



СПХФУ

САНКТ-ПЕТЕРБУРГСКИЙ ХИМИКО-
ФАРМАЦЕВТИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ

Подходы к разработке примерных основных образовательных программ на основе ФГОС ВО 3++ и профессиональных стандартов

Елена Алексеевна Зима,
советник при ректорате,
к.т.н., доцент

5 сентября 2018 г.

Учет требований профессиональных стандартов



Методические рекомендации по актуализации ФГОС ВО, ПООП, ОПОП с учетом требований профессиональных стандартов (Согласовано НСПК, протокол от 29 марта 2017 г. № 18)

- Единые подходы для образовательных организаций и профессионального сообщества (СПК, работодатели)
- Определение основной терминологии
- Базовый принцип: одновременная разработка ФГОС ВО и ПООП
- Использование вспомогательных таблиц на основе ГОС2, ФГОС ВПО, ФГОС ВО для более полного учета задач профессиональной деятельности выпускников **(при необходимости)**

Направленность (профиль) образовательной программы

- область (области) и (или) сфера (сферы) профессиональной деятельности выпускников
- тип (типы) задач и задачи профессиональной деятельности выпускников
- при необходимости - объекты профессиональной деятельности выпускников или область (области) знания
- возможность установления соответствия направленности (профиля) программы специальности в целом - программы широкого профиля
- **рекомендации** по формированию направленностей (профилей) – в ПООП

Отбор профессиональных стандартов (ПС)

- Источники ПС:
 - Приложение к ФГОС ВО
 - специализированный сайт Минтруда
<http://profstandart.rosmintrud.ru>
- **ВАЖНО для организаций ВО:** могут быть учтены не все ПС!
- **ВАЖНО для ПООП:** отразить (прокомментировать) место каждого ПС в деятельности выпускника
- Отбор конкретных обобщённых трудовых функций
 - одной или нескольких
 - полностью или частично
- **ВАЖНО:** из ОТФ могут быть отобраны отдельные трудовые функции или трудовые действия
- **ВАЖНО: основание для отбора ОТФ** – уровень квалификации и требования раздела «Требования к образованию и обучению»

Отбор профессиональных стандартов (ПС): пример по специальности 33.05.01 Фармация

- Обязательный учет
 - ПС Провизор
 - ПС Специалист по клинической лабораторной диагностике
- Рекомендуемый учет
 - Специалист по промышленной фармации в области исследований лекарственных средств
 - Специалист по валидации (квалификации) фармацевтического производства
 - Специалист в области управления фармацевтической деятельностью
- **ВАЖНО:** Подход к учету ПС определяет объем «базовой» и «вариативной» части

Подходы к формированию состава профессиональных компетенций

- Большое количество обязательных ПК в ПООП по специальности 33.05.01 Фармация
 - Первичная аккредитация специалистов по ПС Провизор
 - Наличие обязательных требований к образованию в ПС Специалист по клинической лабораторной диагностике
- Отсутствие обязательных ПК в ПООП по направлению подготовки Химия

ФГОСЗ++: структура образовательной программы

- Исключение терминов «базовая» и «вариативная» части образовательной программы – приведение терминологии в соответствие с ФЗ-273
- Принципиально новый подход к выделению обязательной части: обязательность результатов освоения программы (ОПК, обязательные ПК (при наличии))
- Установление минимального объема обязательной части в долях от общего объема образовательной программы
- Формирование УК через содержание всей образовательной программы и образовательные технологии
- Установление нижних границ блоков образовательной программы («Дисциплины (модули)», «Практика»)

Подходы к определению структуры, содержания и объема обязательной части образовательной программы

- ПООП по специальности 33.05.01 Фармация: **три варианта** «базовой» части в структуре ПООП в зависимости от подходов к формированию УК и объемов практики
- Принцип отнесения дисциплины (модуля) или практики к «базовой» части: формирование ОПК и (или) обязательной ПК
- Запрета на **дополнительное** формирование рекомендуемых ПК нет!

ФГОСЗ++: практики

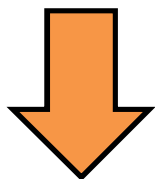
- Порядок установления типов практики
 - выбор из ФГОС (обязательно, как правило, минимум, один)
 - выбор из ПООП (**при необходимости**)
 - установление самостоятельно (при необходимости)
 - преддипломная практика – **на усмотрение ФУМО** (если выполнение ВКР включено в ГИА)
- Исключение способов проведения практики, в том числе из Положения 1383
 - Прямая отсылка к нормам действующего ФГОС ВО: необходимость реализации **всех способов** проведения практики, установленных ФГОС ВО
 - Обеспечение на уровне локального нормативного акта организации возможности обучающемуся выбирать способ прохождения практики (наличие заявлений)

Классификация компетенций в утвержденных ФГОС ВО 3++

Категории



- Универсальные компетенции
- Общепрофессиональные компетенции
- Профессиональные компетенции



Индикаторы

Сквозные характеристики ключевых аспектов деятельности выпускника, отражающие в ФГОС ВО разного уровня высшего образования преемственность соответствующих компетенций

обобщенные характеристики, уточняющие и раскрывающие формулировку компетенции в виде **конкретных действий**, выполняемых выпускником, освоившим данную компетенцию. Индикаторы достижения компетенций должны быть **измеряемы** с помощью средств, доступных в образовательном процессе



СПХФУ

САНКТ-ПЕТЕРБУРГСКИЙ ХИМИКО-
ФАРМАЦЕВТИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ

Подходы к разработке примерных основных образовательных программ на основе ФГОС ВО 3++ и профессиональных стандартов

Елена Алексеевна Зима,
советник при ректорате,
к.т.н., доцент

5 сентября 2018 г.



СПХФУ

САНКТ-ПЕТЕРБУРГСКИЙ ХИМИКО-
ФАРМАЦЕВТИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ

**О разработке ПООП по направлениям
подготовки по УГСН
19.00.00 «Промышленная экология и
биотехнологии» стандартов**

Елена Алексеевна Зима,
советник при ректорате,
к.т.н., доцент

5 сентября 2018 г.

Учет требований профессиональных стандартов

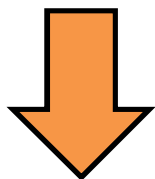


Классификация компетенций в утвержденных ФГОС ВО 3++

Категории



- Универсальные компетенции
- Общепрофессиональные компетенции
- Профессиональные компетенции



Индикаторы

Сквозные характеристики ключевых аспектов деятельности выпускника, отражающие в ФГОС ВО разного уровня высшего образования преемственность соответствующих компетенций

обобщенные характеристики, уточняющие и раскрывающие формулировку компетенции в виде **конкретных действий**, выполняемых выпускником, освоившим данную компетенцию. Индикаторы достижения компетенций должны быть **измеряемы** с помощью средств, доступных в образовательном процессе

Принципиальные моменты актуализации ФГОС: компетенции выпускников

- Универсальные компетенции (УК): единый набор, согласованный для всех уровней высшего образования
- Общепрофессиональные компетенции (ОПК): базовые основы профессиональной деятельности с учетом потенциального развития области или областей деятельности, сопряженных ПС (при наличии)
 - единые для области образования
 - единые для УГСН
 - единые для направления подготовки (специальности)
- Профессиональные компетенции (ПК): основа – **выбранные** ПС (при наличии), **иные** источники
 - **обязательные** профессиональные компетенции
 - **рекомендуемые** профессиональные компетенции

Индикаторы достижения универсальных компетенций

- Основной принцип: единство формулировок для **уровня** высшего образования
- Отсутствие единых методических рекомендаций со стороны Минобрнауки России
- Разработка коллектива НИУ ВШЭ (ФУМО по социологии) с привлечением представителей других ФУМО

Индикаторы достижения универсальных компетенций: пример из разработки ВШЭ

- УК.1(б). Способен осуществлять поиск, критический анализ информации, применять системный подход для решения поставленных задач
 - Определяет, интерпретирует и ранжирует информацию, требуемую для решения поставленной задачи
 - Осуществляет поиск информации для решения поставленной задачи по различным типам запросов
- УК-1(м). Способен осуществлять критический анализ проблемных ситуаций на основе системного подхода, вырабатывать стратегию действий
 - Определяет пробелы в информации, необходимой для решения проблемной ситуации, и проектирует процессы по их устранению
 - Критически оценивает надежность источников информации, работает с противоречивой информацией из разных источников

Формулирование компетенций и индикаторов: рекомендации

- ✓ Компетенции (индикаторы) должны быть сформулированы максимально просто, чтобы быть понятными заказчикам (обучающимся и работодателям)
- ✓ Компетенции (индикаторы) не должны дублироваться, **должны обладать ярко выраженной различительной способностью**
- ✓ Следует «разводить» компетенции по уровням образования (бакалавриат-магистратура, специалитет-ординатура, ...)
- ✓ Компетенций (индикаторов) **не должно быть много**, это затрудняет работу с ними привлеченных экспертов-работодателей и других экспертов
- ✓ Компетенции должны быть **измеряемы** с помощью средств, доступных в образовательном процессе

Формулирование компетенций и индикаторов: рекомендации

- ✓ **Индикаторы достижения компетенции** должны в полной мере с разных сторон характеризовать компетенцию
 - ключевые результаты, которые в обязательном порядке должны быть достигнуты в рамках образовательного процесса
 - глаголы действия
 - сопоставимость с трудовыми функциями и (или) трудовыми действиями ПС (равенство **не(!)** тождественное)
- ✓ Следует **избегать** формулирования индикаторов в терминах ЗУН (знания, умения, навыки)
- ✓ Индикаторы должны быть **измеряемы** с помощью **средств, доступных в образовательном процессе**
 - Формулировки компетенций (индикаторов) **не должны** содержать глаголы ментального восприятия (осознавать, понимать, ...)
- ✓ Учет фондов оценочных средств независимой оценки квалификаций

Общепрофессиональные компетенции и индикаторы их достижения в ПООП по специальности **33.05.01 Фармация (пример)**

Категория: **Профессиональная методология**

ОПК-2. Способен применять знания о морфофункциональных особенностях, физиологических состояниях и патологических процессах в организме человека для решения профессиональных задач	ОПК-2.1. Анализирует фармакокинетику и фармакодинамику лекарственного средства на основе знаний о морфофункциональных особенностях, физиологических состояниях и патологических процессах в организме человека
	ОПК-2.2. Объясняет основные и побочные действия лекарственных препаратов, эффекты от их совместного применения и взаимодействия с пищей с учетом морфофункциональных особенностей, физиологических состояний и патологических процессов в организме человека
	ОПК-2.3. Учитывает морфофункциональные особенности, физиологические состояния и патологические процессы в организме человека при выборе безрецептурных лекарственных препаратов и других товаров аптечного ассортимента

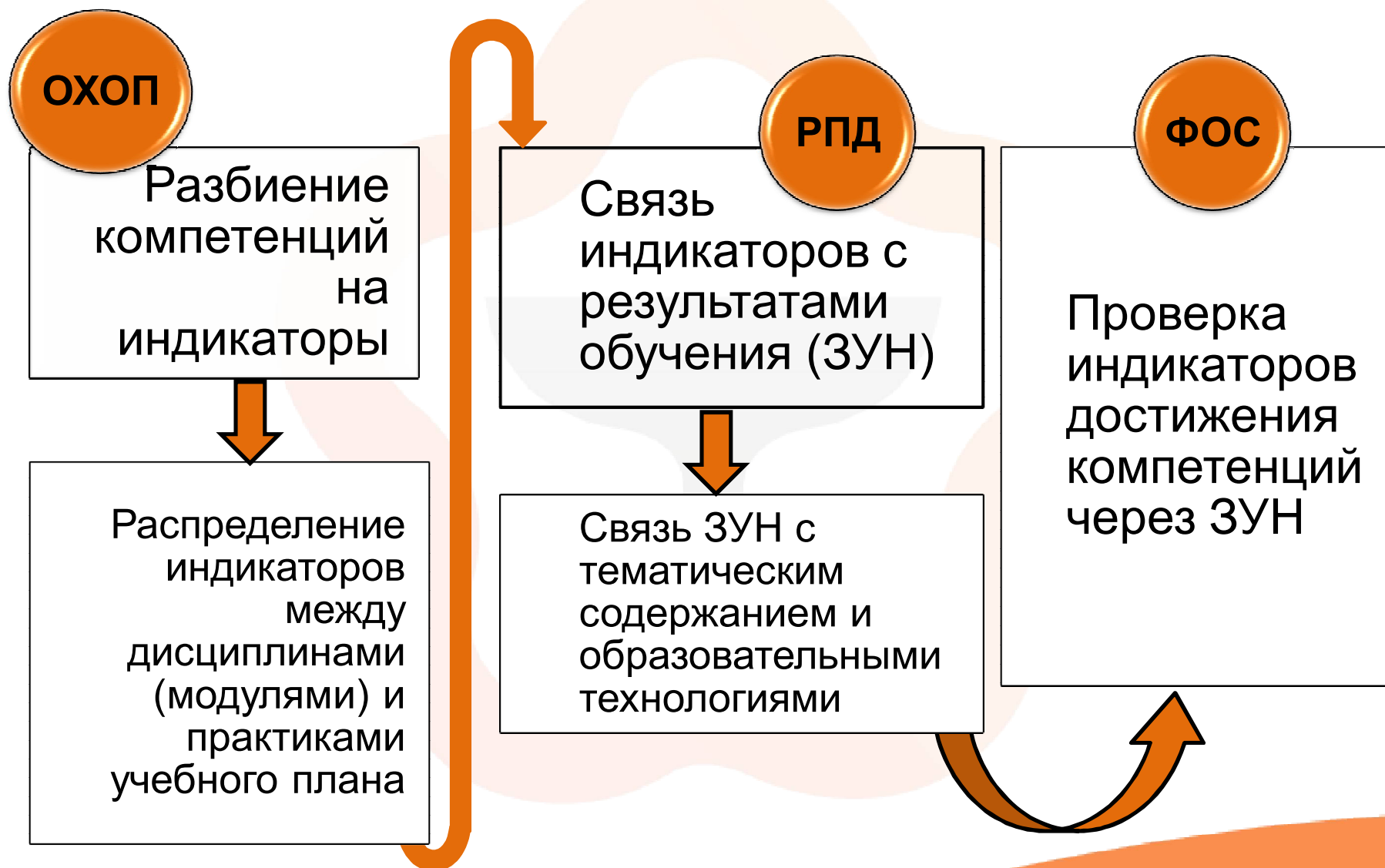
Требования к освоению компетенций: п.3.8 ФГОС ВО 3++

- Самостоятельное планирование Организацией результатов обучения по дисциплинам (модулям) и практикам (**знаний, умений, навыков – ЗУН**)
- Соотнесение ЗУН с установленными в ОПОП индикаторами достижения компетенций
- Совокупность запланированных результатов обучения по дисциплинам (модулям) и практикам должна обеспечивать формирование у выпускника всех компетенций, установленных ОПОП
- ✓ Вывод: необходимость обеспечения внутренних логических связей «компетенция – индикатор – ЗУН» - от требований к ОПОП через содержание подготовки к фондам оценочных средств, согласованных с процедурами внешней оценки (НОК)

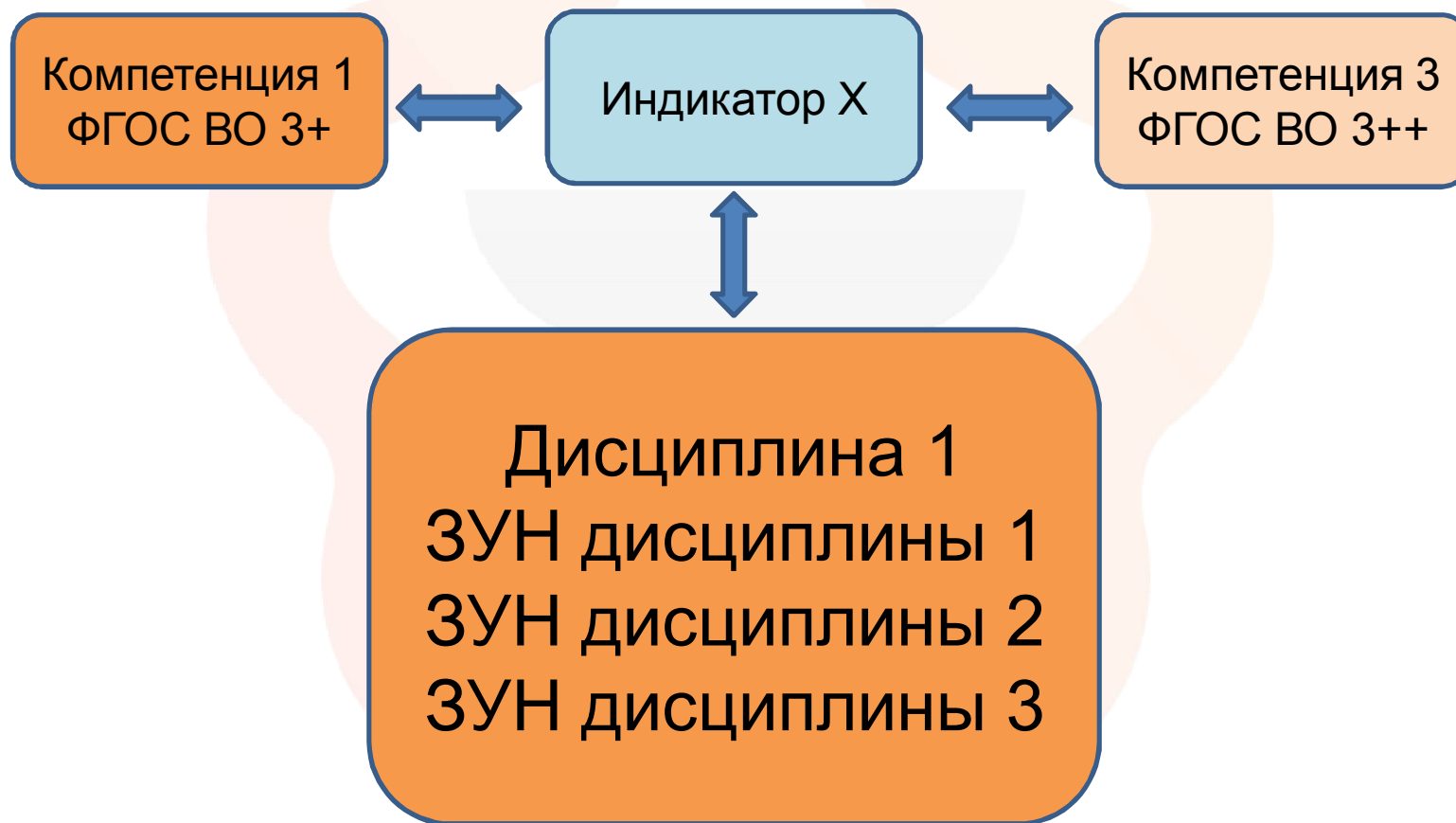
Нужны ли «карты / паспорта компетенций» как отдельные документы?

- Исключение документа «Карта / Паспорт компетенции» из комплекта документации по основной образовательной программе
 - Отсутствие в ФЗ-273 требований к наличию Паспорта компетенций
 - избыточность и трудоемкость документа
 - источник дополнительных ошибок
- Включение привычного документа «Общая характеристика образовательной программы» (ОХОП) – описание образовательной программы
- Реализация внутренних связей «компетенция – индикатор достижения компетенции – ЗУНы» на базе обязательных документов (рабочие программы дисциплин (модулей) и практик, оценочные средства) и ОХОП

Нужны ли «карты / паспорта компетенций» как отдельные документы?



Основная профессиональная образовательная программа: согласованность с требованиями ФГОС ВО 3+ и ФГОС ВО 3++





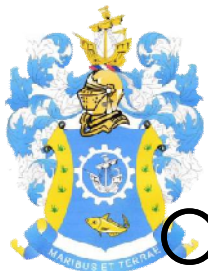
СПХФУ

САНКТ-ПЕТЕРБУРГСКИЙ ХИМИКО-
ФАРМАЦЕВТИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ

**О разработке ПООП по направлениям
подготовки по УГСН
19.00.00 «Промышленная экология и
биотехнологии» стандартов**

Елена Алексеевна Зима,
советник при ректорате,
к.т.н., доцент

5 сентября 2018 г.



ФГБОУ ВО «Калининградский государственный технический университет»

Отчет о деятельности отделения пищевых технологий и биотехнологии при ФУМО «Промышленная экология и биотехнологии» за май 2017 – сентябрь 2018 и дорожная карта отделения на 2018-2019 гг

Калининград - 2018

Структура ФУМО по УГСН 19.00.00 – Промышленные экологии и биотехнология

Отделение биотехнологии	Отделение пищевых технологий и биотехнологии	Отделение промышленной экологии
Головной вуз - Московский технологический университет	Головной вуз – Калининградский государственный технический университет	Головной вуз – Российский химико- технологический университет им. Менделеева



СТРУКТУРА ОТДЕЛЕНИЯ ПИЩЕВЫХ ТЕХНОЛОГИЙ И БИОТЕХНОЛОГИИ



Перечень вузов, реализующих направления подготовки отделения ПТиБ

По данным на 2018 г. 56 вузов России реализуют

направления ФУМО по отделению ПТиБ

- » ФГБОУ ВО «Алтайский государственный технический университет им. И.П. Ползунова»
- » ФГБОУ ВО «Астраханский государственный технический университет»
- » ФГБОУ ВО «Башкирский государственный аграрный университет»
- » ФГАОУ ВО «Балгорозский государственный национальный исследовательский университет»
- » ФГБОУ ВО «Волгоградский государственный технический университет»
- » ФГБОУ ВО «Воронежский государственный технический университет»
- » ФГБОУ ВО «Восточно-Сибирский государственный университет технологий и управления»
- » ФГБОУ ВО «Дагестанский государственный технический университет»
- » ФГБОУ ВО «Дальневосточный государственный аграрный университет»
- » ФГБОУ ВО «Дальневосточный государственный технический рыбохозяйственный университет»
- » ФГАОУ ВО «Дальневосточный федеральный университет»
- » ФГБОУ ВО «Донецкой государственный аграрный университет»
- » ФГБОУ ВО «Иркутский национальный исследовательский технический университет»
- » ФГБОУ ВО «Казанский национальный исследовательский технологический университет»
- » ФГБОУ ВО «Калининградский государственный технический университет»
- » ФГБОУ ВО «Калужский государственный университет им. К.Э. Циолковского».
- » ФГБОУ ВО «Кемеровский технологический институт пищевой промышленности (университет)»
- » ФГБОУ ВО «Керченский государственный морской технологический университет»
- » ФГАОУ ВО «Крымский федеральный университет им. В.И. Вернадского
- » ФГБОУ ВО «Кубанский государственный технологический университет»
- » ФГБОУ ВО «Майкопский государственный технологический университет»
- » ФГБОУ ВО «Мичуринский государственный аграрный университет»
- » ФГБОУ ВО «Московская государственная академия ветеринарной медицины и биотехнологии им. К.И. Скрябина»
- » ФГБОУ ВО «Московский государственный университет пищевых производств»
- » ФГБОУ ВО «Московский государственный университет технологий и управления им. П.Радумовского»
- » ФГБОУ ВО «Мурманский государственный технический университет»

Перечень вузов, реализующих направления отделения ПТиБ



- ФГАОУ ВО «Набережночелнинский государственный торгово-экономический институт»
- ФГБОУ ВО «Новосибирский государственный аграрный университет»
- ФГБОУ ВО «Омский государственный аграрный университет им. П.А. Столыпина»
- ФГБОУ ВО «Оренбургский государственный университет»
- ФГБОУ ВО «Орловский государственный университет им. И.С. Тургенева»
- ФГБОУ ВО «Орловский государственный институт экономики и торговли»
- ФГБОУ ВО «Орловский государственный аграрный университет»
- ФГБОУ ВО «Пenzaнский государственный технологический университет»
- ФГБОУ ВО «Пермская государственная сельскохозяйственная академия им. академика Д.Н. Прянишникова»
- ФГБОУ ВО «Российский экономический университет им. Г.В. Плеханова»
- НОУ ВО «Российская международная академия туризма»
- ФГБОУ ВО «Российский государственный аграрный университет – МСХА им. К.А. Тимирязева»
- ФГБОУ ВО «Рязанский государственный агротехнологический университет им. А.П. Костычева»
- ФГБОУ ВО «Самарский государственный технический университет»
- ФГАОУ ВО «Санкт-Петербургский национальный исследовательский университет информационных технологий, механики и оптики»
- ФГАОУ ВО «Санкт-Петербургский политехнический университет Петра Великого»
- ФГБОУ ВО «Саратовский государственный аграрный университет им. Н.И. Вавилова»
- ФГАОУ ВО «Северо-Кавказский федеральный университет»
- ФГБОУ ВО «Северо-Кавказский горно-металлургический институт (Государственный технологический университет)»
- НОУ ВО Центросоюза РФ «Сибирский университет потребительской кооперации»
- ФГАОУ ВО «Сибирский федеральный университет»
- ФГБОУ ВО «Тамбовский государственный технический университет»
- ФГБОУ ВО «Тверской государственный технический университет»
- ФГБОУ ВО «Тольяттинский государственный университет»
- ФГБОУ ВО «Тюменский государственный индустриальный университет»
- ФГБОУ ВО «Уральский государственный экономический университет»
- ФГБОУ ВО «Ульяновская государственная сельскохозяйственная академия им. Столыпина»
- ФГБОУ ВО «Хабаровская государственная академия экономики и права»
- ФГБОУ ВО «Южно-Уральский государственный университет»



На заседании присутствовали **52** члена ФУМО из ведущих университетов РФ, осуществляющих подготовку по УГСН 19.00.00 «Промышленная экология и биотехнологии»

По результатам заседания был принят ряд важных решений:

одобрить разработанные проекты Федеральных государственных образовательных стандартов ФГОС 3++ ВО по направлениям подготовки по УГСН 19.00.00 «Промышленная экология и биотехнологии»;

поддержать создание при ФУМО УГСН 19.00.00 «Промышленная экология и биотехнологии» новых направлений подготовки ВО «Промышленная экология»;

провести конкурс ВКР по направлениям отделения ПТиБ ФУМО «Промышленная экология и биотехнологии» в сентябре 2017 года;

одобрить формирование электронных информационных бюллетеней отделения ПТиБ при ФУМО «Промышленная экология и биотехнологии» Центром ОДО ПТиБ при КГТУ и их распространение в вузы ФУМО на договорной основе.



Председатель отделения ПТИБ Мезенова О.Я. выступила с докладом «Особенности ФГОС 3++ и образовательных программ высшего образования при подготовке кадров по пищевым и биотехнологическим направлениям» .



Основными результатами явились:

1) Принятие заключения о необходимости скорейшего утверждения проектов ФГОС 3++ в Минюсте

2) Консолидация усилий при формировании примерных основных образовательных программ и образовательных характеристик вузов в рамках УГСН 19.00.00

3) Дальнейшее развитие практики обмена передовым опытом при подготовке кадров по биотехнологии.

№	Этап	Срок проведения	
		Начало	Окончание
1	Прием документов на участие в конкурсе	С момента публикации настоящего извещения	15.09.2017 г.
2	Рассмотрение документов оргкомитетом	16.09.2017 г.	23.09.2017 г.
3	Оценка и сопоставление оргкомитетом готовых ВКР, подведение итогов конкурса и определение победителей по ВУЗам участникам	24.09.2017г.	19.10.2017 г.*
4	Публикация решения об итогах конкурса	20.10.2017 г.*	
*	Срок может быть продлен по решению оргкомитета на время, необходимое для проведения оценки, но не более 15 календарных дней.		

На конкурс ВКР в 2017 году было подано следующее количество ВКР:

По направлениям
бакалавриата:

13

По направлениям
магистратуры:


14

ИТОГИ КОНКУРСА ВКР-2017 ПО НАПРАВЛЕНИЯМ ПОДГОТОВКИ БАКАЛАВРИАТА

ФИО участника	Тема ВКР	ВУЗ	Руководитель	Место
Болгова Дарья Юрьевна	Исследование и разработка песочного печенья с использованием порошка из семян люпина	ФГБОУ ВО «Кубанский государственный технологический университет»	Тарасенко Н.А., к.т.н.	1
Мячикова Екатерина Александровна, Мячикова Ольга Александровна	Разработка ассортимента продукции с использованием натуральных антоциановых красителей и проект вегетарианского кафе «Киви»	ФГАОУ ВО «Белгородский государственный национальный исследовательский университет»	Сорокопудов В.Н., д.с.-х.н., проф.	1
Когай Ольга Юрьевна	Технология пива, обогащенного биологически активными компонентами	ФГБОУ ВО «Калининградский государственный технический университет»	Мезенова О.Я., д.т.н., проф.	2
Устинская Яна Витальевна	Разработка линии производства молочной кислоты с использованием сточных вод, очищенных микроводорослями, мощностью 100 т/год	ФГБОУ ВО «Тамбовский государственный технический университет»	Дворецкий Д.С., д.т.н., проф.	3

ИТОГИ КОНКУРСА ВКР-2017 ПО НАПРАВЛЕНИЯМ ПОДГОТОВКИ МАГИСТРАТУРЫ

ФИО участника	Тема ВКР	ВУЗ	Руководитель	Место
Абдулхамид Асмаа Мухсен	Разработка технологии хлебобулочных изделий повышенной пищевой ценности с использованием зерновой фасоли	ФГБОУ ВО «Кубанский государственный технологический университет»	Шамкова Н.Т., д.т.н., доц.	1
Сорочан Нонна Владимировна	Технологический проект пищеблока при медицинском центре на 500 пациентов с элементом усовершенствования технологии (таблет-питание)	ФГАОУ ВО «Санкт-Петербургский политехнический университет Петра Великого»	Елисеева С.А., к.т.н.	2
Челидзе Мария Давидовна	Совершенствование технологии сахарной мастики для мучных кондитерских изделий	ФГБОУ ВО «Кубанский государственный технологический университет»	Корнева О.А., к.т.н., доц.	3



В соответствии с поручением
Минобрнауки РФ от 6.07.2016 г. с
августа 2016 г. отделение ПТиБ
разработало актуализированные
Федеральные государственные
образовательные стандарты
(ФГОС 3++) по направлениям
подготовки: 19.03.01, 19.04.01, 19.03.02 ,
19.04.02 , 19.03.03 , 19.04.03 , 19.03.04 ,
19.04.04., 19.04.05.



Процедура актуализации ФГОС ВО
включает:

- разработку проектов ФГОС 3++;
- получение заключений советов по профессиональным квалификациям (СПК) на соответствие ФГОС профессиональным стандартам;
- получение заключений от независимых организаций (работодателей) на соответствие ФГОС законодательству РФ.



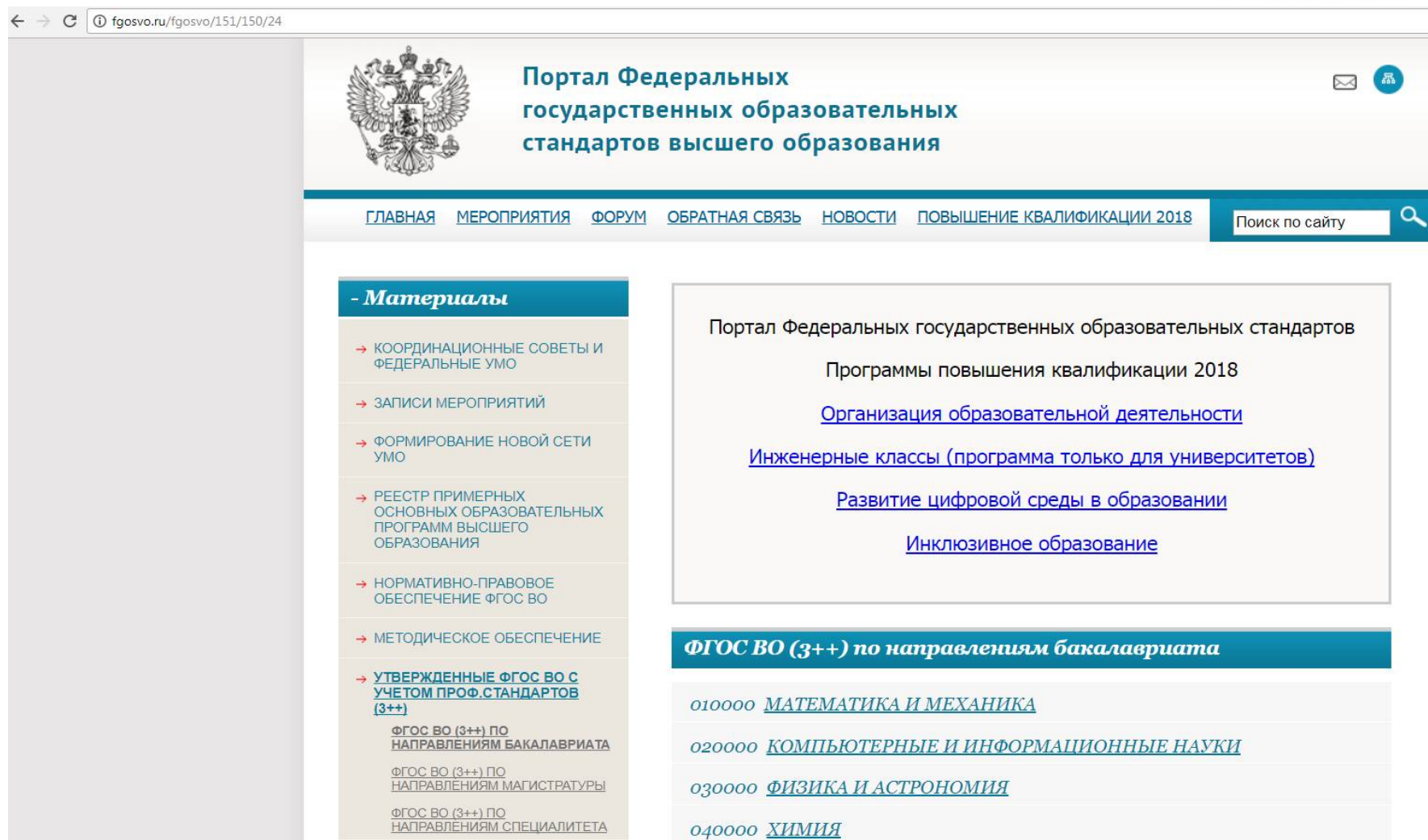
ПРИЕМ НА ОБУЧЕНИЕ В
СООТВЕТСТВИИ С ФГОС 3+
ПРЕКРАЩАЕТСЯ

31.12.2018 Г.




На сегодняшний день

<http://fgosvo.ru/>)



The screenshot shows the homepage of the Federal Portal of Higher Education Standards (FGOSVO). The page features a header with the Russian coat of arms and the site title. A navigation menu includes links for 'Главная', 'Мероприятия', 'Форум', 'Обратная связь', 'Новости', and 'Повышение квалификации 2018'. A search bar is located on the right. The main content area is divided into a left sidebar with a 'Материалы' section and a central content box. The sidebar lists various documents and programs, including coordination councils, activity records, and qualification improvement programs. The central box highlights the 2018 qualification improvement programs, specifically for engineering classes and digital environment development. Below this, a section titled 'FGOS VO (3++) по направлениям бакалавриата' lists specific standards for Mathematics and Mechanics, Computer and Information Sciences, Physics and Astronomy, and Chemistry.

fgosvo.ru/fgosvo/151/150/24

 Портал Федеральных государственных образовательных стандартов высшего образования

ГЛАВНАЯ МЕРОПРИЯТИЯ ФОРУМ ОБРАТНАЯ СВЯЗЬ НОВОСТИ ПОВЫШЕНИЕ КВАЛИФИКАЦИИ 2018

Поиск по сайту

- Материалы

- КООРДИНАЦИОННЫЕ СОВЕТЫ И ФЕДЕРАЛЬНЫЕ УМО
- ЗАПИСИ МЕРОПРИЯТИЙ
- ФОРМИРОВАНИЕ НОВОЙ СЕТИ УМО
- РЕЕСТР ПРИМЕРНЫХ ОСНОВНЫХ ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫХ ПРОГРАММ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
- НОРМАТИВНО-ПРАВОВОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ФГОС ВО
- МЕТОДИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ
- **УТВЕРЖДЕННЫЕ ФГОС ВО С УЧЕТОМ ПРОФ.СТАНДАРТОВ (3++)**
 - ФГОС ВО (3++) ПО НАПРАВЛЕНИЯМ БАКАЛАВРИАТА
 - ФГОС ВО (3++) ПО НАПРАВЛЕНИЯМ МАГИСТРАТУРЫ
 - ФГОС ВО (3++) ПО НАПРАВЛЕНИЯМ СПЕЦИАЛИТЕТА

Портал Федеральных государственных образовательных стандартов

Программы повышения квалификации 2018

[Организация образовательной деятельности](#)

[Инженерные классы \(программа только для университетов\)](#)

[Развитие цифровой среды в образовании](#)

[Инклюзивное образование](#)

ФГОС ВО (3++) по направлениям бакалавриата

- 010000 [МАТЕМАТИКА И МЕХАНИКА](#)
- 020000 [КОМПЬЮТЕРНЫЕ И ИНФОРМАЦИОННЫЕ НАУКИ](#)
- 030000 [ФИЗИКА И АСТРОНОМИЯ](#)
- 040000 [ХИМИЯ](#)

01.00.00 Математика и механика
02.00.00 Компьютерные и информационные науки
04.00.00 Химия
07.00.00 Архитектура
08.00.00 Техника и технологии строительства
09.00.00 Информатика и вычислительная техника
11.00.00 Информационная безопасность
12.00.00 Фотоника, приборостроение, оптические и биотехнические системы и технологии
13.00.00 Электро- и теплоэнергетика
14.00.00 Ядерная энергетика и технологии (только магистратура)
21.00.00 Прикладная геология, горное дело, нефтегазовое дело и геодезия
24.00.00 Авиационная и ракетно-космическая техника
25.00.00 Аэронавигация и эксплуатация авиационной и ракетно-космической техники
26.00.00 Техника и технологии кораблестроения и водного транспорта
28.00.00 Нанотехнологии и материалы
29.00.00 Технологии легкой промышленности

32.00.00 Науки о здоровье и профилактическая медицина (только магистратура)
33.00.00 Фармация (только магистратура)
34.00.00 Сестринское дело (только бакалавриат)
35.00.00 Сельское, лесное и рыбное хозяйство
36.00.00 Ветеринария и зоотехния
39.00.00 Социология и социальная работа
41.00.00 Политические науки и религиоведение
42.00.00 Среда массовой информации и информационно-библиотечное дело
43.00.00 Сервис и туризм
44.00.00 Образование и педагогические науки
45.00.00 Языкознание и литературоведение (только бакалавриат)
49.00.00 Физическая культура и спорт
50.00.00 Искусствоведение
51.00.00 Культуроведение и социокультурные проекты
52.00.00 Сценические искусства и литературное творчество
53.00.00 Музыкальное искусство

03.00.00 Физика и астрономия

05.00.00 Науки о Земле

06.00.00 Биологические науки

10.00.00 Информационная
безопасность

15.00.00 Машиностроение

16.00.00 Физико-технические
науки и технологии

17.00.00 Оружие и системы
вооружения

18.00.00 Химические технологии

19.00.00 Промышленная
экология и биотехнологии

20.00.00 Техносферная
безопасность и
природообустройство

22.00.00 Технологии материалов

23.00.00 Техника и технологии
наземного транспорта

27.00.00 Управление в
технических системах

37.00.00 Психологические науки

38.00.00 Экономика и
управление

40.00.00 Юриспруденция

45.00.00 Языкознание и
литературоведение
(магистратура)

46.00.00 История и археология

47.00.00 Философия, этика и
религиоведение

48.00.00 Геология

54.00.00 изобразительное и
прикладные виды искусств



При участии Отделения пищевых технологий и биотехнологий в 2017 г. были актуализированы 9 Федеральных государственных образовательных стандартов:

- 19.03.01 и 19.04.01 Биотехнология
- 19.03.02 и 19.04.02 Технология продуктов из растительного сырья
- 19.03.03 и 19.04.03 Технология продуктов из сырья животного происхождения
- 19.03.04 и 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания
- 19.04.05 Высокотехнологичные производства пищевых продуктов специализированного и функционального назначения

И разработан проект 1 нового Федерального государственного образовательного стандарта:

- 19.03.05 Высокотехнологичные производства пищевых продуктов специализированного и функционального назначения



**МИНИСТЕРСТВО
ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ
РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
(МИНОБРНАУКИ РОССИИ)**

**Департамент государственной
политики в сфере высшего
образования**

Тверская ул., д. 11, Москва, 125993
Тел./факс (495) 629-76-22
E-mail: d05@mon.gov.ru

09.02.2018 № Д5-ПГ-МОН-1976

Агафоновой С.В.

svetlana.agafonova@klgtu.ru

Департамент государственной политики в сфере высшего образования рассмотрел Ваше обращение (№ ПГ-МОН-1976 от 18 января 2018 г.), поступившее на сайт Минобрнауки России, и в части своей компетенции сообщает.

Проекты федеральных государственных образовательных стандартов высшего образования (далее - ФГОС ВО) по направлениям подготовки, входящих в укрупненную группу специальностей и направлений подготовки 19.00.00 Промышленная экология и биотехнология, прошли процедуру общественного обсуждения и независимой антикоррупционной экспертизы, были рекомендованы к утверждению Советом Минобрнауки России по федеральным государственным образовательным стандартам (протокол № 49 от 7 декабря 2017 г.) и получили заключение Роспотребнадзора на соответствие ФГОС ВО санитарно-эпидемиологическим нормам.

После утверждения указанных проектов приказов они будут направлены на государственную регистрацию в Минюст России.

Заместитель директора Департамента




А.В. Харитонов
(495) 629-95-93


05-ПГ-МОН-1976

С.А. Пилипенко

ПРОБЛЕМА - Профессиональные стандарты по пищевой промышленности практически **отсутствуют!**

← → ↻ fgosvo.ru/docs/101/69/2/22

 **Портал Федеральных государственных образовательных стандартов высшего образования**  

[ГЛАВНАЯ](#) [МЕРОПРИЯТИЯ](#) [ФОРУМ](#) [ОБРАТНАЯ СВЯЗЬ](#) [НОВОСТИ](#) [ПОВЫШЕНИЕ КВАЛИФИКАЦИИ 2018](#) 

- Материалы

- [КООРДИНАЦИОННЫЕ СОВЕТЫ И ФЕДЕРАЛЬНЫЕ УМО](#)
- [ЗАПИСИ МЕРОПРИЯТИЙ](#)
- [ФОРМИРОВАНИЕ НОВОЙ СЕТИ УМО](#)
- [РЕЕСТР ПРИМЕРНЫХ ОСНОВНЫХ ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫХ ПРОГРАММ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ](#)
- [НОРМАТИВНО-ПРАВОВОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ФГОС ВО](#)
- [МЕТОДИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ](#)
- [УТВЕРЖДЕННЫЕ ФГОС ВО С УЧЕТОМ ПРОФ. СТАНДАРТОВ \(3++\)](#)
- [ФГОС ВО](#)
- [ФГОС ВПО](#)

Профессиональные стандарты


ПИЩЕВАЯ ПРОМЫШЛЕННОСТЬ, ВКЛЮЧАЯ ПРОИЗВОДСТВО НАПИТКОВ И ТАБАКА

Код ПС	Наименование стандарта	Нормативный правовой акт, утвердивший стандарт
22.001	Оператор тепловых/холодильных установок	Зарегистрировано в Минюсте России 16 февраля 2015 г. N 36023

Имеются смежные стандарты:

	Бакалавриат	Магистратура
• Биотехнология	14	16
• Продукты питания из растительного сырья	7	7
• Продукты питания из сырья животного происхождения	4	4
• Технология продукции и организация общественного питания	2	3
• Высокотехнологичные производства пищевых продуктов функционального и специализированного назначения	11	5

1. Учебное пособие «Биохимия гидробионтов: лабораторный практикум» автора ФГБОУ ВО «КГТУ» **Байдалиновой Л.С.**
Направления подготовки: 19.03.01 и 19.04.01 «Биотехнология» (Профиль «Пищевая биотехнология»), 19.03.03 и 19.04.03 «Продукты питания животного происхождения».
Выдано заключение ФУМО
2. Учебное пособие «Промышленные технологии консервирования овощей и фруктов» коллектива авторов ФГБНУ «Всероссийский научно-исследовательский институт технологии консервирования», **под редакцией А.Н. Петрова.**
Направления подготовки: 19.03.02 и 19.04.02 «Продукты питания из растительного сырья» и уровень подготовки кадров высшей квалификации направления подготовки 19.06.01 «Промышленная экология и биотехнология».
Выдано заключение ФУМО
3. Учебное пособие «Обеспечение и контроль принципов НАССР при проектировании и функционировании предприятий» авторов ФГАОУ ВО «Санкт-Петербургский Политехнический университет Петра Великого» **Черновой Е.В., Быченковой В.В.**
Направления подготовки: 19.04.04 «Технология продукции и организация общественного питания» и 19.04.01 «Биотехнология»
Выдано заключение ФУМО
4. Учебное пособие «Сырьевая база рыбной отрасли: лабораторный практикум» авторов ФГБОУ ВО «КГТУ» **Терещенко В.П. и Черновой А.В.**
Направления подготовки: 19.03.04 и 19.04.04 «Технология продукции и организация общественного питания».
Принято на рецензирование



Дорожная карта Отделения
пищевых технологий и
биотехнологии при ФУМО
«Промышленная экология и
биотехнологии» на 2018-2019 гг.

№ пп	Мероприятия	Сроки проведе ния	Ответственные исполнители
1	2	3	4
1.1	Организация и проведение заседаний отделения «Пищевые технологии и биотехнология» (далее по тексту - ПТиБ) ФУМО по укрупненной группе специальностей и направлений подготовки (далее по тексту – УГСН) 19.00.00 - Промышленная экология и биотехнологии	Сентябрь 2018, май 2019	Председатель ФУМО Председатель отделения ПТиБ Председатели НМС отделения ПТиБ
1.2	Организация информационной поддержки деятельности отделения ПТиБ на официальном сайте ФУМО (umo19.ru), ФГБОУ ВО «КГТУ» (kigtu.ru) и других заинтересованных организаций	В течение 2018-2019 года	Председатель отделения ПТиБ Директор Центра ОДО ПТиБ

№ пп	Мероприятия	Сроки проведе ния	Ответственные исполнители
1	2	3	4
2.1	Организация разработки примерных основных образовательных программ с учетом актуализированных и утверждённых Министерства образования и науки Российской Федерации ФГОС ВО 3++ по закрепленным направлениям подготовки	В течение 2018-2019 года	Председатель ФУМО Председатель отделения ПТиБ Председатели НМС отделения ПТиБ Директор Центра ОДО ПТиБ
2.2	Обеспечение консультирования образовательных организаций по вопросам разработки основных примерных образовательных программ (ОПОП) с учетом ФГОС ВО 3++ и ПООП	В течение 2018-2019 года	Председатель ФУМО Председатель отделения ПТиБ Председатели НМС отделения ПТиБ Директор Центра ОДО ПТиБ

№ пп	Мероприятия	Сроки проведения	Ответственные исполнители
1	2	3	4
3.1	Проведение анализа обеспеченности учебной литературой дисциплин, включенных в учебные планы по направлениям отделения	В течение 2018-2019 года	Председатель ФУМО Председатель отделения ПТиБ Председатели НМС отделения ПТиБ Директор Центра ОДО ПТиБ
3.2	Организация экспертизы (оценки соответствия) учебных изданий, подготовленных научно-педагогическими работниками вузов, и оформление рекомендаций по её использованию в учебном процессе согласно утвержденному Положению о рецензировании учебных изданий	В течение 2018-2019 года	Председатель ФУМО Председатель отделения ПТиБ Председатели НМС отделения ПТиБ Совет отделения ПТиБ Директор Центра ОДО ПТиБ

№ пп	Мероприятия	Сроки проведения	Ответственные исполнители
1	2	3	4
4.1	Участие членов ФУМО в проведении профессионально-общественной аккредитации образовательных программ	В течение 2018-2019 года	Члены ФУМО
4.2	Взаимодействие с работодателями по организации профессионально-общественной экспертизы основных образовательных программ	В течение 2018-2019 года	Члены ФУМО

5 Участие в разработке программ повышения квалификации и профессиональной переподготовки

№ пп	Мероприятия	Сроки проведения	Ответственные исполнители
1	2	3	4
5.1	Участие в разработке программ и организации повышения квалификации научно-педагогических работников образовательных организаций	В течение 2018-2019 года	Члены ФУМО и НМС

№ пп	Мероприятия	Сроки провед ения	Ответственные исполнители
1	2	3	4
6.1	Подготовка предложений в Советы по национальным квалификациям по разработке профессиональных стандартов по направлениям отделения ФУМО	2018-2019	Председатель ФУМО Председатель отделения ПТиБ Председатели НМС отделения ПТиБ Директор Центра ОДО ПТиБ
6.2	Участие в разработке профессиональных стандартов для пищевой и смежной отраслях (общественное обсуждение, экспертиза проектов профессиональных стандартов) по направлениям отделения ФУМО	В течение 2018 года	Председатель отделения ПТиБ Председатели НМС отделения ПТиБ Директор Центра ОДО ПТиБ

№ пп	Мероприятия	Сроки проведе ния	Ответственные исполнители
1	2	3	4
7.1	Участие в организации и проведении совещаний, семинаров, конференция по вопросам совершенствования высшего образования	В течение 2018-2019 года	Председатель ФУМО Председатель отделения ПТиБ Председатели НМС отделения ПТиБ Директор Центра ОДО ПТиБ
7.2	Участие в организации и проведении Всероссийского конкурса на лучшую научную работу среди студентов, аспирантов и молодых ученых вузов по направлениям отделения ФУМО: участие в формировании конкурсных комиссий, проведении конференций и подведении итогов	Сентябрь-ноябрь 2018	Председатель ФУМО Председатель отделения ПТиБ Председатели НМС отделения ПТиБ Директор Центра ОДО ПТиБ
7.3	Проведение конкурса выпускных квалификационных работ по направлениям подготовки ФУМО	Июнь-сентябрь 2018	Председатель ФУМО Председатель отделения ПТиБ Председатели НМС отделения ПТиБ Директор Центра ОДО ПТиБ

№ пп	Мероприятия	Сроки проведения	Ответственные исполнители
1	2	3	4
8.1	Сбор и анализ результатов государственной аккредитации образовательных программ в вузах – членах ФУМО	В течение 2018-2019 года	Председатели НМС
8.2	Информирование образовательных организаций о результатах анализа итогов аккредитации вузов – членов отделения ФУМО	В течение 2018-2019 года	Председатели НМС



ФГБОУ ВО «Калининградский государственный технический университет»

Спасибо за внимание !

Мезенова Ольга Яковлевна

Тел. 8 (4012) 463569

E-mail: mezenova@klgtu.ru

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования



**МОСКОВСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ
ПИЩЕВЫХ ПРОИЗВОДСТВ**



**О разработке профессиональных стандартов в
пищевой промышленности
по направлениям ФУМО 19.00.00.**

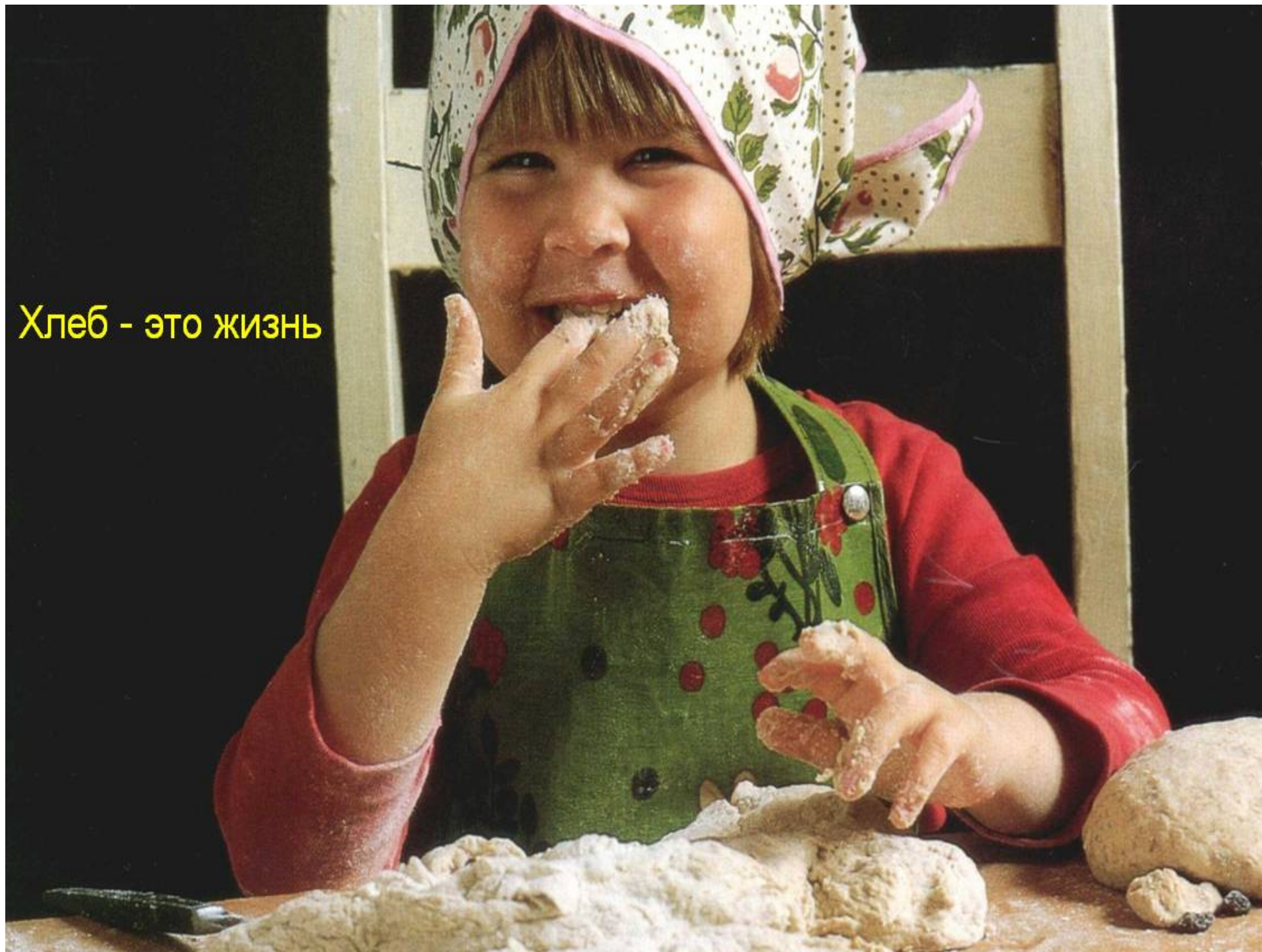
Лабутина Наталья Васильевна
Заведующий кафедрой «Высокотехнологичные производства
пищевых продуктов»,
доктор технических наук, профессор
Горячева Елена Давидовна
Заведующий кафедрой «Пищевая безопасность»,
кандидат технических наук, профессор

**Доклад заседания ФУМО в системе ВО
по УГСН 19.00.00. «Промышленная экология и биотехнологии»**

Калининград

03 – 06 сентября 2018 года

Хлеб - это жизнь





Нормативно-законодательная база

Федеральный закон «Об образовании в Российской Федерации» от 21.12.2006 № 273-ФЗ

Стратегия повышения качества пищевой продукции в Российской Федерации до 2030 года (распоряжение Правительства Российской Федерации от 29 июня 2016 года N 1364-р)

Концепция долгосрочного социально-экономического развития Российской Федерации на период до 2020 года, утвержденная распоряжением Правительства Российской Федерации от 17.11.2008 № 1662-р

Доктрина продовольственной безопасности Российской Федерации, утвержденная Указом Президента Российской Федерации от 30.01.2010 № 120



ОСНОВНЫЕ НАПРАВЛЕНИЯ РАЗВИТИЯ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ



ИННОВАЦИОННАЯ ЭКОНОМИКА



ОСНОВНЫЕ ПОЛИТИКИ В СФЕРЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ: МОДЕРНИЗАЦИЯ СОДЕРЖАНИЯ

СОЗДАНИЕ КООРДИНАЦИОННЫХ СОВЕТОВ И ФУМО

РАЗРАБОТКА ПРИМЕРНЫХ ООП

*АКТУАЛИЗАЦИЯ ООП С УЧЕТОМ ТРЕБОВАНИЙ
ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ СТАНДАРТОВ*

РАЗРАБОТКА ФГОС 3++



Модернизация структуры ФГОС 3++





Совершенствование системы непрерывного образования



Минэкономразвития России



Минфин России



Органы исполнительной власти субъектов РФ



АГЕНТСТВО СТРАТЕГИЧЕСКИХ ИНИЦИАТИВ



Цель Концепции - развитие условий для реализации права на образование в течение всей жизни для взрослого населения Российской Федерации.

Проект Концепции прошел обсуждение на площадках Российского союза промышленников и предпринимателей, Торгово-промышленной палаты Российской Федерации, Комитетов Государственной Думы Российской Федерации, Комиссии Минобрнауки России по развитию дополнительного профессионального образования и др.



Комплекс мер, направленных на совершенствование системы непрерывного образования до 2020 года

Стратегические направления комплекса мер

I. Обеспечение соответствия квалификации выпускников требованиям современной экономики

II. Консолидация ресурсов бизнеса, государства и сферы образования в развитии системы непрерывного образования

III. Мониторинг качества подготовки кадров

Федеральная целевая программа развития образования на 2016 - 2020 годы

Развитие системы непрерывного образования в Российской Федерации на период до 2020 года

Комплекс мер, направленных на совершенствование непрерывного образования взрослых в интересах которых оно осуществляется – работодатели, государство, человек



Основные направления работы

Мониторинг качества непрерывной подготовки кадров для пищевой и перерабатывающей промышленности АПК

Определение направлений совершенствования качества подготовки кадров



Совершенствование системы оценки качества подготовки



Развитие системы признания профквалификаций



Обновление ФГОС ВО в части ГИА с учетом профстандартов

Разработка единых оценочных средств и процедур оценки качества подготовки

Работа по внедрению механизмов оценки и сертификации квалификаций

Тестирование обучающихся, оценка практических компетенций выпускников в рамках проведения ГИА



Разработка показателей мониторинга качества подготовки кадров

Проведение мониторинга качества подготовки кадров



Результаты мониторинга качества подготовки кадров



Национальная рамка квалификаций (проект 2012г.),
обобщенное описание квалификационных уровней и
основных путей их достижения

Отраслевые рамки квалификаций:
Квалификация видов трудовой деятельности отрасли по
квалификационным уровням и подуровням

Профессиональные стандарты
Требования к квалификации,
необходимой работнику для
осуществления определенного
вида профессиональной
деятельности

ФГОС ВО
Требования к результатам
образования

Основная профессиональная образовательная программа
Комплекс основных характеристик образования



Учет профессиональных стандартов

- работодателями при формировании кадровой политики и в управлении персоналом при организации обучения и аттестации работников, разработке должностных инструкций, тарификации работ, присвоении тарифных разрядов работникам и установлении систем оплаты труда с учетом особенностей организации производства, труда и управления;
 - образовательными организациями профессионального образования при разработке профессиональных образовательных программ;
 - при разработке в установленном порядке федеральных государственных образовательных стандартов профессионального образования.
- *) Порядок применения профессиональных стандартов. Постановление Правительства РФ от 22.01.2013 № 23 «О Правилах разработки, утверждения и применения профессиональных стандартов»**

ОРГАНИЗАЦИИ – РАЗРАБОТЧИКИ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ СТАНДАРТОВ:

Специалист по технологии продуктов питания из растительного сырья
Специалист по технологии производства продукции общественного питания
массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
Специалист по биотехнологии для пищевой промышленности

1. Совет по профессиональным квалификациям агропромышленного комплекса (СПК АПК), Москва.
2. Союз работодателей «Общероссийское агропромышленное объединение работодателей «Агропромышленный союз России», Москва.
3. ФГБОУ ВО «Московский государственный университет пищевых производств», Москва.
4. ФГБОУ ВО «Нижегородская государственная сельскохозяйственная академия», город Нижний Новгород.
5. Межрегиональная ассоциация независимых экспертов по развитию квалификаций, город Воронеж
6. ОАО «Владимирский хлебокомбинат», город Владимир.
7. ООО «СОБРАНИЕ», Ярославская область.
8. ОАО «Табачная сигаретно-сигарная фабрика», Брянская область. город Погар.
9. ОАО АПФ «Фанагория», Краснодарский край, Темрюкский район.
10. АО «Союзснаб», Московская область, город Красногорск.
11. Группа компаний «АФГ Националь», Южный федеральный округ, Санкт-Петербург, Новосибирск.
12. Московский пиво-безалкогольный комбинат «Очаково».

ПС: Специалист по технологии продуктов питания из растительного сырья

ВПД: Ведение и разработка технологий продуктов питания из растительного сырья.

Цель ВПД: Создание и внедрение прогрессивных технологий производства высококачественных безопасных продуктов питания из растительного сырья с заданными свойствами, обеспечивающих интенсификацию технологических процессов, повышение производительности труда, эффективности использования сырьевых ресурсов, конкурентоспособность продукции.



ПС: Специалист по биотехнологии для пищевой промышленности

ВПД: Биотехнологическое производство.

Цель ВПД: Разработка и внедрение инновационных биотехнологических процессов производства, обеспечивающих интенсификацию технологических процессов, повышение производительности труда, эффективности использования сырьевых ресурсов, конкурентоспособность биопродукции с учетом экологической безопасности производства.



ПС: Специалист по технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов

ВПД: Организация технологического процесса производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированной пищевой продукции.

Цель ВПД: Производство продукции общественного питания массового изготовления и специализированной пищевой продукции.



ПС: Специалист по технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов

ВПД: Организация технологического процесса производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированной пищевой продукции.

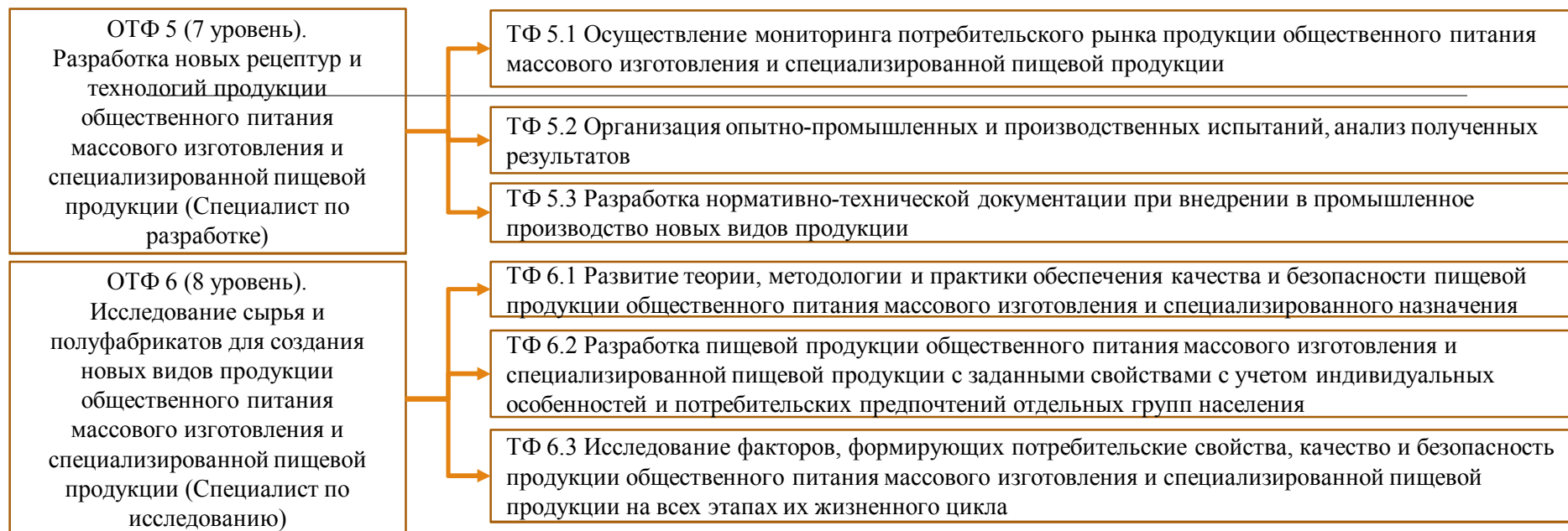
Цель ВПД: Производство продукции общественного питания массового изготовления и специализированной пищевой продукции.



ПС: Специалист по технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов

ВПД: Организация технологического процесса производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированной пищевой продукции.

Цель ВПД: Производство продукции общественного питания массового изготовления и специализированной пищевой продукции.



ПРАКТИКООРИЕНТИРОВАННОСТЬ



Центры развития компетенций

Центр автоматизации и робототехники

Центр кондитерских технологий

Модель ресторана/общепита

Центр «Виварий»

Ветеринарная клиника

Центр прототипирования

Центр аддитивных пищевых технологий

ПРИКЛАДНОЕ ОБРАЗОВАНИЕ



Новые именные кафедры/ институты

Кафедра кондитерских технологий

Институт IT, роботизации и прототипирования

Кафедра виноделия и сомелье

Кафедра PR технологий

Кафедра гостиничного бизнеса и сферы обслуживания



ТРАНСФОРМАЦИЯ УНИВЕРСИТЕТА:
ОТ ЗАМЫСЛА ДО МОДЕРНИЗАЦИИ БАЗОВЫХ ПРОЦЕССОВ

НАБОР ЭФФЕКТИВНЫХ РЕШЕНИЙ. ЛУЧШИЕ МИРОВЫЕ ПРАКТИКИ

ИНФРАСТРУКТУРА	КАДРЫ	МАРКЕТИНГ	ВНЕШНЯЯ ДЕЯТЕЛЬНОСТЬ	ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ДЕЯТЕЛЬНОСТЬ	
мультимедиа в аудиториях	повсеместное ПК	запуск PR-компании МГУПП	привлечение НПР с PhD	преподавание на иностранном языке	тренажеры, симуляторы R, VR, ER
современная эл.библиотека	ПК английский язык	продвижение ОПОП	эксперты ДПО с мировым именем	новые ОПОП, постдок	практики/стажировки в т.ч. за рубежом
ЦРК при кафедрах	повышение уровня социального обеспечения	участие в профильных образовательных выставках	двойные дипломы	новые программы ДПО (англ.яз.)	международная аккредитация ОПОП
именные кафедры	обязательная практика на предприятиях	университетские субботы, мастер-классы	сетевые формы обучения	проектное обучение, кейсы, реальный проект	защита дипломов по международному стандарту
современный кампус	переход на современный эффективный контракт	запуск курсов на базе СОУ/СПО	академическая мобильность	поиск талантов в т.ч. за рубежом (высокий ЕГЭ)	внедрение системы тьюторства
открытие СОУ/СПО		медийные лица на кафедрах	совместные УМП	Индивидуальные траектории обучения, в т.ч. с применением on-line обучения	перевод ОПОП на иностранный язык
корпоративная школа управления					создание модульных программ
модернизация E-learning					
вебинары					



ТРАНСФОРМАЦИЯ УНИВЕРСИТЕТА:
ОТ ЗАМЫСЛА ДО МОДЕРНИЗАЦИИ БАЗОВЫХ ПРОЦЕССОВ

ВИРТУАЛЬНЫЙ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ТРЕНАЖЕР (VR СИМУЛЯТОР)



Программы ПК 2.0
(on-line)
Инновационный
инструмент HR

Развитие ПрофКомп
в виртуальной форме
Предтраектирование
(СОУ/СПО)



ТРАНСФОРМАЦИЯ УНИВЕРСИТЕТА:
ОТ ЗАМЫСЛА ДО МОДЕРНИЗАЦИИ БАЗОВЫХ ПРОЦЕССОВ

Благодарим за внимание



**Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования
«Московский государственный университет пищевых производств
(ФГБОУ ВО «МГУПП»)**

125080 Москва, Волоколамское шоссе, д. 11

Телефон: 499-750-01-11,

E-mail: mgupp@mgupp.ru



ФГБОУ ВО «КГТУ»

**ФОРМИРОВАНИЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ
ПРОГРАММЫ ПОДГОТОВКИ КАДРОВ ДЛЯ АПК С
УЧЕТОМ ОТРАСЛЕВОЙ РАМКИ КВАЛИФИКАЦИЙ**

**зам председателя НМС по направлению Продукты
питания животного происхождения
заведующая кафедрой технологии продуктов питания**

И.М. Титова

С 1 января 2017 года вступил в силу новый федеральный закон – «О независимой оценке квалификации» (238-ФЗ от 03.07.2016), который определил правовую составляющую построения системы независимой оценки квалификации в Российской Федерации.

Национальная **рамка квалификаций** Российской Федерации является инструментом сопряжения сфер труда и образования и представляет собой обобщенное описание квалификационных уровней, признаваемых на общефедеральном уровне, и основных путей их достижения на территории России.

РЕЕСТР УВЕДОМЛЕНИЙ О
РАЗРАБОТКЕ/АКТУАЛИЗАЦИИ
ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ СТАНДАРТОВ

РЕЕСТР
ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ
СТАНДАРТОВ

ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЕ СТАНДАРТЫ,
ПЛАНИРУЕМЫЕ К РАЗРАБОТКЕ И
АКТУАЛИЗАЦИИ В 2018 ГОДУ

профессиональных стандартов
20.09.2018, с 10:00 до 12:00

Вебинар «Применение
профессиональных стандартов»
25.09.2018, с 10:00 до 14:00

Семинар «Применение
профессиональных стандартов»
05.10.2018, с 10:00 до 12:00

Календарь

Полезные
документы



Найти профессиональный стандарт

Задать вопрос



ОБЩЕСТВЕННОЕ ОБСУЖДЕНИЕ
ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ СТАНДАРТОВ

ЭКСПЕРТНОЕ МНЕНИЕ



Портал разработки профессиональных стандартов
и квалификаций



Информационно-аналитическая
платформа для проведения опросов

РЕЕСТР СОВЕТОВ ПО
ПРОФЕССИОНАЛЬНЫМ
КВАЛИФИКАЦИЯМ

СПРАВОЧНИК
ПРОФЕССИЙ

РЕЕСТР СВЕДЕНИЙ О
ПРОВЕДЕНИИ НЕЗАВИСИМОЙ
ОЦЕНКИ КВАЛИФИКАЦИЙ

Принципы рамки квалификаций:

- преемственность и непрерывность развития квалификационных уровней
- прозрачность описания квалификационных уровней для всех пользователей
- соответствие уровней квалификации системе образования



*Профессиональный
стандарт*

*«Технолог по переработке
рыбы и морепродуктов»*

с 5 по 7

уровни квалификации

**«Мастер по переработке рыбы и
морепродуктов»**

(5-й уровень квалификации)

Знания, умения в соответствии с требованиями к квалификации, на соответствие которым проводится оценка квалификации	Критерии оценки квалификации	Тип и № задания
Умения: делать расчет необходимого количества рабочих	Выбор правильного варианта ответа (одиночный или множественный выбор) – 1 балл	Задание с выбором ответа №10, №11, №12

Знания: нормы выработки и рабочего времени	Выбор правильного варианта ответа (одиночный или множественный выбор) – 1 балл	Задание с выбором ответа № 34, № 35, № 36
--	--	---

Задание № 10 с одиночным выбором ответа

Рассчитайте количество рабочих, занятых при разделке рыбы, если количество перерабатываемого сырья в смену 4,2 тонны, а норма выработки на одного рабочего 700 кг.

Выберите правильный ответ.

- a) 5 человек;
- b) 6 человек;
- c) 7 человек;
- d) 4 человека;
- e) 8 человек;

Задание № 11 с одиночным выбором ответа

Рассчитайте количество рабочих, занятых на операции укладки противней в тележки и отправлении их камеру заморозки, если норма времени на одну тонну в смену (8 часов) составляет 30 минут, а количество сырья, поступающего на операцию – 16 тонн.

Выберите правильный ответ.

- a) 1 человек;
- b) 2 человека;
- c) 3 человека;
- d) 5 человек;
- e) 8 человек.

Задание № 12 с одиночным выбором ответа

Рассчитайте количество рабочих, занятых на операции открывания камеры заморозки, выкатывании тележки, вынимании противней и отправке их по транспортеру на оттаивание, если норма времени на 1 тонну готовой продукции равна 30 минут, а такт поточной линии составляет 32 минуты.

Выберите правильный ответ.

- a) 1 человек;
- b) 2 человека;
- c) 3 человека;
- d) 4 человека;
- e) 5 человек.

Задание № 34 с одиночным выбором ответа – не соответствует спецификации

Рассчитайте сменную норму выработки (8 часов), если норма времени на изготовление единицы изделия равна 15 мин.

Выберите правильный ответ.

- a) 120 штук;
- b) 32 штуки;
- c) 48 штук;
- d) 28 штук;
- e) 20 штук.

Задание № 35 с одиночным выбором ответа не соответствует спецификации

Определите норму выработки за 8-часовую смену, если норма времени на единицу изделия – 20 мин, норма времени на подготовительно-заключительную работу – 15 мин, на обслуживание рабочего места – 10 мин, отдых – 15 мин на смену.

Выберите правильный ответ.

- a) 22 штуки;
- b) 25 штук;
- c) 30 штук;
- d) 35 штук;
- e) 40 штук.

Задание № 36 с одиночным выбором ответа не соответствует спецификации

Определите норму выработки при фасовке в смену (8 часов). Подготовительное время занимает 1260 секунд, подготовка рабочего места и необходимых материалов составляет 1008 секунд, перерыв на отдых и личные потребности - 1260 секунд. По нормативному хронометражу на фасовку одной единицы должно затрачиваться 32,4 секунды.

Выберите правильный ответ.

- a) 815 штук;
- b) 858 штук;
- c) 701 штука;
- d) 780 штук;
- e) 819 штук.

19.03.03 Продукты питания животного происхождения

Дисциплины:

- *Общая технология отрасли
(60 ч лекций, 60 ч лаб. 14 ч практические)*
- *Производство рыбных продуктов*
- *Проектирование
рыбоперерабатывающих производств*

Общая технология отрасли

В результате изучения дисциплины студент должен

знать:

- основные требования, предъявляемые к сырью, материалам;
- общие технологические процессы в производстве продуктов питания животного происхождения;
- способы технологической обработки сырья и направления по его совершенствованию;

уметь:

- подбирать режимы технологической обработки сырья животного происхождения и ингредиентов;
- обосновать нормы расхода сырья и вспомогательных материалов при производстве продуктов животного происхождения и гидробионтов;

владеть:

- терминологией, определениями и положениями изучаемой дисциплины;
- сенсорными методами анализа; - методами продуктового расчета в производстве.

Спасибо за внимание!

ФГБОУ ВО «Калининградский государственный
технический университет»

кафедра технологии продуктов питания

inna.titova@klgtu.ru

НОВОСИБИРСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ТЕХНИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ

Опорный университет

**Опыт стратегического сотрудничества
с целью формирования
формируемых компетенций при
сквозной подготовке кадров для
индустрии питания**

Рождественская Лада Николаевна, к.э.н., доц., зав.каф.
технологии и организации пищевых производств НГТУ





Стратегия формирования здорового образа жизни населения, профилактики и контроля неинфекционных заболеваний на период до 2025 года (ПРОЕКТ)

Под здоровым питанием в настоящей Стратегии понимается

- (1) питание с ограничением продуктов, способствующих развитию ожирения, артериальной гипертензии, атеросклероза, сахарного диабета и других неинфекционных заболеваний к которым относятся продукты с высоким содержанием энергии, насыщенных жиров, транс-жиров, соли и сахара, подслащенные напитки (как с добавлением сахара, так и искусственных подсластителей), переработанные мясопродукты
- (2) питание с расширенным включением в рацион продуктов, которые уменьшают риск развития указанных заболеваний: продукты с низким содержанием энергии, насыщенных жиров, искусственных транс-жиров, соли и сахара, а также фрукты овощи, орехи, бобовые, цельнозерновые продукты, кисломолочные продукты, мясо птицы, рыбы, особенно морских видов и морепродукты

В большинстве случаев питание детей школьного возраста и организованное питание отдельных групп населения не соответствует здоровому питанию, а ограничивается понятием «горячее питание»

Разработка реестра пищевой ценности продуктов питания в целях определения здоровых продуктов питания

Профилирование пищевой продукции на основе научно доказанного их влияния на здоровье человека, в частности на развитие ожирения и хронических неинфекционных заболеваний

Установление акцизов на сладкие напитки и продукты с высоким содержанием соли

Обеспечение условий для ведения здорового образа жизни (свободная от табачного дыма среда; ограничение доступности, рекламы и продвижения алкоголя, табака, вредных продуктов питания, повышение доступности продуктов для здорового питания, обогащенных йодом продуктов; запрет рекламы, направленной на детей и с участием детей, оказывающей влияние, на выбор взрослыми и детьми продуктов, способствующих развитию ожирения и неинфекционных заболеваний, в том числе с продуктов избыточным содержанием поваренной соли, простых сахаров, транс-жиров, насыщенных жиров, переработанных мясопродуктов, сладких напитков, а также избыточной калорийности питания;

Приведение и актуализация по мере появления новых исследований состава и объема продуктов питания потребительской корзины в соответствие с научно обоснованными рекомендациями по здоровому питанию, в том числе увеличение потребления продуктов, богатых пищевыми волокнами, цельнозерновых продуктов, орехов, бобовых, свежих фруктов и овощей, рыбы, оливкового масла; ограничение потребления насыщенных жиров, в т.ч. переработанных мясопродуктов с высоким содержанием жира, искусственных трансжиров, свободных сахаров и соли

Повышение доступности продуктов диетического питания и (или) здорового питания, в том числе субсидирования бесплатного диетического и (или) здорового питания для граждан находящихся за чертой бедности, поддержка кафе и служб доставки продуктов здорового питания, оказывающих услуги неимущим группам населения



Стратегия государственной политики Российской Федерации в области защиты прав потребителей на период до 2030 года

Развитие электронной коммерции, как инструмента расширения ассортимента реализуемых товаров (работ, услуг), снижения их стоимости и обеспечения доступности для потребителей, в том числе для людей с ограниченными возможностями.

Обеспечить безопасность, защиту потребителей в сфере электронной торговли, в том числе в части расширения состава информации о продавце (исполнителе, изготовителе) и о товарах (работах, услугах), на сайтах в сети "Интернет" (в соответствующих мобильных приложениях)

Обеспечить с учетом особенностей электронной торговли осведомленность потребителей различных слоев населения (в том числе граждан старшего поколения) об их правах и обязанностях на данном сегменте рынка

Просвещение и информирование потребителей, в том числе через организацию в многофункциональных центрах консультирования потребителей, включающего такие важные аспекты защиты интересов потребителей, как здоровое питание, предупреждение заболеваний, вызываемых пищевыми продуктами, фальсификация продуктов питания, опасности, связанные с использованием товаров, маркировка товаров, порядок доступа к механизмам урегулирования споров, информация об организациях по вопросам защиты прав потребителей

Информировать потребителей о таких важных аспектах защиты их интересов, как здоровое питание, предупреждение заболеваний, вызываемых пищевыми продуктами, фальсификация продуктов питания, опасности, связанные с товарами,

Разработать программы просвещения и информирования потребителей о влиянии предпочтений и поведения потребителей на состояние их здоровья и о возможных негативных и позитивных последствиях изменений в потреблении (чтобы граждане могли действовать как разборчивые потребители, способные осознанно выбирать для себя товары (работы, услуги) и знающие свои права и обязанности), а также о влиянии потребителей на производителей товаров и исполнителей услуг своим выбором



Обеспечение готовности хозяйствующих субъектов участвовать в создании для людей с ограниченными возможностями и социально уязвимых группы недискриминационных условий для приобретения различного рода товаров (работ, услуг) (прежде всего, по созданию безбарьерной среды), в непонимании проблем или в пренебрежительном отношении к проблемам людей с ограниченными возможностями

Разработать региональные программы по защите прав потребителей, содержащих указание на специальные меры по защите прав потребителей среди социально уязвимых групп населения

Разработать региональные программы по повышению потребительской доступности товаров (работ, услуг) (в том числе их физической доступности) для людей с ограниченными возможностями

Выработка политики рационального потребления, предполагающей удовлетворение потребностей нынешнего и будущих поколений в товарах (работах, услугах) экономически, социально и экологически рациональными способами, совместно с бизнес-сообществом и общественными объединениями потребителей



Стратегия повышения качества пищевой продукции в Российской Федерации до 2030 года

ориентирована на обеспечение полноценного питания, профилактику заболеваний, увеличение продолжительности и повышение качества жизни населения, стимулирование развития производства и обращения на рынке пищевой продукции надлежащего качества

Кадровые механизмы реализации стратегии предусматривают:

повышение престижа профессий, связанных с сельскохозяйственным производством, хранением и переработкой сельскохозяйственного сырья, технологиями пищевых производств;

подготовку, переподготовку и повышение квалификации работников сферы общественного питания, производства пищевой продукции, здравоохранения, образования и других социальных сфер деятельности.



Создание единой информационной системы прослеживаемости качества пищевой продукции на протяжении всех процессов производства и обращения пищевой продукции, позволяющей определить происхождение пищевой продукции

Совершенствование существующей системы методов контроля как самих пищевых добавок, так и пищевых добавок в составе пищевой продукции

доработать методы контроля в части увеличения диапазонов определения и расширения перечня исследуемой продукции для целей их использования при выявлении фальсификации пищевой продукции

разработать показатели и уровни содержания основных пищевых веществ и методики определения данных показателей и интерпретации полученных результатов в целях получения валидных данных для различных видов пищевой продукции

обосновать нормативы содержания новых потенциально опасных контаминантов химической и биологической природы, создающих риск жизни и здоровью человека или недопустимый риск жизни и здоровью будущих поколений в отдельных видах пищевой продукции, а также актуализировать методологию оценки риска для здоровья человека при воздействии контаминантов, содержащихся в пищевой продукции

Введение обязательности обоснования сроков годности пищевой продукции

Разработать методы обоснования сроков годности пищевой продукции (на базе прогнозных лабораторных моделей и (или) опытных пилотных производств), позволяющие моделировать поведение возбудителей порчи, биологических контаминантов, а также оценивать сохранность эссенциальных пищевых и биологически активных веществ, пробиотических микроорганизмов с учетом риска жизни и здоровью человека

Создать базу данных естественной вариабельности энергетической и пищевой ценности и других показателей качества пищевой продукции

Обеспечить совершенствование действующих и (или) создание новых методов пробоподготовки и анализа основных физико-химических, микробиологических показателей и органолептических свойств для определения основных пищевых веществ, методов анализа пищевых и минорных биологически активных веществ для различных видов пищевой продукции

Установить химические, физические, биохимические, генетические и другие маркеры, позволяющие идентифицировать происхождение, способ получения и (или) переработки пищевой продукции, а также разработать высокоспецифические методы их определения



Создание механизмов стимулирования производителей к выпуску пищевой продукции, отвечающей критериям качества и принципам здорового питания

Разработать меры по повышению заинтересованности предпринимательского сообщества в производстве пищевой продукции для здорового питания, в том числе со сниженным содержанием жира, сахара и соли, а также специализированной, функциональной и обогащенной пищевой продукции

Реализовать пилотные проекты по разработке пищевой продукции для здорового питания, программ сотрудничества и партнерских взаимодействий с предпринимательским сообществом, налоговых льгот и иных преимуществ

Обеспечить проведение научных исследований, направленных на медико-биологическое обоснование, разработку рецептур и составов, новых технологических приемов, а также на разработку инновационных упаковочных материалов для сохранения качества пищевой продукции

Актуализировать действующие нормы, регулирующие требования к критериям и методам оценки эффективности свойств специализированной, функциональной и обогащенной пищевой продукции

Разработать методологию подтверждения эффективности (пользы для здоровья) специализированной, функциональной и обогащенной пищевой продукции, в том числе с использованием современных геномных и постгеномных технологий

Актуализировать перечень разрешенных для использования в пищевой промышленности пищевых и биологически активных веществ в составе специализированной пищевой продукции и биологически активных добавок к пище, а также растений и продуктов их переработки, объектов животного происхождения, микроорганизмов, грибов и биологически активных веществ, запрещенных для использования в составе специализированной пищевой продукции и биологически активных добавок к пище; усовершенствовать системы прогнозирования рисков развития заболеваний, связанных с контаминацией пищевой продукции и нарушениями структуры питания

Создание условий для производства пищевой продукции нового поколения с заданными характеристиками качества



Обеспечение проведения фундаментальных, поисковых и проблемно-ориентированных прикладных научных исследований в области питания населения, в том числе в области профилактики наиболее распространенных неинфекционных заболеваний и разработки технологий производства, направленных на повышение качества пищевой продукции

Разработать инновационные технологии глубокой переработки сельскохозяйственного сырья для получения новых видов специализированной, функциональной и обогащенной пищевой продукции, создать доступные методы подтверждения заявляемой эффективности специализированной, функциональной и обогащенной пищевой продукции, обеспечить медико-биологическое обоснование, разработки рецептур и составов, новых технологических приемов

Актуализировать нормы физиологических потребностей и рекомендуемых величин суточного потребления пищевых и биологически активных веществ для различных групп детского и взрослого населения

Обеспечить выявление и оценку воздействия пищевых продуктов на здоровье населения, создающих недопустимый (неприемлемый) риск для жизни и здоровья человека либо недопустимый риск для жизни и здоровья будущих поколений, разработать рекомендаций по алиментарной профилактике наиболее распространенных неинфекционных заболеваний

Установить механизмы действия и метаболизма новых и потенциально опасных загрязнителей пищевой продукции химической и биологической природы, новых пищевых добавок, провести оценки их риска для здоровья населения и обосновать нормативы их содержания в пищевой продукции, разработать системы мониторинга

Обеспечить информирование населения по вопросам качества и безопасности пищевой продукции и принципов здорового питания

Актуализировать определение качества пищевой продукции, в том числе характеристик, его определяющих (безопасности, потребительских свойств, энергетической и пищевой ценности, аутентичности и др.), и принципов здорового питания

Ввести отдельные показатели качества пищевой продукции в целях повышения качества жизни и (или) сохранения здоровья

Создание условий для роста доверия потребителей к отечественной пищевой продукции за счет повышения ее конкурентоспособности, в том числе за счет узнаваемости продукции, производимой в Российской Федерации



Указ «О национальных целях и стратегических задачах развития Российской Федерации на период до 2024 года»

в целях осуществления прорывного научно-технологического и социально-экономического развития Российской Федерации, увеличения численности населения страны, повышения уровня жизни граждан, создания комфортных условий для их проживания, а также условий и возможностей для самореализации и раскрытия таланта каждого человека

в сфере образования ... необходимо обеспечить:

- а) ... воспитание гармонично развитой и социально ответственной личности на основе духовно-нравственных ценностей народов Российской Федерации, исторических и национально-культурных традиций;
- б) ... обновление содержания и совершенствование методов обучения предметной области «Технология»;
выявление, поддержка и развитие способностей и талантов у детей и молодёжи, модернизация профессионального образования, в том числе посредством внедрения адаптивных, практико-ориентированных и гибких образовательных программ; формирование системы .. овладение компетенциями в области цифровой экономики всеми желающими;
формирование системы профессиональных конкурсов
создание условий для развития наставничества...

в сфере демографического развития ...:

увеличение доли граждан, ведущих здоровый образ жизни, формирование системы мотивации граждан к здоровому образу жизни, включая здоровое питание и отказ от вредных привычек

в сфере развития малого и среднего предпринимательства и поддержки индивидуальной предпринимательской инициативы обеспечить в 2024 году:

- а) увеличение численности занятых в сфере малого и среднего предпринимательства, включая индивидуальных предпринимателей, до 25 млн. человек;
- б) ...создание цифровой платформы, ориентированной на поддержку .. субъектов малого и среднего предпринимательства



ОСОБЕННОСТИ СОВРЕМЕННОГО РЫНКА

Для успешного осуществления профессиональной деятельности специалист должен обладать определенным набором компетенций, характеризующих его как личность и профессионала и позволяющие ему ориентироваться в своей профессии, быть конкурентоспособным на рынке труда, быть готовым к самообразованию

Современный рынок предприятий общественного питания включает в себя как бизнес-организации, так и муниципальные предприятия (детские дошкольные учреждения, школы, больницы, дома престарелых, лагеря отдыха, санатории и др.), таким образом и требования к квалификации выпускников имеют различия

Существуют противоречия между требуемыми компетенциями ФГОС СПО, профессиональными стандартами и международными требованиями (Worldskills Russia – молодые профессионалы)



ООО «Фуд ЭКСПО», Fresco Catering

директор ООО "ФудЭКСПО" Сергей Третьяков

главный технолог компании Мещанинова Евгения

В рамках договора о социальном партнерстве осуществляется взаимодействие по формированию следующих компетенций по организации технологического процесса и приготовлению:

- полуфабрикатов
- сложной холодной и горячей кулинарной продукции
- сложных хлебобулочных и мучных кондитерских изделий
- холодных и горячих десертов, а также компетенций по организации обслуживания



Fresco Catering

- ❑ Одним из последних примеров сотрудничества была работа наших студентов в рамках производственной практики на обслуживании **крупнейшего за Уралом торжественного банкета на 2100 человек**, который состоялся в конце 2017 года.
- ❑ Особенно приятно, что это оказалось не просто мероприятие, **развивающее проф. компетенции**, но и проект, который позволил части будущих выпускников получить **предложение о трудоустройстве**



ООО Фудмастер Фабрика

56 успешных ресторанов разных брендов и разных форматов

"Фуд-Мастер" - крупнейшая за Уралом компания-ресторатор

Договор о сотрудничестве, ген. директор
Константинова Е.А.

- повышение профессиональных компетенций студентов посредством практического обучения
- проведение совместных мероприятий в сфере трудоустройства выпускников
- проведение совместных научно-практических конференций, круглых столов, обучающих семинаров и иных мероприятий



Сотрудничество в целях организации и проведения практик



- ❑ ООО Городок
- ❑ ООО Инвестсервис
- ❑ ООО «Кофеплюс»
- ❑ ООО «Русская традиционная кухня»
- ❑ **Organic Coffee** Гастрономический бар
- ❑ В общей сложности более 50 компаний и организаций из них социальными партнерами являются 11

ООО Альфа Ритейл



В рамках договора о сотрудничестве организуются студенческие практики с возможностью последующего трудоустройства

Предприятия компании крайне привлекательны для наших студентов, т.к. это

- современное оборудование и просторные цеха;
- дружный и отзывчивый коллектив;
- индивидуальный подход к каждому студенту;
- бесплатное и вкусное питание;
- студентам, показавшим хорошие результаты, дарим подарки;
- а самое важное - это получение бесценного опыта с перспективой дальнейшего трудоустройства



ООО «Сибирь-Шоу» (банкет-холл Белый зал) директор Ефанов А.В.

В рамках договора о социальном партнерстве осуществляется взаимодействие по формированию следующих компетенций по организации технологического процесса и приготовлению:

- полуфабрикатов
- сложной холодной и горячей кулинарной продукции
- сложных хлебобулочных и мучных кондитерских изделий
- холодных и горячих десертов,
а также компетенций по организации обслуживания



ООО «Центр продвижения соответствия»

В рамках договора о социальном партнерстве осуществляется взаимодействие по формированию следующих компетенций

- организация работы органа сертификации;
- ознакомление с его делопроизводством и
- нормативно-правовой базой
- взаимодействие с испытательными лабораториями, отбор образцов и идентификация,

а также осуществляется

- практическое участие студентов в процедурах подтверждения соответствия
- работа с классификаторами продукции и услуг общественного питания



Mars



- ❑ Студенты и магистры кафедры регулярно проходят **образовательную стажировку** в компании MARS
- ❑ Это уникальная возможность встретиться с будущими работодателями, представителями различных отделов и оценить качество и объем своих уже имеющихся компетенций, как профессиональных, так и общекультурных
- ❑ В ходе выездных занятий проводятся тренинги в рамках [#Mars UNIVERSITY](#), студентам предлагаются кейсы из практики компании, на примере которых разбираются варианты применения на практике получаемых знаний
- ❑ По словам представителей компании: "Количество вопросов характеризует качество аудитории". И магистры кафедры это качество регулярно подтверждают
- ❑ По результатам выездных занятий определяются перспективы направления на стажировку наиболее мотивированных студентов



Компания «Триэр»

- Организация мастер-классов и обучающих семинаров
- На фото: технолог компании Яцунов Артем Сергеевич проводит обучающий семинар для студентов и преподавателей кафедры по темам: "Шоколад, марципан, карамель" и "Десерты".



Компания "RoboCop"

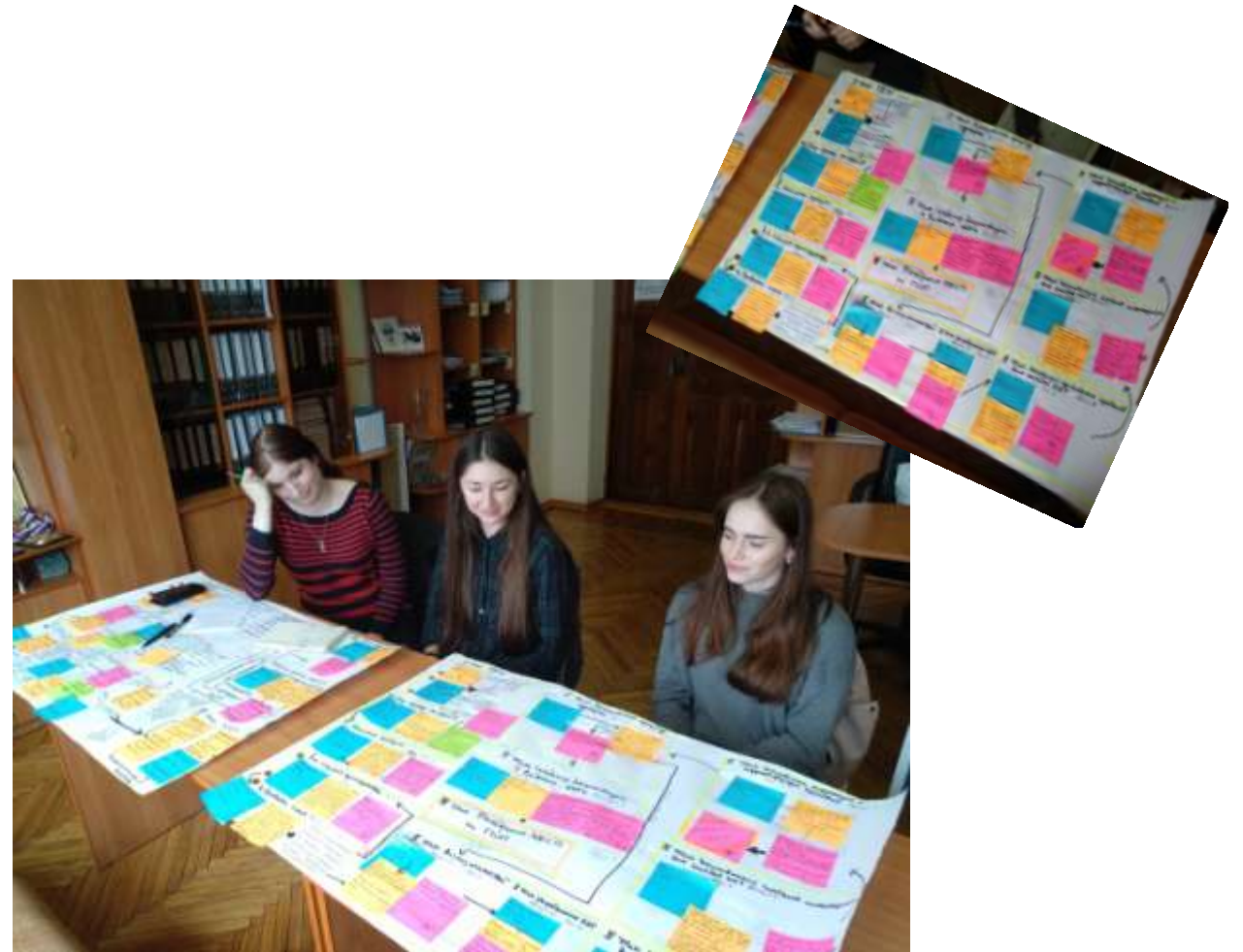
- Презентация технологического оборудования
 - Проведение мастер-классов
- На фото: представитель компании "RoboCop" в лаборатории спецтехнологии проводит мастер классы для студентов кафедры
-



Образовательные учреждения НСО

- Разработка сборника нормативно-технологической документации по организации специализированного питания для детей дошкольного и школьного возраста с наследственными болезнями обмен
- Разработка типовой документации для внедрения принципов ХАССП в пищеблоках детских садов и школ

На фото: студенты кафедры – мозговой штурм по выработке блок-схемы этапов внедрения



СОШ города и области

- Преподаватели и студенты кафедры регулярно участвуют в проф. ориентационной работе со школьниками
- Кафедра в рамках методической конференции «НГТУ-опорный вуз для учреждений среднего образования НСО» проводила круглый стол для учителей – представителей школ города (январь 2018), заинтересованных в образовательных направлениях кафедры (присутствовало более 20 гостей из разных школ города.)
- В результате, в апреле с.г. в ходе «Дней студенческой науки» у нас была выделена отдельная подсекция для школьников. Общее число участников от школ 9.



Компания Кушай суши и пиццу



- На фото: встреча студентов (гр.ЭМР-51) с управляющим и маркетологом компании «Кушай суши и пиццу»
- В формате круглого стола обсуждались основные проблемы роста компании
- Главная задача - найти основу для отстройки от других компаний конкурентов и выявить целевые направления развития



Институт ядерной физики СО РАН БИОТЕХНОПАРК «КОЛЬЦОВО»

- ПЕРСПЕКТИВНЫЕ ИССЛЕДОВАНИЯ
- унификация процессов обработки
- унификация методов и средств контроля продуктов и процессов
- правовая поддержка и легализация (легитимность) обработанных продуктов и процессов их обработки
- расширение рынка радиационных установок для облучения пищи
- расширение рынков сбыта продуктов питания
- использование излучения, как технологического этапа переработки пищевой продукции



МАСЛЯНИНСКОЕ ЛУКОШКО

- На фото: встреча студентов с владельцами компании
- Студенты разрабатывают ассортимент продукции для организации питания онкобольных на базе Института клинической медицины для обеспечения ежедневного получения в рационе блюд на основе вешенки



Участие в «Весенних кулинарных кубках»

- Студенты кафедры регулярно принимают участие в соревнованиях в рамках проекта «Весенний кулинарный кубок», завоевывая призовые места в различных номинациях
- В этом году мы заняли 7 призовых мест: три золотые медали, две серебряные и две бронзовые



Задачи

1. Обеспечение возможности студенту построения своей индивидуальной образовательной траектории:
 - наличие ценностных ориентаций, целей и приоритетов, связанных с будущим трудоустройством или дальнейшим профессиональным образованием в высшем учебном заведении



2. Обеспечение готовности студента к адаптации после выпуска в условиях реального рынка труда сферы общественного питания

- информационную готовность — информационная насыщенность и умение использовать информационные потоки о возможных вариантах трудоустройства;
- мотивационно-ценностную готовность - умение делать выбор дальнейшего трудоустройства для достижения личностных целей;
- психологическую готовность – навыки адаптации при первичном трудоустройстве.



3. Формирование способностей студента по планированию своего карьерного роста и профессионального развития:

- формирование готовности к выступлению в различных профессиональных конкурсах;
- системное видение будущей профессии;
- участие в деятельности различных профессиональных сообществ;
- определение личной самооценки: адекватной профессиональной сформированности и персональным возможностям;
- формирование в период образовательного процесса трудовой репутации;
- формирование коммуникаций профессиональной успешности.



4. Формирование у студента гражданско-патриотической позиции, демонстрации осознанного поведения на основе традиционных общечеловеческих ценностей

- формирование патриотического и национального самосознания студента;
- формирование способностей личности актуализировать те или иные элементы общечеловеческого культурного наследия, включая культуру питания и обслуживания населения;
- воспитание и развитие у студента гражданственности, уважения к правам и свободам человека, любви к окружающей природе, Родине, семье;
- формирование социально-коммуникативной компетентности студента, а в сфере общественного питания – это питание и обслуживание определенных категорий граждан: маленькие дети, дети подросткового возраста, люди, имеющие инвалидность или заболевания и др.



Таким образом, создание единой гармоничной системы требований к компетенциям специалистов общественного питания, с учетом требований разных групп работодателей, и их соотношение с требованиями к квалификации федеральных государственных образовательных стандартов и профессиональных стандартов, позволит в целом решить как вопрос единого подхода к независимой оценке квалификации специалистов общественного питания, а так же решать задачи быстроразвивающейся экономики, в частности сферы общественного питания















ПРОТОКОЛ № 6

заседания Федерального учебно—методического объединения в системе высшего образования по укрупненной группе специальностей и направлений подготовки 19.00.00 «Промышленная экология и биотехнологии»

от 05-06.09.2018

Калининград

Председательствующий — Мирошников Анатолий Иванович, председатель ФУМО в системе ВО по УГСН 19.00.00 «Промышленная экология и биотехнологии», МГУ им М.В. Ломоносова, д.х.н., академик РАН.

Президиум — Мирошников Анатолий Иванович, председатель ФУМО в системе ВО по УГСН 19.00.00 «Промышленная экология и биотехнологии», д.х.н., академик РАН; Мезенова Ольга Яковлевна, председатель отделения пищевых технологий и биотехнологии при ФУМО «Промышленная экология и биотехнология», зав. кафедрой пищевой биотехнологии ФГБОУ ВО «Калининградский государственный технический университет», д.т.н., проф.; Биглов Рем Равильевич — заместитель председателя ФУМО по УГСН 19.00.00 «Промышленная экология и биотехнологии», к.т.н., доцент, института тонкой химической технологии им. М.В. Ломоносова РТУ МИРЭА; Волкогон Владимир Алексеевич — ректор ФГБОУ ВО «Калининградский государственный технический университет», к.э.н., доц.

Присутствовали: Агафонова Светлана Викторовна, Альшевская Марина Николаевна, Анистратова Оксана Вячеславовна, Байдалинова Лариса Степановна, Барсукова Наталья Валерьевна, Бахарев Владимир Валентинович, Биглов Рем Равильевич, Волкогон Владимир Алексеевич, Горячева Елена Давидовна, Гужова Виктория Федоровна, Забодалова Людмила Александровна, Землякова Евгения Сергеевна, Зима Елена Алексеевна, Киселева Татьяна Федоровна, Ключко Наталия Юрьевна, Лабутина Наталья Васильевна, Левочкина Людмила Владимировна, Машенко Зинаида Евгеньевна, Мезенова Наталья Юрьевна, Мезенова Ольга Яковлевна, Мельникова Виктория Александровна, Мирошников Анатолий Иванович, Недоступ Александр Алексеевич, Огий Оксана Геннадьевна, Орлов Евгений Константинович, Понаморева Ольга Николаевна, Потапова Валерия Александровна, Притыкина Наталия Анатольевна, Приходько Юрий Вадимович, Рождественская Лада Николаевна, Столярова Алла Николаевна, Тимошенкова Ирина Алексеевна, Титова Инна Марковна, Тихомирова Наталья Александровна, Фауст Елена Александровна, Федоров Александр Валентинович, Шевчук Владимир Борисович, Шумская Наталия Николаевна, Янкелевич Ирина Алексеевна.

ПОВЕСТКА ДНЯ:

1. Подходы к разработке примерных основных образовательных программ на основе ФГОС ВО 3++ и профессиональных стандартов. Докл. Зима Е.А., к.т.н., доцент.
2. Разработка Примерных основных образовательных программ на основе ФГОС 3++ по направлениям подготовки 19.03.01 и 10.04.01 «Биотехнология». Докл. Биглов Р.Р., к.т.н., доцент.
3. Отчет о деятельности отделения пищевых технологий и биотехнологии при ФУМО «Промышленная экология и биотехнологии» за 2017—2018 гг. и дорожная карта отделения на 2018-2019 гг. Докл. Мезенова О.Я., д.т.н., профессор;
4. О разработке профессиональных стандартов в пищевой промышленности по направлениям ФУМО 19.00.00. Докл. Лабутина Н.В., д.т.н., профессор, Горячева Е.Д., к.т.н., доцент.

5. Формирование образовательной программы подготовки кадров для АПК с учетом Отраслевой рамки квалификаций. Докл. Титова И.М., к.т.н., доцент;

6. Опыт стратегического сотрудничества с целью согласования формируемых компетенций при сквозной подготовке кадров для индустрии питания. Докл. Рождественская Л.Н., к.э.н., доцент.

7. Проведение круглого стола с мастер-классом по теме: Разработка Примерных основных образовательных программ (ПООП) по направлениям подготовки по УГСН 19.00.00 «Промышленная экология и биотехнологии». Модератор: Зима Е.А. — советник при ректорате ФГБОУ ВО «Санкт-Петербургский химико-фармацевтический университет» Минздрава России к.т.н., доцент.

С приветственным словом выступили члены президиума:

Мирошников Анатолий Иванович, председатель ФУМО в системе ВО по УГСН 19.00.00 «Промышленная экология и биотехнологии», д.х.н., академик РАН;

Мезенова Ольга Яковлевна, председатель отделения пищевых технологий и биотехнологии при ФУМО «Промышленная экология и биотехнология», зав. кафедрой пищевой биотехнологии ФГБОУ ВО «Калининградский государственный технический университет», д.т.н., проф.;

Волкогон Владимир Алексеевич — ректор ФГБОУ ВО «Калининградский государственный технический университет», к.э.н., доц.

Вопрос №1. ПОДХОДЫ к разработке примерных основных образовательных программ на основе ФГОС ВО 3++ и профессиональных стандартов

СЛУШАЛИ: советника при ректорате ФГБОУ ВО «Санкт-Петербургский химико-фармацевтический университет» Минздрава России (Санкт—Петербург), к.т.н., доцента Зимы Е.А.

ПОСТАНОВИЛИ: Принять информацию к сведению, учесть при разработке ПООП.

Вопрос № 2. Разработка Примерных основных образовательных программ на основе ФГОС ВО 3++ по направлениям подготовки 19.03.01 и 19.04.01 «Биотехнология».

СЛУШАЛИ: заместителя председателя ФУМО по УГСН 19.00.00 «Промышленная экология и биотехнологии», к.т.н., доцента Биглова Рема Равильевича.

ПОСТАНОВИЛИ: Принять информацию к сведению, учесть при разработке ПООП.

Вопрос № 3. Отчет о деятельности отделения пищевых технологий и биотехнологии при ФУМО «Промышленная экология и биотехнологии» за 2017—2018 гг. и дорожная карта отлеления на 201 8—2019 гг.

СЛУШАЛИ: председателя отделения пищевых технологий и биотехнологии при ФУМО ПЭиБ, зав. каф.пищевой биотехнологии КГТУ, д.т.н., профессора Мезену Олгу Яковлевну.

ПОСТАНОВИЛИ: Утвердить отчет о деятельности отделения пищевых технологий и биотехнологии при ФУМО «Промышленная экология и биотехнологии» за 2017-2018 гг., задачи и дорожную карту отделения пищевых технологий и биотехнологии при ФУМО «Промышленная экология и биотехнологии» на 201 8—2019 гг.

Вопрос № 4. О разработке профессиональных стандартов в пищевой промышленности по направлениям ФУМО 19.00.00

СЛУШАЛИ: зам. председателя НМС по направлениям подготовки 19.03.02, 19.04.02 зав. кафедрой высокотехнологичных производств пищевых продуктов ФШБОУ ВО «Московский государственный университет пищевых производств», д.т.н., профессора Лабутину Наталью Васильевну.

СЛУШАЛИ: зав. кафедрой пищевой безопасности ФГБОУ ВО «Московский государственный университет пищевых производств», к.т.н., доцента Горячеву Елену Давидовну.

ПОСТАНОВИЛИ: Принять информацию к сведению.

Вопрос № 5 Формирование образовательной программы подготовки кадров для АПК с учетом Отраслевой рамки квалификаций.

СЛУШАЛИ: зам. председателя НМС по направлениям подготовки 19.03.03, 19.04.03, зав. кафедрой технологии продуктов питания ФГБОУ ВО «Калининградский государственный технический университет», к.т.н., доцента Титову Инну Марковну.

ПОСТАНОВИЛИ: принять информацию к сведению.

Вопрос № 6 Опыт стратегического сотрудничества с целью согласования формируемых компетенций при сквозной подготовке кадров для индустрии питания.

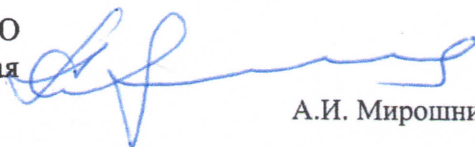
СЛУШАЛИ: зав. кафедрой технологии и организации пищевых производств ФГБОУ ВО «Новосибирский государственный технический университет», к.э.н., доцента Рождественскую Ладуну Николаевну.

ПОСТАНОВИЛИ: принять информацию к сведению.

Вопрос № 7 Проведен круглый стол с мастер-классом

ПО ИТОГАМ заседания **ПОСТАНОВИЛИ** принять заключение (прилагается отдельным документом) единогласно.

Председатель ФУМО в системе ВО
по УГСН 19.00.00 «Промышленная
экология и биотехнологии»



А.И. Мирошников

Секретарь



О.Я. Мезенова

Председатель Федерального учебно-методического объединения в системе высшего образования по укрупненной группе специальностей и направлений подготовки 19.00.00 «Промышленная экология и биотехнология», академик РАН, д.б.н., проф.
А.И. Мирошников

РЕШЕНИЕ

заседания Федерального учебно-методического объединения по УГСН 19.00.00 «Промышленная экология и биотехнология» 05 сентября 2018 г., г. Калининград, ФГБОУ ВО «КГТУ»

1. Одобрить отчет о деятельности отделения пищевых технологий и биотехнологии при ФУМО «Промышленная экология и биотехнологии» за 2017-2018 г.г.
2. Утвердить дорожную карту отделения пищевых технологий и биотехнологии при ФУМО «Промышленная экология и биотехнологии» на 2018- 2019 г.г.
3. Утвердить результаты работы круглого стола по формированию основных положений примерных основных образовательных программ (ПООП) по направлениям подготовки по УГСН 19.00.00 «Промышленная экология и биотехнологии».
4. Одобрить формирование электронных информационных бюллетеней по направлениям отделения пищевых технологий и биотехнологии при ФУМО «Промышленная экология и биотехнологии» Центром ОДО ПТиБ при ФГБОУ ВО «КГТУ» и их распространение в вузы - члены ФУМО на договорной основе (10 тысяч рублей в год).
5. Продолжить работу по расширению численности членов ФУМО ВО по УГСН 19.00.00 «Промышленная экология и биотехнологии».
6. Продолжить работу по разработке примерных основных образовательных программ на основе ФГОС ВО 3++.
7. Продолжить работу по разработке профессиональных стандартов по направлениям подготовки по УГСН 19.00.00 «Промышленная экология и биотехнологии».
8. Проводить сбор и анализ результатов государственной аккредитации образовательных программ в вузах – членах ФУМО и информировать образовательные организации об итогах аккредитации вузов – членов отделения пищевых технологий и биотехнологии при ФУМО.
9. Продолжить экспертизу учебных изданий и оформление рекомендаций по её использованию в учебном процессе согласно Положению ФУМО о ре-

цензирования учебных изданий (по общепрофессиональным и дисциплинам учебных планов).

10. Участвовать в проведении профессионально-общественной аккредитации образовательных программ образовательных учреждений ФУМО «Промышленная экология и биотехнологии».

11. Провести заседание отделения пищевых технологий и биотехнологии при ФУМО по УГСН 19.00.00 «Промышленная экология и биотехнологии» в мае 2019 года.

12. Провести конкурс ВКР по направлениям отделения пищевых технологий и биотехнологии при ФУМО «Промышленная экология и биотехнологии» в октябре 2018 года.

13. Провести конкурс научных работ по направлениям отделения пищевых технологий и биотехнологии при ФУМО «Промышленная экология и биотехнологии».

14. Использовать опыт других ФУМО в работе ФУМО «Промышленная экология и биотехнологии».

15. Создать на базе КГТУ Центр коллективного пользования пищевым и биотехнологическим оборудованием для членов ФУМО 19.00.00.

16. Обратиться к ректору МГУТУ им. К.Г. Разумовского Ивановой В.Н. с просьбой уточнить кандидатуру заместителя председателя НМС по направлениям 19.03.04 и 19.04.04 «Технология продукции и организация общественного питания».

СОГЛАСОВАНО

Председатель отделения пищевых технологий и биотехнологии
Федерального учебно-методического объединения в системе высшего образования по укрупненной группе специальностей и направлений подготовки 19.00.00 «Промышленная экология и биотехнологии»,
зав. кафедрой пищевой биотехнологии
ФГБОУ ВО КГТУ, д.т.н., проф.



О.Я. МЕЗЕНОВА

Информация получена с ресурса:

<https://umo19.ru/zasedaniya-fumo/zasedaniya-fumo/zasedanie-6-5-sentyabrya-2018-g/>