

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«Крымский федеральный университет имени В.И. Вернадского»

УТВЕРЖДАЮ

Проректор по учебной и
методической деятельности

И.А. Цвиринько

2018 г.



Основная профессиональная образовательная программа высшего образования

19.04.02 Продукты питания из растительного сырья
код, наименование направления подготовки (специальности)

Технология жиров, эфирных масел и парфюмерно-косметических продуктов
направленность (профиль) программы

Квалификация выпускника магистр

Структурное подразделение Академия биоресурсов и природопользования

Факультет Механизации производства и технологии переработки сельскохозяйственной продукции

Выпускающая кафедра Технологии и оборудования производства жиров и эфирных масел

Симферополь, 2018

Руководитель (разработчик) программы Глумова Н.В.

Глумова Н.В.

Программа рассмотрена на заседании учебно-методического совета
Академии биоресурсов и природопользования
Протокол № 2 от 04.05. 2018 г.

Председатель учебно-методического совета Мельничук А.Ю. Мельничук А.Ю.

Программа рассмотрена на заседании ученого совета Академии биоресурсов
и природопользования
Протокол № 5 от 24.05. 2018 г.

Руководитель
Академии биоресурсов и природопользования

Донец О.В.

Донец О.В.

Программа рассмотрена на заседании учебно-методического совета ФГАОУ
ВО «КФУ имени В.И. Вернадского»
Протокол № 3 от 06.06. 2018 г.

Председатель учебно-методического совета ФГАОУ ВО
«КФУ имени В.И. Вернадского»

Цвиринько И.А.

Цвиринько И.А.

СОДЕРЖАНИЕ

1	Общая характеристика основной образовательной программы высшего образования	4
2	Использованные нормативные документы	4
3	Обоснование необходимости реализации образовательной программы	5
4	Направленность (профиль) основной профессионально-образовательной программы	7
5	Область профессиональной деятельности выпускника	8
6	Объекты профессиональной деятельности выпускника	8
7	Вид (виды) профессиональной деятельности выпускника, к которому (которым) готовятся выпускники	8
8	Результаты освоения основной образовательной программы	10
9	Сведения о профессорско-преподавательском составе, необходимом для реализации основной образовательной программы	13
10	Сведения об особенности реализации образовательного процесса для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья	13
11	Приложения	15
	Приложение 1. Матрица компетенций образовательной программы	15
	Приложение 2. Учебный план и календарный учебный график	22
	Приложение 3. Аннотации рабочих программ учебных дисциплин, программ практик, программа государственной итоговой аттестации	30

1. Общая характеристика основной профессиональной образовательной программы высшего образования

Форма обучения: очная (сетевая), заочная

Срок освоения ОПОП: очная, с использованием сетевой формы – 2 года

заочная – 2 года 3 месяца

Таблица 1

I. Общая структура программы		Трудоемкость (зачетные единицы)
Блок 1	Дисциплины (модули), суммарно	60,0
	Базовая часть, суммарно	15,0
	Вариативная часть, суммарно	45,0
Блок 2	Практики, в т.ч. НИР (при наличии НИР), суммарно	51,0
	Вариативная часть, суммарно	51,0
Блок 3	Государственная итоговая аттестация, суммарно	9,0
	Государственный экзамен	3,0
	Защита квалификационной работы	6,0
Общий объем программы в зачетных единицах		120,0

2. Используемые нормативные документы

Нормативной базой разработки ОПОП ВО являются:

Федеральный закон от 29 декабря 2012 года №273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;

Федеральный государственный образовательный стандарт высшего профессионального образования по направлению подготовки 19.04.02 Продукты питания из растительного сырья (уровень магистратуры) Приказ Минобрнауки России от 20.11.2014 г. № 1481, зарегистрирован в Минюсте России 15.12.2014 № 35177

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 года № 301;

Порядок разработки примерных основных образовательных программ, проведения их экспертизы и ведения реестра примерных основных образовательных программ, утвержденный приказом Минобрнауки России от 28 мая 2014 года № 594;

Постановление Правительства Российской Федерации от 10 февраля 2014 № 92 «Об утверждении Правил участия объединений работодателей в мониторинге и прогнозировании потребностей экономики в квалифицированных кадрах, а также в разработке и реализации государственной политики в области среднего профессионального образования и высшего образования»;

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 практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы высшего образования, утвержденное приказом Минобрнауки России от 27 ноября 2015 г. № 1383;

Нормативно-методические документы Министерства науки и высшего образования Российской Федерации;

Локальные нормативные документы ФГАОУ ВО «КФУ им. В.И. Вернадского», регламентирующие организацию и осуществление образовательной деятельности.

3. Обоснование необходимости реализации образовательной программы с использованием сетевой формы

К ключевым мероприятиям, направленным на продвижение вузов во внутрироссийских и международных рейтингах относятся реализация совместных образовательных программ с другими вузами, развитие академической мобильности для студентов и преподавателей вузов.

Сетевая форма образовательных программ дает возможность реализации программ внутрироссийской и международной академической мобильности научно-педагогических работников в форме повышения квалификации, стажировок, профессиональной переподготовки; внедрения в вузах новых образовательных программ совместно с ведущими российскими и международными университетами.

Отличительной особенностью сетевой формы реализации образовательных программ является возможность ее освоения студентами с использованием ресурсов нескольких организаций, осуществляющих образовательную деятельность.

Основная характеристика сетевой формы обучения – организация обучения по перспективным, специально разработанным программам междисциплинарного характера в целях подготовки кадров для отраслевых и научных проектов.

Разработка данной совместной образовательной программы магистратуры направленности «Технология жиров, эфирных масел и парфюмерно-косметических продуктов» с использованием сетевой формы осуществлялась кафедрой технологии и оборудования производства жиров и эфирных масел Академии биоресурсов и природопользования ФГАОУ ВО «Крымский федеральный университет им. В.И. Вернадского» и кафедрой технологии жиров, косметики, товароведения, процессов и аппаратов Института пищевой и перерабатывающей промышленности ФГБОУ ВПО «Кубанский государственный технологический университет».

Совместная образовательная программа магистерской подготовки направленности «Технология жиров, эфирных масел и парфюмерно-косметических продуктов» с использованием сетевой формы разработана и реализуется на основе Договора между ФГАОУ ВО «КФУ им. В.И. Вернадского» и ФГБОУ ВПО «Кубанский государственный технологический университет» о реализации сетевой образовательной программы между этими образовательными учреждениями.

Реализация совместной образовательной программы магистратуры направленности «Технология жиров, эфирных масел и парфюмерно-косметических продуктов» с использованием сетевой формы направлена на повышение качества подготовки выпускников магистратуры университета, увеличение доли образовательных программ, для удовлетворения потребностей рынка труда.

Программа подготовки квалифицированных кадров - технологов эфиромасличной и масложировой промышленности с использованием сетевой формы образовательной программы магистратуры является актуальной, своевременной и в своем роде уникальной программой,

принимая во внимание специфику обучения инженеров - технологов соответствующего профиля (направленности), а также технологические и биохимические особенности эфиромасличного, масличного сырья и сырья для парфюмерно-косметического производства, как объектов переработки и постоянно высокий коммерческий спрос на мировом рынке на данную продукцию (эфирные масла, конкреты, масла абсолю, резиноиды, СО₂-экстракты, перспективные растительные масла для использования в фармацевтической и парфюмерно-косметической отрасли).

Разработка совместной образовательной программы магистратуры направленности «Технология жиров, эфирных масел и парфюмерно-косметических продуктов» направлена на решение стратегических задач и мероприятий Программы развития КФУ им. В.И. Вернадского и Федеральной целевой программы развития Республики Крым. Современные агропромышленные технологии определены в числе приоритетных научных направлений развития ФГАОУ ВО «КФУ им. В.И. Вернадского, подготовка высококвалифицированных специалистов, производственных и научных кадров агропромышленного производства является одной из основных задач разработки и последующей реализации образовательной магистерской программы с использованием сетевой формы.

Важной составляющей агропромышленного комплекса страны является производство эфиромасличной продукции для пищевой, фармацевтической, парфюмерно-косметической и других отраслей промышленности. В связи с ориентацией государственной экономической политики Российской Федерации на импортозамещение в отношении социально значимых отраслей, продуктов и изделий, производство эфирных масел из собственного сырья, является одной из первостепенных задач развития экономики страны. Республика Крым, вследствие своих уникальных природных и климатических условий, всегда являлась и должна являться традиционным регионом выращивания и переработки эфиромасличного, перспективного масличного и лекарственного сырья. Интеграция Республики Крым в экономическую систему Российской Федерации позволит стимулировать и существенно повысить темпы развития эфиромасличной отрасли, как в регионе, так и в стране, а обеспеченность перерабатывающих предприятий молодыми, инициативными кадрами является одной из составляющих решения данной задачи.

В настоящее время в Крыму реализуется Государственная программа поддержки и развития эфиромасличной отрасли. Производством эфиромасличной продукции в Крыму занимаются 12 предприятий различной формы собственности, в их числе ПАО «Алуштинский эфиромасличный совхоз-завод» ОАО «Царство ароматов» ООО «Эфир», командитное товарищество «Крым-Аромат», НПФ «Элкор», ООО «Арома-Трейд» и другие. Эти предприятия нуждаются в молодых, квалифицированных кадрах инженеров-технологов, подготовка которых и является стратегической задачей реализации образовательной магистерской программы.

Вместе с тем, в Крыму практически отсутствуют современные предприятия по переработке масличного сырья и производства высококачественной масложировой продукции, широко представленные в Краснодарском крае Российской Федерации. Отсутствуют в Крыму и предприятия по производству парфюмерно-косметической промышленности, что не позволяет в полной мере реализовать в настоящее время практическую часть соответствующей направленности подготовки.

Реализация совместной образовательной магистерской программы направленности «Технология жиров, эфирных масел и парфюмерно-косметических продуктов» позволит

магистрантам КФУ им. В.И. Вернадского закрепить теоретические знания и приобрести более расширенные практические навыки в области технологии переработки масличного сырья и производства масложировой продукции из растительного сырья, которой так славится Краснодарский край, а магистрантам Кубанского государственного технологического университета закрепить теоретические знания и приобрести практические навыки в области технологии переработки эфиромасличного сырья и производства эфиромасличной продукции, традиционно вырабатываемой в Крыму.

Необходимость подготовки магистров профиля «Технология жиров, эфирных масел и парфюмерно-косметических продуктов», специализирующихся в области переработки эфиромасличного и масличного сырья и производства эфиромасличной и масложировой продукции, базируется на требованиях обеспечения выполнения распоряжения Правительства Российской Федерации от 29 декабря 2014 г. № 2765-р "О концепции федеральной целевой программы развития образования на 2016 – 2020 годы", Федерального закона от 27 мая 2014 г. № 135-ФЗ "О внесении изменений в статьи 28 и 34 Федерального закона "Об образовании в Российской Федерации", приказа Министерства образования и науки Российской Федерации от 19 декабря 2013 г. № 1367 "Об утверждении порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам высшего образования - программам бакалавриата, программам магистратуры", а также Постановления Правительства Российской Федерации от 11 августа 2014 г. № 790 Об утверждении федеральной целевой программы "Социально-экономическое развитие Республики Крым и г. Севастополя до 2020 года.

Магистры - выпускники направления подготовки «Продукты питания из растительного сырья», направленности подготовки «Технология жиров, эфирных масел и парфюмерно-косметических продуктов» имеют возможность заниматься производственно-технологической, проектно-технологической и организационно-управленческой деятельностью на предприятиях по переработке эфиромасличного и масличного сырья, а также научно-исследовательской деятельностью в научно-исследовательских и проектных институтах, в том числе отделе переработки и качества эфиромасличного сырья и продукции ГБУ РК «НИИ сельского хозяйства». Успешному трудоустройству выпускников способствует и будет способствовать в дальнейшем отсутствие конкурентных выпускающих кафедр не только в Крыму, но и в Российской Федерации и, соответственно, их востребованность в регионах Российской Федерации, занимающихся возделыванием и переработкой эфиромасличных культур.

4. Направленность основной профессиональной образовательной программы с использованием сетевой формы

Основная профессиональная образовательная программа с использованием сетевой формы направлена на развитие у студентов личностных качеств, а также формирование общекультурных и профессиональных компетенций в соответствии с требованиями ФГОС ВО по направлению подготовки 19.04.02 – «Продукты питания из растительного сырья», направленности подготовки «Технология жиров, эфирных масел и парфюмерно-косметических продуктов».

Подготовка по данной образовательной программе с использованием сетевой формы предполагает выпуск магистров, способных заниматься производственно-технологической, проектно-технологической, научно-исследовательской, организационно-управленческой

деятельностью в области переработки эфиромасличных и масличных культур и производства эфиромасличной и масложировой продукции.

5. Область профессиональной деятельности выпускника

Область профессиональной деятельности выпускников, освоивших программу магистратуры с использованием сетевой формы, включает:

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

6. Объекты профессиональной деятельности выпускника

- современные технологии пищевых продуктов, разработка новых технологических решений и новых видов продуктов питания из растительного сырья;
- продовольственное сырье растительного и животного происхождения, пищевые макро- и микроингредиенты (микронутриенты и физиологические функциональные ингредиенты), технологические добавки и улучшители, выполняющие технологические функции, для придания пищевым продуктам определенных свойств и сохранения их качества;
- нормативная и техническая документация;
- современные методы управления технологическими процессами, технологическое оборудование пищевых предприятий, методы и средства контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции,
- система производственного контроля и система управления качеством.

7. Вид (виды) профессиональной деятельности выпускника

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

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

Производственно-технологическая деятельность:

изучение научно-технической информации, отечественного и зарубежного опыта в сфере производства продуктов питания из растительного сырья;

организация мероприятий по повышению эффективности использования сырьевых ресурсов,

внедрение прогрессивных технологий для выработки готовых изделий с заданным составом и свойствами;

поиск путей и разработка способов решения нестандартных производственных задач;

разработка способов снижения трудоемкости производства продуктов питания из растительного сырья, позволяющих повысить производительность труда;

организация эффективной системы контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции на базе стандартных и сертификационных испытаний, анализ проблемных производственных ситуаций,

решение проблемных задач и вопросов;

Научно-исследовательская деятельность:

сбор, обработка, анализ и систематизация научно-технической информации по тематике исследования;

разработка новых технологий и технологических решений для производства продуктов питания из растительного сырья;

разработка новых методик проведения исследований свойств сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, позволяющих создавать современные информационно-измерительные комплексы для проведения контроля качества;

разработка программ и проведение научных исследований, анализ полученных результатов;

создание математических моделей, позволяющих исследовать и оптимизировать параметры технологического процесса производства и улучшать качество готовых изделий;

внедрение результатов исследований и разработок;

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

Организационно-управленческая деятельность:

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

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

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

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

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

Проектно-технологическая деятельность:

использование информации и нормативно-технического обеспечения проектной деятельности;

использование современных методов и средств проектирования для разработки технологических проектов в области производства продуктов питания из растительного сырья;

сбор исходных данных, разработка проектных предложений, бизнес-планов и технико-экономических обоснований реализации проектов нового строительства, реконструкции или модернизации производства;

использование систем автоматизированного проектирования (системы автоматизированного проектирования, автоматизированной системы управления техническим процессом), применяемых действующими отраслевыми проектными организациями;

анализ и поиск наиболее обоснованных проектных решений в условиях многокритериальности,

разработка технологической части и реализация проекта в области производства пищевых продуктов из растительного сырья.

Педагогическая деятельность:

подбор научной и учебной литературы и учебно-методической документации для проведения занятий;

проведение занятий (лекции, семинары, лабораторные и практические занятия) с работниками промышленных предприятий и организаций, научно-исследовательских институтов и других организаций по вопросам, относящимся к практической деятельности магистра;

владение современными методами и средствами обучения;

участие в учебной деятельности организации, осуществляющей образовательную деятельность по реализации образовательных программ магистратуры в области продовольственных технологий (лабораторные, практические и семинарские занятия).

8. Результаты освоения основной профессиональной образовательной программы

Выпускник по направлению подготовки 19.04.02 с квалификацией магистр в соответствии с целями ОПОП, в том числе с использованием сетевой формы и задачами профессиональной деятельности, должен обладать следующими компетенциями:

Общекультурными (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).

Общепрофессиональными компетенциями (ОПК):

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

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

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

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

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

Профессиональными компетенциями (ПК), соответствующими виду (видам):

Профессиональной деятельности:

способностью обеспечить реализацию технологического процесса на основе технического регламента, организовать эффективную систему контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции на основе стандартных и сертификационных испытаний (в соответствии с магистерской программой) (ПК-1);

способностью к профессиональной эксплуатации современного технологического оборудования, в том числе лабораторного и приборов (в соответствии с магистерской программой) (ПК-2);

способностью использовать знания новейших достижений техники и технологии в своей производственно-технологической деятельности (в соответствии с магистерской программой) (ПК-3);

способностью разрабатывать предложения по повышению эффективности технологического процесса производства, снижению трудоемкости производства продукции, сокращению расхода сырья, материалов, энергоресурсов и повышению производительности труда (в соответствии с магистерской программой) (ПК-4);

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

Научно-исследовательская деятельность:

способностью использовать глубокие специализированные профессиональные теоретические и практические знания для проведения исследований, на основе моделирования биокаталитических, химических, биохимических, физико-химических, микробиологических, биотехнологических, тепло- и массообменных, реологических процессов, протекающих при производстве продуктов питания из растительного сырья (в соответствии с магистерской программой) (ПК-6);

способностью свободно владеть фундаментальными разделами техники и технологии производства продуктов питания из растительного сырья, необходимыми для решения научно-исследовательских и научно-производственных задач в отрасли (в соответствии с магистерской программой) (ПК-7);

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

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

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

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

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

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

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

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

готовностью использовать процедуры защиты интеллектуальной собственности (ПК-16)

Организационно-управленческая деятельность:

владением профессионально-профилированными знаниями в области информационных технологий, использования современных компьютерных сетей, программных продуктов и ресурсов Интернета для решения задач профессиональной деятельности, в том числе находящихся за пределами профильной подготовки (ПК-17);

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

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

готовностью к практическому использованию углубленных знаний в области управления процессом производства продуктов питания из растительного сырья (в соответствии с профилем магистерской программы) (ПК-20);

Проектно-технологическая деятельность:

способностью проводить анализ и поиск наиболее обоснованных проектных решений для предприятий по выпуску продуктов питания из растительного сырья (в соответствии с профилем магистерской подготовки) (ПК-21);

готовностью участвовать в разработке проектных предложений и бизнес-планов (ТЭО) строительства новых, реконструкции и модернизации действующих предприятий по выпуску продуктов питания из растительного сырья (в соответствии с профилем магистерской подготовки) (ПК-22);

готовностью применять инженерные знания для разработки и реализации технологических частей проектов по производству продуктов питания из растительного сырья (в соответствии с профилем магистерской подготовки) (ПК-23);

способностью формулировать технические задания и задания на проектирование, разрабатывать и использовать средства автоматизации (автоматизированные системы управления технологическим процессом, системы автоматизированного проектирования) при проектировании и технологической подготовке производства (ПК-24)

Педагогическая деятельность:

способностью подбирать научную и учебную литературу и учебно-методическую документацию для проведения занятий (ПК-25);

готовностью проводить занятия (лекции, семинары, лабораторные и практические занятия) с работниками промышленных предприятий и организаций, научно-исследовательских институтов по вопросам, относящимся к практической деятельности магистра (ПК-26);

владением современными методами и средствами обучения (ПК-27).

9. Сведения о профессорско-преподавательском составе, необходимом для реализации основной образовательной программы

Ресурсное обеспечение ОПОП с использованием сетевой формы формируется на основе требований к условиям реализации основных образовательных программ определяемых ФГОС ВО по данному направлению подготовки, с учетом рекомендаций ПООП ВО (Таблица 2).

Таблица 2

Кадровое обеспечение образовательного процесса

Обеспеченность НПР	Штатные НПР, привлекаемые к реализации ОПОП ВО		НПР, имеющие образование*, соответствующее профилю преподаваемых дисциплин		НПР с ученой степенью и/или званием		Количество НПР из числа действующих руководителей и работников профильных организаций, предприятий, учреждений	
	Кол.	%	Кол.	%	Кол.	%	Кол.	%
Требования ФГОС ВО	11	60	14	70	15	80	2	10
Факт	17	90	16	84	16	84	2	10

* по диплому о ВО

10 Сведения об особенностях реализации образовательного процесса для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья

Особенности проведения вступительных испытаний для лиц с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов, поступающих на обучение по программе магистратуры, в соответствии с «Методическими рекомендациями об организации приема инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья в образовательные организации высшего образования» (утвержденного Минобрнауки России 29.06.2015 № АК-1782/05) состоят в следующем:

- вступительные испытания для поступающих с ограниченными возможностями здоровья проводятся в отдельной аудитории;
- число поступающих с ограниченными возможностями здоровья в одной аудитории не должно превышать: при сдаче вступительного испытания в письменной форме — 12 человек; при сдаче вступительного испытания в устной форме — 6 человек;
- допускается присутствие в аудитории во время сдачи вступительного испытания большего числа поступающих с ограниченными возможностями здоровья, а также проведение вступительных испытаний для поступающих с ограниченными возможностями здоровья в одной аудитории совместно с иными поступающими, если это не создает трудностей для поступающих при сдаче вступительного испытания;
- допускается присутствие в аудитории во время сдачи вступительного испытания ассистента из числа работников организации или привлеченных лиц, оказывающего поступающим с ограниченными возможностями здоровья необходимую техническую помощь с учетом их индивидуальных особенностей (занять рабочее место, передвигаться, прочесть и оформить задание, общаться с преподавателями, проводящими вступительное испытание);
- продолжительность вступительного испытания для поступающих с ограниченными возможностями здоровья увеличивается на 1 час;
- поступающим с ограниченными возможностями здоровья предоставляется в доступной для них форме информация о порядке проведения вступительных испытаний;

- поступающие с ограниченными возможностями здоровья могут в процессе сдачи вступительного испытания пользоваться техническими средствами, необходимыми им в связи с их индивидуальными особенностями;

- при проведении вступительных испытаний обеспечивается выполнение определенных дополнительных требований в зависимости от индивидуальных особенностей поступающих с ограниченными возможностями здоровья. Требования указываются в заявлении о приеме.

Блок 1 Базовая часть
Матрица компетенций

Название дисциплин (модулей) в соответствии с учебным планом	Общекультурные компетенции				
	ОК-1	ОК-2	ОК-3		
Базовая часть					
Основы системного подхода	x		x		
Психология профессиональной карьеры и самомаркетинга		x			
Вариативная часть					
Проблемы продовольственной безопасности		X			
Название дисциплин (модулей) в соответствии с учебным планом	Общепрофессиональные компетенции				
	ОПК-1	ОПК-2	ОПК-3	ОПК-4	ОПК-5
Базовая часть					
Психология профессиональной карьеры и самомаркетинга		x			
Академический курс иностранного языка	x				
Нормативная и техническая документация (по отраслям)				x	
Проектный менеджмент			x		x
Межкультурное взаимодействие в современном мире		x			
Вариативная часть					
Химия вкуса, цвета, аромата	x				
Потребительские свойства масложировой, эфиромасличной и парфюмерно-косметической продукции	x				

Методы идентификации и экспертиза эфиромасличной и парфюмерно-косметической продукции		x	x			
Элективные дисциплины						
<i>1 Блок</i>						
Современные приоритеты развития техники и технологии жиров, эфирных масел и парфюмерно-косметической продукции		x				
Инновации в сфере технологий переработки эфиромасличного и масличного сырья	x					
Особенности переработки эфиромасличного и масличного сырья и производства продукции в различных регионах мира	x					
<i>2 Блок</i>						
Маркетинговые исследования рынков техники и технологий переработки растительного сырья			x			
Технологические расчеты, учет и отчетность в эфиромасличной и масложировой отраслях				x		
<i>3 Блок</i>						
Импортозамещение и конкурентноспособность продукции масложировой и парфюмерно-косметической отрасли			x			
Бизнес планирование инновационных проектов	x					

Название дисциплин (модулей) в соответствии с учебным планом	Профессиональные компетенции																											
	ПК-1	ПК-2	ПК-3	ПК-4	ПК-5	ПК-6	ПК-7	ПК-8	ПК-9	ПК-10	ПК-11	ПК-12	ПК-13	ПК-14	ПК-15	ПК-16	ПК-17	ПК-18	ПК-19	ПК-20	ПК-21	ПК-22	ПК-23	ПК-24	ПК-25	ПК-26	ПК-27	
Базовая часть																												
Методы проведения научных исследований						x	x	x								x												
Проектирование предприятий с основами САПР																	x					x	x	x				
Вариативная часть																												
Химия вкуса, цвета и аромата			x			x								x														
Биоконверсия растительного сырья			x	x	x																							
Научные основы повышения эффективности производства пищевых продуктов (по отраслям)							x					x																
Методология науки о пище			x			x																						
Оптимизация технологических процессов в эфиромасличном, масложировом и парфюмерно-косметическом производстве				x									x											x				
Потребительские свойства масложировой, эфиромасличной и парфюмерно-косметической продукции		x	x					x		x																		
Методы идентификации и экспертиза эфиромасличной и парфюмерно-косметической продукции	x						x	x																				
Элективные дисциплины																												
<i>I Блок</i>																												
Современные приоритеты развития техники и технологии жиров, эфирных масел и				X		X						X																

косметической продукции (альтернативная)																															
Импортозамещение и конкурентноспособность продукции масложировой и парфюмерно-косметической отрасли (альтернативная)	x		x	x				x							x																
Бизнес планирование инновационных проектов (альтернативная)																															
Информационные технологии в пищевой и перерабатывающей промышленности (альтернативная)										x																					
Экспериментальные исследования современных технологических процессов производств масложировой и парфюмерно-косметической отрасли (альтернативная)		x								x																					

Блок 2. Практики, в том числе НИР

Матрица компетенций

Название дисциплин (модулей) в соответствии с учебным планом	Профессиональные компетенции																											
	ПК-1	ПК-2	ПК-3	ПК-4	ПК-5	ПК-6	ПК-7	ПК-8	ПК-9	ПК-10	ПК-11	ПК-12	ПК-13	ПК-14	ПК-15	ПК-16	ПК-17	ПК-18	ПК-19	ПК-20	ПК-21	ПК-22	ПК-23	ПК-24	ПК-25	ПК-26	ПК-27	
Производственная практика, практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности						x		x	x	x	x	x	x	x														
Производственная практика, практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности, технологическая	x	x	x		x					x				x														
Производственная практика, практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности, научно- производственная	x	x	x		x					x				x														
Производственная практика (научно-исследовательская работа)								x	x				x		x													
Производственная практика (преддипломная)	x			x									x					x										

Блок 3. Государственная итоговая аттестация

Матрица компетенций

Название дисциплин (модулей) в соответствии с учебным планом	Общекультурные компетенции																										
	ОК-1	ОК-2	ОК-3																								
Базовая часть																											
Государственный экзамен	x		x																								
Защита выпускной квалификационной работы	x		x																								
Название дисциплин (модулей) в соответствии с учебным планом	Профессиональные компетенции																										
	ПК-1	ПК-2	ПК-3	ПК-4	ПК-5	ПК-6	ПК-7	ПК-8	ПК-9	ПК-10	ПК-11	ПК-12	ПК-13	ПК-14	ПК-15	ПК-16	ПК-17	ПК-18	ПК-19	ПК-20	ПК-21	ПК-22	ПК-23	ПК-24	ПК-25	ПК-26	ПК-27
Базовая часть																											
Государственный экзамен	x		x	x	x																x	x	x	x			
Защита выпускной квалификационной работы	x		x	x	x																x	x	x	x			