

**Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«КЕРЧЕНСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ МОРСКОЙ
ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ»
(ФГБОУ ВО «КГМТУ»)**

**ОСНОВНАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА
ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ**

**Направление подготовки
19.04.03 Продукты питания животного происхождения**

**Направленность (профиль)
«Технология продуктов из водных биоресурсов»**

**Уровень высшего образования
магистратура**

**Квалификация
магистр**

(в редакции приказа ректора ФГБОУ ВО «КГМТУ»:
от 30 июня 2021 г. № 126)

Керчь, 2021 г.


Лист согласования основной профессиональной образовательной программы высшего образования

Направление подготовки 19.04.03 Продукты питания животного происхождения (профиль «Технология продуктов из водных биологических ресурсов»).

Основная профессиональная образовательная программа рассмотрена и утверждена на заседании ученого совета ФГБОУ ВО «КГМТУ» «30» 06 2016 года (протокол № 7)

Председатель ученого совета,
ректор ФГБОУ ВО «КГМТУ»  Е.П. Масюткин

Основная профессиональная образовательная программа рассмотрена и рекомендована к утверждению на заседании совета технологического факультета ФГБОУ ВО «КГМТУ» «10» 06 2016 года (протокол № 7)


Председатель совета,
декан технологического факультета ФГБОУ ВО «КГМТУ»  Н.А. Логунова

Основная профессиональная образовательная программа рассмотрена и одобрена на заседании кафедры технологии продуктов питания «03» 06 2016 года (протокол № 22)

Заведующий кафедрой  О.Е. Битютская

Основная профессиональная образовательная программа согласована:

Проректор по учебной работе


 С. П. Голиков

Разработчики основной профессиональной образовательной программы:

Кандидат технических наук,
доцент, заведующий кафедрой ТПП

 О.Е. Битютская

Кандидат химических наук,
доцент кафедры ТПП

 Н.И. Андрейкина

Кандидат технических наук,
доцент кафедры ТПП

 В.В. Богомолова

Главный технолог ООО «Во Сто Крат» г. Керчь

 Т.А. Сухова

СОДЕРЖАНИЕ

1 Общие положения	5
2 Общая характеристика основной профессиональной образовательной программы высшего образования (программы магистратуры)	5
2.1 Цель (миссия) и задачи ОПОП ВО по направлению подготовки 19.04.03 Продукты питания животного происхождения (профиль «Технология продуктов из водных биологических ресурсов»)	5
2.2 Срок освоения и распределение объема ОПОП ВО по годам (курсам) обучения	6
2.3 Нормативные документы для разработки ОПОП ВО	6
2.4 Требования к абитуриенту	7
2.5 Характеристика профессиональной деятельности выпускников	7
2.6 Требования к результатам освоения ОПОП ВО	8
3 Документы, регламентирующие содержание и организацию образовательного процесса при реализации ОПОП ВО	9
3.1 Структура образовательной программы	9
3.2 Календарный учебный график	9
3.3 Учебный план подготовки	10
3.4 Рабочие программы дисциплин	10
3.5 Рабочие программы практик	10
3.6 Программа государственной итоговой аттестации	10
4 Оценочные средства	11
5 Методические материалы, обеспечивающие качество подготовки обучающихся	11
6 Ресурсное обеспечение образовательной программы	11
6.1 Обеспечение общесистемных требований	11
6.2 Информация о функционировании электронной информационно-образовательной среды университета	11
6.3 Материально-техническое обеспечение ОПОП ВО	12
6.4 Учебно-методическое и информационное обеспечение ОПОП ВО	12
6.5 Кадровое обеспечение реализации ОПОП ВО	12
6.6 Механизм оценки качества образовательной деятельности и подготовки обучающихся по ОПОП ВО	13
7 Рабочая программа воспитания и календарный план воспитательной работы	13
Приложение 1 Перечень дисциплин (практик), формирующих компетенции ОПОП ВО	
Приложение 2 Календарный учебный график	
Приложение 3 Учебный план подготовки по направлению подготовки 19.04.03 Продукты питания животного происхождения	
Приложение 4 Рабочие программы дисциплин	
Приложение 5 Рабочие программы практик	
Приложение 6 Программа государственной итоговой аттестации	
Приложение 7 Методические материалы, обеспечивающие качество подготовки обучающихся	

Приложение 8 Перечень объектов (зданий, сооружений), находящихся в оперативном управлении ФГБОУ ВО «Керченский государственный морской технологический университет»

Приложение 9 Заключение о соответствии санитарным правилам зданий, строений, сооружений, помещений, оборудования и иного имущества, которые предполагается использовать для осуществления образовательной деятельности

Приложение 10 Заключение о соответствии (несоответствии) объекта защиты требованиям пожарной безопасности

Приложение 11 Перечень специализированных кабинетов и лабораторий, их оборудование

Приложение 12 Рабочая программа воспитания и календарный план воспитательной работы

1 Общие положения

1.1 Основная профессиональная образовательная программа высшего образования (далее – ОПОП ВО, образовательная программа), реализуемая ФГБОУ ВО «КГМТУ» по направлению подготовки 19.04.03 Продукты питания животного происхождения (профиль «Технология продуктов из водных биологических ресурсов»), является программой академической магистратуры, представляет собой систему документов, разработанную и утвержденную Университетом с учетом требований рынка труда на основе Федерального государственного образовательного стандарта по соответствующему направлению подготовки высшего образования (далее – ФГОС ВО).

1.2 ОПОП ВО регламентирует цели, ожидаемые результаты, содержание, условия и технологии реализации образовательного процесса, оценку качества подготовки выпускника по данному направлению подготовки и включает в себя: календарный учебный график, учебный план, рабочие программы дисциплин (практик), программу государственной итоговой аттестации, методические материалы, обеспечивающие реализацию соответствующей образовательной технологии.

1.3 Программа магистратуры реализуется на русском языке.

2 Общая характеристика основной профессиональной образовательной программы высшего образования (программы магистратуры)

2.1 Цель (миссия) и задачи ОПОП ВО по направлению подготовки 19.04.03 Продукты питания животного происхождения (профиль «Технология продуктов из водных биологических ресурсов»)

Целью ОПОП ВО является подготовка специалистов в области технологии производства продуктов питания из водных биоресурсов, способных реализовать свои знания, умения, компетенции на предприятиях пищевой и рыбоперерабатывающей промышленности, а также в проектных, научно-исследовательских и образовательных организациях в соответствии с требованиями ФГОС ВО по данному направлению подготовки.

Образовательная программа содержит методическое обеспечение реализации ФГОС ВО по данному направлению подготовки с целью развития у магистрантов личностных качеств, а также формирования общекультурных, общепрофессиональных и профессиональных компетенций в соответствии с требованиями ФГОС ВО.

В области воспитания целью ОПОП ВО магистратуры является: развитие у магистрантов личностных качеств, способствующих их творческой и гражданской активности, культурному росту, укреплению патриотизма и социальной мобильности: целеустремленности, трудолюбия, ответственности, самостоятельности, приверженности этическим ценностям, толерантности.

Задачами ОПОП ВО являются подготовка нового поколения выпускников в сфере технологии продуктов питания из водных биоресурсов, способных:

- осуществлять руководство за составлением рабочих планов и программ проведения научных исследований и технических разработок, подготовку отдельных заданий для исполнителей;

- проводить сбор, обработку, анализ и систематизацию научно-технической информации по теме исследования, выбор методик и средств решения задачи;

- разрабатывать методики и организовывать проведение экспериментов и испытаний, анализировать их результаты;

- подготовить научно-технические отчеты, обзоры, публикации по результатам выполненных исследований;

- разрабатывать физические и математические модели исследуемых процессов, явлений и объектов, относящихся к профессиональной сфере;
- фиксировать и защищать объекты интеллектуальной собственности;
- управлять результатами научно-исследовательской деятельности и коммерциализировать права на объекты интеллектуальной собственности;
- проводить патентные исследования с целью обеспечения патентной чистоты новых проектных решений и патентоспособности, а также определения показателей технического уровня проектируемых технологий продуктов питания из сырья животного происхождения.

Обучение по данной ОПОП ВО ориентировано на удовлетворение потребностей в специалистах - технологах пищевых производств Республики Крым и Российской Федерации в целом, готовых решать профессиональные научно-исследовательские задачи.

2.2 Срок освоения ОПОП ВО магистратуры и распределение объема программы по годам (курсам) обучения

ОПОП ВО реализуется в очной и заочной формах обучения.

Срок получения образования по образовательной программе в очной форме обучения, включая каникулы, предоставляемые после прохождения государственной итоговой аттестации, независимо от применяемых образовательных технологий, составляет 2 года. Срок получения образования в заочной форме обучения составляет 2 года и 3 месяца.

Срок получения образования по программе при обучении по индивидуальному учебному плану, вне зависимости от формы обучения, составляет не более срока получения образования для соответствующей формы обучения. Для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья срок получения образования по индивидуальным учебным планам может быть увеличен не более чем на полгода по заявлению обучающегося.

Объем образовательной программы составляет 120 зачетных единиц (з.е.) вне зависимости от формы обучения, применяемых образовательных технологий, реализации обучения по индивидуальному учебному плану, в том числе ускоренного обучения.

Объем ОПОП ВО в очной форме обучения, реализуемый за один учебный год, составляет 60 з.е.

Структура образовательной программы представлена в таблице 2.1.

Таблица 2.1 – Структура ОПОП ВО

Структура программы магистратуры		Объем программы магистратуры и ее блоков, з. е.
Блок 1	Дисциплины (модули)	60
Блок 2	Практики	54
Блок 3	Государственная итоговая аттестация	6
Объем программы магистратуры		120

2.3 Нормативные документы для разработки ОПОП ВО

Нормативную правовую базу разработки образовательной программы составляют:

- Федеральный закон от 29.12.2012 г. N 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
- Федеральный государственный образовательный стандарт высшего образования по направлению подготовки 19.04.03 «Продукты питания животного происхождения» (уровень магистратуры), утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 21.11.2014 г. № 1487;
- Устав ФГБОУ ВО «КГМТУ»;
- локальные нормативные акты ФГБОУ ВО «КГМТУ».

2.4 Требования к абитуриенту

К освоению образовательной программы допускаются лица, имеющие высшее образование любого уровня, подтвержденное документом о высшем образовании и о квалификации.

2.5 Характеристика профессиональной деятельности выпускников

Квалификация, присваиваемая выпускникам – магистр (на основании приказа Минобрнауки РФ от 12.09.2013 № 1061 «Об утверждении перечней специальностей и направлений подготовки высшего образования»).

Профиль ОПОП ВО – «Технология продуктов из водных биологических ресурсов».

Область профессиональной деятельности выпускников, освоивших ОПОП ВО, включает:

- знание законодательной базы пищевой промышленности;
- организацию и ведение технологических процессов, организацию и анализ полученных данных по входному контролю качества сырья и вспомогательных материалов;
- организацию производственного контроля полуфабрикатов;
- управление качеством готовой продукции с применением методов математического моделирования и оптимизации химического состава, пищевой и биологической ценности готовых продуктов;
- разработку технической документации и технических регламентов;
- организацию контроля качества продукции в соответствии с требованиями санитарных, ветеринарных норм и правил;
- организацию контроля соблюдения экологической чистоты производственных процессов;
- разработку новых видов продукции и технологий в соответствии с государственной политикой РФ в области здорового питания населения на основе научных исследований;
- участие в подготовке проектно-технологической документации с учетом международного опыта;
- организацию и проведение научно-исследовательских работ в области сырья и продуктов из сырья животного происхождения и анализ результатов исследования;
- знание основ педагогической деятельности.

Объектами профессиональной деятельности выпускников являются:

- сырье, полуфабрикаты и продукты животного происхождения;
- гидробионты, продукты переработки (вторичное) и отходы, пищевые ингредиенты и добавки;
- технологическое оборудование;
- приборы;
- нормативная, проектно-технологическая документация, санитарные и ветеринарные нормы и правила;
- международные стандарты;
- методы и средства испытаний и контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовых продуктов;
- простые инструменты качества;
- системы качества;
- базы данных технологического, технического характера;
- данные мониторинга экологической и биологической безопасности продовольствия и окружающей среды.

Виды профессиональной деятельности, к которым готовятся выпускники, освоившие ОПОП ВО:

- научно-исследовательская.

Задачи профессиональной деятельности выпускника в соответствии с видом профессиональной деятельности, на который ориентирована ОПОП ВО:

- руководство составлением рабочих планов и программ проведения научных исследований и технических разработок, подготовка отдельных заданий для исполнителей;
- сбор, обработка, анализ и систематизация научно-технической информации по теме исследования, выбор методик и средств решения задачи;
- разработка методики и организация проведения экспериментов и испытаний, анализ их результатов;
- подготовка научно-технических отчетов, обзоров, публикаций по результатам выполненных исследований;
- разработка физических и математических моделей исследуемых процессов, явлений и объектов, относящихся к профессиональной сфере;
- фиксация и защита объектов интеллектуальной собственности;
- управление результатами научно-исследовательской деятельности и коммерциализация прав на объекты интеллектуальной собственности;
- проведение патентных исследований с целью обеспечения патентной чистоты новых проектных решений и патентоспособности, а также определения показателей технического уровня проектируемых технологий продуктов из сырья животного происхождения;
- знание основ психологии и педагогики.

2.6 Требования к результатам освоения ОПОП ВО

В результате освоения ОПОП ВО у выпускника должны быть сформированы общекультурные, общепрофессиональные и профессиональные компетенции в соответствии с ФГОС ВО.

Образовательная программа устанавливает следующие общекультурные компетенции (ОК):

- способностью к абстрактному мышлению, анализу, синтезу (ОК-1);
- готовностью действовать в нестандартных ситуациях, нести социальную и этическую ответственность за принятые решения (ОК-2);
- готовностью к саморазвитию, самореализации, использованию творческого потенциала (ОК-3);

Образовательная программа устанавливает следующие общепрофессиональные компетенции (ОПК):

- готовностью к коммуникации в устной и письменной формах на русском и иностранных языках для решения задач профессиональной деятельности (ОПК-1);
- готовностью руководить коллективом в сфере своей профессиональной деятельности, толерантно воспринимая социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия (ОПК-2);
- способностью разрабатывать эффективную стратегию и формировать политику предприятия, обеспечивать предприятие питания материальными и финансовыми ресурсами, разрабатывать новые конкурентоспособные концепции (ОПК-3);
- способностью устанавливать требования к документообороту на предприятии (ОПК-4);
- способностью создавать и поддерживать имидж организации (ОПК-5).

Образовательная программа устанавливает следующие профессиональные компетенции (ПК):

- способностью использовать современные достижения науки и передовой технологии в научно-исследовательских работах (ПК-16);
- способностью ставить задачи исследования, выбирать методы экспериментальной работы, интерпретировать и представлять результаты научных исследований (ПК-17);

- способностью самостоятельно выполнять исследования для решения научно-исследовательских и производственных задач с использованием современной аппаратуры и методов исследования свойств сырья, полуфабрикатов и готовой продукции при выполнении исследований в области проектирования новых продуктов (ПК-18);

- способностью оценивать риск и определять меры по обеспечению безопасности разрабатываемых новых технологий и продуктов (ПК-19);

- способностью представлять результаты исследования в форме отчетов, рефератов, публикаций и публичных обсуждений (ПК-20).

Образовательная программа устанавливает следующие дополнительные профессиональные компетенции (ПКД):

- готовностью адаптировать современные версии систем управления качеством к конкретным условиям производства на основе международных стандартов (ПКД-1);

- способностью разрабатывать новый ассортимент продуктов и технологий с заданными составом и свойствами (ПКД-2);

- способностью осваивать знания в области современных проблем науки, естествознания, молекулярной биологии, микробиологии, техники и технологии продукции животного происхождения (ПКД-3);

- готовностью к управлению программами освоения новых технологий, координации работ персонала для комплексного решения инновационных проблем – от идеи до серийного производства (ПКД-4).

В Приложении 1 представлен перечень дисциплин, практик, формирующих перечисленные выше компетенции.

3 Документы, регламентирующие содержание и организацию образовательного процесса при реализации ОПОП ВО

3.1 Структура образовательной программы

Структура ОПОП ВО включает обязательную часть и часть, формируемую участниками образовательных отношений.

Элементы, относящиеся к обязательной части образовательной программы, являются обязательными для освоения обучающимся. Набор дисциплин (модулей), относящихся к вариативной части ОПОП ВО, и практик определен Университетом самостоятельно.

Обе части образовательной программы обеспечивают формирование у обучающихся общекультурных, общепрофессиональных и профессиональных компетенций, установленных ФГОС ВО. Кроме того, часть ОПОП ВО, формируемая участниками образовательных отношений, направлена на формирование у обучающихся профессиональных компетенций, самостоятельно определенных Университетом.

В состав ОПОП ВО входят элективные дисциплины (дисциплины по выбору обучающихся), обязательные для изучения. Обучающимся предоставляется возможность освоения факультативных дисциплин (необязательные). Факультативные дисциплины не включаются в объем образовательной программы.

В структуру ОПОП ВО включены производственные практики и государственная итоговая аттестация.

3.2 Календарный учебный график

При составлении календарного учебного графика подготовки магистрантов использована форма графика, традиционно применяемая в ФГБОУ ВО «КГМТУ». В нем указаны последовательность реализации ОПОП ВО по годам, включая теоретическое обучение, практику, НИР, промежуточные и итоговую аттестации, каникулы. Календарный

учебный график разрабатывается и утверждается вместе с учебным планом и является его частью (Приложение 2 к ОПОП ВО).

3.3 Учебный план подготовки

Учебный план, отражающий содержание ОПОП ВО, составлен в соответствии с ФГОС ВО. Учебный план представлен в Приложении 3 к ОПОП ВО.

3.4 Рабочие программы дисциплин

Рабочие программы всех дисциплин, как обязательной части ОПОП ВО, так и части, формируемой участниками образовательных отношений, включая дисциплины по выбору обучающегося, утвержденные деканом технологического факультета, представлены в Приложении 4 к ОПОП ВО.

3.5 Рабочие программы практик

Практики обучающихся являются составной частью образовательной программы и 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 у обучающихся компетенций, предусмотренных ФГОС ВО.

Практики завершаются подготовкой и защитой отчетов по практике в соответствии с правилами и требованиями, установленными локальными нормативными актами ФГБОУ ВО «КГМТУ».

Образовательная программа предусматривает освоение следующих видов практик:

Наименование практики	Семестр
Производственная практика – научно-исследовательская работа	1 – 4
Производственная практика – практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (в том числе технологическая практика)	2
Преддипломная практика	4 – очная форма обучения 5 – заочная форма обучения

Рабочие программы практик представлены в Приложении 5 к ОПОП ВО.

3.6 Программа государственной итоговой аттестации

Государственная итоговая аттестация (далее – ГИА) является обязательной и осуществляется после освоения ОПОП ВО в полном объеме.

ГИА ориентирована на установление соответствия уровня профессиональной подготовки выпускников требованиям ФГОС ВО и включает защиту выпускной квалификационной работы (далее – ВКР), включая подготовку к защите и процедуру защиты.

В Университете ГИА проводится в соответствии с «Положением о государственной итоговой аттестации выпускников» в его актуальной редакции.

Выполнение ВКР является завершающим этапом освоения обучающимися ОПОП ВО и выполняется с целью представления достигнутых результатов обучения.

Программа ГИА содержит: показатели сформированности компетенций, используемые при выполнении ВКР; требования к структуре и содержанию ВКР; критерии

оценивания и порядок защиты ВКР.

Программа государственной итоговой аттестации представлена в Приложении 6 к ОПОП ВО.

4 Оценочные средства

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

Оценочные материалы для аттестации обучающихся на соответствие их персональных достижений поэтапным требованиям освоения ОПОП представлены в виде комплектов оценочных средств для текущей, промежуточной аттестации обучающихся. Фонды оценочных средств являются приложениями к рабочим программам дисциплин, практик. Критерии оценивания результатов ГИА представлены в программе ГИА.

5 Методические материалы, обеспечивающие качество подготовки обучающихся

Методические материалы включают в себя общие рекомендации по организации самостоятельной работы и перечень учебно-методических материалов для обучающихся (Приложение 7 к ОПОП ВО).

6 Ресурсное обеспечение образовательной программы

6.1 Обеспечение общесистемных требований

В соответствии с требованиями Положения о лицензировании образовательной деятельности (утв. постановлением Правительства РФ от 28 октября 2013 г. N 966) университет располагает правом оперативного управления объектами, перечисленными в Приложении 8 к ОПОП ВО.

Все объекты имеют санитарно-эпидемиологическое заключения о соответствии санитарным правилам зданий, строений, сооружений, помещений, оборудования и иного имущества, которые предполагается использовать для осуществления образовательной деятельности, учитывающего в том числе требования статьи 17 Федерального закона «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения», а также статьи 41 Федерального закона «Об образовании в Российской Федерации» (Приложение 9 к ОПОП ВО).

Безопасные условия обучения, воспитания обучающихся, присмотра и ухода за обучающимися, их содержания в соответствии с установленными нормами, обеспечивающими жизнь и здоровье обучающихся, работников образовательной организации, с учетом соответствующих требований, установленных в федеральных государственных образовательных стандартах, федеральных государственных требованиях и (или) образовательных стандартах, в соответствии с частью 6 статьи 28 Федерального закона «Об образовании в Российской Федерации» подтверждаются Заключением о соответствии (несоответствии) объекта защиты требованиям пожарной безопасности (Приложение 10 к ОПОП ВО).

6.2 Информация о функционировании электронной информационно-образовательной среды университета

Структура и содержание электронной информационно-образовательной среды университета (далее – ЭИОС) определены «Положением об электронной информационно-образовательной среде ФГБОУ ВО «КГМТУ» в актуальной редакции.

Функционирование ЭИОС обеспечивается соответствующими средствами информационно-коммуникационных технологий и квалификацией работников, ее использующих и поддерживающих.

6.3 Материально-техническое обеспечение ОПОП ВО

Материально-техническая база обеспечивается наличием:

- учебных аудиторий, оснащенных мультимедийным оборудованием;
- специализированных учебных лабораторий, оснащенных учебно-научным оборудованием и стендами;
- вычислительного телекоммуникационного оборудования и программных средств, необходимых для реализации ОПОП ВО, и обеспечения физического доступа к информационным сетям, используемым в образовательном процессе и научно-исследовательской деятельности.

Помещения для самостоятельной работы обучающихся оснащены компьютерной техникой с возможностью подключения к сети «Интернет» и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду Университета. Всем обучающимся обеспечен доступ к современным профессиональным базам данных, информационным справочным и поисковым системам через Интернет в зале библиотеки и компьютерных классах Университета.

Университет обеспечен необходимым комплектом лицензионного программного обеспечения.

Материально-техническая база соответствует действующим санитарным и противопожарным правилам и нормам.

Перечень специализированных кабинетов и лабораторий, их оборудование приведено в Приложении 11 к ОПОП ВО.

6.4 Учебно-методическое и информационное обеспечение ОПОП ВО

Обучающиеся имеют индивидуальный неограниченный доступ к электронной библиотечной системе (ЭБС), содержащей необходимые издания учебной, учебно-методической и иной литературы, перечисленные в рабочих программах дисциплин, практик. Доступ к этим изданиям обеспечивается через электронную библиотеку, а также через библиотечный фонд печатных изданий.

Библиотечный фонд укомплектован печатными изданиями из расчета не менее 50 экземпляров каждого из изданий основной литературы, перечисленной в рабочих программах дисциплин (модулей), практик и не менее 25 экземпляров дополнительной литературы на 100 обучающихся.

Обучающимся обеспечен доступ к современным профессиональным базам данных и информационным справочным системам, состав которых определяется в рабочих программах дисциплин и подлежит ежегодному обновлению.

6.5 Кадровое обеспечение реализации ОПОП ВО

Реализация основной образовательной программы магистратуры по направлению подготовки 19.04.03 Продукты питания животного происхождения обеспечивается педагогическими работниками университета, а также лицами, привлекаемыми университетом к реализации программы магистратуры на иных условиях, имеющими базовое образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплин.

Квалификация педагогических работников соответствует квалификационным требованиям, указанным в Едином квалификационном справочнике должностей руководителей, специалистов и служащих (Раздел «Квалификационные характеристики

должностей руководителей и специалистов высшего профессионального и дополнительного профессионального образования») (утв. приказом Минздравсоцразвития России от 11 января 2011 г. N 1н).

6.6 Механизм оценки качества образовательной деятельности и подготовки обучающихся по ОПОП ВО

Внутренняя оценка качества образовательной деятельности и подготовки обучающихся:

- мониторинг, периодическое рецензирование образовательных программ;
- мониторинг учебно-методического и материального-технического обеспечения учебного процесса;
- мониторинг кадрового состава ППС;
- мониторинг преподавательской деятельности;
- разработка и использование объективных процедур оценки уровня знаний и умений обучающихся, компетенций выпускников;
- мониторинг трудоустройства выпускников;
- предоставление обучающимся возможности оценивания условий, содержания, организации и качества образовательного процесса в целом, отдельных дисциплин и практик, а также работы отдельных преподавателей;
- регулярное проведение самообследования направлений подготовки (специальностей) для всесторонней оценки деятельности образовательного учреждения.

Внешняя оценка качества образовательной деятельности и подготовки обучающихся:

- участие в мониторинге эффективности вузов, проводимом Министерством образования и науки РФ;
- прохождение процедуры государственной аккредитации;
- информирование общественности о результатах своей деятельности, планах, инновациях.

Для обеспечения согласованности решений, действий, конкретизации пути обеспечения качества образовательной деятельности и подготовки обучающихся в университете реализуется Стратегия по обеспечению качества подготовки выпускников ФГБОУ ВО «КГМТУ».

7 Рабочая программа воспитания и календарный план воспитательной работы

В ОПОП ВО включаются рабочая программа воспитания и календарный план воспитательной работы, которые ежегодно разрабатываются отделом молодежной политики, воспитательной и социальной работы с участием совета родителей, представительных органов обучающихся и утверждаются ректором (Приложение 12).