

Частное образовательное учреждение высшего образования  
Центросоюза Российской Федерации

**СИБИРСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ  
ПОТРЕБИТЕЛЬСКОЙ КООПЕРАЦИИ**

**СОГЛАСОВАНО**

Директор ООО Птицефабрика «Бердская»  
канд. с-х. наук

« 01 »

А.Н. ШВЫДКОВ

2016 г.

**УТВЕРЖДАЮ**

Ректор университета  
д-р. мед. наук, профессор

« 08 »

июня

В.В. СТЕПАНОВ

2016 г.

**ОСНОВНАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА  
ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ**

**Направления: 19.04.03 Продукты питания  
животного происхождения**

***Направленность (профиль): Производство продуктов  
питания из сырья животного происхождения***

***Программа академической магистратуры***

**Квалификация: Магистр**

Срок получения образования по программе магистратуры – 2 года.  
Разработана на основе требований федерального государственного образовательного стандарта высшего образования, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № 1487 от 21 ноября 2014 г.; с учетом требований профессионального стандарта № 670 «Специалист по контролю качества производства продукции из рыбы и морепродуктов», утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 02.12.2015 г. № 955н.

Обсуждена и одобрена на заседании кафедры технологии производства и переработки сельскохозяйственной продукции, протокол от 01 июня 2016 г. № 10.

Новосибирск 2016

# **I. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ**

## **1. Характеристика профессиональной деятельности выпускников, освоивших программу магистратуры**

### **1.1. Область профессиональной деятельности**

Область профессиональной деятельности выпускников, освоивших программу магистратуры, 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 технических заданий на проектирование и изготовление нестандартного оборудования и средств технологического оснащения предприятий, разработку технической документации и технических регламентов;
- организацию контроля качества продукции в соответствии с требованиями санитарных, ветеринарных норм и правил;
- организацию контроля за соблюдением экологической чистоты производственных процессов;
- разработку новых видов продукции и технологий в соответствии с государственной политикой Российской Федерации 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 животного происхождения и анализ результатов исследования;
- знание основ педагогической деятельности.

### **1.2. Объекты профессиональной деятельности**

Объектами профессиональной деятельности выпускников, освоивших программу магистратуры, являются:

- сырье, полуфабрикаты и продукты животного происхождения;
- гидробионты, продукты переработки (вторичные) и отходы, пищевые ингредиенты и добавки;
- технологическое оборудование;
- приборы;
- нормативная, проектно-технологическая документация, санитарные, ветеринарные и строительные 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.

### **1.3. Виды профессиональной деятельности**

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

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

Программа магистратуры ориентирована на *научно-исследовательский* вид профессиональной деятельности, как основной и является программой *академической* магистратуры.

#### **4.4. Профессиональные задачи**

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

- ***производственно-технологическая деятельность:***

обеспечение проведения технологических процессов и выпуска продукции в соответствии с санитарными и ветеринарными нормами и правилами;

разработка новых рецептур и новых видов продукции из сырья животного происхождения;

обеспечение выпуска продукции высокого качества;

проектирование технологических процессов с использованием систем автоматического проектирования;

разработка норм выработки, технологических нормативов на расход материалов, заготовок, топлива и электроэнергии, выбор технологического оборудования предприятий;

разработка технических заданий на проектирование и изготовление нестандартного оборудования и средств технологического оснащения предприятий;

оценка критических контрольных точек и инновационно-технологических рисков при внедрении новых технологий;

анализ уровня качества;

исследование причин брака в производстве и разработка предложений по его предупреждению и устранению;

выбор систем обеспечения экологической и биологической безопасности производства;

- ***организационно-управленческая деятельность:***

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

поиск оптимальных решений при создании продукции с учетом требований качества и стоимости, а также сроков исполнения, безопасности жизнедеятельности и экологической чистоты;

разработка мероприятий по предотвращению производственного травматизма, профессиональных заболеваний и экологических нарушений;

подготовка заявок на изобретения и промышленные образцы;

оценка стоимости объектов интеллектуальной деятельности;

организация в подразделении работы по совершенствованию технологии и по разработке проектов стандартов и сертификатов;

организация повышения квалификации и тренинга сотрудников подразделений в области инновационной деятельности;

адаптация современных версий систем управления качеством к конкретным условиям производства на основе международных стандартов;

подготовка отзывов и заключений на проекты стандартов, рационализаторские предложения и изобретения;

поддержка единого информационного пространства планирования и управления предприятием на всех этапах жизненного цикла производимой продукции;

проведение маркетинга и подготовка бизнес-планов выпуска и реализации перспективных и конкурентоспособных изделий;  
разработка планов и программ организации инновационной деятельности на предприятии;  
управление программами освоения новых технологий;  
координация работы персонала для комплексного решения инновационных проблем - от идеи до серийного производства;  
организация защиты объектов интеллектуальной собственности и результатов исследований и разработок как коммерческой тайны предприятия;

• **научно-исследовательская деятельность:**

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;

• **проектная деятельность:**

подготовка заданий на разработку проектных решений;

проведение технических расчетов по проектам, технико-экономического и функционально-стоимостного анализа эффективности проектируемых технологий продуктов из сырья животного происхождения;

оценка инновационного потенциала проекта;

математическое моделирование процессов и объектов на базе прикладных пакетов автоматизированного проектирования и исследований;

разработка методических документов, технических регламентов, а также предложений и мероприятий по реализации разработанных проектов и программ;

оценка инновационных рисков коммерциализации проектов;

разработка проектов новых и реконструкции действующих предприятий или цехов.

## **2. Планируемые результаты освоения образовательной программы**

В результате освоения программы магистратуры у выпускника должны быть сформированы общекультурные, общепрофессиональные и профессиональные компетенции.

### **2.1. Общекультурные компетенции**

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

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

## **2.2. Общепрофессиональные компетенции**

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

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

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

способностью разрабатывать эффективную стратегию и формировать политику предприятия, обеспечивать 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).

## **2.3. Профессиональные компетенции**

Выпускник, освоивший программу магистратуры, должен обладать **профессиональными** компетенциями, соответствующими видам профессиональной деятельности, на которые ориентирована программа магистратуры:

- **производственно-технологическая деятельность:**

способностью к профессиональной эксплуатации современного оборудования и приборов (в соответствии с целями образовательной программы магистратуры) (ПК-1);

способностью использовать на практике навыки и умения в организации научно-исследовательских и научно-производственных работ, в управлении коллективом, влиять на формирование целей команды, воздействовать на ее социально-психологический климат в нужном для достижения целей направлении, оценивать качество результатов деятельности (ПК-2);

способностью ориентироваться в постановке задачи и определять, каким образом следует искать средства ее решения (ПК-3);

способностью и готовностью применять знания современных методов исследований (ПК-4);

способностью осваивать знания в области современных проблем науки, естествознания, молекулярной биологии, микробиологии, техники и технологии продукции животного происхождения (ПК-5);

способностью собирать, обрабатывать с использованием современных информационных технологий и интерпретировать необходимые данные для формирования суждений по соответствующим социальным, научным и этическим проблемам (ПК-6);

способностью оформлять, представлять и докладывать результаты выполненной работы (ПК-7);

готовностью проектировать технологические процессы с использованием автоматизированных систем технологической подготовки производства продуктов, разрабатывать нормы выработки, технологические нормативы на расход материалов, заготовок, топлива и электроэнергии, выбору технологического оборудования (ПК-8);

способностью оценивать критические контрольные точки и инновационно-технологические риски при внедрении новых технологий продуктов (ПК-9);

организационно-управленческая деятельность:

способностью организовать работу коллектива исполнителей, принимать решения в условиях спектра мнений, определять порядок выполнения работ (ПК-10);

способностью осуществлять поиск и принятие оптимальных решений при создании продукции с учетом требований качества и стоимости, а также сроков исполнения, безопасности жизнедеятельности и экологической чистоты (ПК-11);

готовностью к управлению программами освоения новых технологий, координации работ персонала для комплексного решения инновационных проблем - от идеи до серийного производства (ПК-12);

готовностью адаптировать современные версии систем управления качеством к конкретным условиям производства на основе международных стандартов (ПК-13);

готовностью использовать приемы и методы работы с персоналом, методы оценки качества и результативности труда персонала (ПК-14);

готовностью к проведению маркетинговых исследований и подготовке бизнес-планов выпуска и реализации перспективных и конкурентоспособных изделий и разработке планов и программ организации инновационной деятельности на предприятии (ПК-15);

- **научно-исследовательская деятельность:**

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 формах отчетов, рефератов, публикаций и публичных обсуждений (ПК-20);

- **проектная деятельность:**

способностью разрабатывать новый ассортимент продуктов и технологий с заданными составом и свойствами (ПК-21);

способностью проектировать научно-исследовательские работы по заданной проблеме (ПК-22).

### **3. Соответствие результатов освоения образовательной программы требованиям профессионального стандарта**

Достижение планируемых результатов освоения образовательной программы магистратуры обеспечивает подготовку выпускника к выполнению трудовых функций, входящих в профессиональный стандарт № 670 «Специалист по контролю качества производства продукции из рыбы и морепродуктов», утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 02.12.2015 г. № 955н.

Трудовые функции, к которым подготовлен выпускник, соответствуют уровню (подуровню) квалификации 7.

**Описание трудовых функций, входящих в профессиональный стандарт  
(функциональная карта вида профессиональной деятельности)**

Обобщенные трудовые функции			Трудовые функции		
код	наименование	уровень квалификации	наименование	код	уровень (подуровень) квалификации
С	Руководство работами по повышению качества производства продукции из рыбы и морепродуктов, разработка и внедрение программ производственного контроля	7	Координация и уведомление различных служб и подразделений с целью обеспечения выпуска качественной продукции из рыбы и морепродуктов	С/01.7	7
			Совершенствование системы менеджмента качества, принятой в организации по производству продукции из рыбы и морепродуктов, управление ею	С/02.7	7
			Разработка мероприятий по совершенствованию качества продукции из рыбы и морепродуктов и внедрению нового ассортимента	С/03.7	7

**4. Сведения о профессорско-преподавательском составе, необходимом для реализации программы магистратуры**

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

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

Доля научно-педагогических работников (в приведенных к целочисленным значениям ставок), имеющих ученую степень (в том числе ученую степень, присвоенную за рубежом и признаваемую в Российской Федерации) и (или) ученое звание (в том числе ученое звание, полученное за рубежом и признаваемое в Российской Федерации), в общем числе научно-педагогических работников, реализующих программу академической магистратуры, составляет не менее 80%.

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

Общее руководство научным содержанием программы магистратуры направленности (профиля) «Производство продуктов питания из сырья животного происхождения» осуществляется штатным научно-педагогическим работником университета, имеющим ученую степень (в том числе ученую степень, присвоенную за

рубежом и признаваемую в Российской Федерации), осуществляющим самостоятельные научно-исследовательские (творческие) проекты (участвующим в осуществлении таких проектов) по направлению подготовки, имеющим ежегодные публикации по результатам указанной научно-исследовательской (творческой) деятельности в ведущих отечественных и (или) зарубежных рецензируемых научных журналах и изданиях, а также осуществляющим ежегодную апробацию результатов указанной научно-исследовательской (творческой) деятельности на национальных и международных конференциях.

## **5. Материально-техническое обеспечение программы магистратуры**

№ и наименование аудитории	Перечень основного оборудования
<b>Учебные аудитории для проведения занятий лекционного типа</b>	
<b>УК-1:</b> 101, 134, 144, 203, 227, 229, 236, 315, 319, 321, 401, 501; <b>УК-2:</b> 30, 31, 32, 33, 35, 36, 37	Специализированная мебель Мультимедийный комплекс
<b>Учебные аудитории для проведения занятий семинарского типа, курсового проектирования, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации</b>	
<b>УК-1:</b> 229 – иностранных языков	Специализированная мебель Интерактивная доска, мультимедийный комплекс
<b>УК-1:</b> 302, 315, 415, 417, 436, 441; <b>УК-2:</b> 32, 38; <b>УК-5:</b> 2, 4	Специализированная мебель
<b>Лаборатории, оснащенные лабораторным оборудованием, обеспечивающие преподавание дисциплин, выполнение НИР</b>	
<b>УК1:</b> 101, 200, 204, 206, 207, 209, 210, 211, 215, 217, 219, 326, 329 – компьютерные классы	Специализированная мебель Компьютеры с лицензионным программным обеспечением Microsoft Office: Word, Excel, PowerPoint, Access; Adobe Acrobat Professional; Adobe Reader; Staistica; Konsi-Swot Analysis; Бест-маркетинг; Konsi-Segmentation (сегментация рынка)
<b>УК-1:</b> 300, 300а, 300б – «Микробиологии», «Пищевой микробиологии», «Микробиологии, санитарии и гигиены»	Лабораторное оборудование, приборы, лабораторная посуда, химические реактивы, материалы
<b>УК-:</b> 409, 414, 416 – «Лаборатория аналитической химии», «Лаборатория химии дисперсных систем»	Лабораторное оборудование, приборы, лабораторная посуда, химические реактивы, материалы
<b>Помещения для самостоятельной работы обучающихся</b>	
<b>УК-1:</b> 200; <b>УК-8:</b> зал библиотеки – компьютерные классы	Специализированная мебель Компьютерная техника с подключением к сети «Интернет» и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду университета



№ и наименование аудитории	Перечень основного оборудования
<b>Помещения для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования</b>	
УК-1: 106	Программные и технические средства для обслуживания компьютерного, мультимедийного и другого цифрового оборудования

## II. ПЕРЕЧЕНЬ КОМПОНЕНТОВ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

1. Учебный план основной образовательной программы высшего образования, направление *19.04.03 Продукты питания животного происхождения*, профиль: *Производство продуктов питания из сырья животного происхождения*, очная форма обучения (включая календарный учебный график). Утвержден протоколом Ученого совета № 8 от 03.04.2015.

2. Учебный план основной образовательной программы высшего образования, направление *19.04.03 Продукты питания животного происхождения*, профиль: *Производство продуктов питания из сырья животного происхождения*, заочная форма обучения (включая календарный учебный график). Утвержден протоколом Ученого совета № 8 от 03.04.2015.

3. Учебный план основной образовательной программы высшего образования – программы академической магистратуры, направление *19.04.03 Продукты питания животного происхождения*, направленность (профиль): *Производство продуктов питания из сырья животного происхождения*, очно-заочная форма обучения (включая календарный учебный график). Утвержден протоколом Ученого совета № 9 от 08.06.2016.

4. Рабочие программы дисциплин.
5. Программы практик.
6. Программа государственной итоговой аттестации.
7. Фонд оценочных средств.
8. Методические материалы.