектом на всех этапах его жизненного цикла
	УК-2-В-1 Знает методы управления проектами; этапы жизненного цикла проекта
	УК-2-В-2 Умеет разрабатывать и анализировать альтернативные варианты проектов для достижения намеченных результатов; разрабатывать проекты, определять целевые этапы и основные направления работ
	УК-2-В-3 Владеет навыками: разработки проектов в избранной профессиональной сфере; методами оценки эффективности проекта, а также потребности в ресурсах
УК-3	Способен организовывать и руководить работой команды, вырабатывая командную стратегию для достижения поставленной цели

Код	Наименование
	УК-3-В-1 Знает методики формирования команд; методы эффективного руководства коллективами
	УК-3-В-2 Умеет разрабатывать командную стратегию; организовывать работу коллективов; управлять коллективом; разрабатывать мероприятия по личностному, образовательному и профессиональному росту
	УК-3-В-3 Владеет методами организации и управления коллективом, планированием его действий
УК-4	Способен применять современные коммуникативные технологии, в том числе на иностранном(ых) языке(ах), для академического и профессионального взаимодействия
	УК-4-В-1 Знает современные коммуникативные технологии на государственном и иностранном языках; закономерности деловой устной и письменной коммуникации
	УК-4-В-2 Умеет применять на практике коммуникативные технологии, методы и способы делового общения
	УК-4-В-3 Владеет методикой межличностного делового общения на государственном и иностранном языках, с применением профессиональных языковых форм и средств
УК-5	Способен анализировать и учитывать разнообразие культур в процессе межкультурного взаимодействия
	УК-5-В-1 Знает сущность, разнообразие и особенности различных культур, их соотношение и взаимосвязь
	УК-5-В-2 Умеет поддерживать взаимопонимание между представителями различных культур и имеет навыки общения в мире культурного многообразия
	УК-5-В-3 Владеет способами анализа разногласий и конфликтов в межкультурной коммуникации и их разрешения
УК-6	Способен определять и реализовывать приоритеты собственной деятельности и способы ее совершенствования на основе самооценки
	УК-6-В-1 Знает основные принципы профессионального и личностного развития, исходя из этапов карьерного роста и требований рынка труда; способы совершенствования своей деятельности на основе самооценки
	УК-6-В-2 Умеет решать задачи собственного профессионального и личностного развития, включая задачи изменения карьерной траектории; расставлять приоритеты
	УК-6-В-3 Владеет способами управления своей познавательной деятельностью и ее совершенствования на основе самооценки и принципов образования в течение всей жизни
общепрофессиональными компетенциями (ОПК):	
ОПК-1	Способен разрабатывать эффективную стратегию, инновационную политику и конкурентоспособные концепции предприятия
	ОПК-1-В-1 Знать основные стратегии развития предприятия на рынке товаров и услуг
	ОПК-1-В-2 Уметь планировать деятельность предприятия на основе разработки конкурентоспособных концепций развития
	ОПК-1-В-3 Владеть навыками разработки эффективных стратегий и формирования инновационной политики предприятия, разработки конкурентоспособных концепций
ОПК-2	Способен разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции различного назначения
	ОПК-2-В-1 Знать основные направления совершенствования технологических процессов производства продукции различного назначения
	ОПК-2-В-2 Уметь разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продуктов питания, в том числе учетом особенностей питания различных социальных групп населения
	ОПК-2-В-3 Владеть навыками оценки эффективности мероприятий по совершенствованию технологических процессов производства продукции различного назначения
ОПК-3	Способен оценивать риски и управлять качеством путем использования современных методов и разработки новых технологических решений

Код	Наименование
	ОПК-3-В-1 Знать содержание и требования международных стандартов качества в производственно-технологической деятельности для оценки технологических решений
	ОПК-3-В-2 Уметь использовать современные методы и технологические решения для повышения качества продуктов питания
	ОПК-3-В-3 Владеть навыками оценки риска и управления качеством в производственно-технологической деятельности и разработке новых продуктов питания с заданными свойствами
ОПК-4	Способен использовать методы моделирования продуктов питания из растительного сырья и проектирования технологических процессов производства продукции различного назначения
	ОПК-4-В-1 Знает принципы и методы моделирования рецептур и проектирования технологических процессов производства продуктов питания
	ОПК-4-В-2 Уметь моделировать продукты питания из растительного сырья с заданными потребительскими свойствами, проектировать технологические процессы производства продуктов питания из растительного сырья
	ОПК-4-В-3 Владеть навыками применения информационных технологии в области производства продуктов питания из растительного сырья
ОПК-5	Способен проводить научно-исследовательские и научно-производственные работы для комплексного решения приоритетных технологических задач
	ОПК-5-В-1 Знать основные критерии оценки научно-исследовательской деятельности
	ОПК-5-В-2 Уметь формулировать цели и задачи исследования, выявлять приоритеты решения задач, выбирать критерии оценки научно-исследовательской работы при проведении научно-исследовательских и научно-производственных работ для комплексного решения приоритетных технологических задач
	ОПК-5-В-3 Владеть навыками организации, проведения и оценки научно-исследовательской работы на основе поставленных целей и решаемых задач на основе принципа приоритетности
профессиональными компетенциями (ПК):	
ПК*-1	На основе критического анализа способен осуществлять организационно-технологическое обеспечение производства продуктов питания из растительного сырья
	ПК*-1-В-1 Знать влияние свойств сырья на ход технологического процесса
	ПК*-1-В-2 Уметь проводить критический анализ организационно-технологического обеспечения производства продуктов питания из растительного сырья
	ПК*-1-В-3 Владеть навыками принятия управленческих решений по организационно-технологическому обеспечению производства продуктов питания из растительного сырья
ПК*-2	Способен осуществлять оперативное управление производством продуктов питания из растительного сырья
	ПК*-2-В-1 Знать основные критерии оперативного управления производством продуктов питания из растительного сырья
	ПК*-2-В-2 Уметь осуществлять оперативное управление производством продуктов питания из растительного сырья с учетом технологических факторов
	ПК*-2-В-3 Владеть навыками принятия управленческих решений по оперативному управлению производством продуктов питания из растительного сырья
ПК*-3	Способностью осуществлять сбор, обработку, анализ и систематизацию научно-технической информации по тематике исследования
	ПК*-3-В-1 Знать источники научно-технической информации по тематике исследований
	ПК*-3-В-2 Уметь находить, анализировать, обобщать научно-техническую информацию, использовать ее в своей практической деятельности
	ПК*-3-В-3 Владеть навыками написания обзорных информационных, аналитических отчетов, обзоров литературы в соответствии с тематикой исследований

Код	Наименование
ПК*-4	Способностью самостоятельно ставить задачу, планировать и проводить исследования, прогнозировать и оценивать результаты исследований
	ПК*-4-В-1 Знать методы научно исследовательской работы в области пищевого производства
	ПК*-4-В-2 Уметь формулировать рабочую гипотезу, планировать и проводить эксперимент
	ПК*-4-В-3 Владеть навыками проведения НИР в области пищевого производства
ПК*-5	Способностью научно обосновывать разработку и создавать новые продукты питания для решения научных и практических задач
	ПК*-5-В-1 Знать принципы и методы конструирования и проектирования продуктов питания из растительного сырья
	ПК*-5-В-2 Уметь разрабатывать рецептуры и технологии продуктов питания из растительного сырья, осуществлять технологические расчеты, определять параметры технологических операций
	ПК*-5-В-3 Владеть практическими навыками, необходимыми для разработки продуктов питания из растительного сырья с заданными свойствами

Профессиональные компетенции сформированы на основе профессионального стандарта, соответствующего профессиональной деятельности выпускников (Профессиональный стандарт «Специалист по технологии продуктов питания из растительного сырья», утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 28.10.2019 г. № 694н) и анализа требований к профессиональным компетенциям, предъявляемых к выпускникам на рынке труда, обобщения отечественного и зарубежного опыта, проведения консультаций с ведущими работодателями, объединениями работодателей отрасли, в которой востребованы выпускники, иных источников.

Форма обучения – заочная.

Срок получения образования по программе в очной форме обучения, включая каникулы, предоставляемые после прохождения государственной итоговой аттестации, составляет 2 года.

Срок получения образования по программе в заочной форме обучения составляет 2 года 4 мес.

Объем образовательной программы - 120 зачетных единиц.

Обучение ведется на русском языке.

Сведения о профессорско-преподавательском составе, необходимом для реализации 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.

не менее 70 процентов численности педагогических работников Организации, участвующих в реализации программы магистратуры, и лиц, привлекаемых Организацией к реализации программы магистратуры на иных условиях (исходя из количества замещаемых ставок, приведенного к целочисленным значениям), ведут научную, учебно-методическую и (или) практическую работу, соответствующую профилю преподаваемой дисциплины (модуля).

не менее 5 процентов численности педагогических работников Организации, участвующих в реализации программы магистратуры, и лиц, привлекаемых Организацией к реализации программы магистратуры на иных условиях (исходя из количества замещаемых ставок, приведенного к целочисленным значениям), являются руководителями и (или) работниками иных организаций, осуществляющими трудовую деятельность в профессиональной сфере, соответствующей профессиональной деятельности, к которой готовятся выпускники (имеют стаж работы в данной профессиональной сфере не менее 3 лет).

не менее 60 процентов численности педагогических работников Организации и лиц, привлекаемых к образовательной деятельности Организации на иных условиях (исходя из количества замещаемых ставок, приведенного к целочисленным значениям), имеют ученую степень

(в том числе ученую степень, полученную в иностранном государстве и признаваемую в Российской Федерации) и (или) ученое звание (в том числе ученое звание, полученное в иностранном государстве и признаваемое в Российской Федерации).

Особенности реализации образовательного процесса для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья.

Образовательный процесс для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья осуществляется с учетом особенностей их психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья.

Университет создает необходимые условия, направленные на обеспечение образовательного процесса для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья:

- альтернативная версия официального сайта университета в сети «Интернет» для слабовидящих;
- специальные средства обучения (обеспечение выпуска альтернативных форматов печатных материалов крупным шрифтом или в виде аудиофайлов; обеспечение надлежащими звуковыми средствами воспроизведения информации; обеспечение специальными учебниками и учебными пособиями и др.);
- пандусы, поручни, расширенные дверные проёмы и др. приспособления;
- специально оборудованные санитарно-гигиенические помещения;
- электронная информационно-образовательная среда, включающая электронное обучение и дистанционные образовательные технологии.

Содержание образования и условия организации обучения для инвалидов определяются в том числе в соответствии с индивидуальной программой реабилитации инвалида (при наличии), для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья (при необходимости) – на основе адаптированной образовательной программы, разрабатываемой с учетом локальных нормативных актов:

- Положения об адаптированной образовательной программе высшего образования;
- Положения об организации образовательного процесса для обучающихся-инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья.

Выбор мест прохождения практик осуществляется с учётом состояния здоровья инвалидов и лиц ограниченными возможностями здоровья и при условии выполнения требований доступности социальной среды. Текущий контроль успеваемости, промежуточная и государственная итоговая аттестации обучающихся проводятся с учётом особенностей их психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья.

☐ Механизмы оценки качества образовательной деятельности и подготовки обучающихся.

Внутренняя оценка качества образовательной деятельности и подготовки обучающихся по образовательной программе регулируется Положением о внутренней системе оценки качества образования.

Внутренняя система оценки качества образования осуществляется посредством: опроса и анкетирования заинтересованных сторон; внутреннего тестирования и т.п. (<http://sko.osu.ru/audit>)

При проведении внутренней оценки качества образовательной деятельности и подготовки обучающихся по образовательной программе Университет привлекает как педагогических работников Университета, так и работодателей и (или) их объединения, иных юридических и (или) физических лиц.

В рамках внутренней системы оценки качества образовательной деятельности по образовательной программе обучающимся предоставляется возможность оценивания условий, содержания, организации и качества образовательного процесса в целом и отдельных дисциплин (модулей) и практик.

Внешняя оценка качества образовательной деятельности по образовательной программе в рамках процедуры государственной аккредитации осуществляется с целью подтверждения соответствия образовательной деятельности по образовательной программе требованиям ФГОС ВО.

Внешняя оценка качества образовательной деятельности и подготовки обучающихся по образовательной программе может осуществляться в рамках профессионально-общественной аккредитации, проводимой работодателями их объединениями, а также уполномоченными ими

организациями, в том числе иностранными организациями, либо авторизованными национальными профессионально-общественными организациями, входящими в международные структуры, с целью признания качества и уровня подготовки выпускников, отвечающими требованиям профессиональных стандартов (при наличии), требованиям рынка труда к специалистам соответствующего профиля.

Внешняя оценка качества образовательной деятельности по образовательной программе может осуществляться в рамках мероприятий по независимой оценке качества высшего образования, проводимых Федеральной службой по надзору в сфере образования и науки.

Матрица соответствия планируемых результатов освоения образовательной программы и составных частей ОП ВО
19.04.02 Продукты питания из растительного сырья Новые пищевые продукты для рационального и сбалансированного питания

	Наименование дисциплин (модулей) в соответствии с учебным планом	Семестры	Универсальные компетенции					
			УК-1	УК-2	УК-3	УК-4	УК-5	УК-6
Блок Б1.Д	Обязательная часть							
	Методология научных исследований	1	+					
	Теория и практика управления проектами	1		+	+			
	Деловой иностранный язык	1				+		
	Деловая коммуникация в научной и профессиональной деятельности	1				+	+	+
	Системы менеджмента качества	1						
	Маркетинг в отраслях и сферах деятельности	1						
	Сенсорный анализ продовольственных товаров	2						
	Часть, формируемая участниками образовательных отношений							
	Биоконверсия растительного сырья	2						
	Современные пищевые продукты для рационального и сбалансированного питания	2, 3						
	Биотехнологические аспекты хлебопекарного производства	3						
	Физико-химические аспекты кондитерского производства	4						
	Физико-химические аспекты макаронного производства	3						
	Процессный подход в обеспечении качества продукции мукомольного производства	2						
	Процессный подход в обеспечении качества продукции крупяного производства	2						

	Наименование дисциплин (модулей) в соответствии с учебным планом	Семестры	Универсальные компетенции					
			УК-1	УК-2	УК-3	УК-4	УК-5	УК-6
	Методы планирования эксперимента	4						
	Математическая обработка результатов исследования	4						
	Управление качеством на предприятиях отрасли	4	+					
	Бизнес-проектирование технологических процессов	4						
Блок Б2.П	Обязательная часть							
	Научно-исследовательская работа	2-4						
	Технологическая практика	4						
	Часть, формируемая участниками образовательных отношений							
	Преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа	5						

	Наименование дисциплин (модулей) в соответствии с учебным планом	Семестры	Общепрофессиональные компетенции				
			ОПК-1	ОПК-2	ОПК-3	ОПК-4	ОПК-5
Блок Б1.Д	Обязательная часть						
	Методология научных исследований	1					
	Теория и практика управления проектами	1					
	Деловой иностранный язык	1					
	Деловая коммуникация в научной и профессиональной деятельности	1					
	Системы менеджмента качества	1			+		
	Маркетинг в отраслях и сферах деятельности	1	+				
	Сенсорный анализ продовольственных товаров	2		+		+	+
	Часть, формируемая участниками образовательных отношений						
	Биоконверсия растительного сырья	2					
	Современные пищевые	2, 3					

	Наименование дисциплин (модулей) в соответствии с учебным планом	Семестры	Общепрофессиональные компетенции				
			ОПК-1	ОПК-2	ОПК-3	ОПК-4	ОПК-5
	продукты для рационального и сбалансированного питания						
	Биотехнологические аспекты хлебопекарного производства	3					
	Физико-химические аспекты кондитерского производства	4					
	Физико-химические аспекты макаронного производства	3					
	Процессный подход в обеспечении качества продукции мукомольного производства	2					
	Процессный подход в обеспечении качества продукции крупяного производства	2					
	Методы планирования эксперимента	4					
	Математическая обработка результатов исследования	4					
	Управление качеством на предприятиях отрасли	4					
	Бизнес-проектирование технологических процессов	4					
Блок Б2.П	Обязательная часть						
	Научно-исследовательская работа	2-4		+	+	+	+
	Технологическая практика	4		+	+	+	+
	Часть, формируемая участниками образовательных отношений						
	Преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа	5					

	Наименование дисциплин (модулей) в соответствии с учебным планом	Семестры	Профессиональные компетенции				
			ПК*-1	ПК*-2	ПК*-3	ПК*-4	ПК*-5
Блок Б1.Д	Обязательная часть						
	Методология научных исследований	1					
	Теория и практика управления проектами	1					
	Деловой иностранный язык	1					
	Деловая коммуникация в научной и профессиональной деятельности	1					
	Системы менеджмента качества	1					
	Маркетинг в отраслях и сферах деятельности	1					
	Сенсорный анализ продовольственных товаров	2					
	Часть, формируемая участниками образовательных отношений						
	Биоконверсия растительного сырья	2	+	+			
	Современные пищевые продукты для рационального и сбалансированного питания	2, 3				+	+
	Биотехнологические аспекты хлебопекарного производства	3	+	+			
	Физико-химические аспекты кондитерского производства	4	+	+			
	Физико-химические аспекты макаронного производства	3	+	+			
	Процессный подход в обеспечении качества продукции мукомольного производства	2	+	+			
	Процессный подход в обеспечении качества продукции крупяного производства	2	+	+			
	Методы планирования эксперимента	4			+	+	+
	Математическая обработка результатов исследования	4			+	+	+

	Наименование дисциплин (модулей) в соответствии с учебным планом	Семестры	Профессиональные компетенции				
			ПК*-1	ПК*-2	ПК*-3	ПК*-4	ПК*-5
Блок Б2.П	Управление качеством на предприятиях отрасли	4					
	Бизнес-проектирование технологических процессов	4					+
	Обязательная часть						
	Научно-исследовательская работа	2-4					
	Технологическая практика	4					
	Часть, формируемая участниками образовательных отношений						
	Преддипломная практика, в том числе научно- исследовательская работа	5	+	+	+	+	+