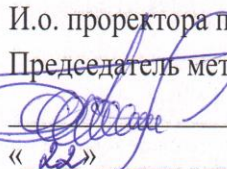


Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Баламирзоев Назим Лиодинович
Должность: Врио ректора
Дата подписания: 28.03.2022 12:05:53
Уникальный программный ключ:
b261c06f25acbb0d1e6de5fc04abdfed0091d138


МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РФ

ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«ДАГЕСТАНСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ
ТЕХНИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ»

Рекомендовано к утверждению

И.о. проректора по учебной работе
Председатель методического совета

Н.Л. Баламирзоев
« 02 » 03 2021 г.

УТВЕРЖДАЮ

Ректор
Председатель Ученого совета,
к.э.н., доцент

Н.С. Суракатов
« 05 » 03 2021 г.
Номер внутривузовской регистрации
ВО.М-19.04.02(3+4)-202

ОСНОВНАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ
ПРОГРАММА ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ

Направление подготовки:

19.04.02 Продукты питания из растительного сырья

Магистерская программа:

Процессы и аппараты пищевых производств

Квалификация (степень)

Магистр

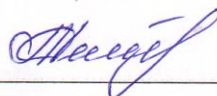
Нормативный срок освоения программы

очно - 2 года, очно – заочно – 2,5 года, заочно – 2,5 года

Форма обучения

очная, очно – заочная, заочная

Зав. кафедрой ТППОПиТ



А.Ф. Демирова

Декан ФМП



Р.К. Ашуралиева

Махачкала 2021

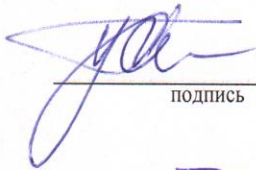
Согласовано:

И.о. проректора по НИИД


_____ подпись

Г.Х. Ирзаев

И.о. проректора по ВиСР


_____ подпись

Т.А. Рагимова

И.о. начальника УМУ


_____ подпись

М.Р. Гусейнов

Начальник ОМОиА


_____ подпись

И.Ю. Гамзалова

Председатель методического
Совета ТФ


_____ подпись

Л.Р. Ибрагимова

Председатель объединенного
совета обучающихся


_____ подпись

А.Р. Арсланбекова

Содержание

Раздел 1.	Общие положения	5
1.1.	Назначение основной образовательной программы	5
1.2.	Нормативно-правовая база, используемая для разработки основной образовательной программы высшего образования по направлению подготовки 19.04.02 Продукты питания из растительного сырья	5
1.3.	Перечень сокращений	6
Раздел 2.	Характеристика профессиональной деятельности выпускников	7
2.1.	Общее описание профессиональной деятельности выпускников	7
2.2.	Перечень профессиональных стандартов, соотнесенных с ФГОС ВО	7
2.3.	Перечень основных задач профессиональной деятельности выпускников	8
Раздел 3.	Общая характеристика образовательных программ, реализуемых в рамках направления подготовки 19.04.02 Продукты питания из растительного сырья	10
3.1.	Направленности (профили) образовательных программ в рамках направления подготовки	10
3.2.	Миссия, цели и задачи ОПОП	10
3.3.	Квалификация, присваиваемая выпускникам образовательных программ	10
3.4.	Объем программы	11
3.5.	Формы обучения	11
3.6.	Срок получения образования	11
3.7.	Требования к абитуриенту	11
Раздел 4.	Планируемые результаты освоения образовательной программы	12
4.1.	Требования к планируемым результатам освоения образовательной программы, обеспечиваемым дисциплинами (модулями) и практиками обязательной части	12
4.1.1.	Универсальные компетенции выпускников и индикаторы их достижения	12
4.1.2.	Общепрофессиональные компетенции выпускников и индикаторы их достижения	14
4.2.	Профессиональные компетенции выпускников и индикаторы их достижения	16
Раздел 5.	Структура и содержание ОПОП	19
5.1.	Объем обязательной части образовательной программы	19
5.2.	Документы для обеспечения учебного процесса	19
5.2.1.	Учебный план подготовки магистров	19
5.2.2.	Программа практик	20
5.2.3.	Программы учебных дисциплин	20
5.2.4.	Фонды оценочных средств по дисциплинам (модулям) и практикам	21

5.2.5.	Государственная итоговая аттестация	22
Раздел 6.	Условия осуществления образовательной деятельности по ОПОП	26
6.1.	Учебно-методическое и информационное обеспечение образовательного процесса при реализации ОПОП	26
6.2.	Кадровое обеспечение реализации ОПОП	27
6.3.	Основные материально-технические условия для реализации образовательного процесса в вузе в соответствии с ОПОП	27
6.4.	Требования к финансовым условиям реализации программы магистратуры	28
6.5.	Требования к применяемым механизмам оценки качества образовательной деятельности и подготовки обучающихся по программе магистратуры	28
Раздел 7.	Характеристика социально-культурной среды ВУЗа, обеспечивающая развитие универсальных (социально-личностных) компетенций выпускников	30

Приложения

1. Перечень профессиональных стандартов, соотнесенных с федеральным государственным образовательным стандартом по направлению подготовки 19.04.02 Продукты питания из растительного сырья
2. Перечень обобщённых трудовых функций и трудовых функций, имеющих отношение к профессиональной деятельности выпускника программ магистратуры по направлению подготовки (специальности) 19.04.02 Продукты питания из растительного сырья
3. Матрица соответствия требуемых компетенций и формирующих их составных частей ОПОП
4. Учебный план подготовки магистратуры по направлению подготовки 19.04.02 Продукты питания из растительного сырья
5. Календарный учебный график
6. Программы практик
7. Рабочие программы дисциплин
8. Программы ГИА

Раздел 1. Общие положения

1.1. Назначение основной образовательной программы

Основная образовательная программа (ОПОП) магистратуры, реализуемая ФГБОУ ВО «Дагестанский государственный технический университет» по направлению подготовки 19.04.02 Продукты питания из растительного сырья, магистерской программы – Процессы и аппараты пищевых производств представляет собой систему документов, разработанную и утвержденную ректором университета с учетом требований рынка труда на основе Федерального государственного образовательного стандарта (ФГОС) по соответствующему направлению подготовки высшего образования (ВО).

Целью разработки ОПОП «Продукты питания из растительного сырья» является методическое обеспечение реализации ФГОС ВО по данному направлению подготовки и на этой основе развитие у студентов личностных качеств, а также формирование универсальных и профессиональных компетенций в соответствии с требованиями ФГОС ВО.

ОПОП регламентирует цели, ожидаемые результаты, содержание, условия и технологии реализации образовательного процесса, оценку качества подготовки выпускника по данному направлению подготовки и включает в себя: учебный план, рабочие программы дисциплин (модулей) и другие материалы, обеспечивающие качество подготовки обучающихся, а также программы учебной, производственной и преддипломной практик, календарный учебный график и методические материалы, обеспечивающие реализацию соответствующей образовательной технологии.

1.2. Нормативно-правовая база, используемая для разработки основной образовательной программы высшего образования по направлению подготовки 19.04.02 Продукты питания из растительного сырья

Нормативно-правовую базу разработки ОПОП составляют:

- Федеральный закон от 29 декабря 2012 г. №273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
- Порядок организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам высшего образования - программам бакалавриата, программам магистратуры, программам специалитета, утвержденный приказом Минобрнауки России от 05 апреля 2017 г. №301;
- Федеральный государственный образовательный стандарт высшего образования – магистратура по направлению подготовки 19.04.02 Продукты питания из растительного сырья, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 17 августа 2020 г. № 1040;
- Положение о порядке разработки и утверждения образовательных программ в ФГБОУ ВО «Дагестанский государственный технический университет» (рассмотрено и одобрено на заседании Ученого Совета от 05 сентября 2017 года протокол № 1.

- Порядок проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам высшего образования — программам бакалавриата, программам специалитета и программам магистратуры, утвержденный приказом Минобрнауки России от 29 июня 2015 г. №636;
- Положение о практической подготовке обучающихся, утвержденное приказом Министерства науки и высшего образования Российской Федерации и Министерства просвещения Российской Федерации от 5 августа 2020 г. N 885/390;
- Постановление Правительства РФ от 12.04.2019 №434 «Об утверждении Правил разработки, утверждения федеральных государственных образовательных стандартов и внесения в них изменений и признании утратившими силу некоторых актов Правительства Российской Федерации»;
- Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации «Об утверждении перечней специальностей и направлений подготовки высшего образования» от 12.09.2013 № 1061;
- Профессиональный стандарт «Специалист по технологии продуктов питания из растительного сырья», утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 28 октября 2019 г. № 694н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 01 июня 2020 г., регистрационный номер № 58531);
- Устав ФГБОУ ВО «Дагестанский государственный технический университет»;
- Другие действующие нормативно-правовые акты в сфере высшего образования РФ и локальные нормативные документы университета.

1.3. Перечень сокращений

- ЕКС – единый квалификационный справочник;
- з.е. – зачетная единица;
- ОПОП – основная профессиональная образовательная программа
- ОТФ – обобщенная трудовая функция;
- ОПК – общепрофессиональные компетенции;
- Организация – организация, осуществляющая образовательную деятельность по программе магистратуры по направлению подготовки (специальности) 19.04.02 Продукты питания из растительного сырья;
- ПК – профессиональные компетенции;
- ПС – профессиональный стандарт;
- УГСН – укрупненная группа направлений и специальностей;
- УК – универсальные компетенции;
- ФЗ – Федеральный закон;
- ФГОС ВО – федеральный государственный образовательный стандарт высшего образования;
- ФОС – фонд оценочных средств;
- ГИА – государственная итоговая аттестация;
- ВКР – выпускная квалификационная работа.

Раздел 2. Характеристика профессиональной деятельности выпускников

2.1. Общее описание профессиональной деятельности выпускников

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

– 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).

Типы задач профессиональной деятельности выпускников:

- научно-исследовательский;
- технологический;
- организационно-управленческий.

Основные объекты (области знания) профессиональной деятельности выпускников: растительное сырье; продукция из растительного сырья; методы и средства испытаний контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции продуктов питания из растительного сырья; технологическое оборудование пищевых предприятий по производству продуктов питания из растительного сырья; производственный процесс; техническая и технологическая документация; перерабатывающие предприятия.

2.2. Перечень профессиональных стандартов, соотнесенных с ФГОС ВО

Перечень профессиональных стандартов, соотнесенных с федеральным государственным образовательным стандартом высшего образования по направлению подготовки, приведен в Приложении 1. Перечень обобщённых трудовых функций и трудовых функций, имеющих отношение к профессиональной деятельности выпускника программ высшего образования – программы магистратуры по направлению подготовки 19.04.02 Продукты питания из растительного сырья, представлен в Приложении 2.

2.3. Перечень основных задач профессиональной деятельности выпускников

Область профессиональной деятельности (по Реестру Минтруда)	Типы задач профессиональной деятельности	Задачи профессиональной деятельности	Объекты профессиональной деятельности
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)	Научно – исследовательский	Создание математических моделей, позволяющих исследовать и оптимизировать параметры технологического процесса производства и улучшать качество продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях	Растительное сырье; Продукция из растительного сырья; Методы и средства испытаний контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции продуктов питания из растительного сырья; Технологическое оборудование пищевых предприятий по производству продуктов питания из растительного сырья; Производственный процесс; Техническая и технологическая документация; Перерабатывающие предприятия
	Технологический	Разработка новых технологий производства новых продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях	Растительное сырье; Продукция из растительного сырья; Методы и средства испытаний контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции продуктов питания из растительного сырья; Технологическое оборудование пищевых предприятий по производству продуктов питания из растительного сырья; Производственный процесс; Техническая и технологическая документация; Перерабатывающие предприятия.

	Организационно-управленческий	Управление испытаниями и внедрением новых технологий производства новых продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях	Растительное сырье; Продукция из растительного сырья; Методы и средства испытаний контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции продуктов питания из растительного сырья; Технологическое оборудование пищевых предприятий по производству продуктов питания из растительного сырья; Производственный процесс; Техническая и технологическая документация; Перерабатывающие предприятия
--	-------------------------------	---	---

Раздел 3. Общая характеристика образовательных программ, реализуемых в рамках направления подготовки 19.04.02 Продукты питания из растительного сырья

3.1. Направленности (профили) образовательных программ в рамках направления подготовки

При разработке программы магистратуры была выбрана программа магистратуры «Процессы и аппараты пищевых производств», которая соответствует направлению подготовки в целом или конкретизирует содержание программы магистратуры в рамках направления подготовки путем ориентации ее на:

- область и сферу профессиональной деятельности выпускников;
- типы задач и задачи профессиональной деятельности выпускников;
- объекты профессиональной деятельности выпускников.

3.2. Миссия, цели и задачи ОПОП

Цель магистерской программы по направлению подготовки 19.04.02 Продукты питания из растительного сырья имеет своей целью методическое обеспечение реализации ФГОС ВО по данному направлению подготовки и на этой основе развитие у студентов личностных качеств, а также формирование универсальных и профессиональных компетенций в соответствии с требованиями ФГОС ВО по данному направлению подготовки.

Целью магистерской программы «Процессы и аппараты пищевых производств» является подготовка высокообразованных граждан к деятельности, требующей углубленной фундаментальной и профессиональной подготовки, в том числе к научно-исследовательской, выработке и развитию навыков применения научной методологии и методик познания в сфере технологии и аппаратурном обеспечении производства продуктов питания из растительного сырья. Особое внимание обращено на теоретические и практические аспекты технологии производства продуктов питания из растительного сырья с учетом последних достижений техники и технологии в данной отрасли; в области воспитания: укрепление нравственности, развитие общекультурных потребностей, творческих способностей, социальной адаптации, коммуникативности, толерантности, настойчивости в достижении цели.

Задачи основной профессиональной образовательной программы направлены на достижение целей в области обучения и воспитания и связаны с методическим обеспечением реализации ФГОС ВО по направлению подготовки 19.04.02 Продукты питания из растительного сырья.

3.3. Квалификация, присваиваемая выпускникам образовательных программ

По завершению образовательной программы реализуемых в рамках направления подготовки 19.04.02 Продукты питания из растительного сырья, выпускникам присваивается квалификация – Магистр.

3.4. Объем программы

Объем программы в соответствии с ФГОС ВО составляет 120 зачетных единиц (далее – з.е.).

3.5. Формы обучения

В Дагестанском государственном техническом университете реализуется очная и заочная форма обучения по направлению подготовки 19.04.02 Продукты питания из растительного сырья.

3.6. Срок получения образования

По направлению подготовки 19.04.02 Продукты питания из растительного сырья срок получения образования по очной форме обучения составляет 2 года, и по заочной форме обучения 2,5 года.

3.7. Требования к абитуриенту

К освоению программ магистратуры допускаются лица, имеющие высшее образование любого уровня.

Раздел 4. Планируемые результаты освоения образовательной программы

4.1. Требования к планируемым результатам освоения образовательной программы, обеспечиваемым дисциплинами (модулями) и практиками обязательной части

4.1.1. Универсальные компетенции выпускников и индикаторы их достижения

Категория (группа) универсальных компетенций	Код и наименование универсальной компетенции	Код и наименование индикатора достижения универсальной компетенции
Системное и критическое мышление	УК-1. Способен осуществлять критический анализ проблемных ситуаций на основе системного подхода, вырабатывать стратегию действий	УК-1.1. Знать: методы системного и критического анализа; методики разработки стратегии действий для выявления и решения проблемной ситуации
		УК-1.2. Уметь: применять методы системного подхода и критического анализа проблемных ситуаций; разрабатывать стратегию действий, принимать конкретные решения для ее реализации
		УК-1.3. Владеть: методологией системного и критического анализа проблемных ситуаций; методиками постановки цели, определения способов ее достижения, разработки стратегий действий
Разработка и реализация проектов	УК-2. Способен управлять проектом на всех этапах его жизненного цикла	УК-2.1. Знать: этапы жизненного цикла проекта; этапы разработки и реализации проекта; методы разработки и управления проектами
		УК-2.2. Уметь: разрабатывать проект с учетом анализа альтернативных вариантов его реализации, определять целевые этапы, основные направления работ; объяснить цели и сформулировать задачи, связанные с подготовкой и реализацией проекта; управлять проектом на всех этапах его жизненного цикла
		УК-2.3. Владеть : методиками разработки и управления проектом; методами оценки потребности в ресурсах и эффективности проекта
Командная работа и лидерство	УК-3. Способен организовывать и руководить работой команды, вырабатывая командную стратегию для достижения поставленной цели	УК-3.1. Знать: методики формирования команд; методы эффективного руководства коллективами; основные теории лидерства и стили руководства
		УК-3.2. Уметь: разрабатывать план групповых и организационных коммуникаций при подготовке и выполнении проекта; сформулировать задачи членам команды для достижения поставленной цели; разрабатывать командную стратегию; применять эффективные стили руководства командой для достижения поставленной цели
		УК-3.3. Владеть: умением анализировать, проектировать и организовывать межличностные, групповые и организационные коммуникации в

		команде для достижения поставленной цели; методами организации и управления коллективом
Коммуникация	УК-4. Способен применять современные коммуникативные технологии, в том числе на иностранном(ых) языке(ах), для академического и профессионального взаимодействия	УК-4.1. Знать: правила и закономерности личной и деловой устной и письменной коммуникации; современные коммуникативные технологии на русском и иностранном языках; существующие профессиональные сообщества для профессионального взаимодействия
		УК-4.2. Уметь: применять на практике коммуникативные технологии, методы и способы делового общения для академического и профессионального взаимодействия
		УК-4.3. Владеть: методикой межличностного делового общения на русском и иностранном языках, с применением профессиональных языковых форм, средств и современных коммуникативных технологий
Межкультурное взаимодействие	УК-5. Способен анализировать и учитывать разнообразие культур в процессе межкультурного взаимодействия	УК-5.1. Знать: закономерности и особенности социально-исторического развития различных культур; особенности межкультурного разнообразия общества; правила и технологии эффективного межкультурного взаимодействия
		УК-5.2. Уметь: понимать и толерантно воспринимать межкультурное разнообразие общества; анализировать и учитывать разнообразие культур в процессе межкультурного взаимодействия
		УК-5.3. Владеть: методами и навыками эффективного межкультурного взаимодействия
Самоорганизация и саморазвитие (в том числе здоровьесбережение)	УК-6. Способен определять и реализовывать приоритеты собственной деятельности и способы ее совершенствования на основе самооценки	УК-6.1. Знать: методики самооценки, самоконтроля и саморазвития с использованием подходов здоровьесбережения
		УК-6.2. Уметь: решать задачи собственного личностного и профессионального развития, определять и реализовывать приоритеты совершенствования собственной деятельности; применять методики самооценки и самоконтроля; применять методики, позволяющие улучшить и сохранить здоровье в процессе жизнедеятельности
		УК-6.3. Владеть: технологиями и навыками управления своей познавательной деятельностью и ее совершенствования на основе самооценки, самоконтроля и принципов самообразования в течение всей жизни, в том числе с использованием здоровьесберегающих подходов и методик

4.1.2. Общепрофессиональные компетенции выпускников и индикаторы их достижения

Категория (группа) общепрофессиональных компетенций	Код и наименование общепрофессиональной компетенции	Код и наименование индикатора достижения общепрофессиональной компетенции
Планирование развития предприятия	ОПК-1. Способен разрабатывать эффективную стратегию, инновационную политику и конкурентоспособные концепции предприятия	ОПК-1.1 Демонстрирует знание отечественных и зарубежных достижений науки и техники в области производства продуктов питания
		ОПК-1.2 Описывает технологическое оборудование и параметры технологических процессов производства продуктов питания
		ОПК-1.3 Предлагает варианты модификации технологий производства продуктов питания с целью повышения эффективности и конкурентоспособности
Совершенствование технологических процессов производства	ОПК-2. Способен разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции различного назначения	ОПК-2.1 Описывает механизмы и процессы производства продуктов питания
		ОПК-2.2 Предлагает мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продуктов питания, в том числе учетом особенностей питания различных социальных групп населения
		ОПК-2.3 Способен разрабатывать рецептуры и технологии производства продуктов питания с ориентацией на категорию потребителей
Управление качеством	ОПК-3. Способен оценивать риски и управлять качеством путем использования современных методов и разработки новых технологических решений	ОПК-3.1 Анализирует риски при разработке новых технологических решений
		ОПК-3.2 Предлагает современные методы и технологические решения для повышения качества продуктов питания
Моделирование	ОПК-4. Способен	ОПК-4.1 Описывает принципы и

верификация	использовать методы моделирования продуктов питания из растительного сырья и проектирования технологических процессов производства продукции различного назначения	методы моделирования рецептур и технологических процессов
		ОПК-4.2 Способен проектировать технологические процессы производства продуктов питания из растительного сырья
		ОПК-4.3 Способен применять информационные технологии в области производства продуктов питания из растительного сырья
Организация научно-исследовательской работы	ОПК-5. Способен проводить научно-исследовательские и научно-производственные работы для комплексного решения приоритетных технологических задач	ОПК-5.1 Формулирует цели и задачи исследования для решения технологических задач в профессиональной сфере
		ОПК-5.2 Выбирает объекты и модели решения научно-исследовательских задач
		ОПК-5.3 Способен планировать и проводить научно-исследовательские работы в профессиональной сфере

4.2. Профессиональные компетенции выпускников и индикаторы их достижения

Задача ПД	Объект ПД или область знания	Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Основание (ПС, анализ опыта)
Тип задач профессиональной деятельности – технологический				
Разработка новых технологий производства новых продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях	Растительное сырье; Продукция из растительного сырья; Методы и средства испытаний контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции продуктов питания из растительного сырья; Технологическое оборудование пищевых предприятий по производству продуктов питания из растительного сырья; Производственный процесс; Техническая и технологическая документация; Перерабатывающие предприятия.	ПК-1 Способен осуществлять разработку новых технологий и оперативное управление производством продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях	<p>ПК1.1. Использует практические навыки в организации и управлении производственно-технологических работ, в том числе при проведении экспериментов в области прогрессивных технологий производства и перспективных продуктов питания на основе растительного сырья</p> <p>ПК-1.2. Применяет методики расчета технико-экономической эффективности производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях при выборе оптимальных технических и организационных решений</p> <p>ПК-1.3. Организует входной и технологический контроль качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции для организации рационального ведения технологического процесса производства в целях разработки мероприятий по повышению его эффективности</p> <p>ПК-1.4. Использует современные методы исследования свойств продовольственного сырья, пищевых ингредиентов и добавок, выполняющих технологические функции</p>	Профессиональный стандарт «Специалист по технологии продуктов питания из растительного сырья», утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 28.10.2019 № 694н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 01.07.2020, регистрационный № 58531)
Тип задач профессиональной деятельности – организационно-управленческий				
Управление испытаниями и внедрением новых технологий производства новых продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных	Растительное сырье; Продукция из растительного сырья; Методы и средства испытаний контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции продуктов питания из растительного	ПК-2 Руководит организационно-управленческой деятельностью, организует рациональное использование основных видов ресурсов	<p>ПК-2.1. Управляет технологическим процессом производства продуктов питания из растительного сырья</p> <p>ПК-2.2. Контролирует рациональное использование основных видов ресурсов при производстве продуктов питания из растительного сырья</p> <p>ПК-2.3. Организует работы по промышленной</p>	Профессиональный стандарт «Специалист по технологии продуктов питания из растительного сырья», утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 28.10.2019

технологических линиях	сырья; Технологическое оборудование пищевых предприятий по производству продуктов питания из растительного сырья; Производственный процесс; Техническая и технологическая документация; Перерабатывающие предприятия.		безопасности, профилактике производственного травматизма, профессиональных заболеваний, предотвращению экологических нарушений и соблюдению экологической чистоты технологических процессов производства новых продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях ПК-2.4. Составляет отчеты и нормативно-техническую документацию по результатам внедрения технологических процессов и систем управления прогрессивных технологий производства новых продуктов питания из растительного сырья	№ 694н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 01.07.2020, регистрационный № 58531)
Тип задач профессиональной деятельности – научно-исследовательский				
Создание математических моделей, позволяющих исследовать и оптимизировать параметры технологического процесса производства и улучшать качество продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях	Растительное сырье; Продукция из растительного сырья; Методы и средства испытаний контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции продуктов питания из растительного сырья; Технологическое оборудование пищевых предприятий по производству продуктов питания из растительного сырья; Производственный процесс; Техническая и технологическая документация; Перерабатывающие предприятия.	ПК-3 Обладает фундаментальными знаниями в области техники и технологии, необходимыми для ведения научно-исследовательской деятельности в сфере технологий комплексной переработки растительного сырья и технологий производства продуктов питания из растительного сырья различного назначения	ПК-3.1. Использует фундаментальные знания при проведении исследования свойств продовольственного сырья, пищевых макро- и микроингредиентов, технологических добавок и улучшителей для выработки готовых изделий с заданным функциональным составом и свойствами ПК-3.2. Использует практические навыки в организации и управлении научно-исследовательскими и производственно-технологическими работами, в том числе при проведении экспериментов в области прогрессивных технологий производства и перспективных продуктов питания на основе растительного сырья ПК-3.3. Выявляет факторы влияния новых технологий, новых видов сырья и технологического оборудования на конкурентоспособность и потребительские качества продуктов питания из растительного сырья ПК-3.4. Использует технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально-ориентированных информационных системах производства продуктов питания из растительного сырья	Профессиональный стандарт «Специалист по технологии продуктов питания из растительного сырья», утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 28.10.2019 № 694н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 01.07.2020, регистрационный № 58531)

			ПК-3.5. Проводит патентные исследования и определяет показатели технического уровня проектируемых объектов технологии и продукции с целью оформления заявок на изобретения и промышленные образцы и патентных документов по результатам разработки новых технологических решений, технологий и новых видов продуктов питания из растительного сырья	
--	--	--	---	--

Освоение компетенций оценивается с помощью таблицы соответствия дисциплин и компетенций (матрицы компетенций (Приложение 3)) на основании оценок за дисциплины, участвующие в формировании компетенции на соответствующем этапе (семестре) освоения ОПОП. Степень сформированности компетенции на каждом этапе освоения ОПОП, а также в целом за весь период обучения определяется в процентах.

Раздел 5. Структура и содержание ОПОП

5.1. Объем обязательной части образовательной программы

Объем обязательной части, без учета объема государственной итоговой аттестации, составляет 61,7 процентов общего объема программы магистратуры (в соответствии с ФГОС ВО п. 2.7 не менее 40 процентов общего объема программы магистратуры).

Объем контактной работы обучающихся с педагогическими работниками Дагестанского государственного технического университета при проведении учебных занятий при очной форме обучения составляет 60,54 процентов общего объема времени, отводимого на реализацию дисциплин (в соответствии с ФГОС ВО п. 2.9 не менее 60 процентов общего объема времени, отводимого на реализацию дисциплин (модулей)).

Структура образовательной программы		Объем образовательной программы и ее блоков, з.е. (по ФГОС 3++)	Объем образовательной программы и ее блоков, з.е. (по учебному плану)
Блок 1	Дисциплины (модули)	не менее 78	78
Блок 2	Практика	не менее 21	33
Блок 3	Государственная итоговая аттестация	не менее 9	9
Объем программы магистратуры		120	120

5.2. Документы для обеспечения учебного процесса

В соответствии с ФГОС ВО по данному направлению подготовки содержание и организация образовательного процесса при реализации данной ОПОП регламентируется учебным планом; рабочими программами учебных курсов, предметов, дисциплин (модулей); другими материалами, обеспечивающими качество подготовки и воспитания обучающихся; программами учебных и производственных практик; календарным учебным графиком, а также методическими материалами, обеспечивающими реализацию соответствующих образовательных технологий.

5.2.1. Учебный план подготовки магистратуры

Учебный план подготовки магистратуры с графиком учебного процесса (приведены в Приложении 4 и Приложении 5, соответственно), составленный по блокам дисциплин, включает обязательную и вариативную части (в соответствии с программой), перечень дисциплин, их трудоемкость и последовательность изучения.

В календарном учебном графике указываются периоды осуществления видов учебной деятельности и периоды каникул.

Он разработан в соответствии с требованиями ФГОС ВО, по направлению подготовки 19.04.02 Продукты питания из растительного сырья и входит в структуру учебного плана.

Для каждой дисциплины, практики указаны виды учебной работы и формы промежуточной аттестации

5.2.2. Программы практик

В соответствии с ФГОС ВО по направлению подготовки 19.04.02 Продукты питания из растительного сырья практики представляют собой вид учебных занятий, непосредственно ориентированных на профессионально-практическую подготовку обучающихся.

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

При реализации данного направления подготовки предусматривается производственный вид практики.

Типы производственной практики:

- технологическая практика;
- проектно-технологическая практика;
- научно-исследовательская работа;
- преддипломная практика (в том числе научно-исследовательская работа).

Технологическая практика проводится во 2-ом семестре с объемом 6 зачетных единиц, продолжительностью в 4 недели.

Проектно-технологическая практика проводится в 4 семестре с объемом 3 зачетные единицы, продолжительностью в 2 недели.

Научно-исследовательская работа проводится во 2, 3 семестрах с объемом 3 зачетные единицы в каждом семестре, практика, рассредоточенная в течение каждого семестра.

Преддипломная практика проводится в 4 семестре с объемом 18 зачетных единиц, продолжительностью в 12 недель.

Программы практик представлены в приложении 6.

5.2.3. Программы учебных дисциплин

Рабочие программы учебных дисциплин обеспечивают качество подготовки обучающихся, составляются на все дисциплины учебного плана.

В рабочей программе четко сформулированы конечные результаты обучения.

Структура и содержание рабочих программ включают наименование, цели и задачи освоения дисциплины, место дисциплины в структуре ОПОП по направлению подготовки 19.04.02 Продукты питания из растительного сырья, объем дисциплины (модуля) в зачетных единицах с указанием количества академических или астрономических часов, выделенных на контактную работу обучающихся с преподавателем (по видам учебных занятий) и на самостоятельную работу обучающихся; содержание дисциплины (модуля), структурированное по темам (разделам) с указанием отведенного на них количества академических или астрономических часов и видов учебных занятий; перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся по дисциплине (модулю); оценочные средства для проведения промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине (модулю); перечень основной и дополнительной учебной литературы,

необходимой для освоения дисциплины (модуля); перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети "Интернет" (далее – сеть "Интернет"), необходимых для освоения дисциплины (модуля); методические указания для обучающихся по освоению дисциплины (модуля); перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине (модулю), включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем (при необходимости); описание материально-технической базы, необходимой для осуществления образовательного процесса по дисциплине (модулю).

Рабочие программы дисциплин представлены в приложении 7.

Разработанные рабочие программы всех дисциплин учебного плана, включая дисциплины по выбору студента, по направлению 19.04.02 Продукты питания из растительного сырья питания находятся на выпускающей кафедре ТППОПиТ, а также размещены на официальном сайте Университета.

5.2.4. Фонды оценочных средств по дисциплинам (модулям) и практикам

В соответствии с ФГОС ВО и приказом Минобрнауки России от 05.04.2017г. №301 оценка качества освоения обучающимися основных образовательных программ включает текущий контроль успеваемости, промежуточную и государственную итоговую аттестацию обучающихся.

Нормативно-методическое обеспечение текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся по ОПОП осуществляется в соответствии Уставом ДГТУ, Положением о модульно-рейтинговой системе оценки учебной деятельности студентов.

Механизмом, обеспечивающим непрерывный контроль выполнения учебного плана, является модульно-рейтинговая система (МРС) оценки учебной деятельности, разработанная в соответствии с концепцией системы управления качеством подготовки специалистов в университете.

Для аттестации обучающихся на соответствие их персональных достижений требованиям ОПОП для каждого вида учебных занятий разработаны фонды оценочных средств для проведения текущего и промежуточного обучающихся.

Оценочные средства для каждой дисциплины (модуля) и практики содержатся в рабочих программах дисциплин (модулей) и в программах практик в виде отдельного приложения.

Оценочные средства доводятся до сведения обучающихся в течение первых недель обучения.

Эти фонды по разным дисциплинам включают: контрольные вопросы и типовые задания для практических занятий, лабораторных и контрольных работ, зачетов и экзаменов; тесты и компьютерные тестирующие программы; примерную тематику курсовых работ/проектов, рефератов и т.п., а также иные формы контроля, позволяющие оценить степень формирования компетенций обучающихся.

Текущий контроль знаний студентов имеет многообразные формы:

- устный опрос;
- контрольные работы, в том числе в виде тестов;
- защита лабораторных работ;

- письменные домашние задания;
- доклады по отдельным темам изучаемых дисциплин;
- защита рефератов;
- деловые игры и т.д.

Промежуточная аттестация осуществляется в форме:

- защиты курсовых работ и проектов;
- зачетов (в том числе в виде тестов);
- экзаменов (в том числе в виде тестов).

В университете также разработано Положение о модульно-рейтинговой системе оценки учебной деятельности студентов, в котором даны рекомендации преподавателям для проведения текущего контроля успеваемости по дисциплинам (модулям) ОПОП (заданий для контрольных работ, тематики докладов, рефератов и т.п.), а также методические рекомендации преподавателям по разработке системы оценочных средств и технологий для проведения промежуточной аттестации по дисциплинам (модулям) ОПОП (в форме зачетов, экзаменов, курсовых работ / проектов и практик).

5.2.5. Государственная итоговая аттестация

Государственная итоговая аттестация (Приложение 8) выпускника высшего учебного заведения является обязательной и осуществляется после освоения ОПОП в полном объеме.

Государственная итоговая аттестация включает:

- подготовку к сдаче и сдачу государственного экзамена;
- выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы (ВКР).

Целью государственной итоговой аттестации является - установление степени готовности обучающегося по основным образовательным программам высшего образования к самостоятельной деятельности, сформированности профессиональных компетенций согласно требованиям соответствующего федерального государственного образовательного стандарта.

Государственный экзамен по направлению подготовки 19.04.02 Продукты питания из растительного сырья проводится с целью проверки уровня и качества общепрофессиональной подготовки студентов и наряду с требованиями к содержанию отдельных дисциплин, учитывает также общие требования к выпускнику, предусмотренные ФГОС ВО по направлению подготовки 19.04.02 Продукты питания из растительного сырья.

Государственный экзамен носит комплексный характер и проводится по соответствующим программам (Приложение 9), охватывающим широкий спектр фундаментальных вопросов подготовки студентов данного направления.

Программа государственного экзамена включает в себя вопросы по основным учебным дисциплинам, изучаемым в процессе теоретического обучения. По результатам государственного экзамена выставляется дифференцированная оценка.

В программу государственного экзамена включены следующие дисциплины программы магистратуры «Процессы и аппараты пищевых производств»:

1. Тепловые процессы и аппараты пищевых производств;

2. Оборудование по переработке растительного сырья;
3. Современные технологии производства пищевых продуктов на предприятиях индустрии питания;
4. Механические и массообменные процессы и аппараты пищевых производств;
5. Научные основы применения холода в пищевой промышленности;
6. Проектирование предприятий по переработке растительного сырья.

Студенты, не получившие положительной оценки на государственном экзамене, к защите выпускной квалификационной работы не допускаются.

Выпускная квалификационная работа в соответствии с магистерской программой выполняется в виде магистерской диссертации в период прохождения практики и выполнения научно-исследовательской работы и представляет собой самостоятельную и логически завершенную выпускную квалификационную работу, связанную с решением задач того вида (видов) деятельности, к которым готовится магистрант.

Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы (магистерская диссертация) являются завершающим этапом обучения студентов. Диссертация должна отражать реальный профессиональный уровень магистранта по направлению подготовки «Продукты питания из растительного сырья», определять уровень его подготовленности к выполнению должностных обязанностей в соответствии с полученной квалификацией.

Целью выполнения магистерской диссертации является систематизация и закрепление знаний и практических навыков выпускника. В соответствии с этим, основными задачами выполнения диссертации являются умение актуализировать проблемную ситуацию, выделить в ней основной объект своего исследования, раскрыть теоретико-методологические особенности объекта, обосновать предметное поле для более глубокого анализа, используя весь арсенал методов исследовательской деятельности, разработать и предложить способы, технологии, механизмы или модели преобразования исследуемого объекта с целью разрешения проблемы. Результатом исследовательского проекта должно стать новое приращение научного знания, имеющего прикладное практическое значение.

Магистерская диссертация представляет собой научную работу, обладающую единством внутренней структуры, развёрнутой и научно обоснованной авторской аргументацией, а также логикой изложения, направленной на раскрытие цели и задач исследования. Она должна содержать:

- обоснование выбора темы исследования,
- анализ разработанности данной проблематики в отечественной и зарубежной научной литературе,
- постановку цели и задач исследования,
- обоснование выбора теоретико-методологической и эмпирической базы исследования,
- выносимые на защиту положения.

Тему диссертации магистрант выбирает самостоятельно, в соответствии со своими научными интересами, практическим опытом, знаниями специальной литературы по выбранной тематике, будущими обязанностями по предполагаемому

месту работы. Примерные темы магистерских диссертаций разрабатывает выпускающая кафедра. Основными требованиями к тематике магистерских диссертаций являются актуальность, связь с решением недостаточно изученных и разработанных вопросов, практическая значимость для современного государственного и муниципального управления. Примерная тематика магистерских диссертаций доводится до сведения магистрантов до 1 октября первого года обучения.

Выбрав тему, магистрант согласует ее с преподавателем, предложившим ее, и подаёт прошение на заседание соответствующей кафедры до 1 ноября первого года обучения. Тема утверждается на заседании соответствующей кафедры до 1 декабря первого года обучения с закреплением научного руководителя.

Магистрант обязан систематически работать над избранной темой, регулярно (не реже одного раза в месяц) встречаться с научным руководителем и информировать его о проделанную работу. Заведующий кафедрой осуществляет контроль над регулярностью взаимодействия магистрантов и научных руководителей, а также над ходом подготовки магистерских диссертаций, и, в случае нарушения установленных правил, принимают меры к их устранению вплоть до представления на заседании кафедры предложения о снятии защиты.

Структура магистерской диссертации предполагает наличие введения, основной части, заключения, списка использованной литературы и приложений. Существенным является выделение автором научной новизны в работе и её практической значимости. Работа должна строиться на конкретном эмпирическом материале, авторском исследовании, публикациях выпускника по данной проблематике.

Руководство и консультирование, требования к объему, структуре и оформлению ВКР, рецензирование ВКР и процедура защиты ВКР установлены Положением о порядке подготовки и защиты ВКР студентами Организации, обучающимися по ОПОП магистратуры.

Критерии оценивания ВКР состоят из следующих групп.

1) Профессиональная группа критериев: степень актуальности тематики работы; степень раскрытия темы ВКР; корректность постановки цели и задач работы; оригинальность или новизна полученных результатов, научных, конструкторских и технологических решений.

2) Справочно-информационная группа критериев: степень комплексности работы, использование в ней знаний комплекса дисциплин; использование информационных ресурсов Интернет; использование современных пакетов компьютерных программ и технологий.

3) Оформительская группа критериев: оформление ВКР в соответствии со стандартом и/или требованиями; объем и качество выполнения графического материала.

4) Показатели защиты: качество доклада и представления результатов работы; уровень полноты и корректности ответов.

5) Отзывы руководителя и рецензента: оценка руководителя; оценка рецензента.

Порядок подачи и рассмотрения апелляций установлен положением Организации об апелляционной комиссии. Порядок проведения ГИА для выпускников из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья регламентирован положением Организации о порядке организации инклюзивного обучения студентов с ограниченными возможностями здоровья и студентов инвалидов.

Материально-техническое и программное обеспечение ГИА включает учебную аудиторию, укомплектованную учебной мебелью и техническими средствами обучения, дающими студенту возможность представления презентационных материалов при защите ВКР.

Раздел 6. Условия осуществления образовательной деятельности по ОПОП

Условия осуществления ОПОП вуза формируется на основе требований к условиям реализации ОПОП программ магистратуры, определяемых ФГОС ВО по данному направлению подготовки, с учетом рекомендаций и требований потребителей (работодателей и других заинтересованных сторон).

6.1. Учебно-методическое и информационное обеспечение образовательного процесса при реализации ОПОП

Реализация ОПОП обеспечивается учебно-методической документацией и материалами по всем учебным курсам и дисциплинам ОПОП.

Внеаудиторная работа обучающихся сопровождается методическим обеспечением и обоснованием времени, затрачиваемого на ее выполнение.

Каждый обучающийся в течение всего периода обучения обеспечен индивидуальным неограниченным доступом к электронной информационно-образовательной среде Университета Moodle из любой точки, в которой имеется доступ к информационно-телекоммуникационной сети "Интернет" (далее – сеть "Интернет"), как на территории Университета, так и вне ее. Условия для функционирования электронной информационно-образовательной среды созданы с использованием ресурсов ФГБОУ ВО «ДГТУ». Электронная информационно-образовательная среда ФГБОУ ВО «ДГТУ» обеспечивает:

1) доступ к учебным планам, рабочим программам дисциплин (модулей), программам практик, электронным учебным изданиям и электронным образовательным ресурсам, указанным в рабочих программах дисциплин (модулей), программах практик;

2) формирование электронного портфолио обучающегося, в том числе сохранение его работ и оценок за эти работы.

В случае реализации программы бакалавриата с применением электронного обучения, дистанционных образовательных технологий электронная информационно-образовательная среда дополнительно обеспечивает:

1) фиксацию хода образовательного процесса, результатов промежуточной аттестации и результатов освоения программы бакалавриата;

2) проведение учебных занятий, процедур оценки результатов обучения, реализация которых предусмотрена с применением электронного обучения, дистанционных образовательных технологий;

3) взаимодействие между участниками образовательного процесса, в том числе синхронное и (или) асинхронное взаимодействия 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.

6.2. Кадровое обеспечение реализации ОПОП

Реализация программы магистратуры обеспечивается педагогическими работниками Университета, а также лицами, привлекаемыми Университетом к реализации программы магистратуры на иных условиях.

Квалификация педагогических работников Университета соответствует квалификационным требованиям, указанным в квалификационных справочниках и профессиональных стандартах.

Не менее 70 процентов от численности педагогических работников Университета, участвующие в реализации программы магистратуры ведут научную, учебно-методическую или практическую работу, соответствующую профилю преподаваемой дисциплины (модуля).

Не менее 5 процентов от численности педагогических работников Университета, участвующих в реализации программы магистратуры являются руководителями или работниками иных организаций, осуществляющими трудовую деятельность в профессиональной сфере, соответствующей профессиональной деятельности, к которой готовятся выпускники (имея стаж работы в данной профессиональной сфере не менее 3 лет).

Не менее 60 процентов от численности педагогических работников Университета и лица, привлекаемые к образовательной деятельности Университетом на иных условиях по реализации образовательной программы направления подготовки 19.04.02 Продукты питания из растительного сырья имеют ученую степень.

6.3. Основные материально-технические условия для реализации образовательного процесса в вузе в соответствии с ОПОП

Помещения представляют собой учебные аудитории для проведения учебных занятий, предусмотренных программой магистратуры, оснащенные оборудованием и техническими средствами обучения, состав которых определен в рабочих программах дисциплин (модулей). Помещения для самостоятельной работы обучающихся оснащены компьютерной техникой с возможностью подключения к сети "Интернет" и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду Университета.

Учебно-лабораторная база университета включает лекционные (поточные и групповые) аудитории; компьютерные классы для проведения лабораторных работ, для проведения научно-исследовательских работ и др.

Университет обеспечен необходимым комплектом лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения, в том числе отечественного производства (состав определяется в рабочих программах дисциплин (модулей) и подлежит обновлению при необходимости).

В образовательном процессе используются печатные издания библиотечного фонда укомплектованного печатными изданиями из расчета не менее 0,25 экземпляра каждого из изданий, указанных в рабочих программах дисциплин (модулей), практик, на одного обучающегося из числа лиц, одновременно осваивающих соответствующую дисциплину (модуль), проходящих

соответствующую практику. Общий объем фонда библиотеки Университета насчитывает около 900 тысяч единиц литературы.

Университет имеет доступ к таким электронным библиотечным системам как IPR BOOKS, Интермедиа и издательство «Лань».

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

Обучающиеся из числа инвалидов и лиц с ОВЗ обеспечены электронными образовательными ресурсами в формах, адаптированных к ограничениям их здоровья.

6.4. Требования к финансовым условиям реализации программы магистратуры

Финансовое обеспечение реализации программы магистратуры осуществляется в объеме не ниже значений базовых нормативов затрат на оказание государственных услуг по реализации образовательных программ высшего образования - программ магистратуры и значений корректирующих коэффициентов к базовым нормативам затрат, определяемых Министерством науки и высшего образования Российской Федерации.

6.5. Требования к применяемым механизмам оценки качества образовательной деятельности и подготовки обучающихся по программе магистратуры

Качество образовательной деятельности и подготовки обучающихся по программе магистратуры определено в рамках системы внутренней оценки, а также системы внешней оценки, в которой Университет принимает участие на добровольной основе.

В целях совершенствования программы магистратуры Университета при проведении регулярной внутренней оценки качества образовательной деятельности и подготовки обучающихся по программе магистратуры привлекает работодателей, иных юридических и физических лиц, включая педагогических работников Университета. В рамках внутренней системы оценки качества образовательной деятельности по программе магистратуры 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 программе магистратуры в рамках процедуры государственной аккредитации осуществляется с целью подтверждения соответствия образовательной деятельности по программе магистратуры требованиям ФГОС ВО.

Внешняя оценка качества образовательной деятельности и подготовки обучающихся по программе магистратуры 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.

Раздел 7. Характеристика социально-культурной среды ВУЗа, обеспечивающая развитие универсальных (социально-личностных) компетенций выпускников

В соответствии со своей миссией ДГТУ посвящает себя накоплению, сохранению и приумножению нравственных, культурных и научных ценностей общества. При этом ДГТУ обязуется:

- удовлетворить потребности личности в интеллектуальном, культурном и нравственном развитии посредством получения высшего и послевузовского профессионального образования;

- обеспечить открытость университетской системы образования при сохранении ее внутренней целостности и поддержании высоких профессиональных стандартов качества, воспитание личностей, способных к самоорганизации, умеющих вести диалог, искать и находить содержательные компромиссы, знающих профессионально-этические нормы и умеющих использовать возможности правовой системы государства;

- создавать духовный климат, который благоприятствует наиболее полному развитию членов университетского сообщества;

- способствовать развитию в каждом члене университетского сообщества способности и энтузиазма работать творчески и эффективно на благо ДГТУ, России и всего человечества.

Университет располагает современной типографией, спортивным комплексом, тремя общежитиями, студенческим комбинатом питания и базой отдыха.

Важная роль в воспитательной работе студентов отводится кураторам студенческих групп. Кураторы организуют свою работу в соответствии с положением ДГТУ о воспитательной работе. На кафедре кураторами являются все штатные преподаватели. Кураторы контролируют текущую успеваемость студентов, посещение ими занятий, жилищно-бытовые условия жизни студентов, организуют культурно-массовые мероприятия.

Основными звеньями системы студенческого самоуправления являются: профсоюзная организация студентов ДГТУ, Студенческий клуб ДГТУ, Студенческий совет общежитий, старосты групп, студенческие советы факультетов и структурных подразделений, различные научно-образовательные культурно-просветительские клубы, кружки, секции и общества.

Профсоюзная организация студентов ДГТУ – это старейшая студенческая организация в системе самоуправления университета. Сегодня она объединяет 6 тысяч студентов разных специальностей и интересов. Спектр деятельности организации обширен: от личной консультации отдельного студента до защиты студенчества города и Республики в целом.

Профсоюзная организация студентов занимается не только защитой прав студентов, но и дает возможность реализовать себя, приобрести лидерские качества и навыки общения, отстаивать свои интересы и права. Профорганизация студентов настоящая кузница лидеров из студенческой молодежи.

Активисты профсоюзной организации, являясь членами Учебных советов факультетов и университета, принимают непосредственное участие в обсуждении вопросов, касающихся студентов ДГТУ, отстаивают права молодежи на всех

уровнях, а также занимаются решением студенческих проблем на основе Коллективного соглашения между администрацией университета и профкомом студентов. В этом документе говорится о взаимодействии сторон в создании благоприятных условий для учебы, отдыха, занятий спортом, питания, жилья и медицинского обслуживания, защиты экономических и социальных интересов и других прав студентов.

Жизнь студенчества ДГТУ очень насыщена мероприятиями. «Смотр талантов первокурсников», «День студента», «Смотр-конкурс на звание лучшей комнаты в общежитии», «Студенческая весна», спартакиады, спортивные соревнования между студентами, проживающими в общежитиях. Вот только малая часть мероприятий, ежегодно проводимых в ДГТУ.

Основными направлениями деятельности первичной профорганизации студентов ДГТУ являются:

- подготовка проекта, заключение и контроль за выполнением Коллективного соглашения;
- участие в коллективных действиях профсоюза работников образования и науки, Российской Ассоциации профсоюзных организаций студентов в защиту интересов, прав и гарантий студенческой молодежи;
- оказание материальной помощи нуждающимся студентам;
- организация отдыха и оздоровления студентов;
- организация льготного питания студентов;
- ведение компьютерной базы данных нуждающихся студентов;
- консультирование студентов по вопросам учебы, быта, занятости и отдыха;
- организация оздоровления студентов в спортивно-оздоровительном лагере;
- оказание организационной помощи санаторию-профилакторию ДГТУ;
- освещение пресс-службой студпрофкома заметных событий жизни ДГТУ и профкома студентов в средствах массовой информации;
- сотрудничество с профсоюзами Вузов города, Республики и РФ;
- участие в деятельности профсоюзной организации ДГТУ и Северо-Кавказской ассоциации профсоюзных организаций студентов;
- совместно с Администрацией ДГТУ подготовка и издание справочника «Лучшие выпускники»;
- улучшение жилищных и бытовых условий (контроль и благоустройство субботники, проведение ежегодного смотр – конкурса на лучшую, худшую комнаты);
- учебная и воспитательная работа (смотри-конкурсы, спартакиады, дискуссионные клубы, работа со «сложными» студентами);
- спортивно-оздоровительная работа;
- организация культурно-массовых мероприятий.

Воспитательная работа на кафедре и в студенческих общежитиях производится кураторами учебных групп. Каждая учебная группа кафедры имеет куратора. Куратор группы назначается на заседании на заседании кафедры на весь период обучения. Первое знакомство кураторов с учебными группами происходит во время общего собрания кафедры совместно со студентами первого курса, которое проводится ежегодно 1-го сентября. В круг обязанностей куратора входят контроль

учебной работы, организационная и воспитательная работа, индивидуальная работа по месту проживания студентов в общежитиях и на частном секторе, научно-технические и культурно-досуговые мероприятия. Кураторы проводят беседы со студентами о современной науке и научных открытиях, о будущей профессии, о политике, морали, о подвигах дагестанцев в годы Великой отечественной войны, организуют посещение музеев и картинных галерей, помогают студентам выбрать направления научной работы и темы НИРС.

Важной частью работы кураторов является контроль учебной работы студентов и посещаемости занятий. Три раза в семестр каждый куратор отчитывается на заседании кафедры о состоянии учебной работы в группе. Неуспевающие студенты приглашаются на заседание кафедры с целью выявления причин плохой успеваемости. Кураторы информируют родителей неуспевающих студентов для принятия совместных мер, выясняют и обсуждают причины возникновения задолженностей и меры по их устранению с преподавателями, ведущими соответствующие дисциплины. Преподаватели других кафедр, читающие курсы студентам специальностей кафедры, приглашаются на заседание кафедры, где в их непосредственном общении с кураторами вырабатываются меры по совершенствованию учебного процесса и повышению успеваемости учебных групп.

Вопрос «О работе кураторов в учебных группах» регулярно рассматривается на заседаниях выпускающих кафедр и совете факультета.

На кафедре осуществляются следующие направления воспитательной работы среди студентов.

1. Патриотическое воспитание

Данное направление работы нацелено на формирование у студентов патриотизма, гражданского самосознания, ответственности за судьбу Родины, воспитание любви к родному краю. Патриотическое воспитание предусматривает также участие студентов в различных конкурсах, посвященных истории России, таких как конкурс плакатов ко дню Победы в Великой Отечественной войне, а также посещение праздничных концертов, проводимых на внутри вузовском и городском уровнях.

2. Эстетическое воспитание

Основной задачей эстетического воспитания является формирование высокого уровня эстетической культуры будущего специалиста, способного реализовывать эстетические нормы в своей профессиональной и общественной деятельности, стать активным носителем эстетических знаний. Результатом эстетического воспитания являются формирование эстетических взглядов и вкусов студентов, углубление их потребности в эстетическом самообразовании.

3. Нравственно-правовое воспитание

В рамках данного направления происходит формирование основ нравственного поведения у студентов (благородства, вежливости, способности к сопереживанию и т.д.). Большое внимание уделяется воспитанию правовой культуры профессиональной деятельности и воспитанию порядочности как базы профессионального поведения.

4. Физическое воспитание

Среди основных задач, решаемых посредством физического воспитания студентов необходимо отметить формирование физической культуры личности и способности направленного использования разнообразных средств физической культуры и спорта для сохранения и укрепления здоровья, психофизической подготовки к будущей профессиональной деятельности.

5. Экологическое воспитание

Данное направление ориентировано на активизацию деятельности студентов по восстановлению и охране природы, рациональному использованию природных ресурсов. Среди мероприятий экологического характера, в которых студенты принимают наиболее активное участие, можно выделить субботники, проводимые в ДГТУ на регулярной основе (в рамках акции «Чистый двор – Чистая улица – Чистая планета»).

6. Трудовое воспитание

Трудовое воспитание нацелено на получение студентами информации о вакансиях, стажировках и программах набора молодых специалистов, а также на участие студентов в открытых семинарах, тренингах, мастер-классах и деловых играх.

Университет располагает всеми необходимыми условиями и возможностями обеспечить общекультурные (социально-личностные) компетенции выпускников, что неоднократно подтверждалось при получении лицензии на ведение образовательной деятельности, а также успешными карьерными ростом и достижениями его выпускников.

Программа подготовлена на кафедре технологии пищевых производств, общественного питания и товароведения, рассмотрена и одобрена на УМК технологического факультета ДГТУ « ____ » _____ 2021 г., протокол № ____.

Разработчик программы:

Зав. кафедрой ТППОПиТ,
к.т.н., доцент

А.Ф. Демирова

Приложение 1

Перечень профессиональных стандартов, соотнесенных с федеральным государственным образовательным стандартом по направлению подготовки 19.04.02 Продукты питания из растительного сырья

№ п/п	Код профессионального стандарта	Наименование профессионального стандарта
01 Образование и наука		
1.	01.003	Профессиональный стандарт "Педагог дополнительного образования детей и взрослых", утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 5 мая 2018 г. N 298н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 28 августа 2018 г., регистрационный N 52016)

Приложение 2

Перечень обобщённых трудовых функций и трудовых функций, имеющих отношение к профессиональной деятельности выпускника программ магистратуры по направлению подготовки (специальности) 19.04.02 Продукты питания из растительного сырья

Профессиональный стандарт "Специалист по технологии продуктов питания из растительного сырья"
(Зарегистрирован в Минюсте России 01.06.2020 N 58531)

Обобщенные трудовые функции			Трудовые функции		
Код	Наименование	Уровень квалификации	Наименование	Код	Уровень (подуровень) квалификации
А	Ведение технологического процесса производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях	4	Техническое обслуживание технологического оборудования производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией	А/01.4	4
			Выполнение технологических операций хранения и переработки зерна и семян в соответствии с технологическими инструкциями	А/02.4	4
			Выполнение технологических операций производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий в соответствии с технологическими инструкциями	А/03.4	4
			Выполнение технологических операций производства крахмала, сахара и сахаристых продуктов в соответствии с технологическими инструкциями	А/04.4	4
			Выполнение технологических операций производства солода, продукции бродильных производств и виноделия, безалкогольных напитков в соответствии с технологическими инструкциями	А/05.4	4
			Выполнение технологических операций производства консервов и пищевых концентратов в соответствии с	А/06.4	4

			технологическими инструкциями		
			Выполнение технологических операций производства растительных масел, жиров и жирозаменителей в соответствии с технологическими инструкциями	A/07.4	4
			Выполнение технологических операций производства пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств в соответствии с технологическими инструкциями	A/08.4	4
			Выполнение технологических операций производства субтропических, пищевкусковых продуктов и табака в соответствии с технологическими инструкциями	A/09.4	4
В	Лабораторный контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья	4	Проведение организационно-технических мероприятий для обеспечения лабораторного контроля качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья	V/01.4	4
			Проведение лабораторных исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья	V/02.4	4
С	Организационно-технологическое обеспечение производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях	5	Организационное обеспечение производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях	C/01.5	5
			Технологическое обеспечение процессов хранения и переработки зерна и семян	C/02.5	5
			Технологическое обеспечение производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий	C/03.5	5
			Технологическое обеспечение производства крахмала, сахара и сахаристых продуктов	C/04.5	5
			Технологическое обеспечение производства солода, продукции бродильных производств и виноделия, безалкогольных напитков	C/05.5	5

			Технологическое обеспечение производства консервов и пищевых концентратов	C/06.5	5
			Технологическое обеспечение производства растительных масел, жиров и жирозаменителей	C/07.5	5
			Технологическое обеспечение производства пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств	C/08.5	5
			Технологическое обеспечение производства субтропических, пищевых продуктов и табака	C/09.5	5
D	Оперативное управление производством продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях	6	Организация ведения технологического процесса в рамках принятой в организации технологии производства продуктов питания из растительного сырья	D/01.6	6
			Управление качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях	D/02.6	6
			Разработка системы мероприятий по повышению эффективности технологических процессов производства высококачественных безопасных продуктов питания из растительного сырья	D/03.6	6
E	Стратегическое управление развитием производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях	7	Разработка новых технологий производства новых продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях	E/01.7	7
			Управление испытаниями и внедрением новых технологий производства новых продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях	E/02.7	7

Матрица соответствия требуемых компетенций и формирующих их составных частей ОПОП

Название дисциплин (модулей) в соответствии с учебным планом		Универсальные (УК)						Общепрофессиональные (ОПК)					Профессиональные (ПК)		
		УК-1	УК-2	УК-3	УК-4	УК-5	УК-6	ОПК-1	ОПК-2	ОПК-3	ОПК-4	ОПК-5	ПК-1	ПК-2	ПК-3
1.	Философские вопросы естественных и технических наук	+													
2.	Стратегическое планирование и управление производства							+						+	
3.	Методология, организация и представление научного исследования о пище	+					+						+		
4.	Научные основы производства пищевых продуктов из растительного сырья в герметичной таре												+		
5.	Моделирование технологических процессов								+		+				
6.	Компьютерные технологии в науке и образовании								+		+				
7.	Деловой иностранный язык				+										
8.	Социальные коммуникации. Психология		+	+	+	+									
9.	Современные технологии производства пищевых продуктов на предприятиях индустрии питания								+	+	+				
10.	Проектирование предприятий по переработке растительного сырья							+	+		+			+	
11.	Управление качеством и безопасностью пищевых продуктов функционального и специализированного назначения									+					
12.	Численные методы обработки экспериментальных данных										+				
13.	Научные основы санитарии и гигиены продуктов растительного производства													+	
14.	Тепловые процессы и аппараты пищевых производств												+		+
15.	Оборудование предприятий по переработке растительного питания												+		+
16.	Научные основы применения холода в пищевой промышленности														+
17.	Химия вкуса, цвета и аромата												+		+
Название дисциплин (модулей)		Универсальные (УК)						Общепрофессиональные					Профессиональные		

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
ФГБОУ ВО "ДАГЕСТАНСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ТЕХНИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ"

План одобрен. Ученым советом вуза

Протокол № 5 от 28.01.2022 г.

19.04.02

Программа: Процессы и аппараты пищевых производств

магистратуры:

Кафедра:

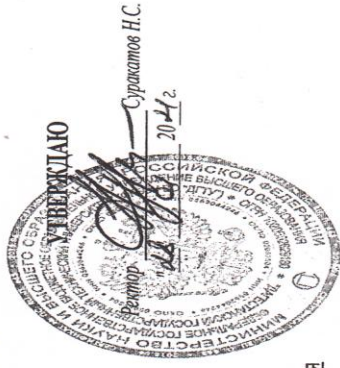
Факультет:

Технологии пищевых производств, общественного питания и товароведения

Магистерской подготовки

19.04.02 Продукты питания из растительного сырья

по программе магистратуры



Квалификация: магистр

Форма обучения: Очная

Срок получения образования: 2г

Год начала подготовки (по учебному плану)

2021

Учебный год

2021-2022

Образовательный стандарт (ОГОС)

№ 1040 от 17.08.2020

Код	Области профессиональной деятельности и (или) сферы профессиональной деятельности. Профессиональные стандарты
22	ПИЩЕВАЯ ПРОМЫШЛЕННОСТЬ, ВКЛЮЧАЯ ПРОИЗВОДСТВО НАПИТКОВ И ТАБАКА
22.003	СПЕЦИАЛИСТ ПО ТЕХНОЛОГИИ ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ ИЗ РАСТИТЕЛЬНОГО СЫРЬЯ

Основной	Тылы задач профессиональной деятельности
+	научно-исследовательский
+	технологический
+	организационно-управленческий

СОГЛАСОВАНО

И.о. проректора по учебной работе

Белогризов Н.П./

И.о. начальника УМУ

Сейтов М.Р./

Начальник ОМОиА

Пашев / Гамзалова И.Ю./

Декан

Ашуралиева Р.К./

Зав. кафедрой

Демрова А.Ф./

СВОДНЫЕ ДАННЫЕ Учебный план магистратуры '19.04.02_Продукты питания из растительного сырья_ПМАП_очн_2021_рпк'_ код направления 19.04.02, год начала подготовки 2021

	Итого				Курс 1			Курс 2		
	Баз.%	ДВ(ст. Вар.)%	з.е.		Всего	Сем. 1	Сем. 2	Всего	Сем. 3	Сем. 4
			Не менее	Факт						
Итого (с факультативами)			108	126	60	27	33	66	36	30
Итого по ОП (без факультативов)			108	120	60	27	33	60	30	30
Дисциплины (модули)	53%	47%	78	78	51	27	24	27	27	27
Обязательная часть			41	41	24	15	9	17	17	17
Часть, формируемая участниками образовательных отношений			37	37	27	12	15	10	10	10
Практика	100%	0%	21	33	9		9	24	3	21
Обязательная часть				33	9		9	24	3	21
Часть, формируемая участниками образовательных отношений										
Государственная итоговая аттестация			9	9				9		9
Факультативные дисциплины				6				6	6	6
Учебная нагрузка (акад.час/нед)			ОП, факультативы (в период ТО)	56	-	49,2	50,7	-	68,5	
			ОП, факультативы (в период экз. сессий)	49	-	48	50,9	-	48	
Контактная работа в период ТО (акад.час/нед)			ОП	35,6	-	36,4	35,4	-	35,4	
			Блок Б1	1700	-	612	527	-	561	
			Блок Б2	97	-	53	-	-	34	10
			Блок Б3	8	-	-	-	-	-	8
			Блок ФТД	170	-	-	-	-	170	
			Итого по всем блокам	1975	-	612	580	-	765	18
Обязательные формы контроля			ЭКЗАМЕН (Эк)		8	4	4	5	4	1
			Зачет (Зч)		8	5	3	3	3	3
			Зачет с оценкой (ЗачО)		4	1	3	4	2	2
			КУРСОВАЯ РАБОТА (КР)		3	1	2			
Процент ... занятий от аудиторных (%)			лекционных	38%						
Объем обязательной части от общего объема программы (%)				61,7%						
Объем конт. работы от общего объема времени на реализацию дисциплин (модулей) (%)				60,54%						

