

ПРОТОКОЛ

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

08.10.2019

Калининград

№ 10

Председательствующий – Биглов Рем Равильевич, зам. председателя ФУМО в системе ВО по УГСН 19.00.00 «Промышленная экология и биотехнологии».

Президиум – Волкогон Владимир Алексеевич – ректор ФГБОУ ВО «Калининградский государственный технический университет», к.э.н., доц.; 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.:

Присутствовали:

Огий Оксана Геннадьевна, Устич Владимир Иванович, Кострикова Наталья Анатольевна, Зенина Елена Анатольевна, Мельникова Виктория Александровна, Забодалова Людмила Александровна, Лабутина Наталья Васильевна, Василенко Виталий Николаевич, Золотокопова Светлана Васильевна, Рожнов Евгений Дмитриевич, Еремина Ольга Юрьевна, Миронова Ирина Валерьевна, Гизатова Наталья Владимировна, Агафонова Светлана Викторовна, Гужова Виктория Федоровна, Мезенова Наталья Юрьевна, Кочнева Маргарита Васильевна, Давыденко Наталия Ивановна, Таранова Елена Сергеевна, Решетникова Ольга Васильевна, Федоров Александр Валентинович, Ключко Наталия Юрьевна, Максимова Светлана Николаевна, Куликов Дмитрий Александрович, Макаров Сергей Васильевич, Герасимова Элла Олеговна, Тупольских Татьяна Ильинична, Шумская Наталья Николаевна, Байдалинова Лариса Степановна, Землякова Евгения Сергеевна, Титова Инна Марковна, Притыкина Наталья Анатольевна, Тимошенкова Ирина Алексеевна, Зорин Владимир Викторович.

Утверждена повестка дня.

ПОВЕСТКА ДНЯ:

1. Разработка основных профессиональных образовательных программ на основе примерных основных образовательных программ федеральных государственных образовательных стандартов по направлению «биотехнология», докл. Биглов Р.Р.
2. Трансформация управления образовательной деятельностью университета: вызовы и возможности, докл. Огий О.Г.
3. Особенности образовательных программ подготовки кадров по пищевым и биотехнологическим направлениям в связи с актуализацией ФГОС ВО 3++, докл. Мезенова О.Я.
4. Особенности формирования учебного плана по направлению «Продукты питания животного происхождения» с учетом лучших практик инженерного образования, докл. Титова И.М.
5. Итоги разработки ФГОС по направлениям обучения 19.03.04 и 19.04.04. Синхронизация ПООП с профессиональными стандартами и интеграция с независимой оценкой квалификации, докл. Куликов Д.А.
6. Разработка примерных основных образовательных программ высшего образования по направлениям подготовки 19.03.02 и 19.04.02 «Продукты питания из растительного сырья», докл. Лабутина Н.В.
7. Кластерный подход как одна из современных технологий формирования ОПОП вуза, докл. Шумская Н.Н.

8. Сравнительный анализ российских и зарубежных образовательных программ по пищевой химии и технологии, докл. Макаров С.В.

9. Процедура присуждения ученых степеней в диссертационном совете университета СПбНИУ ИТМО, докл. Федоров А.В.

10. Отчет о деятельности отделения пищевых технологий и биотехнологии при ФУМО «Промышленная экология и биотехнологии» за 2018-2019 гг. и дорожная карта отделения на 2019-2020 гг., докл. Мезенова О.Я.

С приветственным словом выступили члены президиума: Биглов Рем Равильевич, зам. председателя ФУМО в системе ВО по УГСН 19.00.00 «Промышленная экология и биотехнологии», к.т.н., доцент; 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. Разработка основных профессиональных образовательных программ на основе примерных основных образовательных программ федеральных государственных образовательных стандартов по направлению «биотехнология»

СЛУШАЛИ: зам. председателя ФУМО по УГСН 19.00.00 «Промышленная экология и биотехнологии», доцент кафедры информационных систем в химической технологии ФГБОУ ВО «Московский государственный университет тонких химических технологий им. М.В. Ломоносова», к.т.н., доцента Биглова Р.Р.

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

Вопрос № 2. Трансформация управления образовательной деятельностью университета: вызовы и возможности

СЛУШАЛИ: первого проректора ФГБОУ ВО «Калининградский государственный технический университет», к. социол. н., доцента Огий О.Г.

ПОСТАНОВИЛИ: Принять информацию к сведению.

Вопрос № 3. Особенности образовательных программ подготовки кадров по пищевым и биотехнологическим направлениям в связи с актуализацией ФГОС ВО 3++

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

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

Вопрос № 4. Особенности формирования учебного плана по направлению «Продукты питания животного происхождения» с учетом лучших практик инженерного образования

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 И.М.;

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

Вопрос № 5. Итоги разработки ФГОС по направлениям обучения 19.03.04 и 19.04.04. Синхронизация ООП с профессиональными стандартами и интеграция с независимой оценкой квалификации

СЛУШАЛИ: зам. председателя НМС по направлениям подготовки 19.04.01 и 19.04.02 «Технология продукции и организация общественного питания», зав. кафедрой технологии продукции и организации общественного питания и товароведения ФГБОУ

ВО «Московский государственный университет технологий и управления им. К.Ф. Разумовского», к.т.н., доцента Куликова Д.А.

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

Вопрос № 6 Разработка примерных основных образовательных программ высшего образования по направлениям подготовки 19.03.02 и 19.04.02 «Продукты питания из растительного сырья»

СЛУШАЛИ: зам. председателя НМС по направлениям подготовки 19.03.02, 19.04.02, зав. кафедрой зерна, хлебопекарных и кондитерских технологий ФГБОУ ВО «Московский государственный университет пищевых производств», д.т.н., профессора Лабутина Н.В.

ПОСТАНОВИЛИ: принять информацию к сведению, учесть при разработке ОПОП.

Вопрос № 7 Кластерный подход как одна из современных технологий формирования ОПОП вуза

СЛУШАЛИ: доцент кафедры техники и технологии пищевых производств ФГБОУ ВО «Донской государственный технический университет», к.т.н., доцента Шумскую Н.Н.

ПОСТАНОВИЛИ: принять информацию к сведению.

Вопрос № 8 Сравнительный анализ российских и зарубежных образовательных программ по пищевой химии и технологии

СЛУШАЛИ: зав. кафедрой технологии пищевых продуктов и биотехнологии ФГБОУ ВО «Ивановский государственный химико-технологический университет», д.х.н., профессора Макарова С.В.

ПОСТАНОВИЛИ: принять информацию к сведению

Вопрос № 9 Процедура присуждения ученых степеней в диссертационном совете университета СПбНИУ ИТМО

СЛУШАЛИ: доцент факультета пищевых биотехнологий и инженерии ФГБОУ ВО «Санкт-Петербургский национальный исследовательский университет информационных технологий, механики и оптики», д.т.н., доцента Федорова А.В.

ПОСТАНОВИЛИ: принять информацию к сведению

Вопрос № 10 Отчет о деятельности отделения пищевых технологий и биотехнологии при ФУМО «Промышленная экология и биотехнологии» за 2018-2019 гг. и дорожная карта отделения на 2019-2020 гг.

СЛУШАЛИ: председатель отделения пищевых технологий и биотехнологии при ФУМО по УГСН 19.00.00 «Промышленная экология и биотехнологии», зав. кафедрой пищевой биотехнологии ФГБОУ ВО «Калининградский государственный технический университет», д.т.н., профессора Мезенову О.Я.

ПОСТАНОВИЛИ: одобрить отчет о деятельности отделения пищевых технологий и биотехнологии при ФУМО «Промышленная экология и биотехнологии» за 2018-2019 гг. и утвердить дорожную карту отделения на 2019-2020 гг.

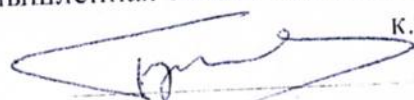
Зам. председателя
Федерального учебно-методического
объединения в системе высшего образования
по укрупненной группе специальностей и
направлений подготовки 19.00.00

Р.Р. Биглов



УТВЕРЖДАЮ

зам. председателя Федерального учебно-методического
объединения в системе высшего образования по укрупненной
группе специальностей и направлений подготовки
19.00.00 «Промышленная экология и биотехнологии».

 К.т.н., доцент
Р.Р. Биглов

РЕШЕНИЕ

заседания Федерального учебно-методического объединения
по УГСН 19.00.00 «Промышленная экология и биотехнологии»
08 октября 2019 г., г. Калининград, ФГБОУ ВО «КГТУ»

1. Принять к сведению информацию об актуализации ФГОС 3++ и разработке примерных основных образовательных программ к ним по укрупненной группе специальностей и направлений подготовки 19.00.00 «Промышленная экология и биотехнологии».
2. Научно-методическим советам отработать формулировки обязательных и рекомендуемых профессиональных компетенций.
3. Одобрить отчет о деятельности отделения пищевых технологий и биотехнологии при ФУМО «Промышленная экология и биотехнологии» за 2018-2019 гг.
4. Утвердить дорожную карту отделения пищевых технологий и биотехнологии при ФУМО «Промышленная экология и биотехнологии» на 2019-2020 гг.
5. Продолжит 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. 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.
8. Продолжить экспертизу учебных изданий и оформление рекомендаций по ее использованию в учебном процессе согласно Положению ФУМО о рецензировании учебных изданий (по общепрофессиональным и дисциплинам учебного плана).
9. Участвовать в проведении профессионально-общественной аккредитации образовательных программ образовательных учреждений ФУМО «Промышленная экология и биотехнологии».
10. Провести заседание ФУМО по УГСН 19.00.00 «Промышленная экология и биотехнологии» на базе ФГБОУ ВО «КГТУ» в мае 2020 г.
11. Провести конкурс ВКР по направлениям отделения пищевых технологий и биотехнологии при ФУМО «Промышленная экология и биотехнологии» в октябре 2019 г.

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

СОГЛАСОВАНО

председатель отделения пищевых
технологии и биотехнологии
Федерального учебно-методического
объединения в системе высшего
образования по укрупненной группе
специальностей и направлений
подготовки 19.00.00 «Промышленная
экология и биотехнологии»,
д.т.н., профессор

Мезенова



О.Я.

УТВЕРЖДАЮ

зам. председателя Федерального учебно-методического объединения в системе высшего образования по укрупненной группе специальностей и направлений подготовки 19.00.00 «Промышленная экология и биотехнологии»,

«» К.Т.Н., доцент
Р.Р. Биглов
2019 г.

План работы (дорожная карта) 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» на 2019 -2020 год

№ пп	Мероприятия	Сроки прове- дения	Ответственные исполни- тели
1	2	3	4
1. Организационные мероприятия по обеспечению деятельности Федерального УМО (ФУМО)			
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	Май 2020	Председатель ФУМО Председатель отделения ПТиБ Председатели НМС отделения ПТиБ
1.2	Организация информационной поддержки деятельности отделения ПТиБ на официальном сайте ФУМО (info.fgu.ru), ФГБОУ ВО «КГТУ» (kgu.ru) и других заинтересованных организаций	В течение 2019-2020 года	Председатель отделения ПТиБ Директор Центра ОДО ПТиБ

2. Участие в разработке примерных основных образовательных программ (ПООП)

№ пп	Мероприятия	Сроки проведения	Ответственные исполнители
1	2	3	4
	тельных программ с учетом актуализированных и утвержденных Министерства образования и науки Российской Федерации ФГОС ВО 3++ по закреплённым направлениям подготовки	2019-2020 года	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 2019-2020 года	Председатель ФУМО Председатель отделения ПТиБ Председатели НМС отделения ПТиБ Директор Центра ОДО ПТиБ
3. Обеспечение научно-методического и учебно-методического сопровождения разработки и реализации образовательных программ			
3.1	Проведение анализа обеспеченности учебной литературой дисциплин, включенных в учебные планы по направлениям отделения	В течение 2019-2020 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 2019-2020 года	Председатель ФУМО Председатель отделения ПТиБ Председатели НМС отделения ПТиБ

№ пп	Мероприятия	Сроки проведения	Ответственные исполнители
1	2	3	4
			Директор Центра ОДО ПТиБ
4 Участие в независимой оценке качества образования, общественной и профессионально-общественной аккредитации			
4.1	Участие членов ФУМО в проведении профессионально-общественной аккредитации образовательных программ	В течение 2019-2020 года	Члены ФУМО
4.2	Взаимодействие с работодателями по организации профессионально-общественной экспертизы основных образовательных программ	В течение 2019-2020 года	Члены ФУМО
5 Участие в разработке программ повышения квалификации и профессиональной переподготовки			
6.1	Участие в разработке программ и организации повышения квалификации научно-педагогических работников образовательных организаций	В течение 2019-2020 года	Члены ФУМО и НМС
6 Участие в разработке профессиональных стандартов			
6.1	Подготовка предложений в Советы по профессиональным квалификациям по разработке профессиональных стандартов по направлениям отделения ФУМО	2019-2020	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 2019 года	Председатель отделения ПТиБ Председатели НМС отделения ПТиБ Директор Центра ОДО

№ пп	Мероприятия	Сроки прове- дения	Ответственные исполни- тели
1	2	3	4
7. Проведение конференций, семинаров, совещаний и иных мероприятий по вопросам совершенствования системы высшего образования			
7.1	Участие в организации и проведении совещаний, семинаров, конференций по вопросам совершенствования высшего образования	В течение 2019-2020 года	Председатель ФУМО Председатель отделения ПТИБ Председатели НМС отделения ПТИБ
7.2	Проведение конкурса выпускных квалификационных работ по направлениям подготовки ФУМО	Июнь-октябрь 2019	Директор Центра ОДО ПТИБ Председатель ФУМО Председатель отделения ПТИБ Председатели НМС отделения ПТИБ Директор Центра ОДО ПТИБ
8 Проведение мониторинга реализации ФГОС ВО по результатам государственной аккредитации образовательной деятельности, государственного контроля (надзора) в сфере образования			
8.1	Сбор и анализ результатов государственной аккредитации образовательных программ в вузах – членах ФУМО	В течение 2019-2020 года	Председатели НМС
8.2	Информирование образовательных организаций о результатах анализа итогов аккредитации вузов – членов отделения ФУМО	В течение 2019-2020 года	Председатели НМС

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.



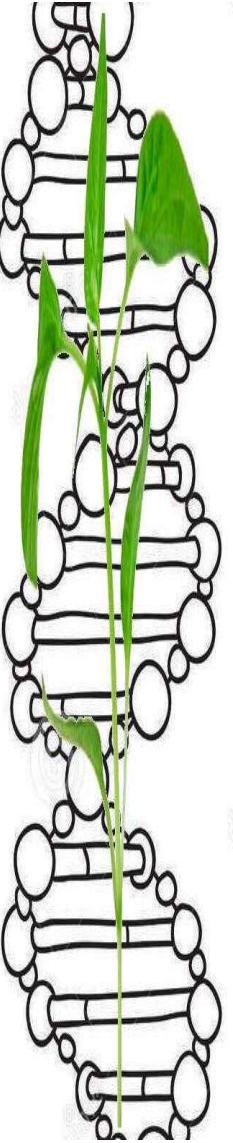
О.Я. МЕЗЕНОВА

РАЗРАБОТКА ОСНОВНЫХ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫХ ПРОГРАММ НА ОСНОВЕ
ПРИМЕРНЫХ ОСНОВНЫХ ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫХ
ПРОГРАММ ФЕДЕРАЛЬНОГО ГОСУДАРСТВЕННОГО
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО СТАНДАРТА ПО НАПРАВЛЕНИЮ
«БИОТЕХНОЛОГИЯ»

Биглов Р.Р. – заместитель председателя ФУМО по
УГСН 19.00.00 «Промышленная экология и
биотехнологии»

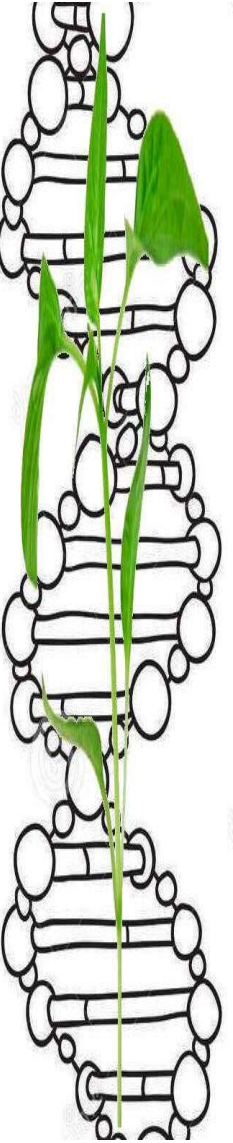
Из Федерального закона от "Об образовании в Российской Федерации» от 29.12.2012 № 273-ФЗ

ФГОС	Федеральный государственный образовательный стандарт - совокупность обязательных требований к образованию определенного уровня и (или) к профессии, специальности и направлению подготовки, утвержденных федеральным органом исполнительной власти, осуществляющим функции по выработке государственной политики и нормативно-правовому регулированию в сфере образования
ОП	Образовательная программа - комплекс основных характеристик образования (объем, содержание, планируемые результаты), организационно-педагогических условий и в случаях, предусмотренных настоящим Федеральным законом, форм аттестации, который представлен в виде учебного плана, календарного учебного графика, рабочих программ учебных предметов, курсов, дисциплин (модулей), иных компонентов, а также оценочных и методических материалов
ПООП	Примерная основная образовательная программа - учебно-методическая документация (примерный учебный план, примерный календарный учебный график, примерные рабочие программы учебных предметов, курсов, дисциплин (модулей), иных компонентов), определяющая рекомендуемые объем и содержание образования определенного уровня и (или) определенной направленности, планируемые результаты освоения образовательной программы, примерные условия образовательной деятельности, включая примерные расчёты нормативных затрат оказания государственных услуг по реализации образовательной программы



Из Федерального закона от "Об образовании в Российской Федерации» 29.12.2012 № 273-ФЗ

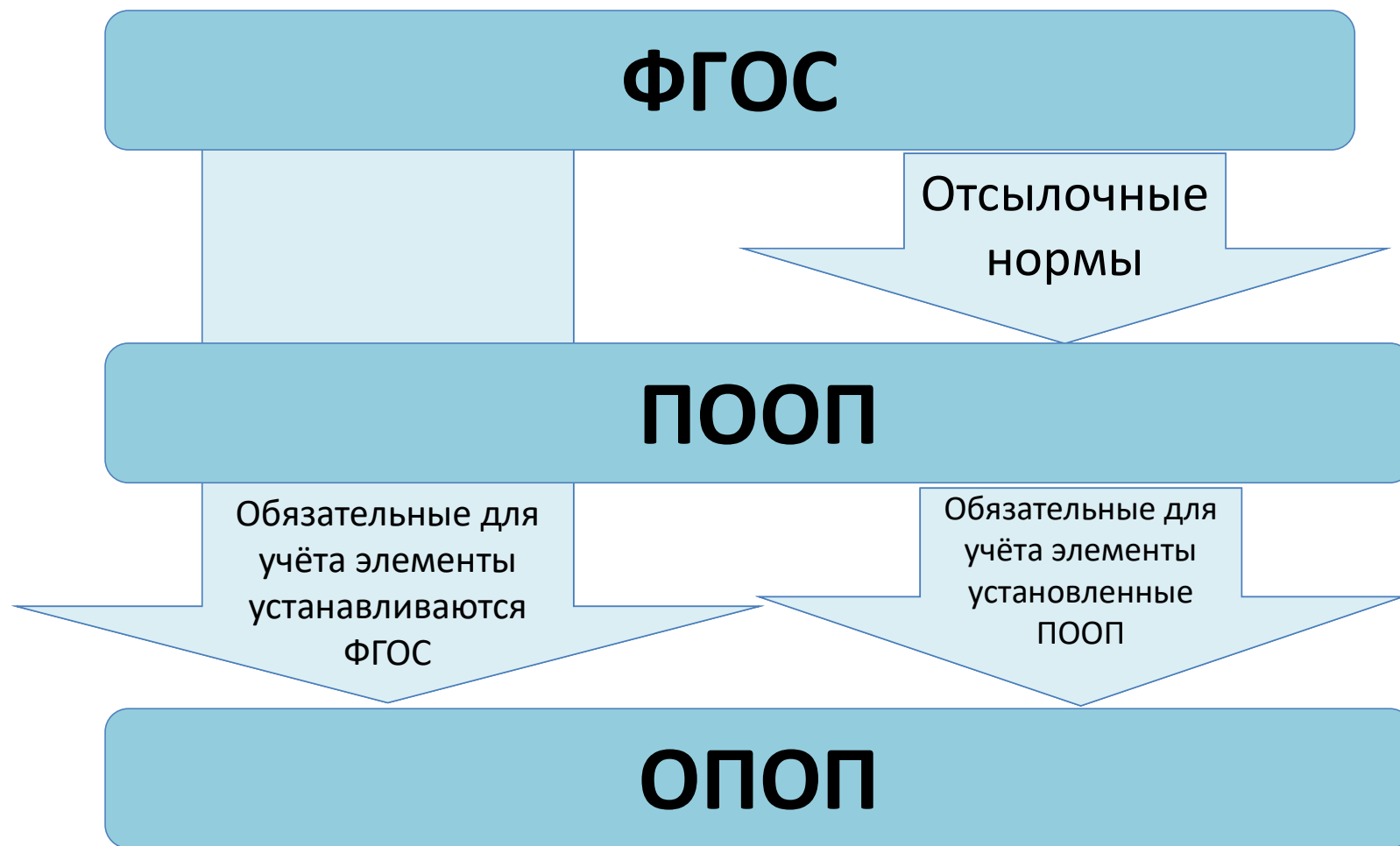
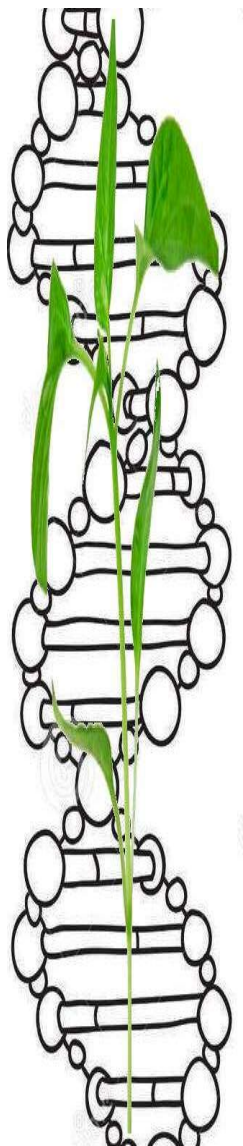
ООП	Основная образовательная программа – учебно-методическая документация образовательной организации, определяющая цели, задачи, планируемые результаты, содержание и организацию образовательного процесса для каждого уровня и направленности образования
ОПОП	Основная профессиональная образовательная программа - разрабатывается по каждому направлению подготовки (специальности), уровню высшего профессионального образования, профилю (магистерской программе) с учётом формы обучения и включает в себя: ✓ календарный учебный график; ✓ учебный план; ✓ рабочие программы учебных курсов, предметов, дисциплин (модулей); ✓ программы учебной и производственной практик; ✓ другие материалы, обеспечивающие качество подготовки обучающихся; ✓ методические материалы, обеспечивающие реализацию соответствующих образовательных технологий.

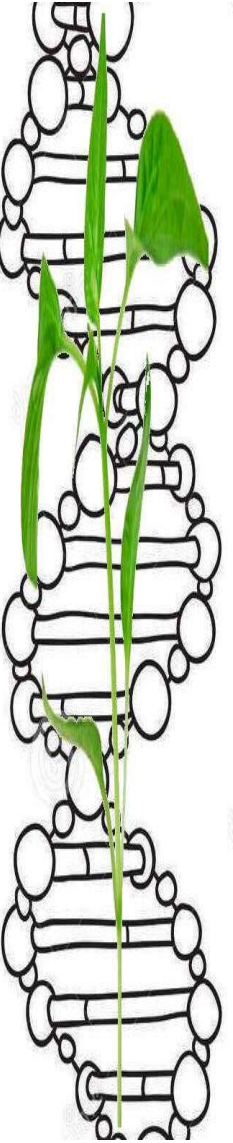


ОПОП (основная профессиональная программа) разрабатывается на основе соответствующего ФГОС ВО с учётом профессиональных стандартов.

ПООП для ОПОП является комплексным методическим документом, рекомендованным организациям, осуществляющим образовательную деятельность по соответствующему направлению подготовки (специальности) и уровню высшего образования.

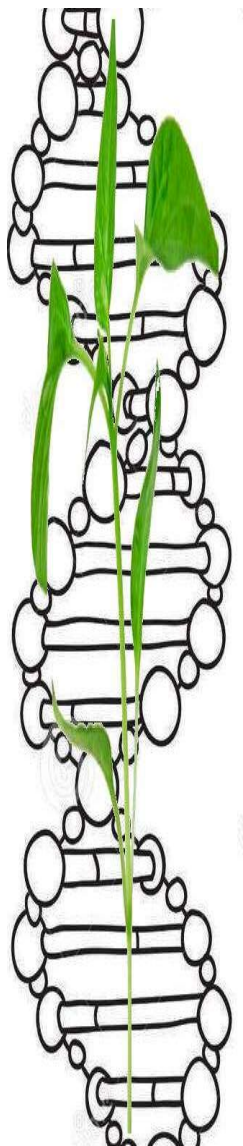
ПООП должна быть размещена на специальном реестре, являющимся государственным ресурсом.





В образовательной программе выделяются обязательная часть и часть, формируемая участниками образовательных отношений

Обязательные
Рекомендуемые



Что должно войти в ОПОП из ФГОС:

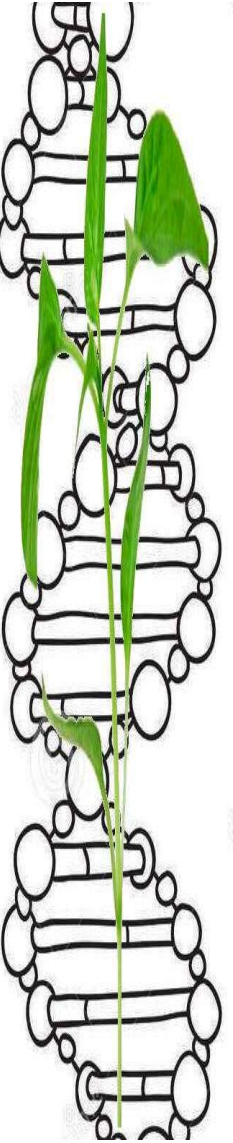
- ✓ Объем и сроки освоения образовательной программы при различных формах обучения;
- ✓ Универсальные и общепрофессиональные компетенции выпускников;

Что должно войти в ОПОП из ПООП:

- ✓ Индикаторы достижения универсальных и компетенций выпускников;
- ✓ Обязательные профессиональные компетенции выпускников и индикаторы их достижения;

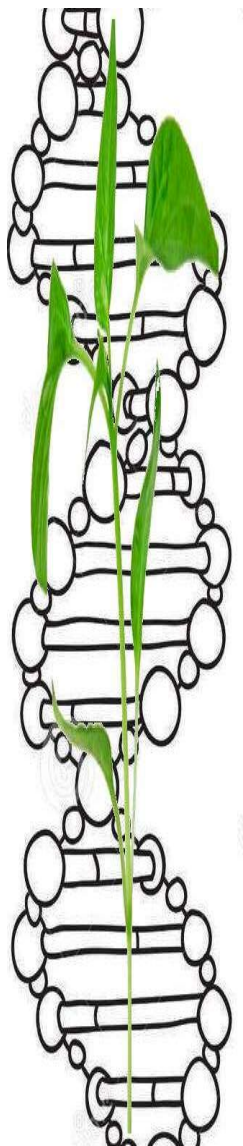
Что нужно выбрать из ПООП в ОПОП:

- ✓ Направленность (профиль) образовательной программы;
- ✓ Области и сферы (не вошедшие в Реестр профстандартов Минтруда России) профессиональной деятельности выпускников;
- ✓ Типы задач профессиональной деятельности (научно-исследовательский, технологический);
- ✓ Перечень основных объектов профессиональной деятельности выпускников;
- ✓ Рекомендуемые профессиональные компетенции выпускников и индикаторы их достижения;



Что можно самостоятельно включить в ОПОП:

- ✓ Направленность (профиль) образовательной программы;
- ✓ Области и сферы (не вошедшие в Реестр профстандартов Минтруда России) профессиональной деятельности выпускников;
- ✓ Добавить в перечень объекты профессиональной деятельности выпускников;
- ✓ Рекомендуемые профессиональные компетенции выпускников и индикаторы их достижения;



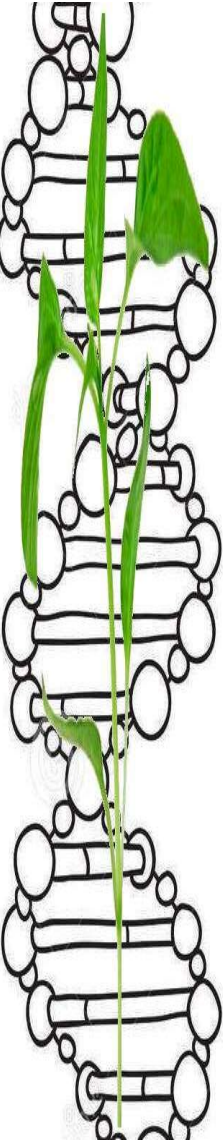
Что необходимо самостоятельно разработать для ОПОП,
взяв за основу ПООП:

- ✓ Учебный план и календарный учебный график;
- ✓ Программы учебных дисциплин (модулей) и практик.

Предложения по внесению изменений в базовую часть ФГОС высшего образования, в соответствии с перечнем поручений Президента Российской Федерации, Правительства Российской Федерации

№	Рекомендации письма МН-3.9/2248 от 27.06.19	Существующие нормы ФГОС 3++	Предлагаемые изменения в ФГОС 3++
1	О включении требований в области охраны окружающей среды и устойчивого развития в том числе, с учётом современных приоритетов мирового сообщества.	Бакалавриат УК-8. Способен создавать и поддерживать безопасные условия жизнедеятельности, в том числе при возникновении чрезвычайных ситуаций	Бакалавриат УК-8. Способен создавать и поддерживать безопасные условия жизнедеятельности, учитывая требования охраны окружающей среды, в том числе при возникновении чрезвычайных ситуаций
2	Обеспечить формирование компетенции, позволяющей выработать нетерпимое отношение к коррупционному поведению, а в профессиональной деятельности – содействовать пресечению такого поведения.	Бакалавриат УК-2. Способен определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений	Бакалавриат УК-2. Способен определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из имеющихся ресурсов и ограничений, а также действующих правовых норм, в том числе – в области противодействия коррупции

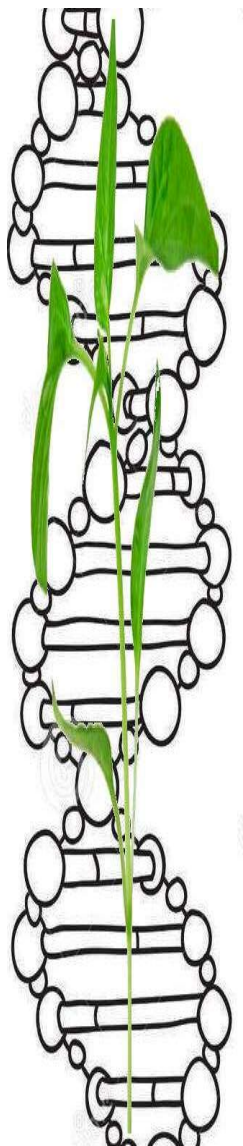
3-6	Повышение финансовой грамотности. Определение содержания универсальной компетенции в области экономической культуры, в том числе – финансовой грамотности. Актуализация ПООП и иных учебно-методических материалов в области экономической культуры, в том числе – финансовой грамотности Внедрение курсов и модулей, обеспечивающих формирование универсальной компетенции в области экономической культуры, в том числе – финансовой грамотности	Бакалавриат УК-6. Способен управлять своим временем, выстраивать и реализовывать траекторию саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни	Бакалавриат УК-6. Способен реализовывать траекторию саморазвития на основе умения управлять своим временем, экономической культуры, финансовой грамотности и принципов образования в течение всей жизни
8	Во ФГОС ВО магистратуры исключить п. 4.2.4.	Магистратура 4.2.4. Среднегодовое число публикаций научно-педагогических работников Организации за период реализации программы магистратуры в расчёте на 100 научно-педагогических работников (исходя из количества замещаемых ставок, приведённого к целочисленным значениям) должно составлять не менее 2 в журналах, индексируемых в базах данных Web of Science или Scopus, или не менее 20 в журналах, индексируемых в Российском индексе научного цитирования.	Исключить п. 4.2.4. из ФГОС магистратуры



9	Рассмотреть возможность повышения инклюзивной компетентности населения введением в программы профессионального образования обязательной общекультурной компетенции «способность использовать базовые дефектологические знания в социальной и профессиональной сферах»		В профессиональной деятельности большинства выпускников вузов по образовательным программам области образования «Инженерное дело, технологии и технические науки» не требуются дефектологические знания. Поэтому введение в образовательные программы обязательной универсальной компетенции приведёт к нерациональному использованию учебного времени. Если в ОП отдельных направлений подготовки потребуется сформировать компетенцию по использованию дефектологических знаний, то это целесообразно сделать в рамках профессиональных компетенций.
---	---	--	---

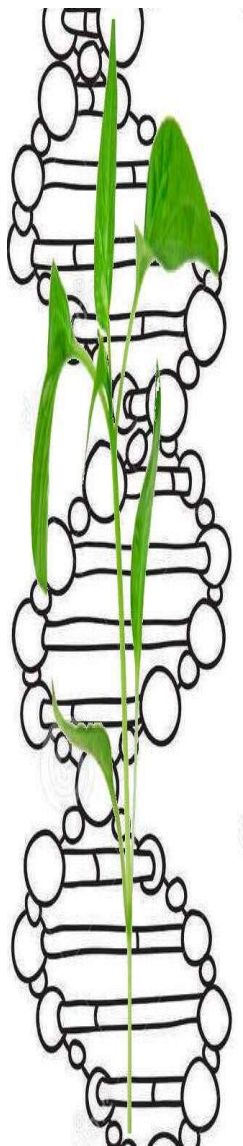
Другие предложения:

1. Законодательно закрепить нормативный статус ПООП
2. Разработать и нормативно закрепить перечень индикаторов универсальных компетенций по уровням образования



Что должно войти в ОПОП

- Направленность (профиль), область, сфера, типы задач профессиональной деятельности выпускников;
- Календарный график и учебный план;
- Программы дисциплин (модулей) и практик;
- Фонды оценочных средств;
- Программа государственной итоговой аттестации;
- Учебно-методическое обеспечение;
- Применяемые технологии обучения (дистанционные, электронные, технологии для обучения лиц с ограниченными возможностями).





ТРАНСФОРМАЦИЯ УПРАВЛЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТЬЮ УНИВЕРСИТЕТА: ВЫЗОВЫ И ВОЗМОЖНОСТИ

ПЕРВЫЙ ПРОРЕКТОР ФГБОУ ВО «КГТУ»

ОКСАНА ГЕННАДЬЕВНА ОГИЙ

ОСНОВНЫЕ ТЕНДЕНЦИИ В СФЕРЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ

ФАКТОРЫ ВНЕШНЕЙ СРЕДЫ

- ☐ Возрастающая открытость глобального информационно-образовательного пространства и цифровизация образования
- ☐ Неопределенность потребностей работодателей, а также интересов студентов/курсантов на младших курсах
- ☐ Возрастающие требования к эффективности и качеству подготовки кадров
- ☐ Снижение знаниевых качеств абитуриентов (балл ЕГЭ, уровень физико-математических знаний и тп)
- ☐ Высшее техническое образование становится все более дорогим
- ☐ Изменение образовательной парадигмы под влиянием реформы национальной рамки квалификаций и профстандартов

ФАКТОРЫ, ВЛИЯЮЩИЕ НА РАЗРАБОТКУ ОП

- ☐ планируемый к использованию методический подход при проектировании учебных планов и дальнейшая организация учебного процесса
- ☐ возможный потенциал преемственности проектируемых и уже реализуемых в вузе программ
- ☐ необходимость адаптации требований профессиональных стандартов к компетентностному подходу ФГОС ВО и сложившейся вузовской практике определения компетенций и планируемых результатов освоения образовательных программ
- ☐ баланс интеграции и дифференциации ОП внутри одного направления, или укрупненной группы направлений (специальностей) с точки зрения рациональной организации и экономической эффективности учебного процесса
- ☐ тенденция на увеличение объема и ужесточение требований контрольно-надзорных процедур в отношении методической работы вузов

КГТУ – МНОГОУРОВНЕВЫЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЙ КОМПЛЕКС

УНИВЕРСИТЕТ



Обособленное структурное
подразделение
БАЛТИЙСКАЯ ГОСУДАРСТВЕННАЯ
АКАДЕМИЯ
РЫБОПРОМЫСЛОВОГО ФЛОТА



КАЛИНИНГРАДСКИЙ
МОРСКОЙ
РЫБОПРОМЫШЛЕННЫЙ
КОЛЛЕДЖ



ФИЛИАЛ «САНКТ-
ПЕТЕРБУРГСКИЙ МОРСКОЙ
РЫБОПРОМЫШЛЕННЫЙ
КОЛЛЕДЖ»

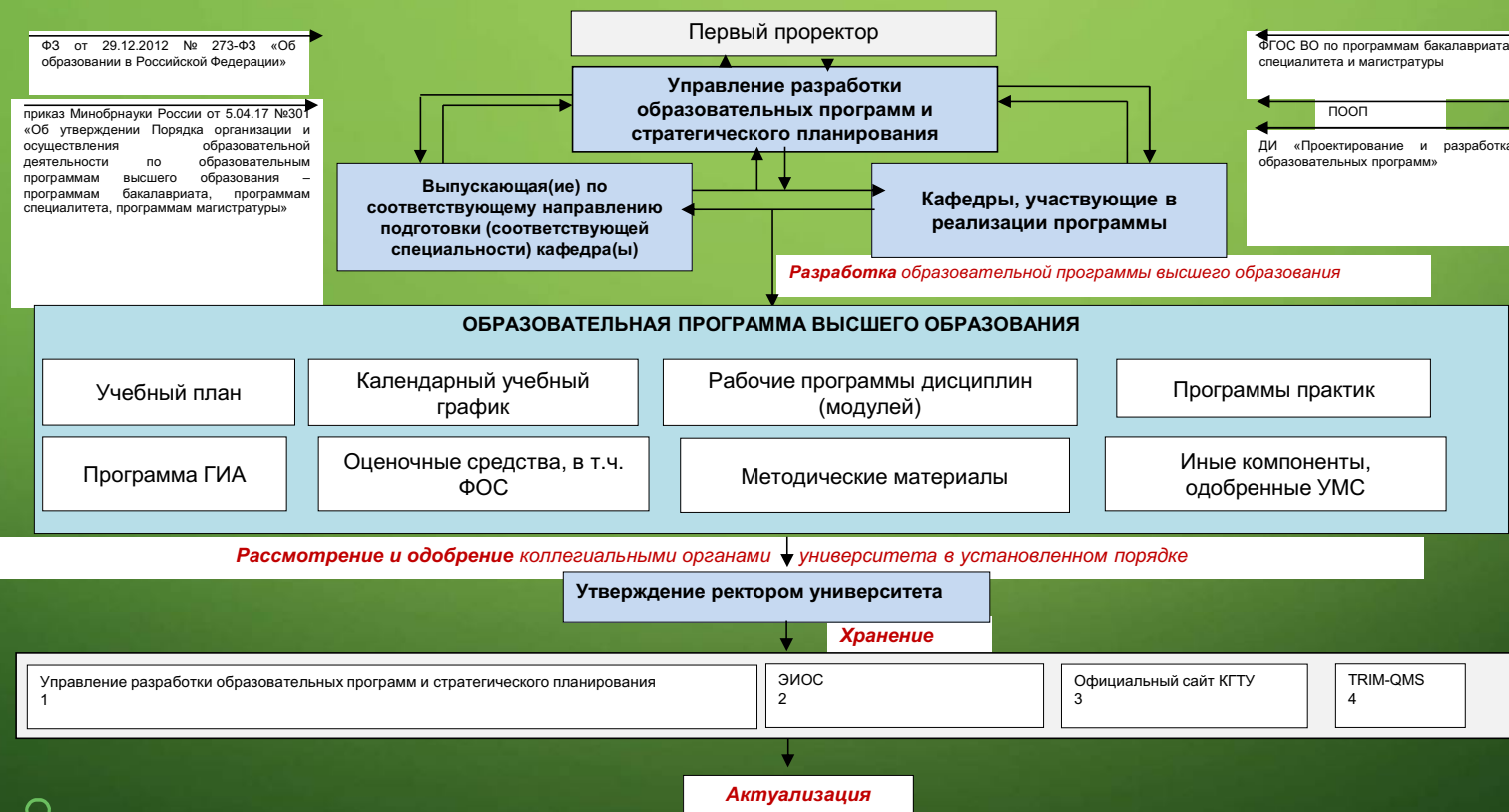


ФАКТОРЫ ВНУТРЕННЕЙ СРЕДЫ



модель
McKinsey
7S

ЗАДАЧА 1. СТРУКТУРНО-ФУНКЦИОНАЛЬНАЯ МОДЕРНИЗАЦИЯ ПРОЦЕССА РАЗРАБОТКИ ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫХ



Начальник управления разработки образовательных программ и
стратегического планирования

Заместитель
начальника

эксперт

(ответственный за
разработку ОП) по
направлениям
(специальностям): 05.03.06
Экология и
природопользование, 35.03.04
Агрономия, 35.03.03 Агрохимия
и агропочвоведение, 35.03.08
Водные биоресурсы и
аквакультура, 36.03.02
Зоотехния, 05.04.06 Экология
и природопользование,
35.04.04 Агрономия, 35.03.09
Промышленное рыболовство,
20.03.01 Техносферная
безопасность, 35.04.07 Водные
биоресурсы и аквакультура,
35.04.08 Промышленное
рыболовство)

Специалист по УМР
1 категории

Заместитель
начальника

эксперт

(ответственный за разработку
ОП) по направлениям
(специальностям): 13.03.01
Теплоэнергетика и теплотехника,
13.03.02 Электроэнергетика и
электротехника, 26.03.02
Кораблестроение, океанотехника и
системотехника объектов морской
инфраструктуры, 26.05.06
Эксплуатация судовых
энергетических установок, 26.05.07
Эксплуатация судового
электрооборудования и средств
автоматики, 13.04.02
Электротехника и электроника,
26.04.02 Кораблестроение,
океанотехника и системотехника
объектов морской
инфраструктуры, 08.03.01
Строительство, 20.03.02
Природообустройство и
водопользование, 20.04.02
Природообустройство и
водопользование)

Специалист по УМР
1 категории

Заместитель
начальника

эксперт

(ответственный за
разработку ОП) по
направлениям
(специальностям): 38.03.01
Экономика, 38.03.02
Менеджмент, 38.03.06
Торговое дело, 38.03.03
Управление персоналом,
38.03.05 Бизнес-
информатика, 38.05.01
Экономическая
безопасность, 38.04.01
Экономика, 38.04.02
Менеджмент, 38.04.06
Торговое дело, 38.04.08
Финансы и кредит, 38.04.03
Управление персоналом;
организует и координирует
участие в разработке ОП
факультета гуманитарной
подготовки и факультета
фундаментальной
подготовки)

Специалист по УМР
1 категории

Заместитель
начальника

эксперт

(ответственный за разработку
ОП) по направлениям
(специальностям): 15.03.04
Автоматизация технологических
процессов и производств, 09.03.01
Информатика и вычислительная
техника, 09.03.03 Прикладная
информатика, 15.03.01
Машиностроение, 15.03.02
Технологические машины и
оборудование, 19.03.01
Биотехнология, 19.03.03 Продукты
питания животного
происхождения, 19.03.04
Технология продукции и
организация общественного
питания, 19.04.01 Биотехнология,
19.04.02 Продукты питания из
растительного сырья, 19.04.03
Продукты питания животного
происхождения, 19.04.04
Технология продукции и
организация общественного
питания)

Специалист по УМР
1 категории

Задача 2. ЭТАПЫ ПРОЕКТИРОВАНИЯ ОП

Этап 1. Консультационный (информационно-аналитический) этап

Этап 2. Составление проекта учебного плана и календарного учебного графика

Этап 3. Согласование проекта, рассмотрение и утверждение учебного плана

Этап 4. Разработка рабочих программ, оценочных средств, программ практик, программ ГИА, методических материалов

Этап 5. Актуализация образовательных программ

Как обеспечить взаимодействие и согласование действий всех участников



КОНСУЛЬТАЦИОННЫЙ (ИНФОРМАЦИОННО-АНАЛИТИЧЕСКИЙ) ЭТАП

ЗАДАЧИ	УЧАСТНИКИ
Анализ содержания и требований ФГОС, примерных образовательных программ (ПООП) и профстандартов	Управление разработки образовательных программ Кафедры
Формирование перечня профессиональных компетенций и индикаторов достижения планируемых результатов освоения ОП	Выпускающие кафедры Представители работодателей
Формирование перечня и определение общей трудоемкости дисциплин (модулей), практик	Управление разработки образовательных программ Кафедры
Определение объема контактной работы при проведении учебных занятий по дисциплинам (модулям)	Кафедры
Определение форм проведения государственной итоговой аттестации	Выпускающие кафедры

СОСТАВЛЕНИЕ ПРОЕКТА УЧЕБНОГО ПЛАНА И КАЛЕНДАРНОГО ГРАФИКА

ЗАДАЧИ	УЧАСТНИКИ
Подготовка проекта учебного плана в программном комплексе АС «ПЛАНЫ»	Управление разработки образовательных программ
Экспертиза соответствия структуры и содержания учебных планов нормативно-правовым актам и локальным актам	Управление разработки образовательных программ

СОГЛАСОВАНИЕ ПРОЕКТА, РАССМОТРЕНИЕ И УТВЕРЖДЕНИЕ УЧЕБНОГО ПЛАНА

ЗАДАЧИ	УЧАСТНИКИ
Проверка перечня и общей трудоемкости дисциплин (модулей), практик, объема контактной работы при проведении учебных занятий по дисциплинам (модулям), практикам; закрепления дисциплин (практик) за кафедрами	Выпускающие кафедры Факультеты Институты
Вынесение УП на рассмотрение ученого совета университета	Проректор по учебной работе Ученый секретарь ученого совета
Утверждение ректором согласованного и одобренного ученым советом учебного плана	Ректор
Размещение УП на официальном сайте университета	Управление разработки образовательных программ

РАЗРАБОТКА МЕТОДИЧЕСКИХ ДОКУМЕНТОВ И МАТЕРИАЛОВ

ЗАДАЧИ	УЧАСТНИКИ
Разработка паспорта (матрицы, справочника) планируемых результатов освоения дисциплин (модулей), практик и индикаторов их достижения, соотнесенных с планируемыми результатами освоения ОП	Управление разработки образовательных программ Выпускающие кафедры
Подготовка рабочих программ дисциплин и оценочных средств, программ практик, программ ГИА	Профессорско-преподавательский состав
Экспертиза содержания рабочих программ, программ практик, программ ГИА, оценочных средств, методических материалов	Кафедры Методические комиссии факультетов (института)
Экспертиза перечня рекомендуемой учебной литературы	Научно-техническая библиотека университета
Экспертиза соответствия структуры и оформления РПД, программ практик, программ ГИА, оценочных средств; экспертиза содержания учебных изданий и соответствие планируемым результатам освоения ОП	Управление разработки образовательных программ
Редакционная экспертиза и издание	Издательство университета
Размещение на официальном сайте университета	Управление разработки образовательных программ

АКТУАЛИЗАЦИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫХ ПРОГРАММ

ЗАДАЧИ	УЧАСТНИКИ
Корректировка, изменение и дополнение образовательных программ в соответствии с изменениями нормативно-правовых актов и локальных актов	Управление разработки образовательных программ Кафедры
Актуализация образовательных программ с учетом запросов рынка труда и работодателей, внедрения результатов научно-исследовательской работы	Кафедры Факультеты (институт)

ЭФФЕКТЫ

- учет мнений всех участников процесса проектирования образовательных программ и заинтересованных сторон
- повышение качества образовательных программ
- улучшение информационного обеспечения и координации деятельности учебно-научных подразделений при разработке и реализации образовательных программ
- повышение методической компетенции ППС и УВП
- развитие проектно-командных навыков взаимодействия

ЗАДАЧА 3. СОЗДАНИЕ УПРАВЛЕНИЯ ОПЕРАТИВНОГО ПЛАНИРОВАНИЯ И КООРДИНАЦИИ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ *с обновленным функционалом*

- Реструктуризация задач и функций
- Включение в штатную структуру IT-специалиста для решения задач автоматизации, создания и использования баз данных, формирование цифрового следа

ЗАДАЧА 4. РАБОТА С «МЯГКИМИ» ЭЛЕМЕНТАМИ

СТАРТОВЫЕ ПРАВИЛА

- ЕСЛИ МЫ ХОТИМ ЧТО-ЛИБО ИЗМЕНИТЬ, ТО НАЧИНАТЬ НАДО С СЕБЯ

И для того, чтобы измениться, мы, прежде всего, должны поменять свое восприятие

- НАШЕ ВИДЕНИЕ ПРОБЛЕМЫ И ЕСТЬ ПРОБЛЕМА

Чем больше люди заняты поиском быстрого решения (поиск «социального аспирина») и чем больше они концентрируются на внешних проявлениях проблемы, тем в большей степени сам этот подход усугубляет хроническое болезненное состояние

- НЕ НУЖНО ИСКАТЬ НАБОР ОТДЕЛЬНЫХ ПРИЕМОВ ИЛИ ФОРМУЛ

Нужно формировать последовательный и интегрированный подход к развитию персональной и общеуниверситетской эффективности



**НЕОБХОДИМО ФОРМИРОВАТЬ НОВОЕ
МЫШЛЕНИЕ**

КАК РАССМАТРИВАТЬ РАЗВИТИЕ И ЭФФЕКТИВНОСТЬ?

Эффективное развитие это стремление к равновесию
«Р/РС-баланс»,

где *P* – желаемый результат, а *P* -ресурсы и *C* –средства, позволяющие его достигнуть

С. Кови

МОДЕЛЬ «4 D ЭФФЕКТИВНОСТИ»:

- **ЖЕЛАНИЕ** (*Desire*)
- **РЕШЕНИЕ** (*Decision*)
- **НАСТОЙЧИВОСТЬ** (*Determination*)
- **ДИСЦИПЛИНА** (*Discipline*)

Б. Трейси

ЗАДАЧА 5. ВЫДВИЖЕНИЕ ЛИДЕРОВ РАЗВИТИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОСТРАНСТВА

Суть управления заключается в том, чтобы делать что-то правильно, а лидерства – чтобы правильно выбрать то, что нужно делать.

От управления зависит скорость подъема по лестнице успеха; лидерство определяет, к той ли стене приставлена лестница

Питер Друкер, Уоррен Беннис

СТРАТЕГИЧЕСКИЕ НАПРАВЛЕНИЯ РАЗВИТИЯ

- ❑ Создание современной цифровой образовательной среды
- ❑ Создание «Центра рыбохозяйственных квалификаций»
- ❑ Разработка и внедрение системы стандартов качества рыбохозяйственного образования, в т ч. для образовательных программ, реализуемых в соответствии с МК ПДНВ
- ❑ Разработка единой концепции проектирования и реализации практико-ориентированных образовательных программ для ОУ Росрыболовства на базе профессиональных стандартов

ЗАДАЧА 6. ФОРМИРОВАНИЕ И НЕПРЕРЫВНОЕ РАЗВИТИЕ ЦИФРОВЫХ НАВЫКОВ



Цифровые навыки:

- аналитика данных
- машинное обучение
- искусственный интеллект
- программирование
- архитектура IT-систем
- кибербезопасность



**Инновационность /
Digital skills**

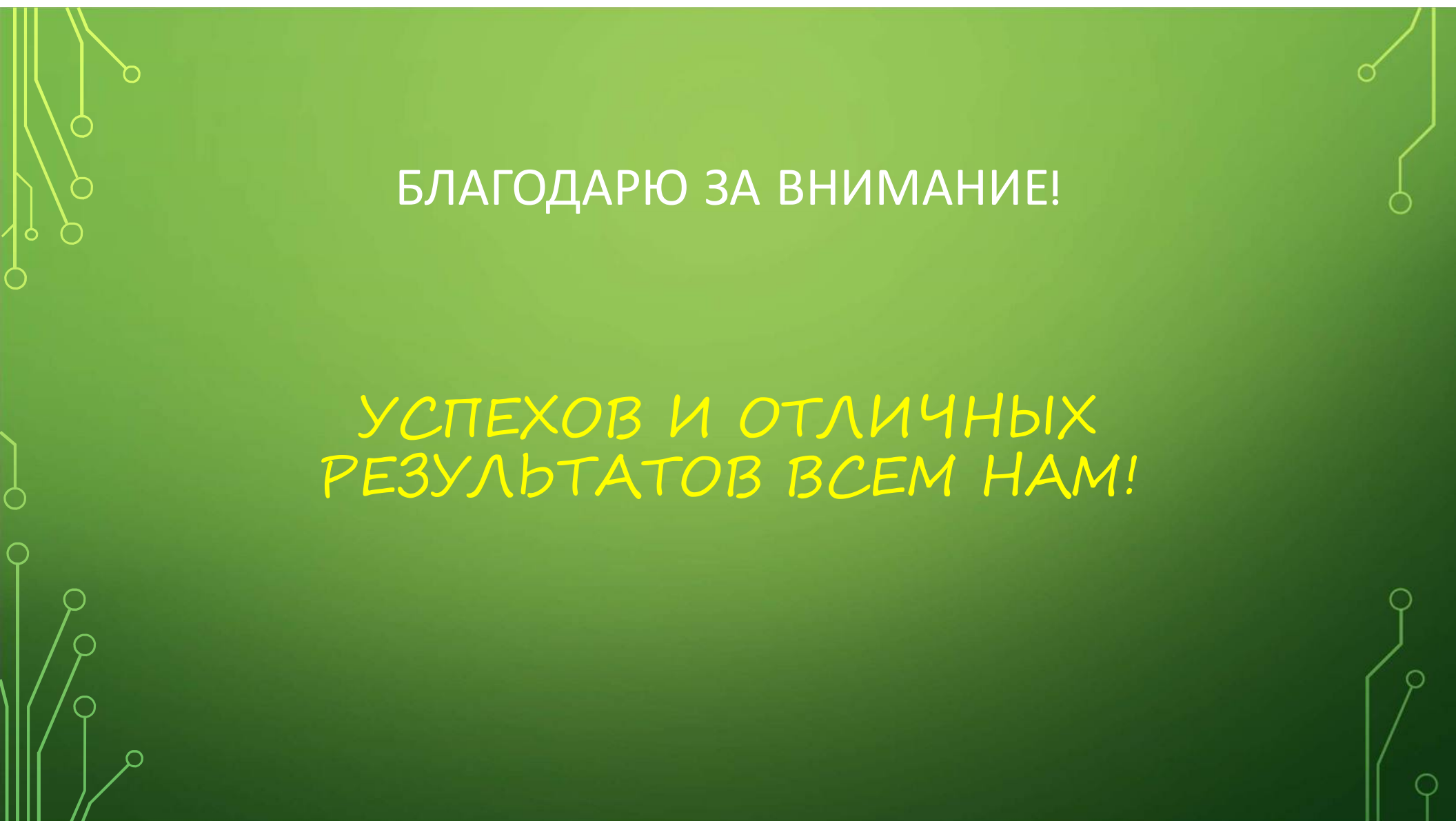
ЗАДАЧА 7. ФОРМИРОВАНИЕ МОТИВИРУЮЩЕЙ СРЕДЫ

**«Образование - это не
наполнение ведра,
а зажжение огня»**

Плутарх



НУЖНЫ ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЕ ТЕХНОЛОГИИ, СПОСОБНЫЕ «ЗАЖЕЧЬ
ОГОНЬ»

The background is a solid green gradient. In the four corners, there are decorative white line art elements resembling electronic circuit traces or a stylized city skyline. These elements consist of thin lines connecting small circles, creating a geometric pattern.

БЛАГОДАРЮ ЗА ВНИМАНИЕ!

УСПЕХОВ И ОТЛИЧНЫХ
РЕЗУЛЬТАТОВ ВСЕМ НАМ!

*Калининград, 8 октября 2019 г.
Заседание ФУМО по УГСН 19.00.00
«Промышленная экология и биотехнологии»*

**ОСОБЕННОСТИ АКТУАЛИЗИРОВАННЫХ
ФГОС 3++ И ПРИМЕРНЫХ ОСНОВНЫХ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫХ ПРОГРАММ ПО
НАПРАВЛЕНИЯМ ПОДГОТОВКИ
ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ 19.00.00
«ПРОМЫШЛЕННАЯ ЭКОЛОГИЯ И
БИОТЕХНОЛОГИИ»**

**О.Я. Мезенова , председатель отделения пищевых технологий и
биотехнологии ФУМО по УГСН 19.00.00
«Промышленная экология и биотехнологии»**

Федеральный закон «Об образовании в Российской Федерации» от 21 декабря 2012

- значительно изменил стратегию высшего образования в России, что коснулось и подготовки кадров по так называемым инженерным направлениям промышленности, к которым относятся пищевое и биотехнологическое



Компетентно-ориентированный подход в подготовке кадров

- * - основа при подготовке кадров высшей школы XXI века.
- * Результат образования - не конкретные знания, а формирование заданных компетенций: **общекультурных (универсальных), общепрофессиональных и профессиональных компетенций**, отвечающими требованиям современной отечественной и мировой экономики.
- * С 2011 года окончательно осуществлен переход России на многоуровневую подготовку выпускников высшей школы в соответствии с Федеральными государственными образовательными стандартами (ФГОС);
- * За этот период высшая школа осуществляла образовательный процесс по ГОС и ФГОС, а действующие образовательные стандарты относятся уже к 3-му поколению (ФГОС 3+ и 3++);
- * В настоящее время ФГОС 3+ претерпевают изменения в содержательной части (разработаны и уже вывешены на общественное обсуждение на сайте Минобрнауки РФ проекты ФГОС 3++ высшего образования, **не последние варианты, актуализированные в соответствии с требованиями профессиональных стандартов**).



Планируемый результат освоения образовательной программы - **КОМПЕТЕНЦИИ ВЫПУСКНИКОВ** Порядок формирования компетенций

- **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)

СПОСОБЫ ФОРМИРОВАНИЯ:

- единые для области образования;
- единые для УГСН;
- **единые для направления подготовки (специальности);**



- **Профессиональные компетенции (ПК):** могут быть или не быть в ФГОС (у нас - в ПООП), основа при формулировании - выбранные профстандарты (ПС, при наличии), иные источники (передовой опыт).

ПК делятся на

- **обязательные профессиональные компетенции;**
- **рекомендуемые профессиональные компетенции.**

Актуализация ФГОС 3+ до ФГОС 3++ по УГСН 19.00.00 проявилась в следующем:

исключены термины «базовая» и «вариативная» части ОП;
появились **«обязательная»** и **«рекомендуемая»** части ОП

обязательная часть регламентирована через **УК** и **ОПК**;

минимальная обязательная часть установлена в долях от общего объема ОП;

результаты освоения ОП прописаны через **УК**, единые для всех ОП, и **ОПК**, сформулированные в каждом ФГОС ВО (3++);

формирование УК осуществляется через содержание всей образовательной программы;

ОП имеет **2 блока**, для которых установлены **нижние границы** - «Дисциплины (модули)», «Практика»;

предусмотрено дифференцирование **компетенций по категориям**;

разработаны **индикаторы достижения компетенций**, обеспечиваемые дисциплинами (модулями) и практиками обязательной части ОП.



ФГБОУ ВО «Калининградский государственный технический университет» является **координационным** вузом при Федеральном учебно-методическом объединении в системе ВО по УГСН подготовки 19.00.00 «Промышленная экология и биотехнологии».

В КГТУ создано **Отделение пищевых технологий и биотехнологии (ОПТиБ)** в данном ФУМО. ОПТиБ объединяет **55 вузов**, в которых осуществляют подготовку специалистов **по 9 направлениям ВО**: 19.03.01 и 19.04.01 «Биотехнология»; 19.03.02 и 19.04.02 «Продукты питания растительного происхождения»; 19.03.03 и 19.04.03 «Продукты питания животного происхождения»; 19.03.04 и 19.04.04 «Технология продуктов и организация общественного питания», а также направления магистратуры 19.04.05 «Высокотехнологичные производства пищевых продуктов функционального и специализированного назначения». Для данной работы в КГТУ создан **Центр по обеспечению деятельности отделения «Пищевые технологии и биотехнологии» (Центр ОДОПТиБ)**. На базе КГТУ и Центра образовано 2 научно-методических совета (НМС), имеющих непосредственное отношение к разработке методического обеспечения подготовки кадров для рыбоперерабатывающей отрасли (НМС по 19.03.01 и 19.04.01 и НМС 19.03.03 и 19.04.03). В эти НМС входят все вузы ФАР, при НМС созданы экспертные группы по соответствующим направлениям.

Отделение пищевых технологий и биотехнологии, сформированное в КГТУ при ФУМО в системе ВО по УГСН 19.00.00 «Промышленная экология и биотехнологии»,



курирует деятельность ФУМО по следующим направлениям ВО:

- * 19.03.01 и 19.04.01 - Биотехнология (профиль «Пищевая биотехнология»)
- * 19.03.02 и 19.04.02 - Продукты питания растительного происхождения
- * 19.03.03 и 19.04.03 - Продукты питания животного происхождения
- * 19.03.04 и 19.04.04 - Технология продукции и организация общественного питания
- * 19.03.05 и 19.04.05 - Высокотехнологичные производства пищевых продуктов специализированного и функционального назначения

Ежегодно в Калининграде проводятся заседания ФУМО (в рамках международного Морского форума - май, сентябрь, октябрь)

Вузы, реализующие ОП по УГСН19.00.00

1. ФГБОУ ВО «Алтайский государственный технический университет им. И.П. Ползунова»
2. ФГБОУ ВПО «Астраханский государственный технический университет»
3. ФГБОУ ВО «Башкирский государственный аграрный университет»
4. ФГАОУ ВО «Белгородский государственный национальный исследовательский университет»
5. ФГБОУ ВО «Волгоградский государственный технический университет»
6. ФГБОУ ВО «Воронежский государственный технический университет»
7. ФГБОУ ВПО «Восточно-Сибирский государственный университет технологий и управления»
8. ФГБОУ ВПО «Дагестанский государственный технический университет»
9. ФГБОУ ВПО «Дальневосточный государственный аграрный университет»
10. ФГБОУ ВПО «Дальневосточный государственный технический рыбохозяйственный университет»
11. ФГАОУ ВО «Дальневосточный федеральный университет»
12. ФГБОУ ВО «Донской государственный аграрный университет»
13. ФГБОУ ВО «Иркутский национальный исследовательский технический университет»
14. ФГБОУ ВО «Казанский национальный исследовательский технологический университет»
15. ФГБОУ ВО «Калининградский государственный технический университет»
16. ФГБОУ ВО «Кемеровский технологический институт пищевой промышленности (университет)»
17. ФГБОУ ВО «Керченский государственный морской технологический университет»
18. ФГАОУ ВО «Крымский федеральный университет им. В.И. Вернадского»
19. ФГБОУ ВПО «Кубанский государственный технологический университет»
20. ФГБОУ ВО «Майкопский государственный технологический университет»
21. ФГБОУ ВО «Мичуринский государственный аграрный университет»
22. ФГБОУ ВО «Московская государственная академия ветеринарной медицины и биотехнологии им. К.И. Скрябина»
23. ФГБОУ ВПО «Московский государственный университет пищевых производств»
24. МГОУ ВПО «Московский государственный университет технологий и управления им. П.Разумовского»
25. ФГБОУ ВПО «Мурманский государственный технический университет»

Вузы, реализующие ОП 19.00.00

- 26 ФГАОУ ВО «Набережночелнинский государственный торгово-экономический институт»
- 27 ФГБОУ ВО «Новосибирский государственный аграрный университет»
- 28 ФГБОУ ВО «Омский государственный аграрный университет им. П.А. Столыпина»
- 29 ФГБОУ ВПО «Оренбургский государственный университет»
- 30 ФГБОУ ВО «Орловский государственный университет им. И.С. Тургенева»
- 31 ФГБОУ ВО «Орловский государственный институт экономики и торговли»
- 32 ФГБОУ ВО «Орловский государственный аграрный университет»
- 33 ФГБОУ ВО «Пензенский государственный технологический университет»
- 34 ФГБОУ ВПО «Пермская государственная сельскохозяйственная академия им. академика Д.Н. Прянишникова»
- 35 ФГБОУ ВО «Российский экономический университет им. Г.В. Плеханова»
- 36 НОУ ВПО «Российская международная академия туризма»
- 37 ФГБОУ ВО «Российский государственный аграрный университет – МСХА им. К.А. Тимирязева»
- 38 ФГБОУ ВО «Рязанский государственный агротехнологический университет им. А.П. Костычева»
- 39 ФГБОУ ВО «Самарский государственный технический университет»
- 40 ФГАОУ ВО «Санкт-Петербургский национальный исследовательский университет информационных технологий, механики и оптики»
- 41 ФГАОУ ВО «Санкт-Петербургский политехнический университет Петра Великого»
- 42 ФГБОУ ВО «Саратовский государственный аграрный университет им. Н.И. Вавилова»
- 43 ФГАОУ ВПО «Северо-Кавказский федеральный университет»
- 44 ФГБОУ ВО «Северо-Кавказский горно-металлургический институт (Государственный технологический университет)»
- 45 НОУ ВПО Центросоюза РФ «Сибирский университет потребительской кооперации»
- 46 ФГАОУ ВО «Сибирский федеральный университет»
- 47 ФГБОУ ВО «Тамбовский государственный технический университет»
- 48 ФГБОУ ВПО «Тверской государственный технический университет»
- 49 ФГБОУ ВО «Тольяттинский государственный университет»
- 50 ФГБОУ ВО «Тюменский государственный индустриальный университет»
- 51 ФГБОУ ВО «Уральский государственный экономический университет»
- 52 ФГБОУ ВО «Хабаровская государственная академия экономики и права»
- 53 ФГБОУ ВО «Южно-Уральский государственный университет»
- 54 ФГБОУ ВО «Южно-Уральский государственный аграрный университет»
- 55 ФГБОУ ВО «Волгоградский государственный аграрный университет»**

Центр обеспечения деятельности Отделения пищевых технологий и биотехнологии при ФУМО 19.00.00 (Центр ОДОПТиБ) курирует взаимодействие между вузами



Председатель- ректор КГТУ В.А.Волкогон

Заместитель председателя – Мезенова О.Я.

**Ученый секретарь -
Агафонова С.В.**

Директор центра - Чернова А.В.

**НМС по направлениям 19.03.01, 19.04.01,
19.04.05, 19.06.01 «Биотехнология» с
профилем «Пищевая биотехнология»
Председатель – О.Я. Мезенова**

Экспертная группа НМС

Экспертная
группа по
направлению
19.03.01

Экспертная
группа по
направлению
19.04.01

Экспертная
группа по
направлению
19.03.01

Учебно-методический совет
по специальности 05.18.07
«Биотехнология пищевых
продуктов и биологически
активных веществ»

Экспертная
группа по
направлению
19.04.05

Экспертная
группа по
направлению
19.06.01

**НМС по направлениям 19.03.03, 19.04.03
«Продукты питания животного
происхождения»
Председатель – И.М. Титова**

Экспертная группа НМС

Экспертная
группа по
направлению
19.04.01

Учебно-методический
совет по специальности
05.18.04 «Технология
мясных, молочных и
рыбных продуктов и
холодильных производств»

В состав курируемых Центром ОДОПТиБ научно-методических советов (5 НМС) включены ведущие ученые и специалисты страны по соответствующим направлениям бакалавриата и магистратуры.

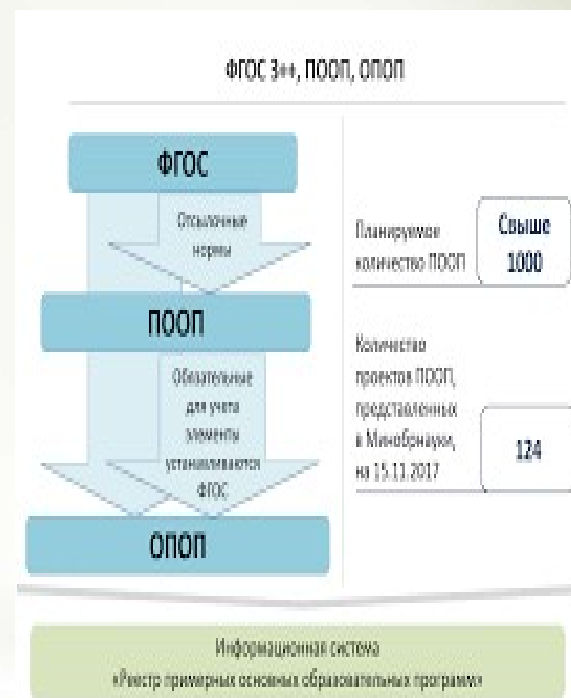
На данные НМС замыкается также аспирантура по направлению 19.06.01 по научным специальностям 05.18.04 «Технология мясных, молочных и рыбных продуктов и холодильных производств» и 05.18.07 «Биотехнология пищевых продуктов и биологически активных веществ».

Перед Центром в составе ФУМО стоят задачи по актуализации и внедрению ФГОС ВО 3++ по 10 направлениям, **разработке соответствующих Примерных основных образовательных программ (ПООП)**, методическому сопровождению.

Центр **ОДОПТиБ** с 2016 года организовал **6 заседаний ФУМО по УГСН 19.00.00 (Калининград, Москва)**



В настоящее время в Центре ОДОПТиБ КГТУ НМС по направлениям 19.03.01, 19.04.01, 19.04.05, 19.06.01 «Биотехнология» с профилем «Пищевая биотехнология» (председатель - д.т.н., профессор, зав. кафедрой пищевой биотехнологии КГТУ О.Я. Мезенова) и НМС по направлениям 19.03.03, 19.04.03 «Продукты питания животного происхождения» (председатель - к.т.н., доцент, зав. кафедрой технологии продуктов питания КГТУ И.М. Титова) разработаны проекты соответствующих ФГОС 3++ и примерных основных образовательных программ (ПООП) по данным направлениям, сформулировали общепрофессиональные и профессиональные компетенции, а также их индикаторы (в раздаточном материала), сконцентрированные на современных инновационных биотехнологиях и технологиях, с учетом передового отечественного и зарубежного опыта. Реализация образовательного процесса в вузах ФАР и других образовательных организациях на базе данных основополагающих документов позволит выпускать специалистов для рыбной отрасли высокого качества.



Проблемы при актуализации ФГОС 3++ по УГСН 19.00.00 (в части регламентирования сфер деятельности выпускников):

-отсутствие утвержденных профессиональных стандартов по соответствующим сферам деятельности выпускников

В настоящее время разработаны и проходят общественное обсуждение через Общероссийское объединение работодателей "Агропромышленный союз России" и утверждение в Минтруда РФ следующие профстандарты по пищевой промышленности:

по направлениям 19.03.01 и 19.04.01 «Биотехнология» :

- «Специалист в области биотехнологий биологически активных веществ»,
- «Специалист в области биотехнологий продуктов питания»

по направлениям 19.03.02 и 19.04.02; 19.03.03 и 19.04.03; 19.03.04 и 19.04.04 :

- «Специалист по маркетинговым исследованиям в области пищевой и перерабатывающей промышленности»;
- «Специалист по безопасности, прослеживаемости и качеству пищевой продукции на всех этапах ее производства»;
- «Специалист по эксплуатации технологического оборудования и процессов пищевой и перерабатывающей промышленности»;
- «Специалист по добыче (вылову) и обработке водных биологических ресурсов на судах рыбопромыслового флота (Рыболов)»;
- «Специалист по технологии продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры (Обработчик рыбы и морепродуктов)»;
- "Специалист по технологии продукции и организации общественного питания";
- «Специалист по технологии продуктов питания животного происхождения»;
- «Специалист по технологии продуктов питания растительного происхождения».

Однако данные профстандарты не охватывают всех сфер образовательной деятельности, регламентированных в актуализированных ФГОС 3++ по УГСН 19.00.00.

Области и сферы профессиональной деятельности выпускников в соответствии с проектами ФГОС 3++ 19.03.01 - БИОТЕХНОЛОГИЯ

01 Образование и наука (в сфере профессионального обучения, профессионального образования и дополнительного образования, в сфере научных исследований) - **есть 2 ПС;**
(**Педагог дополнительного образования детей и взрослых; Педагог профессионального обучения, проф.образования и дополнительного проф.образования**)

02 Здравоохранение (в сфере биофармацевтики, в том числе в части разработки, исследований и производства лекарственных средств, вакцин нового поколения; антибиотиков и бактериофагов, ферментов медицинского назначения, средств для биотерапии, в сфере биомедицины, в том числе в части разработки диагностикумов ин-витро, молекулярных диагностикумов, персонализированной медицины, клеточных биомедицинских технологий, биосовместимых материалов, системной медицины и биоинформатики, развития банков биологических образцов, инфраструктурного обеспечения исследований на животных) - **нет ПС;**

12 Обеспечение безопасности (в сфере экспертизы) - **нет ПС;**

13 Сельское хозяйство (в сфере биологической защиты растений, сортов растений, созданных с использованием методов биотехнологии, технологии молекулярной селекции животных и растений, трансгенных и клонированных животных, в сфере биотехнологии почв и биоудобрений, биопрепаратов для животноводства, кормового белка, в сфере переработки сельскохозяйственных отходов, биологических компонентов кормов и премиксов, в сфере глубокой переработки зерновых и других сельскохозяйственных культур); - **2 ПС (Агроном, Селекционер по племенному животноводству)**

14 Лесное хозяйство, охота (в сфере применения биотехнологий для управления лесонасаждениями, в сфере применения биотехнологий для сохранения и воспроизводства лесных генетических ресурсов, создания биотехнологических форм деревьев с заданными признаками, биологических средств защиты леса, в сфере развития принципов биорефайнинга на основе производства целлюлозы, в сфере производства биотоплива на основе древесного сырья); - **нет ПС**

15 Рыбоводство и рыболовство (в сфере создания сети аквабиоцентров, в сфере глубокой переработки промысловых гидробионтов и продукции аквакультур, специализированных кормов для аквакультур); - **есть 3 ПС (Технолог по переработке рыбы и морепродуктов...; Специалист по контролю качества...Химик-технолог...)**

18 Добыча, переработка угля, руд и других полезных ископаемых (в сфере применения биогеотехнологии в горнодобывающей промышленности); - **нет ПС**

19 Добыча, переработка, транспортировка нефти и газа (в сфере переработки и хранения нефти и газа); **нет ПС**

21 Легкая и текстильная промышленность (в сфере производства искусственных материалов и утилизации отходов); **нет ПС**

22 Пищевая промышленность, включая производство напитков и табака (в сфере пищевого белка, ферментных препаратов, пребиотиков, пробиотиков, синбиотиков, функциональных пищевых продуктов, включая лечебные, профилактические и детские, пищевых ингредиентов, в том числе витамины и функциональные смеси, в сфере глубокой переработки пищевого сырья); - 1 ПС (Винодел), 2 ПС

23 Деревообрабатывающая и целлюлозно-бумажная промышленность, мебельное производство (в сфере создания биотехнологических комплексов по глубокой переработке древесной биомассы); - нет ПС

26 Химическое, химико-технологическое производство (в сфере производства продуктов «зеленой» химии, продуктов ферментативных реакций, микробиологического синтеза и биотрансформаций, в сфере производства электрической энергии и тепла из биомассы, поглощения (утилизации) эмиссии парниковых газов, образуемых в энергетических производственных циклах, в сфере переработки и обезвреживания промышленных и коммунальных стоков, в сфере предотвращения и ликвидации последствий вредного антропогенного воздействия на окружающую среду техногенной деятельности); - есть 3 ПС (Специалист - технолог в области природоохранных (экологических) биотехнологий; Специалист - технолог в области биоэнергетических технологий; Специалист по контролю качества биотехнологического производства препаратов для растениеводства)

33 Сервис, оказание услуг населению - нет ПС

40 Сквозные виды профессиональной деятельности (в сфере научно-исследовательских и конструкторских разработок, в сфере стандартизации, сертификации и контроля качества продукции, в сфере хранения и транспортировки биотехнологической продукции). - есть 3 ПС (Микробиолог; Специалист по научно-исследовательским и опытно-конструкторским разработкам; Специалист по сертификации продукции; Специалист по транспортировке, складированию и хранению биохимической продукции»)

Внесение изменений во ФГОС ВО 3++ в соответствии с поручениями Президента РФ (июнь 2019)

- ❑ включение во ФГОС требований к освоению базовых знаний в области **охраны окружающей среды и устойчивого развития**;
- ❑ включение во ФГОС ОО, СПО ВО положений, предусматривающих формирование у обучающихся компетенции, позволяющей выработать **нетерпимое отношение к коррупционному поведению**;
- ❑ внедрение в образовательную практику профессиональных образовательных организаций учебных программ и учебно-методических материалов образовательных курсов **по основам финансовой грамотности**;
- ❑ определение содержания универсальной компетенции в **области экономической культуры**, в том числе финансовой грамотности, выпускников программ и бакалавриата (специалитета) по всем направлениям подготовки и специальностям и внесение соответствующих изменений во ФГОС высшего образования третьего поколения;
- ❑ актуализация существующих и разработка новых учебных программ и учебно-методических материалов образовательных курсов и (или) модулей, обеспечивающих формирование универсальной компетенции в области экономической культуры, в том числе **финансовой грамотности**, выпускников программ бакалавриата:

Внесение изменений во ФГОС ВО в соответствии с поручениями президента РФ

- ❑ внедрение программ образовательных курсов и (или) модулей, обеспечивающих формирование универсальной компетенции в области **экономической культуры**, в том числе финансовой грамотности, выпускников программ бакалавриата (специалитета) по всем направлениям подготовки и специальностям;
- ❑ во ФГОС уровня магистратуры **исключить пункт «4.2.4 Среднегодовое число публикаций научно-педагогических работников Организации за период реализации программы магистратуры в расчете на 100 научно-педагогических работников должно составлять не менее двух в журналах, индексируемых в базах данных Web of Science или Scopus, или не менее 20 в журналах, индексируемых в РИНЦ»;**
- ❑ рассмотреть возможность повышения инклюзивной компетентности населения введением в программы профессионального образования общекультурной компетенции **«способность использовать базовые дефектологические знания в социальной и профессиональной сферах»** и обеспечивающего ее модуля «Основы дефектологии»;
- ❑ обновление ФГОС и ПООП, в т.ч. с учетом приоритетов научно-технологического развития РФ;

**В настоящее время проекты ФГОС 3++
по направлениям УГСН 19.00.00**

«Промышленная экология и биотехнологии

19.03.01, 19.04.01 Биотехнология

19.03.02, 19.04.02 Продукты питания из растительного сырья

19.03.03, 19.04.03 Продукты питания животного
происхождения

19.03.04, 19.04.04 Технология продукции и организация
общественного питания

19.03.05, 19.04.05 Высокотехнологичные производства
пищевых продуктов функционального и специализированного
назначения

проходят общественное обсуждение

ПРИМЕРНАЯ ОСНОВНАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА - важное дополнение к ФГОС 3++

представляет собой совокупность учебно-методической документации - **примерные учебный план, календарный учебный график, рабочие программы учебных предметов, курсов, дисциплин, модулей** и иных компонентов, которая определяет рекомендуемые объем и содержание образования данного образовательного уровня, планируемые результаты освоения образовательной программы, примерные условия образовательной деятельности, включая примерные расчеты нормативных затрат оказания государственных услуг по реализации образовательной программы, и служит **основой для разработки организациями, осуществляющими образовательную деятельность, основных профессиональных образовательных программ (ОПОП)** по указанному направлению.

ПРИМЕРНАЯ ОСНОВНАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА

Определяет рекомендуемые:

- объем;
- содержание образования определенного уровня и (или) определенной направленности;
- **планируемые результаты освоения образовательной программы (компетенции);**
- **примерные условия образовательной деятельности, включая примерные расчеты нормативных затрат оказания государственных услуг по реализации образовательной программы;**
- **профили**

Включает:

- **примерный учебный план;**
- **примерный календарный учебный график;**
- **примерные рабочие программы учебных предметов, курсов, дисциплин (модулей), иных компонентов**

Профили образовательных программ, внесенные в проекты ПООП:

19.03.01, 19.04.01
Биотехнология

- Фармакологическая биотехнология
- Пищевая биотехнология
- Промышленная биотехнология
- Аграрная биотехнология
- Лесная биотехнология

19.03.03, 19.04.03
Продукты питания
животного происхождения

- Технология мяса и мясных продуктов
- Технология продуктов из водных биологических ресурсов
- Технология молока и молочных продуктов

**Основные аспекты проекта
Примерной основной образовательной
программы**

**ПООП по направлению
19.03.01 Биотехнология
(профиль «Пищевая биотехнология»)**

ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ОП

Универсальные компетенции бакалавра (регламентированы в ФГОС 19.03.01)

Категория компетенций	Код и наименование о компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции
Системное и критическое мышление	УК-1. Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач	ИУК-1.1. Анализирует задачу, выделяя ее базовые составляющие, осуществляет декомпозицию задачи; ИУК-1.2. Находит и критически анализирует информацию, необходимую для решения поставленной задачи; ИУК-1.3. Рассматривает возможные варианты решения задачи, оценивая их достоинства и недостатки; ИУК-1.4. Грамотно, логично, аргументированно формирует собственные суждения и оценки. Отличает факты от мнений, интерпретаций, оценок и т.д. в рассуждениях других участников деятельности; ИУК-1.5. Определяет и оценивает последствия возможных решений задачи.

Универсальные компетенции бакалавра (регламентированы в ФГОС 19.03.01)

Категория компетенций	Код и наименование о компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции
Разработка и реализация проектов	УК-2. Способен определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений	ИУК-2.1. Имеет представления об основных нормах конституционного, гражданского, трудового и семейного, административного и уголовного права; ИУК-2.2. Определяет круг задач и разрабатывает план, определяет целевые этапы и основные направления работ в соответствии с действующими правовыми нормами, имеющимися ресурсами и ограничениями; ИУК-2.3. Участвует в организации работ и управлении коллективом в части экономики, менеджмента и инноваций в биотехнологии; ИУК-2.4. Использует правовые и этические нормы при оценке последствий своей профессиональной деятельности, при разработке и осуществлении социально значимых проектов.

Универсальные компетенции бакалавра (регламентированы в ФГОС 19.03.01)

Категория компетенций	Код и наименование о компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции
Командная работа и лидерство	УК-3. Способен осуществлять социальное взаимодействие и реализовывать свою роль в команде	ИУК-3.1. Способен реализовывать на практике основы корпоративной культуры, быть готовым руководить коллективом в сфере корпоративной экономики и финансов, толерантно воспринимая социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия. Распределяет роли при совместной учебной работе в малых группах; ИУК-3.2. Осуществляет деловое общение: публичные выступления, переговоры, деловую переписку, электронные коммуникации. УК-3.3. Организует индивидуальную и групповую деятельность людей с учетом их психологических и культурных особенностей; ИУК-3.4. Способен к восприятию, обобщению и анализу информации, постановке цели и выбору путей ее достижения в коллективной работе; ИУК-3.5. Имеет практический опыт работы в команде при выполнении курсовых работ и конструкторских документов с использованием графических компьютерных программ

Универсальные компетенции бакалавра (регламентированы в ФГОС 19.03.01)

Категория компетенций	Код и наименование о компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции
Коммуникация	УК-4. Способен осуществлять деловую коммуникацию в устной и письменной формах на государственном языке Российской Федерации и иностранном(ых) языке(ах)	ИУК-4.1. Пользуется основной профессиональной терминологией на государственном языке Российской Федерации и иностранном языке; ИУК-4.2. Правильно произносит и употребляет слова, грамотно использует грамматические формы современного языка, а также орфографию, пунктуации и умеет правильно оформлять письменный текст и деловые бумаги; ИУК-4.3. Осуществляет коммуникацию по профессиональным текстам на русском и иностранном языке для решения широкого круга задач межличностного и межкультурного взаимодействия в профессионально-ориентированной сфере; ИУК-4.5. Представляет результаты исследований в устной и письменной формах на русском и иностранном языке;

Универсальные компетенции бакалавра (регламентированы в ФГОС 19.03.01)

Категория компетенций	Код и наименование о компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции
Межкультурное взаимодействие	УК-5. Способен воспринимать межкультурное разнообразие общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах	ИУК-5.1. Толерантно воспринимает конфессиональные, этнические и культурные различия, применяет этические нормы, касающиеся культурных, этнических, конфессиональных и социальных различий; ИУК-5.2. Использует приемы делового взаимодействия и предотвращения конфликтных ситуаций в коллективе, состоящем из представителей различных культурных, этнических, конфессиональных и социальных сообществ; ИУК-5.3. Применяет основы правовых и философских знаний для формирования мировоззренческой позиции, анализирует исторические события, основываясь на принципах объективности и историзма; ИУК-5.4. Проявляет гражданскую позицию как член гражданского общества, осознанно принимает традиционные и общечеловеческие гуманистические и демократические ценности.

Универсальные компетенции бакалавра (регламентированы в ФГОС 19.03.01)

Категория компетенций	Код и наименование о компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции
Самоорганизация и саморазвитие (в том числе здоровьесбережение)	УК-6. Способен управлять своим временем, выстраивать и реализовывать траекторию саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни УК-7. Способен поддерживать должный уровень физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности	ИУК-6.1. Планирует индивидуальную учебную работу. ИУК-6.2. Работает с учебно-методическими материалами для самообразования; ИУК-6.3. Контролирует уровень усвоения учебного материала; ИУК-6.4. Использует современные образовательные технологии в самообразовании. ИУК-7.1. Имеет представления о составляющих здорового образа жизни и значении физической культуры для поддержания здоровья человека; ИУК-7.2. Использует методы и инструменты физической культуры для обеспечения полноценной учебной и социальной деятельности; ИУК-7.3. Имеет практический опыт в обеспечении здорового образа жизни; ИУК-7.4. Выполняет контрольные упражнения в соответствии с требованиями ФГОС.

Универсальные компетенции бакалавра (регламентированы в ФГОС 19.03.01)

Категория компетенций	Код и наименование о компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции
Безопасность жизнедеятельности	УК-8. Способен создавать и поддерживать безопасные условия жизнедеятельности, в том числе при возникновении чрезвычайных ситуаций	ИУК-8.1. Проводит контроль параметров и уровня отрицательных воздействий на организм человека и на их соответствие нормативным требованиям; ИУК-8.2. Планирует и реализует работу исполнителей по решению практических задач обеспечения безопасности человека и окружающей среды. ИУК-8.3. Обеспечивает выполнение правил техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда для защиты производственного персонала и населения от возможных последствий аварий, катастроф, стихийных бедствий; ИУК-8.4. Использует методы исследования устойчивости функционирования производственных объектов и технических систем в чрезвычайных ситуациях и навыки оказания первой помощи.

Общепрофессиональные компетенции бакалавра (регламентированы в ФГОС 19.03.01)

Категория компетенций	Код и наименование о компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции
Естественно-научная подготовка	ОПК-1. Способен изучать, анализировать, использовать биологические объекты и процессы, основываясь на математических, физических, химических, биологических законах, закономерностях взаимосвязях	ИОПК-1.1. Знает физические основы механики, физики колебаний и волн, электричества и магнетизма, электродинамики, статистической физики и термодинамики, квантовой физики ИОПК-1.2. Умеет решать типовые задачи, связанные, связанные с основными разделами физики, использовать физические законы при анализе и решении проблем профессиональной деятельности и ИОПК-1.3. Знает теоретические основы общей и неорганической химии и понимает принципы строения вещества и протекания химических процессов

Общепрофессиональные компетенции бакалавра (регламентированы в ФГОС 19.03.01)

Категория компетенций	Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции
Информационная среда	ОПК-2. Способен осуществлять поиск, хранить, обрабатывать и анализировать профессиональную информацию из различных источников и баз данных, представлять ее в требуемом формате с использованием информационных, компьютерных и сетевых технологий, включая проведение расчетов и моделирование, с учетом основных требований информационной безопасности	ИОПК-2.1. Имеет практический опыт применения программных средств для расчетов и обработки экспериментальных данных, компьютера как средства управления графической и текстовой информацией, базами данных. ИОПК-2.2. Имеет практический опыт работы в компьютерных сетях Интернет для организации оперативного обмена информацией между исследовательскими группами, представления информации в электронных журналах и конференциях; ИОПК-2.3. Работает с научно-технической информацией с использованием информационных и сетевых технологий с соблюдением основных требований информационной безопасности, в том числе защиты государственной тайны.

Общепрофессиональные компетенции бакалавра (регламентированы в ФГОС 19.03.01)

Категория компетенций	Код и наименование о компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции
Общеинженерные и технологические навыки	ОПК-3. Способен спроектировать отдельные элементы технических и технологических систем, технических объектов, технологических процессов биотехнологического производства на основе применения базовых инженерных и технологических знаний	ИОПК-3.1. Читает и анализирует графическую и текстовую конструкторскую документацию; ИОПК-3.2. Выполняет эскизы деталей, чертежей с помощью графических информационных технологий; ИОПК-3.3. Использует законы, теории и методы прикладной механики, необходимые для эффективной, экономичной и безопасной эксплуатации технических объектов; ИОПК-3.4. Работает с проектно-конструкторской документацией по подбору рассчитанной аппаратуры;

Общепрофессиональные компетенции бакалавра (регламентированы в ФГОС 19.03.01)

Категория компетенций	Код и наименование о компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции
Общеинженерные и технологические навыки	ОПК-4. Способен эксплуатировать технологическое оборудование, выполнять технологические операции, управлять биотехнологическими процессами, контролировать количественные и качественные показатели получаемой продукции	ИОПК-4.1. Производит расчеты основных процессов биотехнологии: тепловых массообменных, гидромеханических, насосов компрессоров и других с целью определения основных рабочих параметров аппаратов энергозатрат на осуществление этих процессов ИОПК-4.2. Оценивает технологическую эффективность и безопасность производства принимает технические решения по изменению режимов работы оборудования и приборов ИОПК-4.3. Проводит мониторинг работоспособности технологического оборудования и помещений, используемых технологическом процессе, и оценивает значимость обнаруженных отклонений несоответствий технологического процесса

Общепрофессиональные компетенции бакалавра (регламентированы в ФГОС 19.03.01)

Категория компетенций	Код и наименование о компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции
Разработка документации	ОПК-5. Способен разрабатывать составные части технической документации, связанной с профессиональной деятельностью с использованием стандартов, норм и правил	ИОПК-5.1. Составляет рациональную схему биотехнологического производства заданного продукта и выбирает оборудование для основных стадий, отвечающее особенностям производства. ИОПК-5.2. Составляет техническую документацию для отдельных стадий биотехнологического процесса с учетом нормативных требований, на которых основана система менеджмента качества продукции; ИОПК-5.3. Использует основные виды и требования регламентирующей документации в области обеспечения стабильности показателей производства и качества выпускаемой продукции для обеспечения качества биотехнологической продукции; ИОПК-5.4. Участвует в разработке составных частей и разделов типового лабораторного, опытного и технологического регламента на производство биотехнологического продукта.

Общепрофессиональные компетенции бакалавра (регламентированы в ФГОС 19.03.01)

Категория компетенций	Код и наименование о компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции
Исследования, культура эксперимента	ОПК-6. Способен проводить экспериментальные исследования и испытания по заданной методике, наблюдения и измерения, обрабатывать и интерпретировать экспериментальные данные, применяя математические, физические, физико-химические, химические, биологические, микробиологические методы	ИОПК-6.1. Применяет алгоритм практических действий при проведении анализа биологически активных веществ с применением физико-химических методов исследования ИОПК-6.2. На практике находит аналогии между различными явлениями природы и биотехнологическими процессами, анализирует их и обобщает ИОПК-6.3. Участвует в проведении научных исследований в области биотехнологии с использованием современного лабораторного оборудования ИОПК-6.4. Использует теоретические знания и экспериментальные навыки для самостоятельного планирования и проведения эксперимента, анализа и оформления полученных результатов

4.1.3. Обязательные профессиональные компетенции (ПК) выпускников и индикаторы их достижения (регламентированы в проекте ПООП 19.03.01 «Биотехнология» , профиль «Пищевая биотехнология»)

Задача ПД	Объект или область знания	Код и наименование ПК	Код и наименование индикатора достижения ПК	Основание
22 Пищевая промышленность, включая производство напитков и табака Тип задач профессиональной деятельности: научно-исследовательский				
Разработка технологий глубокой переработки пищевого сырья, производства продуктов пищевой биотехнологии	Пищевое сырье, полуфабрикаты и готовая продукция; Пищевой белок; Ферментные препараты; Пребиотики; пробиотики, синбиотики; Функциональные пищевые продукты, включая лечебные, профилактические и детские; Пищевые ингредиенты, в том числе витамины и функциональные смеси; Биотехнологические процессы	ПКО-14. Готов участвовать в разработке основ технологий глубокой переработки пищевого сырья, производства продуктов пищевой биотехнологии	ИПК-14.1. Составляет рациональную схему глубокой переработки пищевого сырья; ИПК-14.2. Составляет рациональную схему получения, выделения и очистки продуктов пищевой биотехнологии; ИПК-14.3. Оптимизирует условия проведения отдельных стадий переработки пищевого сырья и получения продуктов пищевой биотехнологии; ИПК-14.4. Оценивает технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения; ИПК-14.5. Участвует в разработке технической документации (типового лабораторного, опытного и технологического регламента), регламентирующую производство биотехнологического продукта; ИПК-14.6. Собирает данные для научно-технических отчетов, научных докладов и публикаций и участвует в их написании.	«Комплексная программа развития биотехнологий в Российской Федерации на период до 2020 года»; ПС 15.010 «Микробиолог»

4.1.3. Обязательные профессиональные компетенции выпускников и индикаторы их достижения (регламентированы в проекте ПООП 19.03.01 «Биотехнология» (профиль «Пищевая биотехнология»))

Задача ПД	Объект или область знания	Код и наименование ПК	Код и наименование индикатора достижения ПК	Основание
22 Пищевая промышленность, включая производство напитков и табака Тип задач профессиональной деятельности: организационно-управленческий				
Разработка и внедрение системы управления качеством и безопасностью продукции пищевой биотехнологии; Управление отдельными стадиями действующих пищевых биотехнологических производств	Пищевые биотехнологические производства; Документация системы менеджмента качества; Установки и оборудование для проведения биотехнологических процессов; Биотехнологические процессы	ПКО-15. Готов к реализации системы менеджмента качества биотехнологической продукции в соответствии с требованиями российских и международных стандартов качества;	ИПК-15.1. Разрабатывает, ведет учет, вносит изменения и использует в профессиональной деятельности регламентирующую и регистрирующую документацию системы менеджмента качества биотехнологической продукции ИПК-15.2. Использует методы оценки рисков для качества биотехнологической продукции; ИПК-15.3. Проверяет состояние системы качества с позиций рисков для качества биотехнологической продукции; ИПК-15.4. Участвует в проведении внутреннего аудита системы качества на биотехнологическом производстве; ИПК-15.5. Готовит предложения по улучшению системы качества на биотехнологическом производстве.	Анализ отечественного и зарубежного опыта, требования работодателей

4.1.3. Обязательные профессиональные компетенции выпускников и индикаторы их достижения (регламентированы в проекте ПООП 19.03.01 «Биотехнология» (профиль «Пищевая биотехнология»))

Задача ПД	Объект или область знания	Код и наименование ПК	Код и наименование индикатора достижения ПК	Основание
22 Пищевая промышленность, включая производство напитков и табака Тип задач профессиональной деятельности: технологический				
Разработка и внедрение системы управления качеством и безопасностью продукции пищевой биотехнологии; Управление отдельными стадиями действующих пищевых биотехнологических производств	Пищевые биотехнологические производства; Документация системы менеджмента качества; Установки и оборудование для проведения биотехнологических процессов; Биотехнологические процессы	ПК-160. Способен осуществлять технологический процесс глубокой переработки пищевого сырья, производства продукции пищевой биотехнологии в соответствии с регламентом, использовать технические средства для измерения основных параметров биотехнологических процессов, свойств сырья и продукции	ИПК-16.1. Участвует в подготовке и эксплуатации технологического оборудования на участках производства: организации рабочих мест, их техническом оснащении; ИПК-16.2. Проводит контроль качества сырья, промежуточных и готовых продуктов биотехнологического процесса на соответствие технологическим требованиям; ИПК-16.3. Проводит технологические операции на различных этапах получения биотехнологической продукции; ИПК-16.4. Контролирует соблюдение технологической дисциплины, принимает корректирующие меры в случае выявления отклонения параметров от технологических требований.	«Комплексная программа развития биотехнологий в Российской Федерации на период до 2020 года»; План мероприятий ("дорожная карта") "Развитие биотехнологий и генной инженерии. Утвержден распоряжением Правительства Российской Федерации от 18 июля 2013 г. № 1247-р

4.1.3. Обязательные профессиональные компетенции выпускников и индикаторы их достижения (регламентированы в проекте ПООП 19.03.01 «Биотехнология» (профиль «Пищевая биотехнология»))

Задача ПД	Объект или область знания	Код и наименование ПК	Код и наименование индикатора достижения ПК	Основания
22 Пищевая промышленность, включая производство напитков и табака Тип задач профессиональной деятельности: технологический				
Разработка и внедрение системы управления качеством и безопасностью продукции пищевой биотехнологии; Управление отдельными стадиями действующих пищевых биотехнологических производств	Пищевые биотехнологические производства; Документация системы менеджмента качества; Установки и оборудование для проведения биотехнологических процессов; Биотехнологические процессы	ПК-17О. Способен контролировать качество биотехнологической продукции на всех этапах производственного процесса	ИПК-17.1. Проводит контроль сырья и материалов, промежуточной и готовой продукции в биотехнологическом производстве с использованием утвержденных методик; ИПК-17.2. Ведет документооборот и формирует отчетную документацию по контролю качества на биотехнологическом производстве; ИПК-17.3. Проводит контроль условий хранения сырья, материалов, полуфабрикатов и готовой продукции; ИПК-17.4. Проводит контроль технического состояния оборудования, средств измерений и сроков проведения их поверки; ИПК-17.5. Проводит контроль наличия и качества технической документации; ИПК-17.6. Разрабатывает предложения по повышению качества продукции	«Комплексная программа развития биотехнологий в Российской Федерации на период до 2020 года»; План мероприятий ("дорожная карта") "Развитие биотехнологий и генной инженерии" Утвержден распоряжением Правительства Российской Федерации от 18 июля 2013 г. № 1247-р

4.1.3. Обязательные профессиональные компетенции выпускников и индикаторы их достижения (регламентированы в проекте ПООП 19.03.01 «Биотехнология» (профиль «Пищевая биотехнология»))

Задача ПД	Объект или область знания	Код и наименование ПК	Код и наименование индикатора достижения ПК	Основание
22 Пищевая промышленность, включая производство напитков и табака Тип задач профессиональной деятельности: проектный				
Проектирование отдельных стадий и оборудования пищевых биотехнологических производств	Пищевые биотехнологические производства; Проектная документация; Нормативная и технологическая документация; Установки и оборудование для проведения биотехнологических процессов; Биотехнологические процессы.	ПК-180. Способен участвовать в разработке технологических проектов с использованием стандартных средств автоматизации проектирования	ИПК-18.1. Собирает исходные данные для проектирования биотехнологических процессов и установок; ИПК-18.2. Использует графические компьютерные системы для проектирования отдельных стадий технологического процесса; ИПК-18.3. Применяет графические программные средства для разработки проектной и рабочей технической документации.	«Комплексная программа развития биотехнологий в Российской Федерации на период до 2020 года»



Опыт реализации в Калининградском государственном техническом университете подготовки выпускников в рамках бакалаврских и магистерских программ по направлениям 19.03.01 и 19.04.01 «Биотехнология» (профиль «Пищевая биотехнология») и 19.03.03 и 19.04.03 «Продукты питания животного происхождения» (профиль «Технология продуктов из мясного и рыбного сырья») в соответствии с ФГОС 3+ **показывает снижение уровня профессиональной подготовки выпускников бакалавриата (4 года) в области технологии и биотехнологии ВБР относительно инженеров, которых ранее готовили по 5-летним образовательным программам.**

Причины ухудшения уровня образования: непривлекательное состояние биотехнологической отрасли, сокращение в учебных планах аудиторной работы преподавателей при увеличении объема самостоятельной работы студентов, уменьшение объема практик, устаревшая материальная база, практическое отсутствие преддипломной практики за счет ее совмещения с процедурой выполнения ВКР, отсутствие реальных вкладов работодателей в образовательный процесс и др.

В итоге бакалавры приглашаются работодателями не на инженерные должности, а на должности меньшего уровня, предприятия вынуждены их доучивать.

Ликвидацию пробелов в образовании можно частично ожидать при введении актуализированных ФГОС 3++, а для качественного роста профессиональной подготовки имеются вторая и третья ступеньки высшего образования - **магистратура и аспирантура.**

Подготовка кадров для обеспечения потребностей современной биотехнологической экономики требует более тесного взаимодействия образования и работодателей, их реального вклада в подготовку профессиональных кадров высокого уровня, материальная помощь производств вузам, организация систем переподготовки и повышения квалификации, организация базовых кафедр на предприятиях, внедрение сетевого образования.

В актуализированных ФГОС 3++ участие работодателей прописано на уровне 5% (бакалавриат) -10% (магистратура) от объема всей образовательной программы.

Работодатели должны влиться в учебный процесс через организацию и проведение практики, дипломного проектирования, ГИА, научную работу, аудиторную работу, а на этапе внедрения ФГОС 3++ - через разработку примерных основных образовательных программ, дополняющих ФГОСы 3++ .

Это необходимо сделать в части определения профилей ОП и формулировок профессиональных компетенций, сформировать которые выпускник будет должен через разработку и реализацию усовершенствованного учебного плана. В противном случае работодатели не получат отвечающих современным вызовам специалистов!

Анализ проектов ФГОС 3++ и ПООП по пищевым и биотехнологическим направлениям подготовки по направлениям ВО УГСН 19.00.00 «Промышленная экология и биотехнологии» позволяет сделать

СЛЕДУЮЩИЕ ВЫВОДЫ:

- отсутствие полного перечня профессиональных стандартов в пищевой и биотехнологической сферах экономики **затрудняет разработку унифицированных примерных основных образовательных программ (ПООП) и соответствующих ОПОП;**
- в данном случае возрастает роль профессиональной ориентации, которая должна быть отражена в основной профессиональной образовательной программе (ОПОП), разрабатываемой образовательной организацией;
- отсутствие в новых стандартах ФГОС 3++ профессиональных компетенций свидетельствует **об актуальности непрерывного мониторинга потребностей рынка труда и активного взаимодействия с работодателями;**
- актуализированные ФГОС 3++ способствуют **росту взаимодействия образовательных учреждений с работодателями - потребителями выпускников вузов.**



**ФУМО по УГСН 19.00.00
8-12 октября 2019 г.**

Спасибо за внимание!

**[www.klgtu.ru/methodicalwork/ptib/
mezenova@klgtu.ru](http://www.klgtu.ru/methodicalwork/ptib/mezenova@klgtu.ru)**



ФГБОУ ВО «Калининградский государственный
технический университет»

Особенности формирования учебного плана по направлению «Продукты питания животного происхождения» с учетом лучших практик инженерного образования

**К.Т.Н., доцент,
заведующая кафедрой технологии продуктов питания
И.М. Титова**

Инженер — это человек с высшим техническим образованием

Инженер от латинского ingenium — способности, изобретательность

Бакалавр в соответствии с требованиями профстандартов должен:

- осуществлять «организационное обеспечение производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях»
- осуществлять технологический процесс
- знать и уметь эксплуатировать технологическое оборудование
- управлять качеством и безопасностью производства и продукции
- обладать навыками проведения лабораторных анализов (знать методы анализа)
- проектировать новые продукты и производства

Сегодня		Завтра	
дисциплины	объем в 3.е.	дисциплины	объем в 3.е
История	4	История	4
Философия	4	Философия	4
Экономика	3	Экономика	3
Правоведение	2	Правовые основы профессиональной деятельности	2
Русский язык и культура речи	2	Русский язык и культура речи	2
Иностранный язык	4	Иностранный язык	8
Профессиональный иностранный язык	4		
Культурология	2	Культурология и межкультурные коммуникации	2
Психология и педагогика	2	Психология коммуникаций	2

Сегодня		Завтра	
дисциплины	объем в 3.е.	дисциплины	объем в 3.е.
Алгебра и геометрия	4	Математика	12
Математический анализ	7		
Теория вероятностей и математическая статистика	3		
Математическое моделирование	3		
Информатика	6	Информатика	6
Неорганическая химия	7	Неорганическая химия	6
Органическая химия	8	Органическая химия	7
Аналитическая химия и физико-химические методы анализа	7		
Физическая и коллоидная химия	5	Физическая и коллоидная химия	6
Биохимия	5	Биохимия пищевых продуктов	6
Химия итого	32	Химия итого	25

Сегодня		Завтра	
дисциплины	объем в З.е.	дисциплины	объем в З.е.
Физика	8	Физика	8
Биология	3		
Микробиология	4	Микробиология	4
Экология и природопользование		Экологический менеджмент	2
Электротехника и электроника	3		
Информационные технологии	3	Информационные технологии профессиональной деятельности	4
Методы научных исследований	4	Методы исследований в профессиональной деятельности	5
Социология и политология	3	Социология	2
Инженерная графика	5	Проекционное черчение и компьютерная графика	6
Техническая механика	6	Техническая механика	8

Сегодня		Завтра	
дисциплины	объем в З.е.	дисциплины	объем в З.е.
Метрология, стандартизация и сертификация	4	Метрология и техническое регулирование	4
Безопасность жизнедеятельности	4	Безопасность жизнедеятельности	4
Экономика и управление на предприятии	2	Экономика и управление на предприятии	3
Введение в профессию	3	Основы профессиональной деятельности	4
Теплотехника	3		
Пищевая химия	3	Пищевые добавки и технологические вспомогательные средства	5
		Основы нутрициологии	2
Общая технология отрасли	10	Научные основы технологических процессов	4
Процессы и аппараты пищевых производств	5	Процессы и аппараты пищевых производств	6

Сегодня		Завтра	
дисциплины	объем в З.е.	дисциплины	объем в З.е.
Реология	4	Реометрия пищевого сырья и продуктов	5
Производство структурированных продуктов питания	3		
Безопасность и контроль качества продовольственного сырья и продуктов питания	5	Безопасность и контроль качества продовольственного сырья и продуктов питания	5
Автоматизированные системы управления технологическими процессами пищевых производств	4	Автоматизированные системы управления технологическими процессами пищевых производств	4
Основы законодательства и стандартизации пищевых производств	2	Основы законодательства и стандартизации пищевых производств	2
Основы строительства зданий	2	Основы строительства зданий	3
Теплоэнергоснабжение пищевых предприятий	3	Теплоэнергоснабжение пищевых предприятий	3

Сегодня		Завтра	
дисциплины	объем в З.е.	дисциплины	объем в З.е.
<i>Модуль по выбору</i>	25	<i>Модуль по выбору</i>	32
Физико-химические и биохимические основы производства рыбных продуктов	2	Сырьевая база отрасли	5
Сырье и материалы рыбной промышленности	3		
Микробиология рыбы и рыбных продуктов	4	Микробиология рыбы и рыбных продуктов	5
Производство рыбных продуктов	6	Технология продукции из рыбы и морепродуктов	12
Технологическое оборудование рыбоперерабатывающих производств	5	Технологическое оборудование рыбоперерабатывающих производств	5
Проектирование рыбоперерабатывающих производств	3	Проектирование рыбоперерабатывающих производств	3
Экспертиза рыбы и рыбных продуктов	2	Экспертиза рыбы и рыбных продуктов	2

**Учебный план подготовки инженеров (2003 г.)
«Технология рыбы и рыбных продуктов»**

дисциплины	объем в зет	дисциплины	объем в зет
Биологическая безопасность сырья и продуктов животного происхождения	2	Химия пищи	3
Сырье и материалы рыбной промышленности	2	Инженерная реология	2
Микробиология рыбы и рыбных продуктов	4	Методы исследования рыбы и рыбных продуктов	4
Введение в технологию отрасли	2	Технология рыбы и рыбных продуктов	13
Технохимический контроль, сертификация и управление качеством	2	Научные основы производства рыбопродукции	4
Проектирование рыбоперерабатывающих производств	2		
Итого	40 з.е.		

по ПООП ФГОС 3++ 48 з.е.

Спасибо за внимание!

ФГБОУ ВО «Калининградский государственный
технический университет»





**Министерство науки и высшего образования
Российской Федерации**

**Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования
«Московский государственный университет технологий и управления им. К. Г. Разумовского (Первый казачий университет)»
(ФГБОУ ВО МГУТУ им. К. Г. Разумовского (ПКУ))**

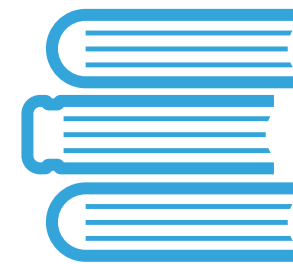
Итоги разработки ФГОС по направлениям обучения 19.03.04 и 19.04.04. Синхронизация ПООП с профессиональными стандартами и интеграция с независимой оценкой квалификации

КУЛИКОВ ДМИТРИЙ АЛЕКСАНДРОВИЧ

**Зам. председателя отделения пищевых технологий и биотехнологии при ФУМО 19.00.00,
зав. кафедрой технологий продукции и организации общественного питания и
товароведения ФГБОУ ВО «МГУТУ им. К.Г. Разумовского (ПКУ)»,
канд. техн. наук, доцент**

Калининград, 8 октября 2019 г

ФОРМИРОВАНИЕ ФГОС И ПООП





ПРИНЦИПЫ ФОРМИРОВАНИЯ ФГОС ВО 3++ И ПООП





ПРИНЦИПЫ ФОРМИРОВАНИЯ ФГОС ВО 3++ И ПООП

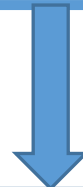
Проекты стандартов ФГОС 3++
и макеты примерных образовательных программы



19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания
Уровень высшего образования
бакалавры

Направление подготовки

19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания
Уровень высшего образования
магистратура



Устранение «образовательного вакуума» путем рассмотрения, согласования,
утверждения и внесения в реестр



ПРИНЦИПЫ ФОРМИРОВАНИЯ ФГОС ВО 3++ И ПООП

**Особенности актуализированных ФГОС ВО 3++
(19.03.04-проект)**



**Объем программы за 1 год – не более 70 з.е.,
при ускоренном обучении – не более 80 з.е.**



**Заявленные в проекте ФГОС ВО 3++ области
профессиональной деятельности:**

01 Образование и наука (в сфере реализации образовательных программ профессионального обучения, среднего профессионального образования, дополнительного профессионального образования; в сфере научных исследований);

15 Рыбоводство и рыболовство (в сфере промышленного производства кулинарной продукции из водных биологических ресурсов);

22 Пищевая промышленность, включая производство напитков и табака (в сфере промышленного производства кулинарной продукции);

33 Сервис, оказание услуг населению (общественное питание и пр.);

40 Сквозные виды профессиональной деятельности в промышленности.



ВЫБОР ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ СТАНДАРТОВ

1) п.3.5 ФГОС: отбор ПС производится самостоятельно вузом из двух источников:

- Приложение к ФГОС**
- Реестр ПС**

2) Отбираются только ПС, соответствующие направленности (профилю) программы, профессиональным задачам, к решению которых будут готовиться выпускники.

3) п. 3.5 ФГОС: выбираются только те части ПС, которые могут использоваться в программе по уровню квалификации и требованиям к образованию и обучению.



При несоответствии профстандартов из приложения к ФГОС и/или реестра реализуемому профилю, то не следует «притягивать» ПС, не соответствующие программе



ТИПЫ ЗАДАЧ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ

Предложены в ПООП 5 типов задач профессиональной деятельности:

**технологический; организационно-управленческий, проектный;
научно-исследовательский, педагогический**

Вуз выбирает минимум один тип задач из перечня в ФГОС ВО 3++.

Дополнение новыми видами задач не допускается!

Типы задач сформированы широко. В рамках выбранного типа (типов) вуз самостоятельно формулирует профессиональные задачи.



ТИПЫ ЗАДАЧ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ

Объем обязательной части программы, без учета объема ГИА, должен быть **НЕ МЕНЕЕ 45 % от** общего объема программы.

Объем обязательной части программы, без учета объема ГИА, должен быть **НЕ МЕНЕЕ 35 % от** общего объема программы.

Структура программы бакалавриата		Объем программы бакалавриата и ее блоков в з.е.
Блок 1	Дисциплины (модули)	не менее 162
Блок 2	Практика	не менее 21
Блок 3	Государственная итоговая аттестация	не менее 9
Объем программы бакалавриата		240



Структура программы магистратуры		Объем программы магистратуры и ее блоков в з.е.
Блок 1	Дисциплины (модули)	не менее 51
Блок 2	Практика	не менее 39
Блок 3	Государственная итоговая аттестация	не менее 9
Объем программы магистратуры		120



РЕКОМЕНДУЕМЫЕ ПРОФИЛИ В ПООП 19.03.04

САМА ПООП БЕЗПРОФИЛЬНАЯ

- **Технология и организация ресторанного дела;**
- **Технология и управление производством предприятий индустрии питания;**
- **Технология производства индустриальной кулинарной продукции;**
- **Технология и управление высокотехнологичными производствами.**





НЕКОТОРЫЕ РЕКОМЕНДУЕМЫЕ ДИСЦИПЛИНЫ ОПЕРЕЖАЮЩЕГО ХАРАКТЕРА

Бакалавриат

**Реинжиниринг производственных
концепций предприятий индустрии
питания**

.....

**Стартап и бизнес-планирование
деятельности предприятий
индустрии питания**

.....

**Эффективные продажи и
формирование лояльности**

.....

Эффективное наставничество

.....

**Графическая визуализация
проектных решений предприятий
индустрии питания**

.....

**Автоматизация и
цифровизация предприятий
индустрии питания**

.....

**Опережающие технологии обслуживания
и стандарты сервиса предприятий
индустрии питания**

.....

**Ресурсосберегающие технологии
полуфабрикатов и кулинарной
продукции**

.....

**Охрана труда и
менеджмент безопасности на предприятиях
индустрии питания**

.....

**Экология и здоровьесбережение на
предприятиях индустрии питания**

.....



НЕКОТОРЫЕ РЕКОМЕНДУЕМЫЕ ДИСЦИПЛИНЫ ОПЕРЕЖАЮЩЕГО ХАРАКТЕРА

Магистратура

Деловые коммуникации и лидерство

.....

Управление проектами в индустрии питания

.....

Управление качеством и безопасностью в индустрии питания

.....

**Образовательные технологии, методы
профессионального обучения и оценки
квалификации в общественном питании**

.....

**Высокотехнологичное производство
продукции
предприятий общественного питания**

.....

Опережающее проектирование предприятий общественного питания

.....



ОПЕРЕЖАЮЩИЕ МЕТОДИКИ ОБУЧЕНИЯ И ПРОВЕДЕНИЯ ЗАНЯТИЙ



Коучинг (англ. *coaching*) — метод консалтинга и тренинга, в процессе которого человек, называющийся «коуч», помогает обучающемуся достичь некой жизненной или профессиональной цели. В отличие от менторства, **коучинг** сфокусирован на достижении чётко определённых целей вместо общего развития.



Методическая визуализация при освоении теоретического материала для слушателей с клиптовым мышлением, которых становится все больше



Реализация «подвижных», учебных курсов, программ, тем дисциплин т.е. мгновенное обновление и реструктуризация в зависимости от потребностей рынка



ОПЕРЕЖАЮЩИЕ МЕТОДИКИ ОБУЧЕНИЯ И ПРОВЕДЕНИЯ ЗАНЯТИЙ



Работа в коворкинг-зонах с разными заданиями и тематикой

(от [англ.](#) Co-working, «совместная работа») в широком смысле — подход к организации труда людей с разной занятостью



Безбарьерная технология обучения или обучение «без столов»



Цифровизация и информатизация обучающиеся самостоятельно вносят информацию о прохождении этапов обучения в HR Oracle, Campus, в интерактивном режиме задают вопросы и предоставляют обратную связь через портал «Сервис одного окна», заполняют онлайн опросники участников курса



ОБЯЗАТЕЛЬНАЯ ЧАСТЬ ПООП

П.3.5 Организация:

- включает в программу бакалавриата **все обязательные профессиональные компетенции** (при наличии);....

П.3.7 Организация устанавливает в программе бакалавриата **индикаторы достижения компетенций**:

- **универсальных, общепрофессиональных и обязательных профессиональных компетенций** – в соответствии с индикаторами достижения компетенций, установленными ПООП;.....

Вуз выбирает минимум один тип задач из перечня в ФГОС ВО 3++.

Дополнение новыми видами задач не допускается!

Типы задач сформированы широко. В рамках выбранного типа (типов) вуз самостоятельно формулирует профессиональные задачи.



ПРИНЦИПЫ РАЗРАБОТКИ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ КОМПЕТЕНЦИЙ: ПКО, ПКР, ПК УВ

ООП:

- **должна** содержать ПКО;
- **может** содержать ПКР;
- **может** включать разработанные ПКУВ.

Профстандарты
приведенные в Приложении
к ФГОС ВО 3++

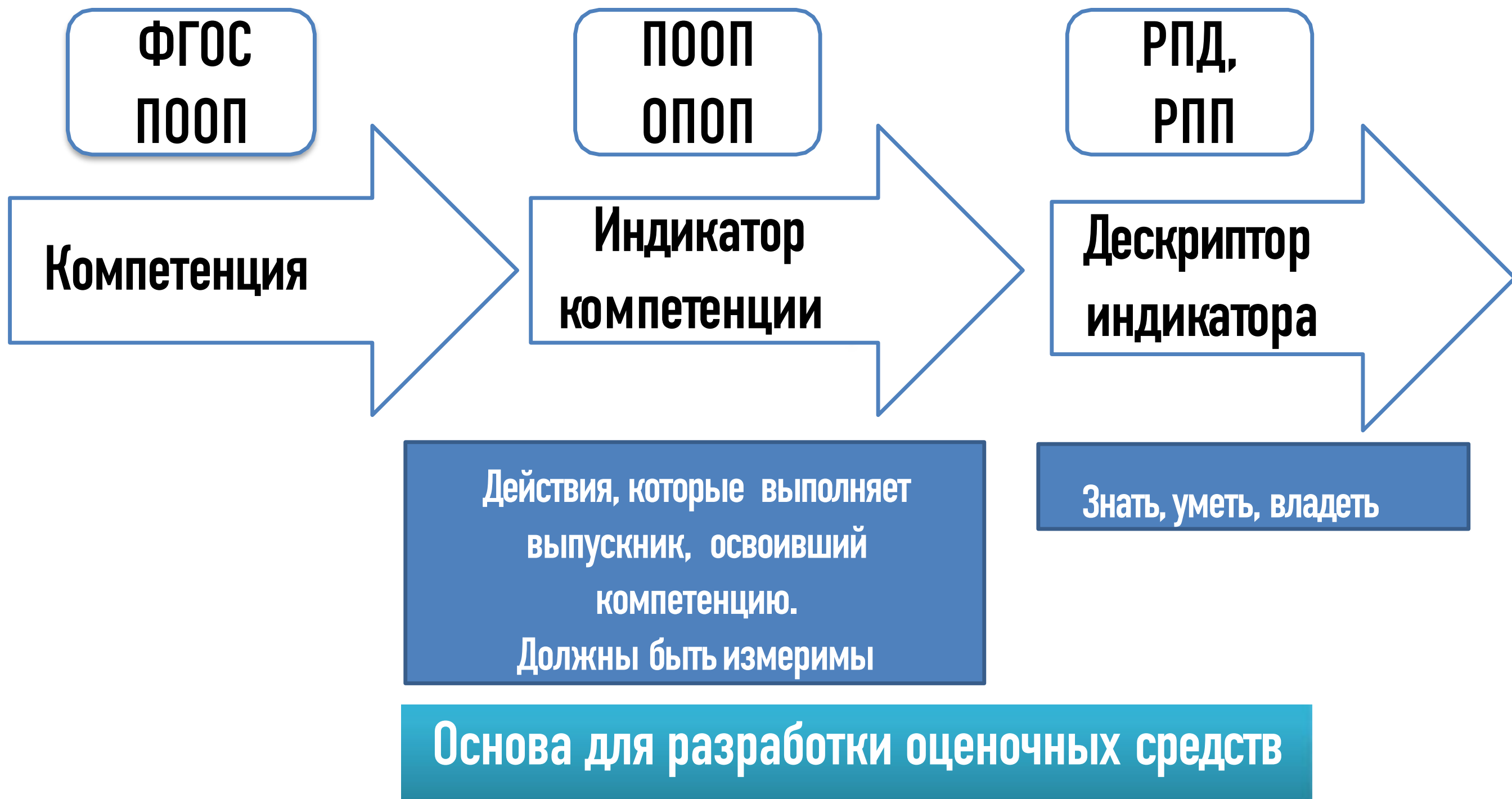
**Ключевые принципы
разработки ПК**

Профстандарты,
соответствующие
проф.деятельности
выпускников, из
Реестра

Ключевые принципы разработки ПК. При отсутствии профстандартов, ПК формируются на основе профессионального опыта



КОМПЕТЕНТНОСТНАЯ МОДЕЛЬ





ДИСЦИПЛИНЫ И ПРАКТИКИ

Обязательные дисциплины

Философия, История (история России, всеобщая история), Иностранный язык, Безопасность жизнедеятельности, Физическая культура и спорт (2 з.е.), Физическая культура и спорт (в рамках элективных дисциплин) – 328 ч.



Дисциплины, практики, входящие в формируемую часть образовательной программы, определяют направленность (профиль) программы.
Практики – обязательная или элективная часть программы.



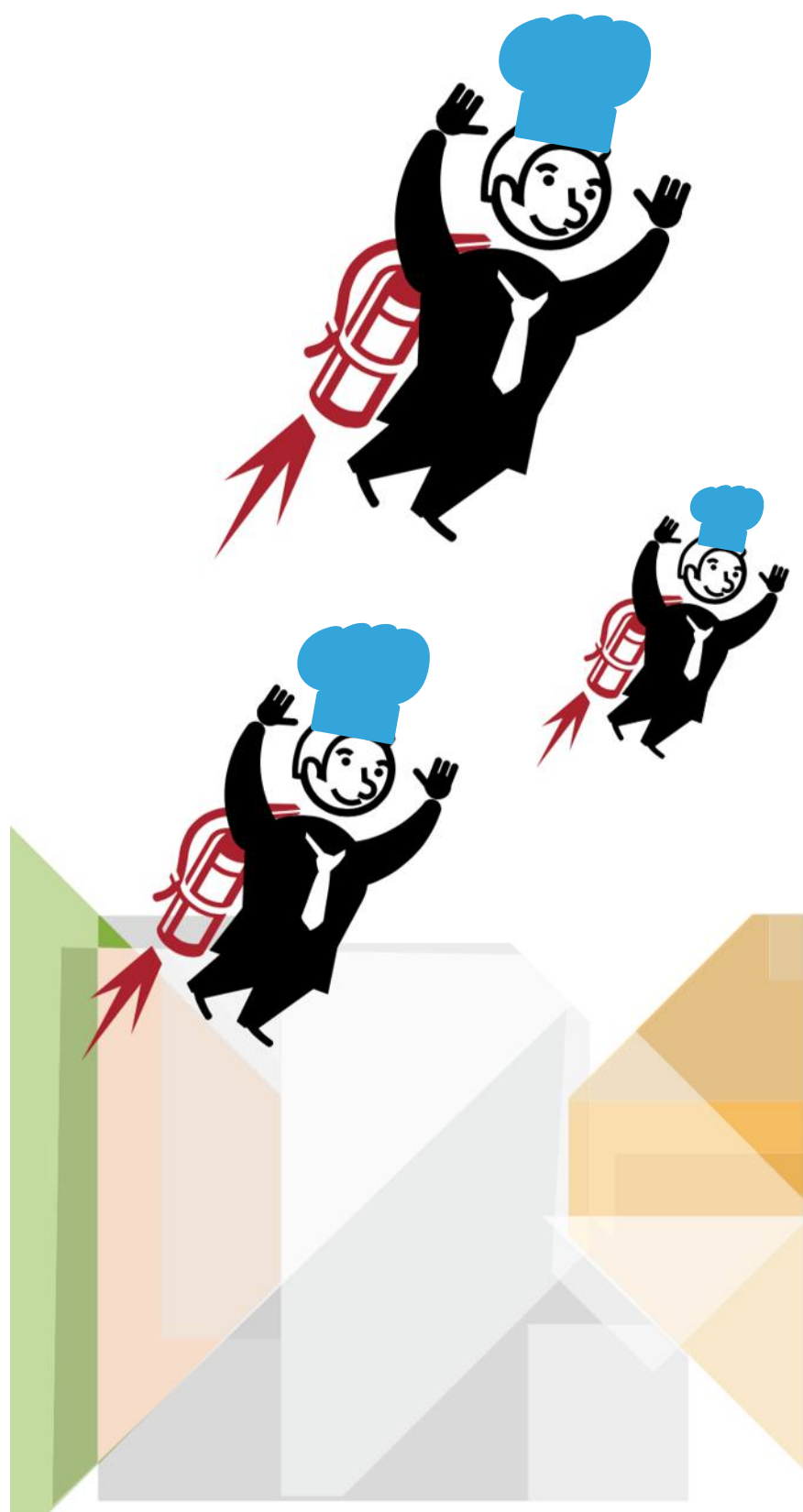
Виды практик – учебная, производственная

Типы учебной практики – ознакомительная; по получению первичных умений и навыков профессиональной деятельности

Типы производственной практики: технологическая; организационно-управленческая; научно-исследовательская, педагогическая, преддипломная



ИСХОДНАЯ ГИПОТЕЗА СОВЕРШЕНСТВОВАНИЯ ОБРАЗОВАНИЯ ПО НАПРАВЛЕНИЯМ ОБУЧЕНИЯ 19.03.04 И 19.04.04



1. Новое поколение технологов общественного питания будет массово участвовать в прорыве при создании принципиально новых технологий и рынков

Потребуется новые качества и компетенции;

- междисциплинарный подход, учитывающий научно-технологическую специфику индустрии гостеприимства и индустриального производства продукции ОП
- понимание контекста и глобальных трендов
- способность генерировать новые знания
- гибкость мышления и быстрота адаптации к новой ситуации
- навыки саморазвития

2. Образовательные модели будут радикально трансформироваться. При этом инновации в методах обучения станут первыми по значимости

3. Методология совершенствования учебной работы выходит на первый план в режим прорыва



ВОЗМОЖНОСТИ ФГОС 3++ И ПООП

Практикоориентированность ОП



Проектная деятельность



Модульный принцип построения учебного плана



Контекстный подход в обучении



Формирование компетенций для профессий будущего

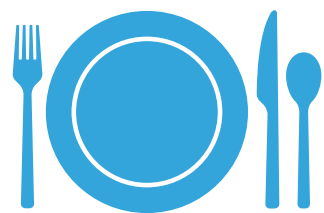


Развитие электронного обучения



Независимая оценка компетенций выпускника профессиональным сообществом

НЕЗАВИСИМАЯ ОЦЕНКА КВАЛИФИКАЦИИ ВЫПУСКНИКА





НЕЗАВИСИМАЯ ОЦЕНКА КВАЛИФИКАЦИЙ (ДОБРОВОЛЬНАЯ) – НОК

Федеральный закон "О независимой оценке квалификации" от 03.07.2016 N 238-ФЗ

Настоящий Федеральный закон не применяется в отношении граждан, претендующих на замещение **должностей государственной службы, и государственных служащих**

Статья 195.3 ТК РФ говорит о том, что согласно имеющимся требованиям закона работодатели обязаны применять профессиональные стандарты. Речь идет и о небольших фирмах, предприятиях, частных коммерсантах, на чей бизнес трудятся специалисты, для которых оценка уровня квалификации является обязательной. Уровень их навыков и знаний должен соответствовать имеющимся стандартам, закрепленным в нормативно-правовых актах. Такое требование означает, что именно сами работодатели больше всего заинтересованы в проведении НОК.

Независимая оценка профессиональных квалификаций – это особая процедура, в ходе которой навыки специалиста (соискателя) сравнивают с имеющимся профстандартом, который урегулирован законодательно. Требования к работнику предъявляют согласно профессии, в которой он хочет подтвердить свою компетентность.

Закон о независимой оценке квалификации в 2018 году позволяет работодателям учитывать понесенные вследствие проведения НОК затраты. Фактически это позволит снизить размер облагаемой прибыли и, соответственно, налога.



ТРАЕКТОРИЯ ПРИКЛАДНОГО БАКАЛАВРИАТА ПО НАПРАВЛЕНИЮ ПОДГОТОВКИ 19.03.04 ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКЦИИ И ОРГАНИЗАЦИЯ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ

Встраивание в образовательную программу 1-4 курса модуля «Worldskills» и программы НОК от ФРиО в зависимости от профиля

**№34. Поварское дело
(Cooking))**

**№35. Ресторанный сервис
(Restaurant Service)**

**Практическое обучение после 1 курса 4 нед.
Рассредоточенные практики 1 раз в неделю с октября по декабрь и с февраля по апрель**

**Практическое обучение после 2, 3 курсов 8 нед.
Рассредоточенные практики 1 раз в неделю с октября по декабрь и с февраля по апрель**

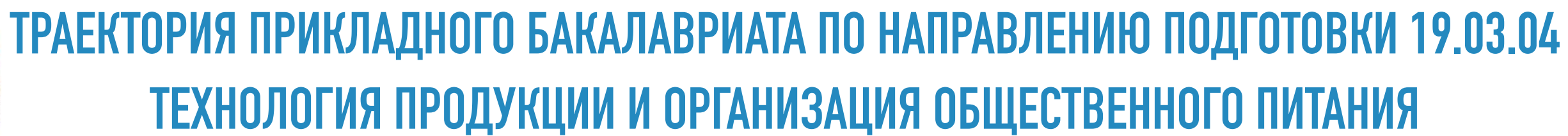
Демонстрационный экзамен после каждого курса с элементами стандартов «Worldskills» и методики ФРиО с присвоением квалификационного уровня

**Бинарное построение занятий профильных дисциплин по формуле:
Лектор (ученый) + тренер, спикер, коуч (практические занятия)**

Практическое обучение после 4 курса 4 нед.

НЕЗАВИСИМАЯ ОЦЕНКА КВАЛИФИКАЦИИ + ИТОГОВАЯ АТТЕСТАЦИЯ ВЫПУСКНИКОВ

КОМПЛЕКСНОЕ ПРОЕКТИРОВАНИЕ

[illegible]

б) дискретно:

- по периодам проведения практик – путем чередования в календарном учебном графике периодов учебного времени для проведения практик с периодами учебного времени для проведения теоретических занятий.

Возможно сочетание дискретного проведения практик по их видам и по периодам их проведения



СТАНДАРТЫ «WORLDSKILLS» И НОК – МЕТОДИЧЕСКИЙ ИНСТРУМЕНТ ПРАКТИКООРИЕНТИРОВАННОЙ ПОДГОТОВКИ БАКАЛАВРОВ

**№35 Ресторанный сервис
(Restaruant Service)**

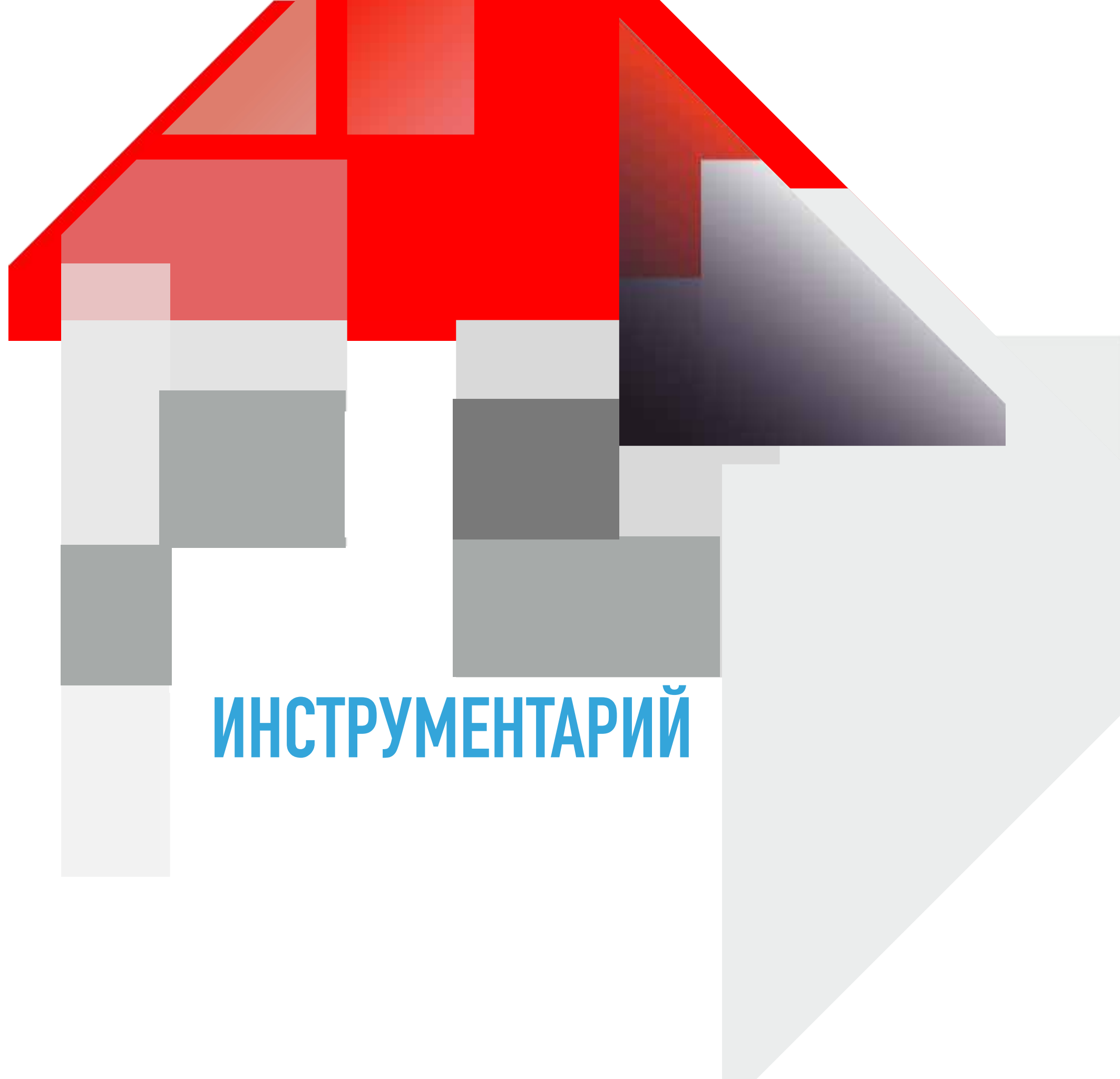
**№34 Поварское дело
(Cooking)**



Белая книга индустрии
гостеприимства: кафе,
рестораны, кондитерские

**Синхронизация с
российским санитарным
законодательством**

Отраслевая адаптация и терминологическое единство



ИНСТРУМЕНТАРИЙ



СХЕМА ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА



Наличие центра компетенций в университете является важным фактором не только обеспечения сохранности, но и генерирования новых знаний и опыта, а также преемственности кадров, поскольку обмен знаниями между специалистами, обладающими уникальным опытом, и молодежью является важной функцией центров.



МЕТОДОЛОГИЯ РАБОТЫ ЦЕНТРА КОМПЕТЕНЦИЙ

ИСКО – НОВАЯ МОДЕЛЬ ОБУЧЕНИЯ

Реализуется активный деятельностный подход, ускоряющий усвоение знаний, развивающий инициативность и ответственность

Профессор становится организатором процесса обучения, консультантом, модератором

Обучение не фокусируется вокруг того, что говорит профессор, а концентрируется на действиях студента, работающего над проектом

Студенты воспринимают учебные курсы как практико-ориентированный комплекс, способствующий решению реальных проблем с их участием





МЕТОДОЛОГИЯ РАБОТЫ ЦЕНТРА КОМПЕТЕНЦИЙ

КАК ЕСТЬ

От существующей
теории к решению
практической задачи

решение типовых задач
с использованием
традиционных
инструментов

копирование
лучших практик

проектирование новых
систем на известных
принципах

**ЗАГРУЗКА СТУДЕНТА, БУДУЩЕГО
ТЕХНОЛОГА ОП ИЗВЕСТНЫМИ
ЗНАНИЯМИ**

КАК ДОЛЖНО СТАТЬ

От актуальной задачи
к междисциплинарному
исследованию и поиску
системного решения

способность постоянно
обновлять знания

умение быстро собирать,
анализировать, обобщать
информацию под новую задачу

развитие методологической
культуры и концептуального
мышления

умение работать в команде

**ОБУЧЕНИЕ ПРИНЯТИЮ РЕШЕНИЙ В
УСЛОВИЯХ НЕОПРЕДЕЛЕННОСТИ**



БЛАГОДАРЮ ЗА ВНИМАНИЕ!

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



МОСКОВСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ
ПИЩЕВЫХ ПРОИЗВОДСТВ



**Разработка примерных основных
образовательных программ высшего
образования по направлениям подготовки
19.03.02. и 19.04.02 Продукты питания из
растительного сырья**

Лабутина Наталья Васильевна
Заведующий кафедрой «Зерна, хлебопекарных и кондитерских технологий»,
доктор технических наук, профессор
Горячева Елена Давидовна
Заведующий кафедрой «Пищевая безопасность»,
кандидат технических наук, профессор

Калининград
07 – 09 октября 2019 года

Постановление Правительства РФ от 23.05.2015 N 497 (ред. от 22.11.2017) «О Федеральной целевой программе развития образования на 2016 - 2020 годы»

Целью Программы является создание условий для эффективного развития российского образования, направленного на обеспечение доступности качественного образования, отвечающего требованиям современного инновационного социально ориентированного развития Российской Федерации.

Определены **целевые показатели (индикаторы)** Федеральной целевой программы развития образования на 2016 -2020 годы.

Задача 1. «Создание и распространение структурных и технологических инноваций в профессиональном образовании, обеспечивающих высокую мобильность современной экономики».

«В рамках решения задачи 1 будет осуществлена институциональная модернизация системы среднего профессионального и высшего образования, в том числе посредством **разработки, апробации и внедрения новых моделей вузов, создания условий для профессионального развития, центров прикладных квалификаций, центров оценки сертификации квалификаций** (цитата)».

Кадровое обеспечение российской промышленности рабочими и инженерами нового поколения до 2020 года

В перечне поручений по итогам ежегодного Послания Президента России Федеральному Собранию 4 декабря 2014 года были обозначены следующие задачи:

- разработать и утвердить комплекс мер, направленных на совершенствование системы среднего профессионального образования, установив в качестве одного из его целевых показателей осуществление подготовки кадров по 50 **наиболее востребованным и перспективным профессиям и специальностям** в соответствии с лучшими зарубежными стандартами и передовыми технологиями к 2020 году в половине профессиональных образовательных организаций;
- создать систему мониторинга качества подготовки кадров, установив, что одним из критериев качества такой подготовки являются результаты участия региональных и отраслевых команд в национальных чемпионатах профессионального мастерства, в том числе в национальном чемпионате «Ворлдскиллс Россия»;
- обеспечить реализацию мероприятий по внедрению проекта «Региональный стандарт кадрового обеспечения промышленного роста» во всех субъектах Российской Федерации.



Нормативно-законодательная база

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

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

Федеральные государственные образовательные стандарты по направлениям подготовки 19.03.02 и 19.04.02 Продукты питания из растительного сырья , утвержденные приказом Минобрнауки России от _____ № ____

Порядок организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам высшего образования – программам бакалавриата, программам магистратуры, программам специалитета, утвержденный приказом Минобрнауки России от 13 декабря 2013 года №1367

Порядок проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам высшего образования – программам бакалавриата, программам специалитета и программам магистратуры, утвержденный приказом Минобрнауки России от 29 июня 2015 г. № 636

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

Профстандарт. 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

ОТФ 4 (6 уровень)
Оперативное
управление
технологическим
процессом
производства
продуктов питания
из растительного
сырья (Инженер-
технолог
Технолог)

ТФ 4.1 Составление технологической и эксплуатационной документации для организации рационального ведения технологического процесса производства продуктов питания из растительного сырья

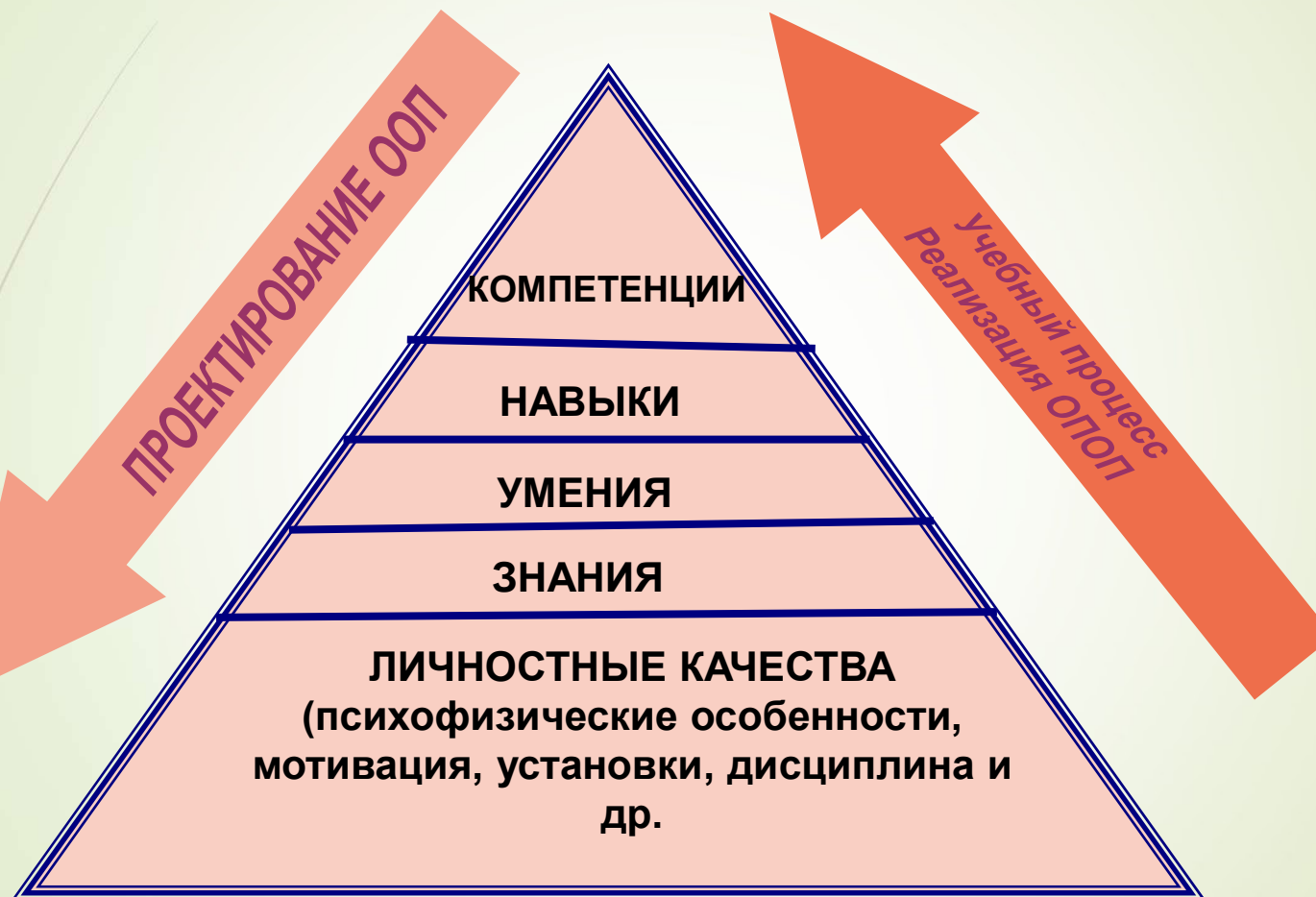
ТФ 4.2 Реализация мероприятий по повышению эффективности технологических процессов производства и качества продуктов питания из растительного сырья

ОТФ 5 (7 уровень)
Стратегическое
управление
развитием
технологий
продуктов питания
из растительного
сырья
(Специалист по
исследованию и
разработке)

ТФ 5.1 Разработка рецептуры и технологий производства новой продукции из растительного сырья

ТФ 5.2 Организация проведения испытаний и внедрения в промышленное производство новых видов продукции

«ПИРАМИДА» КОМПЕТЕНЦИЙ





Требования к результатам обучения

- **Знают и владеют инновационными технологиями продуктов питания из растительного сырья;**
- **Способны использовать методы оценки качества сырья, полуфабрикатов и готовых изделий, хранения различных продуктов, с учетом санитарных норм и правил;**
- **Владеют фундаментальными знаниями о биотехнологических, микробиологических, биохимических, коллоидных, теплофизических, физико-химических процессах при производстве продуктов питания и их влиянии на качество готовых изделий;**
- **Знают основы инженерных процессов, пищевые компоненты и инструментарий;**
- **Знают: ТР ТС 021/2011 Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции»; ТР ТС 022/2011 Технический регламент Таможенного союза «Пищевая продукция в части ее маркировки»; ТР ТС 029/2012 «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств» и другие на отдельные виды продукции;**
- **Владеют методами утилизации отходов производства и способами упаковки пищевых продуктов.**





Направление подготовки 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья Обязательные профессиональные компетенции выпускников и индикаторы их достижения

**Типы задач профессиональной деятельности
и профессиональные компетенции:**

- научно-исследовательский, профессиональных компетенций - 5
- проектный, профессиональных компетенций - 4
- технологический, профессиональных компетенций – 4

Определены индикаторы достижения для каждой профессиональной компетенции.

Основание для разработки:

- ✓ Профстандарты ПС 13.021 «Винодел»;
- ✓ ПС (проект, одобрен решением СПК при Президенте РФ 24.05.19) «Специалист по технологии продуктов питания из растительного сырья».

Имеющийся опыт и потребность в разработке со стороны работодателей и академического сообщества.



Обязательные профессиональные компетенции выпускников

Тип задач профессиональной деятельности – научно-исследовательский

ПКО-1 Способность изучать и анализировать научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по тематике исследования.

ПКО-2 Способность проводить анализ научно-технической литературы в области продуктов питания из растительного сырья и смежных дисциплин с целью научной, патентной и маркетинговой поддержки проводимых фундаментальных исследований и технологических разработок.

ПКО-3 Способность проводить обработку результатов экспериментов.

ПКО-4 Готовность применять методы математического моделирования и оптимизации технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья на базе стандартных пакетов прикладных программ.

ПКО-5 Способен к апробации и внедрению результатов научных исследований.

Тип задач профессиональной деятельности – технологический

ПКО-6 Способность определять и анализировать свойства сырья и полуфабрикатов, влияющие на оптимизацию технологического процесса и качество готовой продукции, ресурсосбережение, эффективность и надежность процессов производства.

ПКО-7 Способность осуществлять управление действующими технологическими линиями (процессами) и выявлять объекты для улучшения технологии пищевых производств из растительного сырья.

ПКО-8 Способность использовать в практической деятельности специализированные знания фундаментальных дисциплин для освоения биотехнологических процессов, при производстве продуктов питания из растительного сырья.

ПКО-9 Готовность к проведению опытно-промышленной отработки технологии производства продуктов питания из растительного сырья и масштабированию в промышленность.



Обязательные профессиональные компетенции выпускников

Тип задач профессиональной деятельности – проектный

- ПКО-10** Способность участвовать в разработке проектов вновь строящихся предприятий по выпуску продуктов питания из растительного сырья, реконструкции и техническому переоснащению существующих производств.
- ПКО-11** Способность пользоваться нормативными документами, определяющими требования при проектировании пищевых предприятий.
- ПКО-12** Способностью участвовать в выполнении «start-up» проектов пищевых предприятий с использованием цифровой экономики.
- ПКО-13** Способность планировать и проводить мероприятия по обеспечению техники безопасности на производстве, по мониторингу и защите окружающей среды.

Основание для разработки

- ❖ Профстандарты ПС 13.021 «Винодел», ПС (проект, одобрен решением СПК при Президенте РФ 24.05.19)
- ❖ Профстандарт «Специалист по технологии продуктов питания из растительного сырья» Имеющийся опыт и потребность в разработке со стороны работодателей и академического сообщества.





Направление подготовки 19.04.02 Продукты питания из растительного сырья Обязательные профессиональные компетенции выпускников и индикаторы их достижения

Типы задач профессиональной деятельности и профессиональные компетенции:

- научно-исследовательский, профессиональных компетенций - 5**
- проектный, профессиональных компетенций - 4**
- технологический, профессиональных компетенций – 3**

Определены индикаторы достижения для каждой профессиональной компетенции.

Основание для разработки - Профстандарты ПС 13.021 «Винодел», ПС (проект, одобрен решением СПК при Президенте РФ 24.05.19) «Специалист по технологии продуктов питания из растительного сырья».
Имеющийся опыт и потребность в разработке со стороны работодателей и академического сообщества.



Обязательные профессиональные компетенции выпускников

Тип задач профессиональной деятельности – научно-исследовательский

ПКО-1 Готовность к планированию, организации и проведению научно-исследовательских работ в области продуктов питания из растительного сырья.

ПКО-2 Способность проводить анализ научно-технической информации в области продуктов питания из растительного сырья с целью научной, патентной и маркетинговой поддержки проводимых фундаментальных исследований и технологических разработок.

ПКО-3 Способность проводить обработку результатов экспериментов и делать обоснованные заключения и выводы.

ПКО-4 Способен создавать математические модели, позволяющие исследовать и оптимизировать параметры технологического процесса производства и улучшать качество готовых изделий.

ПКО-5 Готовность к масштабированию в промышленность результатов научных исследований и разработок.

Тип задач профессиональной деятельности – технологический

ПКО-6 Способность обеспечить реализацию технологического процесса на основе технического регламента, организовать эффективную систему контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции на основе стандартных и сертификационных испытаний.

ПКО-7 Способность к профессиональной эксплуатации современного технологического оборудования, в том числе лабораторного и приборов.

ПКО-8 Способность использовать знания новейших достижений техники и технологии в своей производственно-технологической деятельности.

ПКО-9 Готовность к проведению опытно-промышленной отработки технологий производства продуктов питания из растительного сырья и масштабированию в промышленность.



Обязательные профессиональные компетенции выпускников

Тип задач профессиональной деятельности – проектный

ПКО-10 Способность к разработке проектной документации с использованием программных продуктов.

ПКО-11 Готовность участвовать в разработке проектных предложений, бизнес-планов и технико-экономических обоснований строительства новых, реконструкции и модернизации действующих предприятий по выпуску продуктов питания из растительного сырья..

ПКО-12 Способностью формулировать технические задания на проектирование с использованием цифровой экономики.

Основание для разработки

- ❖ Профстандарт ПС 13.021 «Винодел», ПС (проект, одобрен решением СПК при Президенте РФ 24.05.19)
- ❖ Профстандарт «Специалист по технологии продуктов питания из растительного сырья» Имеющийся опыт и потребность в разработке со стороны работодателей и академического сообщества.



Характеристика и системные проблемы отраслей пищевой и перерабатывающей промышленности России

Пищевой подкомплекс
32 отрасли



56 тыс. крупных
и средних предприятий

1,5 млн.
человек

К 2025 году
250 млн. тонн сельскохозяйственной
продукции и продовольственного
сырья подлежит переработке и
хранению

12%

в структуре
промышленного
производства

49 %

в структуре
оборота
розничной торговли

Системные проблемы, требующие решения:

- ✓ отставание по показателям глубины переработки сельскохозяйственного сырья (глубина переработки не превышает 60 %)
- ✓ Недостаточен объем выпуска функциональных продуктов (в 6 раз ниже потребности общества)
- ✓ практически отсутствует выпуск отечественной промышленностью пищевых ингредиентов, субстанций и ферментов (ежегодный объем импорта около 1 млрд. долларов)
- ✓ Отсутствует система оценки рисков и прослеживаемости качества пищевой продукции в трофологической цепи
- ✓ Высокая энергоемкость производства пищевых продуктов
- ✓ Низкий уровень развития инфраструктуры хранения и логистики товародвижения (потери в целом до 20%, в растениеводстве до 40 %)
- ✓ Импортозависимость от поставок технологического оборудования (мировому уровню соответствует 20 %)

ПЕРЕДОВАЯ НАУКА

Теория.
Методология.
Технологии
прижизненного
формирования
состава и
свойств сырья

Теория.
Процессы.
Техника.
Технология
трансформации
с/х сырья в
пищевую
продукцию

МАСШТАБИРОВАНИЕ
технологий в
промышленность

Теория.
Методология.
Система
управления
качеством
пищевых
продуктов от поля
до прилавка

Теория.
Процессы. Техника.
Технология
биоконверсии
вторичных
органических
ресурсов

Теория.
Процессы. Техника.
Технология
сохранения с/х
сырья,
полуфабрикатов и
пищевой продукции

Микробиологическая
лаборатория

Лаборатория
реологических
исследований пищевых
сред

Лаборатория
технологии
переработки зерна

Лаборатория
пищевой
безопасности

Методы микробиологического
контроля сырья, полуфабрикатов
и готовой продукции.
Новые виды заквасок на основе
биоконверсии нетрадиционного
зернового сырья

Фундаментальные и прикладные
исследования реологических
свойств продуктов переработки
зерновых культур, полуфабрикатов
и готовой продукции, получаемых
на их основе

Фундаментальные и
прикладные исследования
биохимии зерна и хлеба;
технологии переработки
зерновых культур

Анализ и
управление рисками,
контроль критических
точек.
Повышение уровня
безопасности продукции

КАФЕДРА ЗЕРНА, ХЛЕБОПЕКАРНЫХ И КОНДИТЕРСКИХ ТЕХНОЛОГИЙ

Технология
хранения и
переработки зерна

Технологии хлеба

Технологии
кондитерских
изделий

Технологии
детского питания

Многоуровневая подготовка специалистов

Рабочие профессии

Пекарь



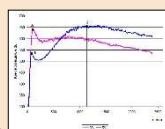
Научно-образовательная сфера взаимодействия кафедры и колледжей. Повышение уровня компетентности обучающихся по программам СПО.

Направление подготовки бакалавров
19.03.02. «Продукты питания из растительного сырья»



Программы:
Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий
Технология детского питания
Технология продуктов длительного хранения

Направление подготовки магистров
19.04.02. «Продукты питания из растительного сырья»



Магистерская программа:
Биоконверсия растительного сырья в хлебопечении с использованием криогенных технологий

Программы ДПО

Инновации в технологии хлеба, кондитерских и макаронных изделий. Современные криогенные технологии в хлебопечении. Энергосберегающие технологии производства продуктов длительного хранения и детского



Направление подготовки магистров 19.04.05. «Высокотехнологичные производства пищевых продуктов функционального и специализированного назначения»



Магистерская программа: Технологии продуктов длительного хранения функционального и специализированного назначения

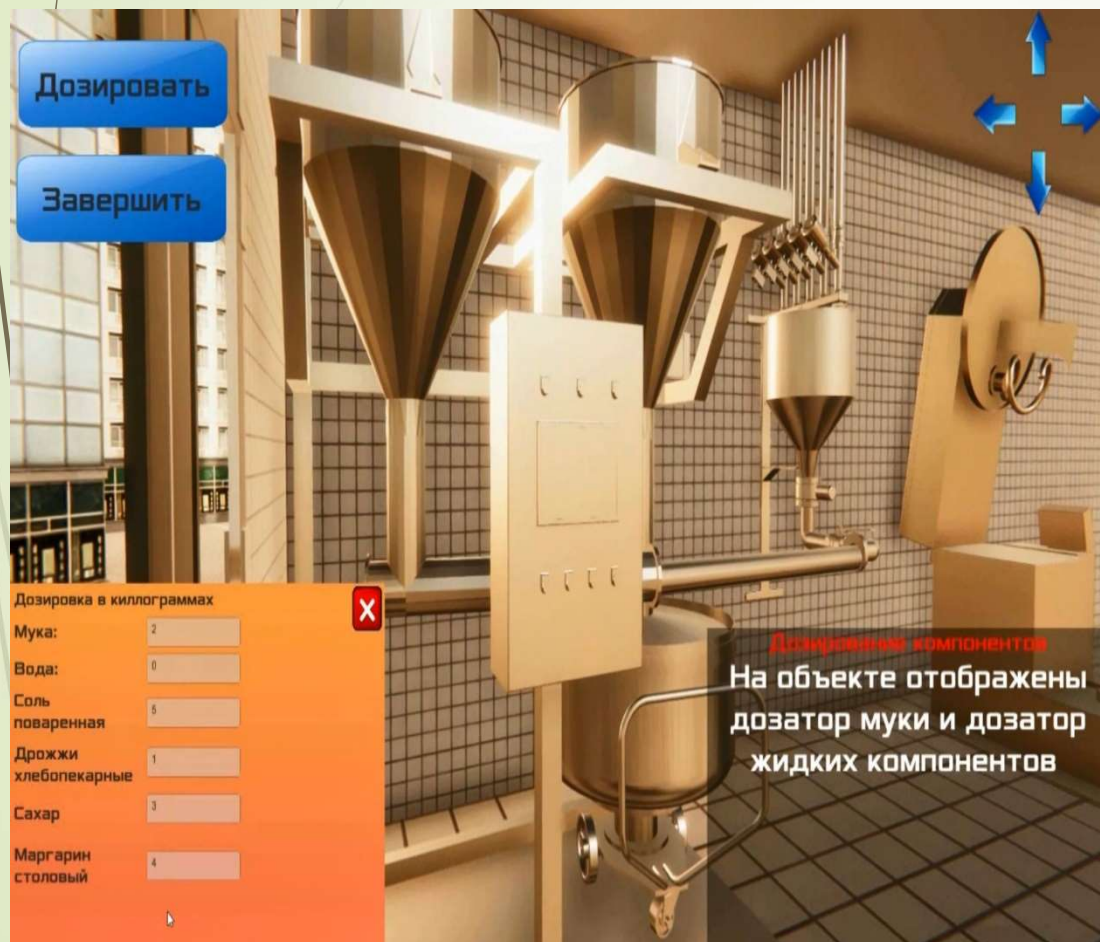
Уникальные научные школы и направления выдающихся ученых кафедры получили признание не только в нашей стране, но и далеко за ее пределами: Технология и управление качеством зерна, муки и крупяных продуктов; Научные основы технологий хлебопекарного производства; Научные основы технологий кондитерского производства

Теоретические основы расчетов технологического оборудования отрасли приняты на вооружение проектировщиками во многих странах мира.

Созданные основоположниками научные школы оказали большое влияние на отечественное образование, определили новые пути развития науки и техники в отраслях пищевой и перерабатывающей промышленности, биотехнологии, микробиологии, реологии, обеспечили подготовку высококвалифицированных специалистов.



Виртуальный симулятор – хлебопекарный цех



Виртуальный симулятор (цифровой двойник) – новая модель подготовки специалистов для пищевой и перерабатывающей промышленности АПК. Разработан в творческом содружестве кафедр «Зерна, хлебопекарных и кондитерских технологий», «Информатики и вычислительной техники пищевых производств», «Инженерия процессов, аппаратов, холодильной техники и технологии» МГУПП. Используется в учебном процессе при реализации образовательных программ по направлению подготовки 19.03.02, профилю «Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий»

БИЗНЕС ОБРАЗОВАНИЕ В МГУПП

Management skills/Управленческие навыки

- Организация предпринимательской деятельности;
- Управление персоналом;
- Методы принятия управленческих решений;
- Управление инвестициями;
- Управление, оптимизация и реинжиниринг бизнес-процессов.

Business-planning skills/ Навыки бизнес-планирования

- Экономика предприятий;
- Бизнес-планирование и управление проектами;
- Создание start-up;
- Управление рисками предпринимательской деятельности;
- Организация консалтинговых и маркетинговых услуг.



Social-communication skills/ Социально-коммуникативные навыки

- Практика деловой коммуникации;
- Профессионально ориентированный перевод и коммуникации.

Future skills/Навыки будущего

- Цифровая экономика;
- IT технологии; Internet технологии.

Service skills/Навыки ведения сервисной деятельности

- Технологический и производственный сервис;
- Стандартизация и сертификация в процессах сервиса;
- Экспертиза и диагностика объектов и систем сервиса.

Создание новых учебных модулей и дисциплин в соответствии с требованиями Доктрины продовольственной безопасности РФ, Стратегии повышения качества, пищевой продукции в РФ, Технических регламентов Таможенного союза



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



Развитие образовательной, научно-исследовательской и инновационной деятельности

Территориальный кластер «Долина Дона»

Шумская Наталия Николаевна,
руководитель секции Виноделие и биотехнологии, кафедра ТТПП
Тупольских Татьяна Ильинична, зав. кафедрой ТТПП
Рудой Дмитрий Владимирович
декан факультета «Агропромышленный» ДГТУ

Развитие виноградарства и виноделия является одним из приоритетных направлений
Стратегии социально-экономического развития Ростовской области до 2030 г.

Территориальный кластер «Долина Дона»

Развитие
образовательной,
научно-
исследовательской
и инновационной
деятельности

Развитие
розничной
фирменной
торговой сети
«Вина Долины
Дона»

Развитие винного
туризма на
территории
Ростовской
области

Развитие
межотраслевых
производственных
связей

Основные направления работы образовательной, научно-исследовательской и инновационной деятельности

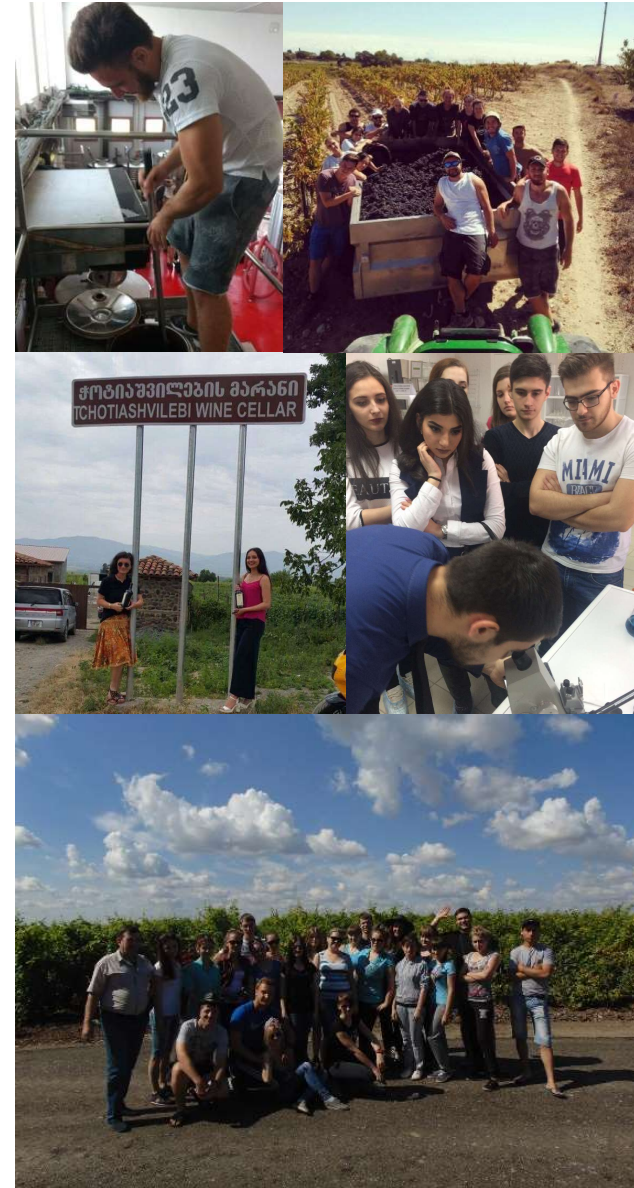
- Внедрение инновационных методов организации учебного процесса, применения прогрессивных образовательных технологий
- Увеличение интеллектуального потенциала кафедры, за счет привлечения к образовательной деятельности ведущих специалистов в области виноделия, развития научно-исследовательской базы кафедры, повышения профессионализма профессорско-преподавательского состава путем стажировок в ведущих фирмах-производителях винодельческой продукции
- Формирования кооперации со стратегическими партнерами и другими заинтересованными сторонами путем реализации сетевых форм обучения
- Организация профориентационной работы для привлечения школьников и рекламы будущей профессии, разработка и реализация программ дополнительного образования, направленных на формирование культуры потребления и производства качественной продукции
- Планирование и организация НИОКР, отвечающих приоритетным направлениям развития науки и технологий и удовлетворяющих потребностям предприятий кластера

Образовательной деятельности

- Ведется подготовка бакалавров по направлению подготовки 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья по актуализированному профилю «Технологические процессы и оборудование бродильных производств и виноделие».
- Осуществляется подготовка магистров на направление подготовки магистров 19.04.02 Продукты питания из растительного сырья по образовательной программе «Ресурсосберегающие технологии хранения и переработки растительного сырья». На кафедре «Техника и технологии пищевых производств» создана секция «Виноделие и биотехнология»;
- В учебно-научной лаборатории «Биохимического и спектрального анализа пищевых продуктов» проводятся НИР совместно с предприятиями участниками территориального кластера, аттестацию прошла;

Практическая подготовка обучающихся

- Студенты проходят практику на предприятиях кластера – Институт виноградарства и виноделия Им Я.И. Потапенко, Ростовский комбинат шампанских вин и Межрегиональном управлении Росалкогольрегулирования по Южному федеральному округу;
- производственная и преддипломная практики проводились на предприятиях-участниках (ООО «Кантина»), а также в Крыму на заводе «Инкерман» Принимали участие в большом количестве мероприятий как российских, так и зарубежных: «Taste of Moscow», «Золотая осень», «Vinorus», «Саммит виноделов»; «Цимлянская лоза», «Виноград без границ», «Донская лоза», «Солнце в бокале» и других.
- За 2018 г. и 2019 г. были разработаны и реализованы программы дополнительного профессионального образования «Инновационные технологии в науке и образовании» и «Цифровые технологии в проектировании отраслевого оборудования», по которым прошли обучение 49 слушателей



МОДУЛЬ «Введение в профессиональную деятельность»: Дисциплина Введение в профессиональную деятельность (лекции, практика) + Практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности (лаборатория – подготовка материалов, реактивов для проведения исследований, выезды на предприятия и др.)

История виноградарства и виноделия

Виноградарство и основы садоводства

Технология послеуборочной обработки и хранение винограда

Товароведение винодельческой продукции

Бизнес планирование инновационных проектов (Инженерная экономика)

Экономика и организация предприятий отрасли

Тематика выпускных квалификационных работ

ФИО студента	Тема выпускной квалификационной работы
Герасимова Елизавета Дмитриевна	Технология производства белых игристых вин классическим способом 700 т сырья/год
Дацюк Мария Константиновна	Технология производства вина десертного белого «Айс Вайн» производительностью 500 т сырья/год
Караваев Вадим Никитович	Технология производства белых мускатных вин производительностью 600 т сырья/год
Комаркова Алена Михайловна	Технология производства пивного напитка с использованием сиропа топинамбура и сахарного сорго
Коротченко Юлия Олеговна	Технология производства темного низкоспиртуозного пива с использованием семян сахарного сорго производительностью 10 тыс. дек.л./год
Кутовая Юлия Николаевна	Технология производства гаражного красного сухого вина защищенного географического наименования производительностью 50 тыс. бутылок/год
Малеева Ольга Александровна	Технология и оборудование для производства красного сухого вина Пти Вердо производительность 4 тыс. бутылок/год
Попова Яна Вячеславовна	Идентификация виноградных вин по месту происхождения методом флуоресцентного анализа
Смолянинов Алексей Александрович	Технология и оборудование для производства красного сухого вина Алиберне производительностью 1000 бутылок/год



Популяризация

- В разработке дизайн наградного знака «Лучшему виноградарю и виноделу Ростовской Области»
- Разработан дизайн сувенирной продукции в фирменном стиле кластера. Начато производство презентационной упаковки для винодельческой продукции
- Для повышения туристической привлекательности Донского региона ДГТУ организуется медийные экспедиции по винным маршрутам Ростовской области. В рамках экспедиции студенты и преподаватели создадут уникальный фото и видео контент с использованием технологий дополненной реальности и с возможностью размещения в социальных сетях.
- Продолжается работа по развитию кросс-медийного проекта "Долина Дона", в которую включены печатное издание, веб-портал, социальные сети.
- Выпуск новых журналов «Долина Дона»
- Возрождение и популяризация традиций Донского виноградарства и виноделия в Ростовской области, путем создания постояннодействующей экспозиции в музее Донского казачества ДГТУ



Лабораторные работы обучающихся
по дисциплине «Химия вина»



Конференция «Потребительский рынок-2030»



Вручение благодарственных писем
от директора Департамента
потребительского рынка РО



Совещание участников кластера



Сравнительный анализ российских и зарубежных образовательных программ по пищевой химии и технологии

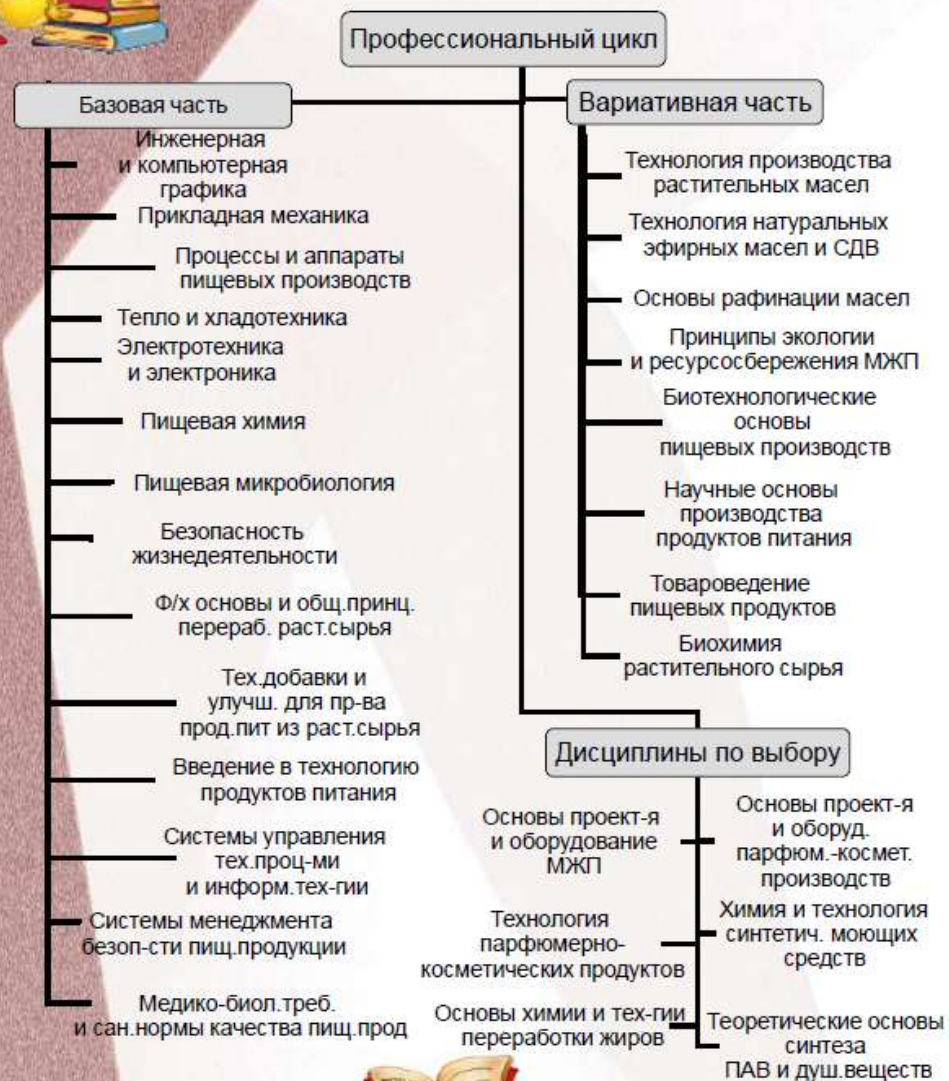
С.В. Макаров

**Ивановский государственный
химико-технологический университет**

E-mail: makarov@isuct.ru

Учебный план бакалавриата

Профиль "Технология жиров, эфирных масел
и парфюмерно-косметических продуктов"





Учебный план магистратуры

Направление 19.04.02 «Продукты питания из растительного сырья»

Магистерская программа "Биокаталитические процессы в пищевых технологиях"

Дисциплины направления

- Инновационный менеджмент
- Философские вопросы естественных наук
- Философские проблемы науки и техники
- Современные методы и практика анализа качества пищевого сырья и продуктов
- Деловой иностранный язык
- Химия вкуса, цвета и аромата
- Современные проблемы пищевой технологии
- Физико-химические методы экспертизы и контроля качества товаров
- Биокинетика
- Кинетика гомогенно-каталитических реакций

Специальные дисциплины

- Методология науки о пище
- Научные основы повышения эффективности произв-ва пищ прод.из раст.сырья
- Биоконверсия растит. сырья
- Компьютерные технологии в науке и в производстве
- Биосинтез ферментов и получение ферментных препаратов
- Проектирование и технологии биотехнологических производств
- Использование ферментов в бродильных производствах
- Использование ферментов в хлебопечении
- Современные проблемы пищевой технологии
- Актуальные проблемы пищевых производств в России



ShanghaiRanking's Global Ranking of Academic Subjects 2017 - Food Science &

Technology

Field : Engineering Subject : Food Science & Technology Methodology				
World Rank	Institution*	Country	Total Score	Score on TOP
1	University of Wageningen		291	99.3
2	Jiangnan University		286.3	100
3	China Agricultural University		271.6	92.1
4	South China University of Technology		256.2	85.4
5	Ghent University		255.3	83.9
6	University of Campinas		252.6	85.4
7	University of Sao Paulo		252.5	84.1
8	Zhejiang University		244.7	76.8
9	University of California, Davis		243.8	72.6
10	University of Copenhagen		243.1	81
11	University of Porto		239	80.8
12	University of Massachusetts Amherst		238.4	68.9
13	KU Leuven		235.9	75.5
14	University of Guelph		234.7	64.4
15	Nanjing Agricultural University		233.2	73.7

Бакалавриат

Вагенингенский университет

(на голландском и английском языках)

3 года

1 год – 4 спец. предмета.

2 год – в основном специальные предметы.

**3 год – только один обязательный предмет,
остальные – элективные, подготовка
выпускной работы.**

**Все предметы – 180 кредитов, основная масса
предметов – 6 кредитов.**

**Каждый год разделен на 6 периодов по 8
недель каждый – 6 недель занятий, 1 неделя –
‘private study’, одна неделя – экзамены. В
неделю 24 часа контактной работы. Много
экскурсий на предприятия.**



Бакалавриат

Вагенингенский университет

Дисциплины



1. Introduction to Food Technology
2. Introduction to Cell Biology
3. Organic Chemistry 1
4. General Chemistry 1
5. General Chemistry 2
6. Organic Chemistry 2
7. Statistics 1
8. Nutritional Aspects of Foods
9. Microbiology & Biochemistry
10. Mathematics 1
11. Presentation Skills
12. Physical Chemistry for Food Scientists
13. Food Production Chains
14. Food Microbiology
15. Mathematical Concepts for Food Technology
16. Food Production and Preservation
17. Food Chemistry
18. Food Physics
19. Food Packaging and Design
20. Food Hazards

- 21. Food Engineering
 - 22. Food Properties and Function
 - 23. Quality Systems Operations
 - 24. BSc Thesis Food Science and Technology
 - 25. Case Studies Product Quality
 - 26. Mathematics 2
 - 27. Statistics 2
 - 28. Excursions and Lectures Food Technology
 - 29. **Bsc Internship Food Technology**
 - 30. Meat Science
 - 31. Principles of Sensory Science
 - 32. **Decision Science 1**
 - 33. Foreign Study Trip Food Technology
 - 34. Management and Marketing
 - 35. History of Food Production
 - 36. Milk in the Dairy Chain
 - 37. **Food Law**
 - 38. **Insects as Food and Feed**
- 24 credits
- 12 credits

Physical Chemistry for Food Scientists (3 credits)

Language of instruction:

English

Assumed knowledge on:

General Chemistry 1 and General Chemistry 2

Contents:

In this course we will study how physical chemistry may be applied to phenomena that occur in food systems. These phenomena may occur during production or storage of foods, but may also be used to characterize certain properties of food products. A basic discussion will be given of the concepts of entropy and energy. We will introduce concepts that are of importance to foods, like the chemical potential, partition coefficients, colligative properties. Several food related examples will be given to illustrate the usefulness of these concepts, like among others the production of aerated bars, different drying processes and phase separation in foods.

Learning outcomes:

After successful completion of this course students are expected to be able to:

- understand the concepts of entropy and enthalpy;
- understand colligative phenomena, such as freeze point depression, boiling point elevation, and osmotic pressure;
- apply this knowledge to basic physical chemical processes in foods.

Food Physics – 6 credits

Contents:

The Food Physics course is a course on structure-property relationships in common food products. The course aims at providing insight in the relation between physical properties of food products (**stability, rheology**) and their microstructure. Specific types of systems that will be discussed in this course are polymer solutions, protein solutions and gels, sauces, and dairy products. The course gives an overview of the molecular and colloidal interactions found in food products, and discusses the effect of these interactions on stability of these products. The course also discusses various types of rheological behaviour that can be observed in common food products.

Learning outcomes:

After successful completion of this course students are expected to be able to:

- analyse colloidal structures existing in foods belonging to various categories (**solutions, dispersions, emulsions, gels, foam**);
- analyse the colloidal interactions acting between these colloidal structures;
- understand qualitatively and quantitatively how these interactions affect the stability and macroscopic properties of common food products;
- understand how stability and properties of common food products can be influenced by changing experimental parameters, such as temperature, pH, or salt concentration;
- design and perform practical experiments to test stability and properties of common food products.

History of Food Production – 6 credits!

The course consists of three thematic and chronological blocks:

- 1) The origins of agriculture (centres of Neolithic agriculture; systems of land exploitation);**
- 2) The global diffusion of plants and animals (separation between Old and New World; Columbian Exchange);**
- 3) The development of modern industrial food technology (changes in food processing technologies and consumption practices; industrial revolution; role of science in food production).**

In the lectures we pay attention to the following questions:

- why did foragers become farmers?**
- how did early agrarian states spread across the globe?**
- how did ancient Rome organize its food supply?**
- how did artisanal foods (bread, cheese, oil and wine) originate? How has their production changed in time?**
- how did agriculture change social systems in medieval Europe?**
- what did the 'Columbian Exchange' mean for the globalization of food production?**
- what are the historical roots of the Dutch dairy sector?**
- what did famous food scientists (Appert, von Liebig, Pasteur, Maillard) mean for the development of the food industry?**
- how did food production industrialize in the 19th century?**
- how did the Green Revolution (1940-1970) contribute to food security in the 20th century?**
- how have food frauds influenced the way we look at food?**
- what is the future of the food industry?**

Insects as Food and Feed – 6 credits

Contents:

Edible insects constitute high quality food for humans and feed for livestock, poultry and fish in terms of nutrient composition. Producing insects as animal protein source has a number of environmental advantages over livestock production. The course addresses insects as human food and animal feed from multi-, inter-, and transdisciplinary perspectives involving natural and socio-economic sciences and relevant stakeholders. Questions addressed are: what is the current status of insects as food and feed? How can insects become a future source of proteins for humans, fish and livestock? How are insects harvested and can this be done sustainably? How can insects be farmed (household level and industrial farming)? How to process and preserve insects as food and feed? What are the environmental benefits or disadvantages of using insects as a new protein source in comparison with conventional meat production? What are the challenges of using insects as a feed source for fish, poultry and pigs? What are the food safety and legislative issues involved in using insects as food and feed? How to market insects as food: tackling consumer attitudes and developing marketing strategies. Two insect species that are currently produced globally, the Yellow Mealworm and the Black Soldier Fly, serve as models.

Who's eating **insects** already?

Not afraid to try
something new

Less avoidant to
conflictive feelings

Less negative emotions
and disgust when
thinking of insects



Mostly male

Mostly young

Mostly highly
educated



Are **you** up for the challenge?

Internship Food Technology

The BSc internship consists of a supervised placement in a food company or food-related organisation in- or outside the Netherlands, that enables students to gain practical experience outside the university. The internship consists of a defined individual project(s) on BSc level. Students are responsible for finding an appropriate internship at a company themselves. The internship will only be accepted if supervision of the host institution (by someone having at least an MSc degree or similar) is guaranteed.

Магистратура

Вагенингенский университет

2 года

1-й год – только занятия.

2-й год – занятий нет, выполнение магистерской работы и интернатура.

Всего – 120 кредитов.

1-й год делится на 6 периодов.

Периоды 1,2 и 5 (по 6 недель обучения + неделя самоподготовки + неделя экзаменов) – изучаются 2 предмета, один утром, один после обеда.

Периоды 3, 4 (по 3 недели) – изучается только 1 предмет в течение всего периода.

Период 6 (8 недель) – все студенты изучают интегрированный курс Product and Process Design.



Магистратура

Вагенингенский университет

2 года

1-й год – только занятия.

2-й год – занятий нет, выполнение магистерской работы и интернатура.

Всего – 120 кредитов.

1-й год делится на 6 периодов.

Периоды 1,2 и 5 (по 6 недель обучения + неделя самоподготовки + неделя экзаменов) – изучаются 2 предмета, один утром, один после обеда.

Периоды 3, 4 (по 3 недели) – изучается только 1 предмет в течение всего периода.

Период 6 (8 недель) – все студенты изучают интегрированный курс Product and Process Design.



Программы магистратуры Вагенингенский университет (ТОЛЬКО на англ. языке)

Food Biotechnology and Biorefining

Food Innovation and Management

Product Design

Ingredient Functionality

Dairy Science and Technology

**European Master's in Food Studies (4 universities, 10 companies,
guaranteed internship placement)**

Sensory Science

Sustainable Food Process Engineering

Gastronomy

Food Digestion and Health

Food Technology (online master's specialisation)



Admission

Enrolment in a MSc programme at Wageningen University requires:

A bachelor's degree (or equivalent) in a field of science relevant to your selected programme.

Sufficient quality of the bachelor's degree as shown by:

Dutch system: an average unweighted mark of at least 7

US system: a Grade Point Average (GPA) of at least B/B+

UK system: a classification as 2nd upper

If there is no GPA stated on your transcript an unweighted grade point average will be calculated.

Fluency in English, both written and spoken.

University of Copenhagen

Обучение в бакалавриате на датском языке

Обучение в магистратуре только на английском языке – два года

Обязательные предметы в магистратуре

1. Food Quality, Management and Control
2. Food Processing

Элективные курсы

1. Design of Experiments and Optimisations
2. Fundamentals of Beer Brewing and Winemaking
3. Microbiology of Fermented Food and Beverages
4. Advances Course in Microbiological Food Safety
5. **Quantitative Bio-spectroscopy**
6. Control of Foodborne Microorganisms
7. Food Colloids
8. Meat Technology and Packaging
9. Molecular and Functional Properties of Milk
10. Yeast Physiology and Applications
11. Advanced Food Chemistry
12. Meat Products and Innovation
13. Cool Climate Viticulture and Enology
14. Dairy Processes and Equipment etc



УНИВЕРСИТЕТ ИТМО

Процедура присуждения ученых степеней в Университете ИТМО

ПОРЯДОК СОЗДАНИЯ ДС

- Ходатайство одного или нескольких структурных подразделений (мегафакультетов)
 1. Не более, чем по **3** научным специальностям
 2. Минимальный состав кандидатов в члены ДС – **10** по каждой научной специальности
- Рассмотрение ходатайства

Решение НТС->Ученый совет->Приказ ректора->Размещение информации на сайте ВАК

- Требования к кандидатам в члены диссертационного совета:
 1. Публикации: не менее **8** за **5** лет. Из них: не менее **3** Scopus, WOS.
 2. Участие в международных конференциях с докладами не менее **3**
- Состав диссертационного совета:
 1. Президиум (председатель, заместитель, ученый секретарь) утверждается при создании ДС
 2. Члены ДС (утверждаются на каждую защиту диссертации)

ПРИЕМ К ПРЕДВАРИТЕЛЬНОМУ РАССМОТРЕНИЮ

- Не менее чем за **1(2)** месяца до защиты:
 - ✓ Диссертация размещается на сайте
 - ✓ Назначаются официальные оппоненты
 - ✓ Дата защиты
 - ✓ Утверждается персональный состав ДС
- **1** оппонент из **2(3)** должен являться зарубежным ученым
- Определение языка защиты диссертации
- Нет ведущей организации
- Нет рассылки реферата (автореферата)

ФОРМИРОВАНИЕ СОСТАВА ДС НА ЗАЩИТУ

- Персональный состав членов ДС утверждается на **1** защиту ходатайство президиума ДС -> решение НТС -> приказ Ректора

В персональный состав членов ДС, помимо членов президиума, включаются:

6 (8) специалистов по проблемам научной специальности и тематике диссертации

РАБОТА ДС

- Защита может проходить на русском или английском языке
- Регистрация членов ДС на защиту происходит в электронной форме
- Кворум ДС: не менее **8 (10)** членов ДС
- При положительном отзыве оппонента секретарь оглашает только результирующие части отзывов
- 2 члена ДС могут присутствовать на заседании дистанционно
- Положительное решение ДС: не менее **7 (9)** членов ДС
- Голосование по итогам защиты происходит в электронной форме

- Структура диссертации:
 - ✓ Реферат на **русском и английском** языках
 - ✓ Текст диссертации (основная часть) на русском или английском языках
 - ✓ Основные публикации
- Автореферат как отдельный документ отсутствует
- Отзывы оппонентов в установленной форме размещается на сайте не позднее, чем за **20** дней до дня защиты диссертации + формулируются вопросы и замечания к диссертации
- Соискатель в течение **5** дней после публикации отзыва оппонента предоставляет ответы на вопросы и замечания, содержащиеся в отзыве, которые размещаются на сайте
- Не позднее чем за **1** день до дня защиты диссертации оппонент размещает на сайте результирующую часть отзыва
- Диплом на двух языках – кандидат наук / Doctor of Philosophy (PhD), доктор наук / Doctor of Science

«Диссертационные советы Университета ИТМО»

4 крупные взаимосвязанные блока:

- Личный кабинет соискателя
- Личный кабинет секретаря
 - + функционал для других членов президиума
- Личный кабинета эксперта (члена ДС)
- Кабинет отдела по работе с ДС

ЛИЧНЫЙ КАБИНЕТ СОИСКАТЕЛЯ

- ✓ Этап 1. Формирование заявки соискателем
- ✓ Этап 2. Предварительное рассмотрение диссертации
- ✓ Этап 3. Работа с отзывами оппонентов
- ✓ Этап 4. Защита и документы после защиты

ШАГ 0.1 (неформальный)

0.1. Соискатель направляет в электронном виде секретарю ДС информацию:

- Тему диссертации
- Научную специальность
- Сведения о научном руководителе
- Полный текст диссертации
- Список научных трудов

0.2. Экспресс-анализ президиумом ДС возможности защиты диссертации

0.3. Секретарь ДС сообщает отделу по работе с ДС о готовности начать работу с соискателем

ШАГ 1

1.1. Направить в свободной форме на электронную почту dissovet@mail.ifmo.ru **заявку для получения** доступа к приложению «**Кабинет соискателя**»

1.2. Вход в «**Кабинет соискателя**» осуществляется через «**Центр приложений**» ИСУ

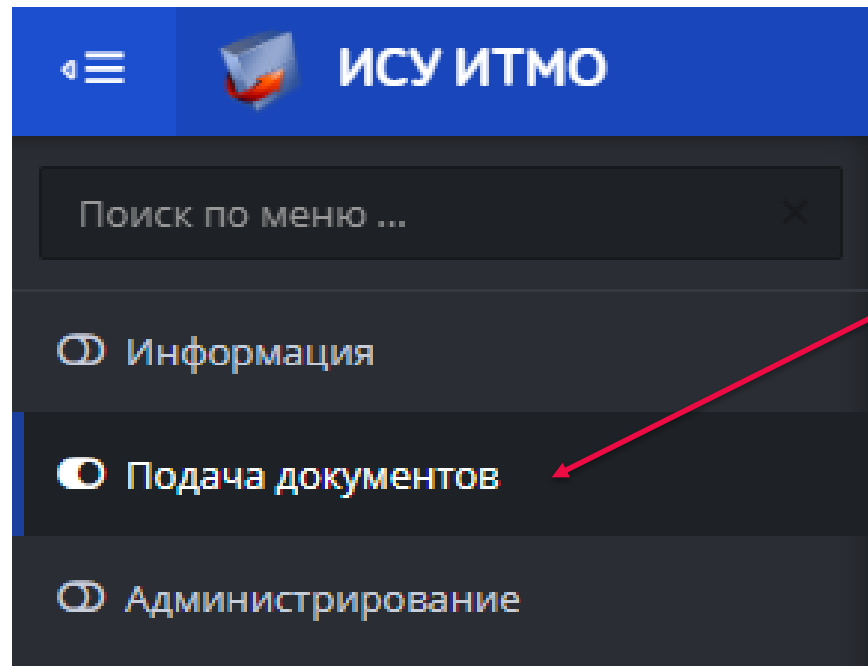


Подготовка научных кадров

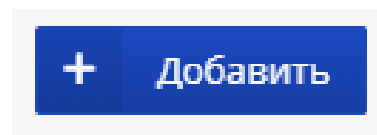


#1. [ДС / Кабинет соискателя](#)

ШАГ 2



2.1. Выбрать раздел «Подача документов» и нажать клавишу



ШАГ 2

2.2. Заполнить необходимые сведения о защищаемой диссертации

Все данные, отмеченные «*», обязательны для заполнения

2.3. Создать заявку

Создание заявки

* Ученая степень

Кандидат

* Отрасль наук

Технические

* Шифр ДС

Диссертационный совет Университета ИТМО 02.18.00

* Шифр специальности

05.13.17 Теоретические основы информатики

☒

* Соглашаюсь на обработку персональных данных

✓

Создать

2.4. Нажать клавишу и продолжить внесение сведений в заявку

	Шифр специальности	Шифр ДС	Тип	Статус
	05.13.17 Теоретические основы информатики	Диссертационный совет Университета ИТМО 02.18.00	Заявка для аспирантов	в работе

Разделы заявки:

- 1.1 Информация о соискателе
- 1.2 Информация о научном руководителе / консультанте
- 1.3 Информация о диссертации
- 1.4 Организация, в которой выполнена диссертация
- 2.1 Образование (специалист / магистр)
- 2.2 Обучение в аспирантуре
- 2.3 Место работы в период подготовки диссертации
- 2.4 Место работы
- 3.1 Публикации
- 3.2 Результат интеллектуальной деятельности
- 4 Заключение организации

Содержание заявки

1.1 Информация о соискателе



1.2 Информация о научном руководителе / консультанте



1.3 Информация о диссертации



1.4 Организация, в которой выполнена диссертация



2.1 Образование (специалист / магистр)



2.2 Обучение в аспирантуре



2.3 Место работы в период подготовки диссертации



ШАГ 2

2.5. Открыть и
заполнить каждый
раздел заявки



ШАГ 2

2.6. Отредактировать при необходимости все разделы заявки

Содержание заявки

1.1 Информация о соискателе

✎

Редактировать

Фамилия	Скворцова
Имя	Мария
Отчество	Владимировна
Фамилия склоняется?	
Фамилия (в родительном падеже)	Скворцовой
Имя (в родительном падеже)	Марии
Отчество (в родительном падеже)	Владимировны

ШАГ 3

Общая информация	
ФИО	Скворцова Мария Владимировна
Ученая степень	Кандидат
Отрасль наук	Технические
Шифр ДС	Диссертационный совет Университета ИТМО 02.18.00
Специальность	05.13.17 Теоретические основы информатики

Заявление на прием к защите	
Список научных трудов	
Заключение организации (без ГИА)	
Заключение организации (по результатам ГИА)	

После заполнения всех разделов заявки автоматически формируются документы:

- ✓ Заявление о приеме к защите
- ✓ Список научных трудов
- ✓ Заключение организации

При необходимости (отсутствии оформленных и подписанных документов) распечатать документы и подписать, заверить печатями
При наличии оформленных документов пропустить шаг

ШАГ 4

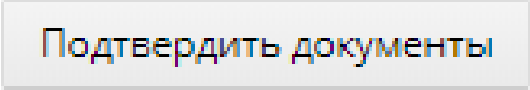
Наименование	Файл
Заявление	Добавить файл
Документ о высшем образовании	Добавить файл
Справка об обучении/удостоверение о сдаче кандидатских экзаменов/диплом об окончании аспирантуры	Добавить файл
Диссертация	Добавить файл
Заключение организации	Добавить файл
Отзыв научного руководителя	Добавить файл
Список научных трудов соискателя	Добавить файл

- 4.1. Разместить подписанные и отсканированные документы
- ✓ Заявление о приеме к защите
 - ✓ Документ о высшем образовании
 - ✓ Справка об обучении
 - ✓ Список научных трудов
 - ✓ Заключение организации
 - ✓ Отзыв научного руководителя
 - ✓ ~~Список научных трудов~~
 - ✓ ~~Диссертацию~~

ШАГ 4

Наименование	Файл
Заявление	 Скачать  Изменить
Документ о высшем образовании	 Скачать  Изменить
Справка об обучении/удостоверение о сдаче кандидатских экзаменов/диплом об окончании аспирантуры	 Скачать  Изменить
Диссертация	 Скачать  Изменить
Заключение организации	 Скачать  Изменить
Отзыв научного руководителя	 Скачать  Изменить
Список научных трудов соискателя	 Скачать  Изменить

4.2. После загрузки **всех** файлов появится клавиша



Необходимо нажать клавишу «подтвердить документы»

На телефонный номер, указанный в заявке, придет SMS.

ДС / Кабинет соискателя

Заявка в ДС

4.3. Ввести код из SMS в высветившееся поле
и нажать клавишу **«Подать документы»**

Подать документы

Назад

- 5.1. Проверка отделом по работе с ДС (ОРДС) правильности заполнения заявки и загруженных документов
- 5.2. Проверка ОРДС диссертации в системе АНТИПЛАГИАТ
- 5.3.1. В случае соответствия заявки и документов требованиям - формирование дела соискателя для защиты диссертации, НАПРАВЛЕНИЕ ДЕЛА секретарю ДС

ВНИМАНИЕ!

- После этого ШАГА редактирование документов **невозможно, в том числе и диссертации.**
- Заявку и загруженные документы проверяет секретарь ДС, который может отслеживать процесс заполнения заявки на всех этапах и консультировать соискателя.

или

- 5.3.2. В случае несоответствия заявки и загруженных документов требованиям заявка отклоняется и отправляется на доработку

- ✓ Этап 1. Формирование заявки соискателем
- ✓ Этап 2. Предварительное рассмотрение
- ✓ Этап 3. Работа с отзывами оппонентов
- ✓ Этап 4. Защита и документы после защиты

1. Назначение комиссии по предварительному рассмотрению диссертации
2. Работа комиссии по предварительному рассмотрению диссертации
3. Принятие заключения комиссии по предварительному рассмотрению диссертации:

Положительное

- 3.1. Назначение даты защиты
- 3.2. Определение языка защиты
- 3.3. Назначение официальных оппонентов
- 3.4. Определение персонального состава ДС
- 3.5. Размещение на сайте диссертации, объявления о защите и иных документов в соответствии с положением

Отрицательное

Размещение заключения комиссии по предварительному рассмотрению на сайте

ЛИЧНЫЙ КАБИНЕТ СОИСКАТЕЛЯ

- ✓ Этап 1. Формирование заявки соискателем
- ✓ Этап 2. Предварительное рассмотрение
- ✓ Этап 3. Работа с отзывами официальных оппонентов
- ✓ Этап 4. Защита и документы после защиты

ШАГ 1

Ознакомиться с предварительным отзывом официального оппонента в **личном кабинете соискателя**

ШАГ 2

Подготовить ответы на вопросы и замечания официального оппонента и загрузить их в личный кабинет

Отзывы оппонентов				
Ф.И.О.	Предварительный отзыв	Ответ на отзыв	Отправка ответа	Отзыв
Скворцова Мария Владимировна	Скачать	Добавить отзыв Комментарий: Добавить	-	-

ЛИЧНЫЙ КАБИНЕТ СОИСКАТЕЛЯ

- ✓ Этап 1. Формирование заявки соискателем
- ✓ Этап 2. Предварительное рассмотрение
- ✓ Этап 3. Работа с отзывами официальных оппонентов
- ✓ Этап 4. Защита и документы после защиты

Соискатель: Процедура защиты

1. Выступление соискателя
2. Ответы соискателя на вопросы присутствующих
3. Оглашение ученым секретарем отзыва научного руководителя (консультанта) и основных положений поступивших на диссертацию положительных отзывов.
4. Ответы соискателя на замечания, указанные в отзывах
5. Выступление официальных оппонентов (или оглашение ученым секретарем отзыва отсутствующего оппонента)
6. Дискуссия
7. Заключительное слово соискателя
8. Избрание счетной комиссии и тайное голосование
9. Обсуждение и утверждение заключения диссертационного совета

ЛИЧНЫЙ КАБИНЕТ СЕКРЕТАРЯ

- ✓ Этап 1. Формирование заявки соискателем
- ✓ Этап 2. Предварительное рассмотрение
- ✓ Этап 3. Работа с отзывами оппонентов
- ✓ Этап 4. Защита и документы после защиты

ШАГ 0 (Неформальный)

0.1. Ознакомиться с документами, направленными соискателем, направить членам президиума

- Тему диссертации
- Научную специальность
- Сведения о научном руководителе
- Полный текст диссертации
- Список научных трудов

0.2. Осуществить экспресс-анализ возможности защиты диссертации

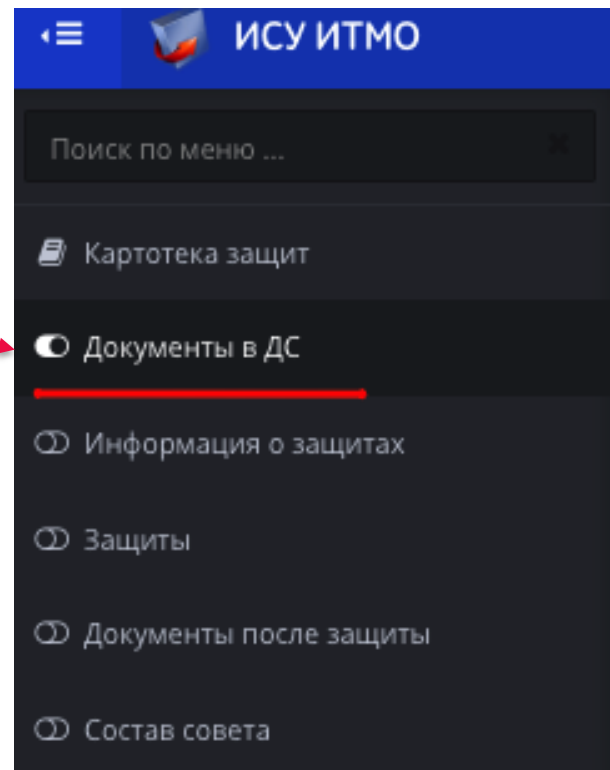
0.3. Сообщить отделу по работе с ДС о готовности начать работу с соискателем

ЛИЧНЫЙ КАБИНЕТ СЕКРЕТАРЯ

- ✓ Этап 1. Формирование заявки соискателем
- ✓ Этап 2. Предварительное рассмотрение
- ✓ Этап 3. Работа с отзывами оппонентов
- ✓ Этап 4. Документы после защиты

ШАГ 1

Вход в «**Кабинет секретаря**» осуществляется через «**Центр приложений**» ИСУ
Заявки соискателей расположены в разделе «**Документы в ДС**»



ШАГ 2

Открыть рассматриваемую заявку

	Заявка для аспирантов	Арайа Лопес Хосе Луис	размещена на сайте	Диссертационный совет Университета ИТМО 02.18.00	05.13.17 Теоретические основы информатики
	Заявка для аспирантов	Скворцова Мария Владимировна	заявка	Диссертационный совет Университета ИТМО 02.18.00	05.13.17 Теоретические основы информатики
	Заявка для аспирантов	Вареников Денис Анатольевич	рассматривается	Диссертационный совет Университета ИТМО 02.18.00	05.13.17 Теоретические основы информатики

ШАГ 3

3.1. Назначить комиссию по предварительному рассмотрению

Документы в ДС

+ Добавить комиссию

3.2. Открыть окно формирования комиссии по предварительному рассмотрению

	Скворцова Мария Владимировна	Диссертационный совет Университета ИТМО 02.18.00	05.13.17 Теоретические основы информатики	в работе
---	------------------------------	---	---	----------

3.3. Выбрать членов комиссии из базы экспертов

Комиссия по рассмотрению

+ Добавление членов комиссии

Отправить на голосование

< Назад

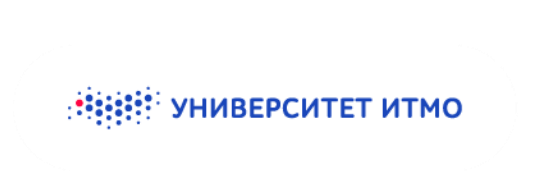
Общая информация

ФИО

Скворцова Мария Владимировна

Ученая степень

Кандидат



ШАГ 4

Отправить дело
соискателя на
рассмотрение членам
комиссии

Комиссия по рассмотрению

+ Добавление членов комиссии

Отправить на рассмотрение

< Назад

Общая информация

ФИО	Скворцова Мария Владимировна
Ученая степень	Кандидат
Отрасль наук	Технические
Шифр ДС	Диссертационный совет Университета ИТМО 02.18.00
Специальность	05.13.17 Теоретические основы информатики

ШАГ 5

Проверить результаты голосования членов комиссии по предварительному рассмотрению.

Показатель	Белый Владислав Александрович	Рохмистрова Ксения Сергеевна	Дымченко Дарья Андреевна
Представленная на защиту диссертация соответствует научной специальности	Да	Да	Да
В публикациях соискателя получили полное отражение основные положения диссертации	Да	Да	Да
Диссертация соответствует требованиям, установленным пп. 17-18 Положения о присуждении ученых степеней диссертационными советами, создаваемыми Университетом ИТМО на своей базе	Да	Да	Да
Диссертация соответствует требованиям, установленным п. 20 Положения о присуждении ученых степеней диссертационными советами, создаваемыми Университетом ИТМО на своей базе	Да	Да	Да
Диссертация, представленная на соискание степени кандидата наук, рекомендуется к защите по заявленной специальности	Да	Да	Да

ШАГ 6

После завершения голосования экспертами автоматически формируется заключение по предварительному рассмотрению, появляется клавиша **«Формирование заключения»**

Комиссия по рассмотрению



[+ Формирование заключения](#)

[< Назад](#)

Общая информация

ФИО Скворцова Мария Владимировна

Ученая степень Кандидат

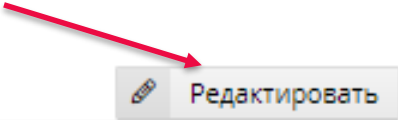
Отрасль наук Технические

Шифр ДС Диссертационный совет Университета ИТМО 02.18.00

Специальность 05.13.17 Теоретические основы информатики

ШАГ 7

Осуществить проверку, при необходимости отредактировать сформированное заключение комиссии по предварительному рассмотрению



Пункт 1	Представленная на защиту диссертация соответствует научной специальности - 05.13.17 Теоретические основы информатики
Пункт 2	Получены положительные результаты проверки оригинальности текста диссертации в системе «Антиплагиат.ВУЗ».
Пункт 3	В публикациях соискателя получили полное отражение основные положения диссертации.
Пункт 4	Соискатель имеет 0 опубликованных работ, из них по теме диссертации опубликовано научных работ, в том числе публикаций в изданиях, входящих в международные базы данных и системы цитирования, публикаций в изданиях, входящих в перечень российских рецензируемых изданий

ШАГ 8

Сформировать электронный документ «Заключение комиссии по предварительному голосованию»

Комиссия по рассмотрению

+ Формирование документа

< Назад

Общая информация

ФИО	Скворцова Мария Владимировна
Ученая степень	Кандидат
Отрасль наук	Технические
Шифр ДС	Диссертационный совет Университета ИТМО 02.18.00
Специальность	05.13.17 Теоретические основы информатики

Шаг 9

9.1 После формирования документа проводится его проверка отделом по работе с ДС. После проверки – **подписать** документ «**Заключение комиссии по предварительному рассмотрению**»

Документ рассмотрение комиссии диссертации

Номер документа в ИСУ	Тип документа	Дата создания	Кто создал документ	Документ для просмотра	Статус рассмотрения	Состояние подписи	
107078	Комиссия по рассмотрению	20.05.2019	Скворцова Мария Владимировна		на рассмотрении	Документ не подписан	Перейти к подписи 

ШАГ 9

9.2 Нажать клавишу «Подписать документ». Затем придет SMS с кодом подтверждения.

Подпись документов

Назад

Информация о документе

Номер документа	66869
Наименование документа	Комиссия по рассмотрению
Дата создания	21.12.2018
Кто создал	Вареников Денис Анатольевич
Статус рассмотрения	рассмотрен
Статус подписания	Документ на подписи
Документ для просмотра	

Подписание документа

Табельный номер	Ф.И.О.	Текст подписи	Подпись документа
125197	Муромцев Дмитрий Ильич	Ученый секретарь диссертационного совета, кандидат технических наук, доцент	Подписать документ

Информация о подписанном документе с указанием даты и времени отобразится в системе:

Подписание документа			
Табельный номер	Ф.И.О.	Текст подписи	Подпись документа
125197	Муромцев Дмитрий Ильич	Ученый секретарь диссертационного совета, кандидат технических наук, доцент	Документ подписан - 21.12.2018 - 11:12:34

Пример отображения электронной подписи в документе:

Ученый секретарь
диссертационного
совета, кандидат
технических наук,
доцент

Документ подписан	
Муромцев Дмитрий Ильич	
21.12.2018	

(эл. подпись ученого секретаря диссертационного совета)

Муромцев
Дмитрий Ильич
(Ф.И.О. ученого
секретаря
диссертационного
совета)

ШАГ 10

10.1. В разделе «Формирование дела для защиты» выбрать нужного соискателя

	Вареников Денис Анатольевич	Диссертационный совет Университета ИТМО 02.18.00	05.13.17 Теоретические основы информатики
	Арайа Лопес Хосе Луис	Диссертационный совет Университета ИТМО 02.18.00	05.13.17 Теоретические основы информатики
	Скворцова Мария Владимировна	Диссертационный совет Университета ИТМО 02.18.00	05.13.17 Теоретические основы информатики

Формирование дела

+ Добавить оппонента

+ Сформировать проект решения о размещении

< Назад

10.2. Назначить официальных оппонентов

Общая информация

Ф.И.О.	Скворцова Мария Владимировна
Ученая степень	Кандидат
Отрасль наук	Технические
Шифр ДС	Диссертационный совет Университета ИТМО 02.18.00
Специальность	05.13.17 Теоретические основы информатики

Шаг 11

11.1. Сформировать проект решения о размещении, внести в него необходимые сведения

Формирование дела

+ Добавить оппонента

+ Сформировать проект решения о размещении

< Назад

Общая информация

Ф.И.О.

Скворцова Мария Владимировна

Ученая степень

Кандидат

Технические

Диссертационный совет Университета ИТМО 02.18.00

05.13.17 Теоретические основы информатики

Шаблон решения о размещении

Редактировать

Номер протокола	
Дата протокола	
Дата защиты	
Время защиты	
Место защиты (адрес)	
Аудитория (номер)	
Информация по размещению	

разместить на сайте Университета ИТМО текст объявления о защите, отзывы научного руководителя соискателя ученой степени и текст диссертации и реферата

11.2. Сформировать решение о размещении диссертации на сайт

Формирование дела

+

 Формирование документа решение о размещении

Назад

11.3. Сформировать объявление о защите

Формирование дела

+

 Формирование объявления о защите

Назад

Общая информация

Ф.И.О.

Вареников Денис Анатольевич

Ученая степень

Кандидат

ШАГ 11

11.4. Отправить на проверку сформированные документы в отдел по работе с ДС

11.5. Подписать документы после проверки отделом по работе с ДС

Электронные документы

Номер документа в ИСУ	Тип документа	Дата создания	Кто создал документ	Статус рассмотрения	Состояние подписи	
107089	Решение о приеме к защите диссертации	20.05.2019	Скворцова Мария Владимировна	на рассмотрении	Документ не подписан	Перейти к подписи 
107078	Комиссия по рассмотрению	20.05.2019	Скворцова Мария Владимировна	рассмотрен	Документ подписан	Перейти к подписи 
107090	Объявление о защите	20.05.2019	Скворцова Мария Владимировна	на рассмотрении	Документ не подписан	Перейти к подписи 

ШАГ 12

12.1 Сформировать состав диссертационного совета

12.2 Сформировать ходатайство об утверждении персонального состава диссертационного совета

Опубликовать на сайте

Наименование	Файл
Решение о приеме к защите диссертации	Добавить файл
Объявление о защите	Добавить файл

Кабинет секретаря

Формирование дела

[+ Добавление состава совета](#) [Назад](#)

ШАГ 13

Опубликовать материалы дела на сайте, загрузить сформированные файлы решения о приеме и объявления о защите. Состав ДС утверждается НТС.

Общая информация

Ф.И.О. Вареников Денис Анатольевич

Состав совета

[Ходатайство](#)

Ф.И.О.	Специальность	Степень / звание	Место работы	Должность	
Алексеев Анатолий Владимирович	05.13.12 - Системы автоматизации проектирования (по отраслям)	доктор технических наук, профессор	Институт автоматизации процессов борьбы за живучесть корабля, судна (ИАП БЖКС)	Исполнительный директор	✕

ЛИЧНЫЙ КАБИНЕТ СЕКРЕТАРЯ

- ✓ Этап 1. Формирование заявки соискателем
- ✓ Этап 2. Предварительное рассмотрение
- ✓ Этап 3. Работа с отзывами оппонентов**
- ✓ Этап 4. Защита и документы после защиты

ШАГ 1

Для контроля своевременного размещения отзывов оппонентов на сайте в «Кабинете секретаря» предусмотрен инструмент для мониторинга и контроля за размещением отзывов

Информация о защитах

Диссертационный совет Университета ИТМО 02.18.00								
№	Оппонент	Регистрация	Предварительный отзыв	Публикация на сайте	Ответ	Публикация на сайте	Отзыв	Публикация на сайте
Олейник Андрей Леонидович - 05.13.17 Теоретические основы информатики, защита: 14.12.2018								
1	Приоров Андрей Леонидович	Да	24.11.2018	Да	28.11.2018	Да	09.12.2018	Да
2	Железны Милош -	Да	24.11.2018	Да	28.11.2018	Да	07.12.2018	Да
Лаврентьева Галина Михайловна - 05.13.19 Методы и системы защиты информации, информационная безопасность (технические науки), защита: 14.12.2018								
1	Киннунен Тони -	Да	23.11.2018	Да	28.11.2018	Да	03.12.2018	Да
2	Мещеряков Роман Валерьевич	Да	24.11.2018	Да	28.11.2018	Да	06.12.2018	Да

ШАГ 2

Ученый секретарь через
«Кабинет секретаря» может
опубликовать
предварительный отзыв на
сайте, нажав на кнопку
«Опубликовать отзыв».

Ответы соискателя на вопросы
оппонента и результирующая
часть отзыва публикуется не
позднее чем за 1 день до
защиты

Отзывы оппонентов

Ф.И.О.	Предварительный отзыв	Публикация	Ответ на отзыв	Публикация	Отзыв	Публикация
Скворцова Мария Владимировна	Скачать	Опубликовать предварительный отзыв	-	-	-	-



ЛИЧНЫЙ КАБИНЕТ СЕКРЕТАРЯ

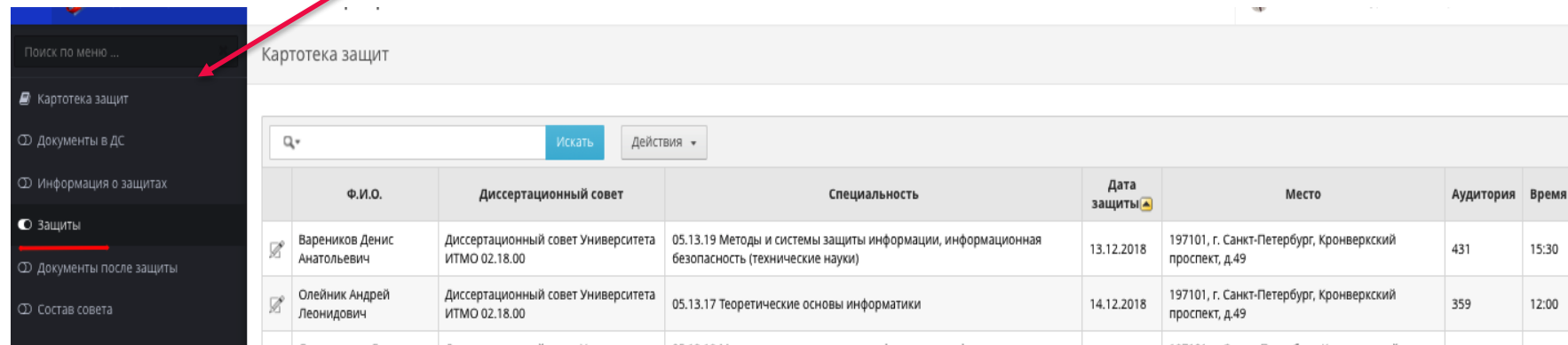
- ✓ Этап 1. Формирование заявки соискателем
- ✓ Этап 2. Предварительное рассмотрение
- ✓ Этап 3. Работа с отзывами оппонентов
- ✓ Этап 4. Документы после защиты

Проведение защиты

ШАГ 1 В личном кабинете секретаря войти в раздел «Защиты», выбрать необходимую защиту

Секретарю доступны разделы:

- Явочный лист
- Счетная комиссия
- Голосование



Картотека защит

	Ф.И.О.	Диссертационный совет	Специальность	Дата защиты 📅	Место	Аудитория	Время
🔗	Вареников Денис Анатольевич	Диссертационный совет Университета ИТМО 02.18.00	05.13.19 Методы и системы защиты информации, информационная безопасность (технические науки)	13.12.2018	197101, г. Санкт-Петербург, Кронверкский проспект, д.49	431	15:30
🔗	Олейник Андрей Леонидович	Диссертационный совет Университета ИТМО 02.18.00	05.13.17 Теоретические основы информатики	14.12.2018	197101, г. Санкт-Петербург, Кронверкский проспект, д.49	359	12:00

Проведение защиты

Шаг 2

2.1. Открыть регистрацию присутствующим на заседании членам диссертационного совета

Явочный лист

Счетной комиссии

Голосование

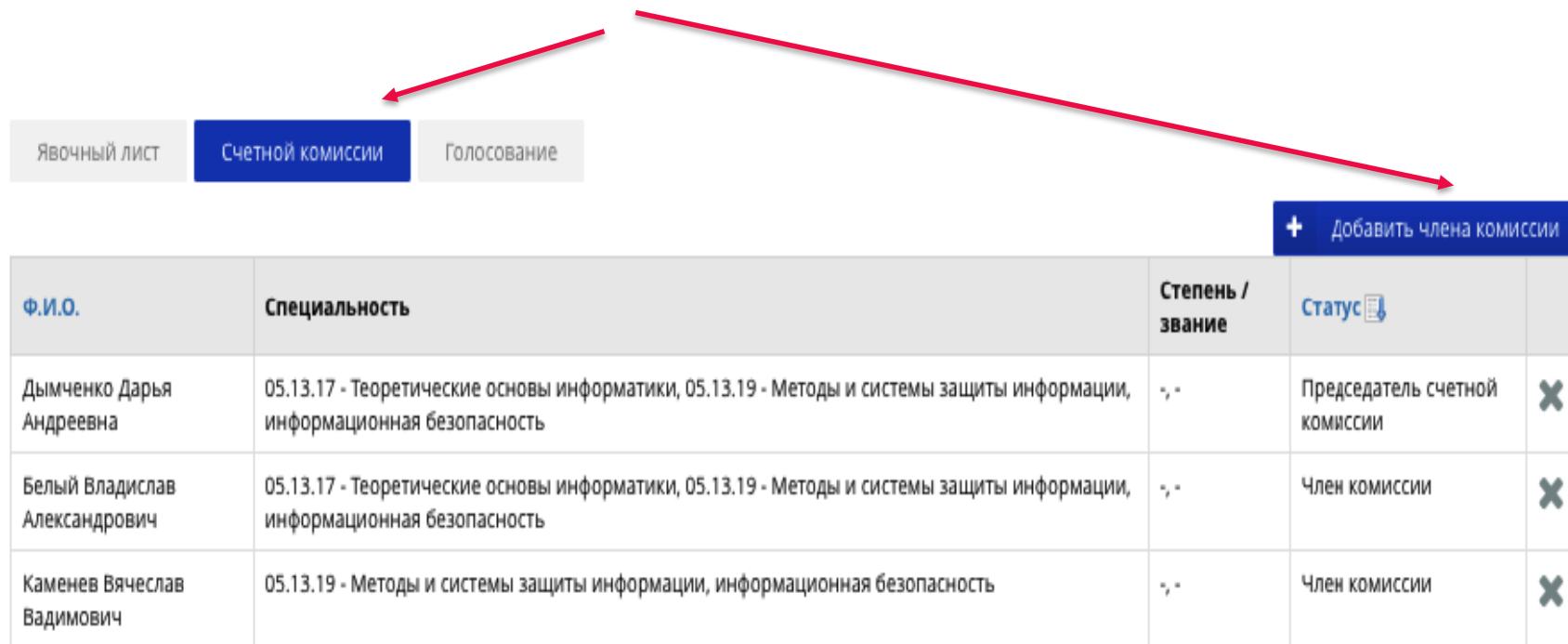
Открыть регистрацию

Ф.И.О.	Специальность	Степень / звание	Явка на заседание	Получение ключа
Белый Владислав Александрович	05.13.17 - Теоретические основы информатики, 05.13.19 - Методы и системы защиты информации, информационная безопасность	-, -	Присутствует	Получил
Громов Роман Геннадьевич	05.13.17 - Теоретические основы информатики, 05.13.19 - Методы и системы защиты информации, информационная безопасность	-, -	Присутствует	Получил
Дымченко Дарья Андреевна	05.13.17 - Теоретические основы информатики, 05.13.19 - Методы и системы защиты информации, информационная безопасность	-, -	Присутствует	Получил
Каменев Вячеслав Вадимович	05.13.19 - Методы и системы защиты информации, информационная безопасность	-, -	Присутствует	Получил

2.2. Перед началом заседания по защите диссертации завершить регистрацию

Шаг 4

Назначить счетную комиссию из зарегистрированных на защите членов ДС, нажав на клавишу **«Добавить члена комиссии»**.



Явочный лист **Счетной комиссии** Голосование

+ Добавить члена комиссии

Ф.И.О.	Специальность	Степень / звание	Статус 	
Дымченко Дарья Андреевна	05.13.17 - Теоретические основы информатики, 05.13.19 - Методы и системы защиты информации, информационная безопасность	-, -	Председатель счетной комиссии	✕
Белый Владислав Александрович	05.13.17 - Теоретические основы информатики, 05.13.19 - Методы и системы защиты информации, информационная безопасность	-, -	Член комиссии	✕
Каменев Вячеслав Вадимович	05.13.19 - Методы и системы защиты информации, информационная безопасность	-, -	Член комиссии	✕

ШАГ 5

Открыть голосование по диссертации



Явочный лист Счетной комиссии **Голосование**

Результат голосования

Открыть голосование

Всего	6
За	1
Против	2
Воздержался	1
Не проголосовало	2

ЛИЧНЫЙ КАБИНЕТ ЭКСПЕРТОВ

- ✓ Предварительное рассмотрение диссертации

Предварительное рассмотрение диссертации в ДС

ШАГ 1

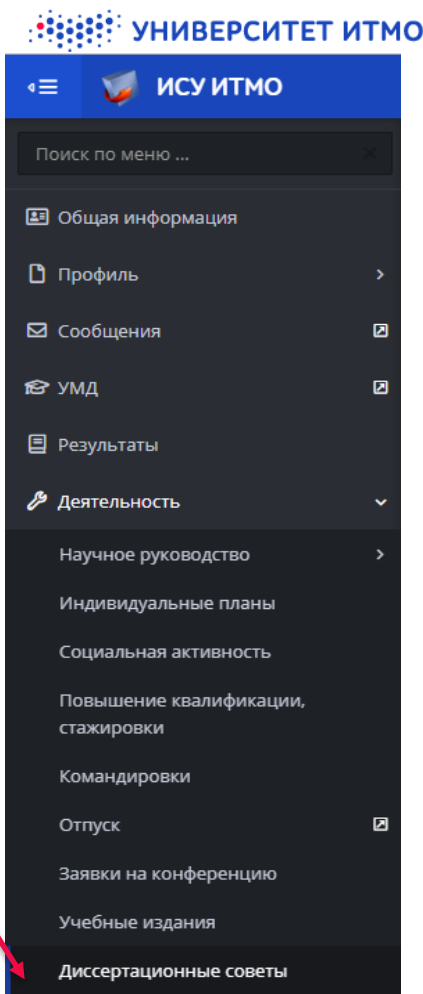
1.1. Вход в «Кабинет эксперта» осуществляется через **Личный кабинет ИСУ** раздел «Деятельность»/ «Диссертационные советы»

1.2. Открыть дело соискателя

Рассмотрение дел соискателей

Предварительное рассмотрение

	Ф.И.О.	Диссертационный совет	Специальность
	Вареников Денис Анатольевич	Диссертационный совет Университета ИТМО 02.18.00	05.13.17 Теоретические основы информатики
	Скворцова Мария Владимировна	Диссертационный совет Университета ИТМО 02.18.00	05.13.17 Теоретические основы информатики



ШАГ 2

Изучить материалы дела

Общая информация

ФИО	Скворцова Мария Владимировна
Ученая степень	Кандидат
Отрасль наук	Технические
Шифр ДС	Диссертационный совет Университета ИТМО 02.18.00
Специальность	05.13.17 Теоретические основы информатики

Документы

Наименование	Файл
Заявление	 Скачать
Документ о высшем образовании	 Скачать
Справка об обучении/удостоверение о сдаче кандидатских экзаменов/диплом об окончании аспирантуры	 Скачать

ШАГ 3

Проголосовать за каждый пункт заключения по предварительному рассмотрению

Голосование

Сохранить

Наименование	Результат
Представленная на защиту диссертация соответствует научной специальности	
В публикациях соискателя получили полное отражение основные положения диссертации	
Диссертация соответствует требованиям, установленным пп. 17-18 Положения о присуждении ученых степеней диссертационными советами, создаваемыми Университетом ИТМО на своей базе	
Диссертация соответствует требованиям, установленным п. 20 Положения о присуждении ученых степеней диссертационными советами, создаваемыми Университетом ИТМО на своей базе	
Диссертация, представленная на соискание степени кандидата наук, рекомендуется к защите по заявленной специальности	



ШАГ 4

Завершить голосование

Голосование

[Завершить голосование](#) [< Назад](#)

Общая информация

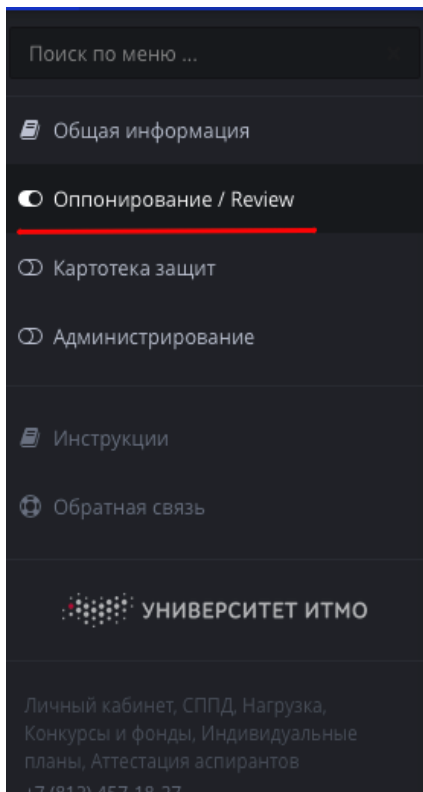
ФИО	Скворцова Мария Владимировна
Ученая степень	Кандидат
Отрасль наук	Технические
Шифр ДС	Диссертационный совет Университета ИТМО 02.18.00
Специальность	05.13.17 Теоретические основы информатики

ЛИЧНЫЙ КАБИНЕТ ЭКСПЕРТА (ОППОНЕТА)

- ✓ Официальные оппоненты, отзыв

Шаг 1

1.1. Войти в «Кабинет эксперта», открыть раздел «Оппонирование»



Оппонирование / Review

Соискатели



31.12.2018

Вареников Денис Анатольевич

Тестовое название диссертации

Диссертационный совет Университета ИТМО 02.18.00

05.13.17 Теоретические основы информатики

Соискание ученой степени **кандидата технических наук**

Карточка соискателя / Student profile

Шаг 1

1.2. Перейти в **личную карточку соискателя**, где представляется вся необходимая информация о защите, включая диссертацию и публикации соискателя

Карточка соискателя / Student profile

Назад

Общая информация / Personal information

Ф.И.О. / Name	Вареников Денис Анатольевич
Ученая степень / Degree	кандидат
Отрасль наук / Field of Stud	технические
Шифр ДС / Code	Диссертационный совет Университета ИТМО 02.18.00
Специальность / Speciality	05.13.17 Теоретические основы информатики
Ссылка на сайт / URL	Перейти на сайт

Дополнительная информация / Additional information

 **Диссертация / Dissertation**
Диссертация соискателя

 **Публикации / Publications**
Публикации соискателя

 **РИДы / IP**
Результаты интеллектуальной деятельности соискателя

Оппоненты. Отзывы

Шаг 2

Добавить
предварительный отзыв
на диссертацию
соискателя, нажав на
клавишу «Добавить».

Загрузить
предварительный отзыв
необходимо **не позднее
чем за 20 дней до
защиты!**

Шаблон отзыва оппонента

Обратите внимание:

предварительный отзыв на диссертацию необходимо загрузить не позднее чем за 20 дней до защиты, в течение 5 дней соискателю необходимо дать ответ на предварительный отзыв.

Итоговый отзыв оппонента необходимо загрузить в систему не позднее чем за 5 дней до защиты.



Opponent's review template

Attention:

you must upload preliminary review no later than 20 days before the defense, the applicant must respond to the preliminary review within 5 days.

The final opponent's review must be uploaded to the system no later than 5 days before the defense.



Предварительный отзыв на диссертацию / Preliminary report

[Отправить отзыв соискателю / Send to a student](#)

Предварительный отзыв /
Preliminary report

[Добавить / Add](#)

Комментарий к
предварительному отзыву /
Remark to a preliminary report

[Добавить / Add](#)

Ответ соискателя на отзыв / Response of the student

Ответ на отзыв / Response

Комментарий к ответу на отзыв
/ Remark

Отзыв на диссертацию / Report to the Dissertation

[Отправить отзыв соискателю / Send to a student](#)

Отзыв на диссертацию / Report
file

[Добавить / Add](#)

Шаг 3

После загрузки предварительного отзыва нажать клавишу «**Отправить отзыв соискателю**».

Ученому секретарю и соискателю придет автоматическое уведомление об отправке предварительного отзыва.

Предварительный отзыв на диссертацию / Preliminary report

	
Предварительный отзыв / Preliminary report	 Скачать / Download  Изменить / Change
Комментарий к предварительному отзыву / Remark to a preliminary report	 Добавить / Add

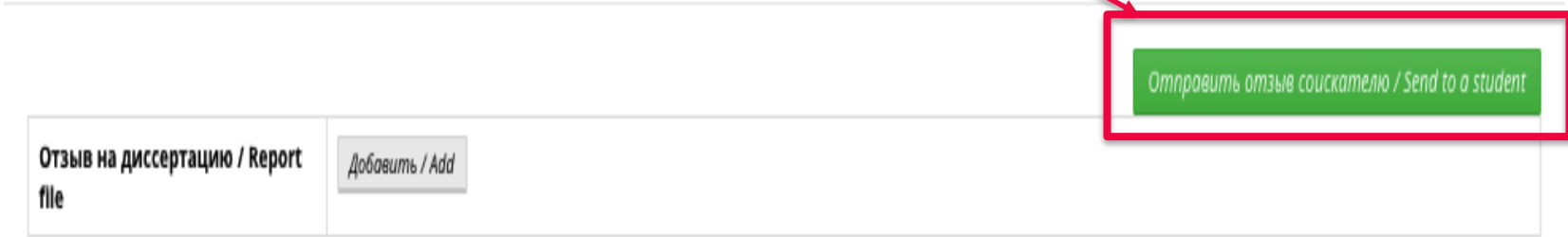


Шаг 4

После получения ответа соискателя на предварительный отзыв необходимо загрузить результирующую часть отзыва на диссертацию – нажать клавишу «Отправить отзыв соискателю»

Отправка результирующей части отзыва не позднее чем за 1 день до защиты

Отзыв на диссертацию / Report to the Dissertation



Отправить отзыв соискателю / Send to a student

Отзыв на диссертацию / Report
file

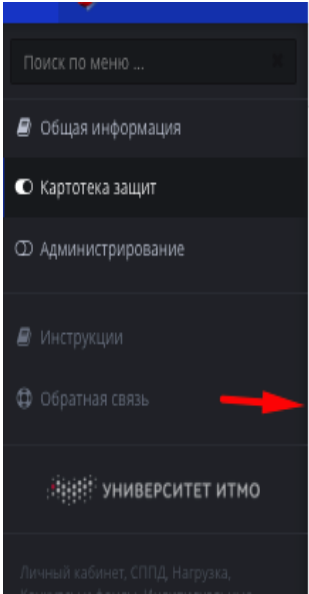
Добавить / Add

ЛИЧНЫЙ КАБИНЕТ ЭКСПЕРТА

- ✓ Заседание по защите диссертации

Шаг 1

Войти в приложение
«Кабинет эксперта»,
выбрать соответствующую
защиту



Картотека защит

Поиск Искать Действия							
	Ф.И.О.	Диссертационный совет	Специальность	Дата защиты	Место	Аудитория	Время
	Вареников Денис Анатольевич	Диссертационный совет Университета ИТМО 02.18.00	05.13.19 Методы и системы защиты информации, информационная безопасность (технические науки)	13.12.2018	197101, г. Санкт-Петербург, Кронверкский проспект, д.49	431	15:30

Шаг 2

2.1. Ознакомиться с материалами дела в «Карточке защиты» соискателя.

2.2 После объявления начала регистрации секретарем – зарегистрироваться на защите, нажав на клавишу «Регистрация».

Карточка защиты

Общая информация / Personal information

Ф.И.О. / Name

Вареников Денис Анатольевич

Ученая степень / Degree

кандидат

Отрасль наук / Field of Stud

технические

Шифр ДС / Code

Диссертационный совет Университета ИТМО 02.18.00

Специальность / Speciality

05.13.19 Методы и системы защиты информации, информационная безопасность (технические науки)

Ссылка на сайт / URL

[Перейти на сайт](#)

Регистрация

Электронное дело

Голосование

Результаты

Информация по заседанию

Обратите внимание:

Необходимо подтвердить присутствие на заседании совета.

Кнопка подтвердить будет доступна после открытия секретарем регистрации в системе заседания совета.

Ф.И.О.	Специальность	Степень / звание	Явка на заседании	Ключ для голосования
Тебякина Елена Евгеньевна	05.13.19 - Методы и системы защиты информации, информационная безопасность	-	-	-

Шаг 3

3.1. После подтверждения регистрации будет зафиксирован факт присутствия члена диссертационного совета на заседании и автоматически сгенерирован уникальный ключ для голосования. Необходимо запомнить или скопировать ключ.

Явка на заседании	Ключ для голосования
Присутствует	4D6DA5

3.2. Когда секретарь объявит начало голосования – перейти на вкладку «Голосование».

Регистрация

Электронное дело

Голосование

Результаты

Информация по заседанию

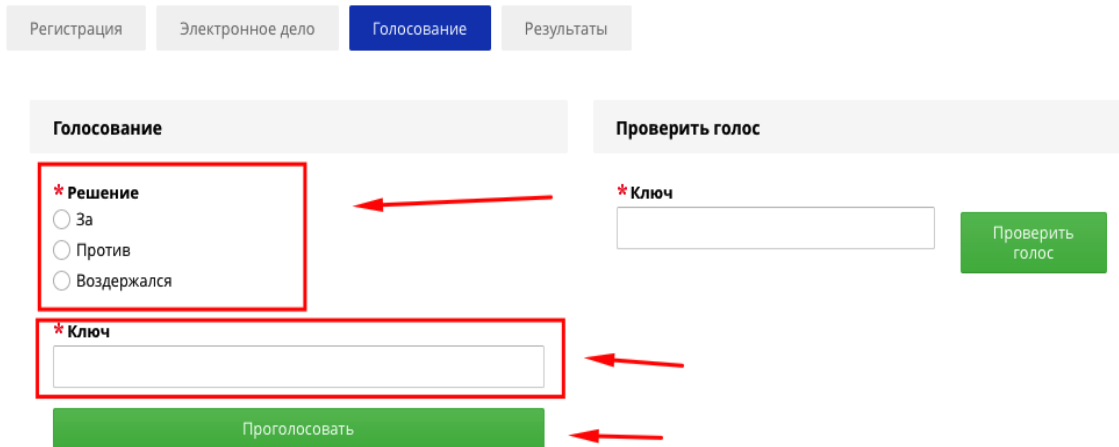
Обратите внимание:

Для голосования необходимо перейти в раздел "Голосование"

Шаг 4

4.1. Выбрать соответствующее решение.

4.2 Ввести ранее полученный ключ для голосования и нажать клавишу «Проголосовать».

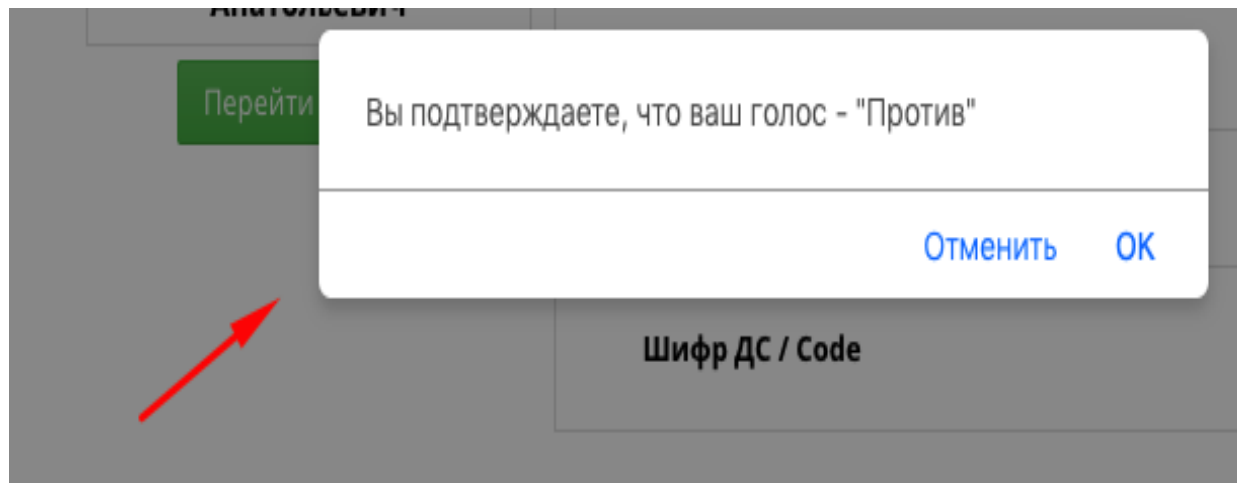


The screenshot shows the voting interface with the following elements:

- Navigation tabs: Регистрация, Электронное дело, **Голосование**, Результаты.
- Голосование** section:
 - * Решение: Radio buttons for За, Против, Воздержался. A red box highlights this section, with a red arrow pointing to it from the right.
 - * Ключ: A text input field. A red box highlights this field, with a red arrow pointing to it from the right.
 - Проголосовать: A green button. A red arrow points to it from the right.
- Проверить голос** section:
 - * Ключ: A text input field.
 - Проверить голос: A green button.

Шаг 5

5.1. После нажатия на кнопку «Проголосовать» необходимо подтвердить голос:



5.2. После успешного голосования система проинформирует об этом. Результат голосования можно проверить. Для этого необходимо снова ввести ключ и нажать клавишу **«Проверить голос»**.

Проверить голос

*** Ключ**

Проверить голос

Шаг 6

С результатами голосования можно ознакомиться, перейдя на вкладку «**Результаты**».

Члены счетной комиссии видят в этой вкладке общие результаты голосования в режиме онлайн.

Регистрация

Электронное дело

Голосование

Результаты

Результаты голосования



Обновить

Всего	7
За	1
Против	2
Воздержалось	1
Не проголосовало	3

Шаг 7

После закрытия голосования членам счетной комиссии необходимо **подписать результаты голосования**. Для подписания результатов голосования необходимо нажать на кнопку «Подписать голосование».

Результаты голосования

Обновить

Всего	7
За	1
Против	2
Воздержалось	1
Не проголосовало	3

Подписи по результатам голосования

Подписать голосование

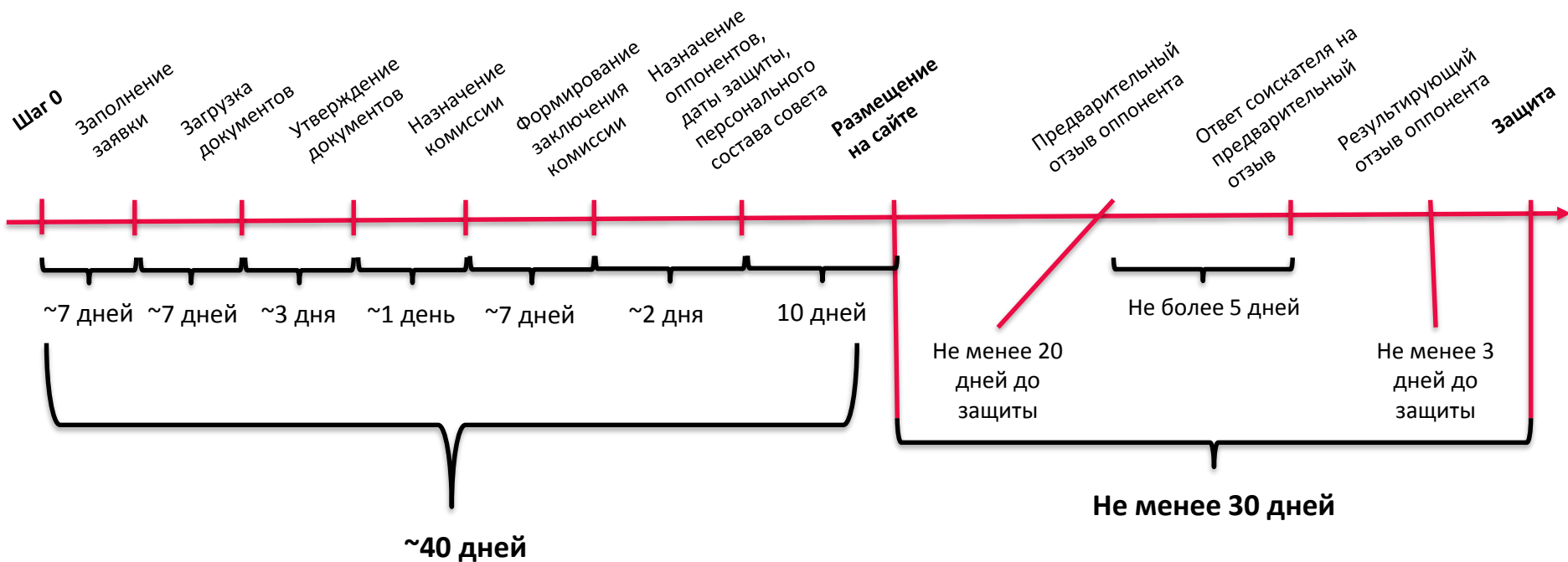
Ф.И.О.	Статус
Белый Владислав Александрович	Член комиссии
Каменев Вячеслав Вадимович	Член комиссии

Секретарь объявляет результаты голосования.
Подводятся итоги.

Защита диссертации

Phd

Временной график процедуры защиты





Отчет о деятельности отделения пищевых
технологий и биотехнологии при ФУМО
«Промышленная экология и биотехнологии» за
сентябрь 2018 – октябрь 2019 гг.
и дорожная карта отделения на 2019-2020 гг.

СТРУКТУРА ФУМО по УГСН 19.00.00 «Промышленная экология и биотехнологии»



Образовательные программы ФУМО по 19.00.00

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

* Структура ФУМО по УГСН 19.00.00 - Промышленные экологии и биотехнология

Отделение биотехнологии

Головной вуз -
Московский
технологический
университет



Отделение пищевых технологий и биотехнологии

Головной вуз -
Калининградский
государственный
технический
университет



Отделение промышленной экологии

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 «Белгородский 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 «Донской 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.Разумовского»
- 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 «Пензенский 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 промышленный 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»

Заседания ФУМО По УГСН 19.00.00 «Промышленная экология и биотехнологии»

в Калининграде,
Калининградский
государственный
технический
университет
05 сентября 2018 г.



На заседании присутствовали **более 40** членов ФУМО из ведущих университетов РФ, осуществляющих подготовку по УГСН 19.00.00 «Промышленная экология и биотехнологии»

* Заседание отделения ПТиБ в Калининграде 05 сентября 2018 г.

По результатам заседания был принят ряд важных решений:

Одобрить отчет о деятельности отделения ПТиБ за 2017-2018 гг.;

Утвердить дорожную карту отделения ПТиБ на 2018- 2019 гг.;

Утвердить результаты работы круглого стола по формированию основных положений примерных основных образовательных программ (ПООП);

Продолжить работу по разработке примерных основных образовательных программ на основе ФГОС ВО 3++;

Продолжить работу по разработке профессиональных стандартов по видам деятельности выпускников в рамках направлений подготовки;

Продолжить работу по расширению численности членов ФУМО;

Продолжить экспертизу учебных изданий и оформление рекомендаций по её использованию в учебном процессе;

Провести конкурс ВКР по направлениям отделения ПТиБ;

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

Заседание ФУМО в Москве 26 февраля 2019 г.



Обсуждали проекты ПООП по направлениям
19.03.01 Биотехнология, 19.03.03 Продукты питания ЖП

Заседание ФУМО в Севастополе 18 сентября 2019 г.

Обсуждали
особенностях
образовательных
программ
подготовки кадров
по пищевым и
биотехнологическ
им направлениям
в связи с
актуализацией
ФГОС ВО 3++



Актуализированные проекты ФГОС 3++ в настоящее время проходят процедуру экспертизы и утверждения согласно

Постановление Правительства РФ от 12 апреля 2019 г. № 434 “Об утверждении Правил разработки, утверждения федеральных государственных образовательных стандартов и внесения в них изменений и признании утратившими силу некоторых актов Правительства Российской Федерации”

Проводится конкурс выпускных квалификационных работ

В 2019 г. в организационный комитет поступило

13 работ по направлениям подготовки бакалавриата

10 работ по направлениям подготовки магистратуры

Участники:

- Астраханский государственный технический университет
- Белгородский государственный национальный исследовательский университет
- Кубанский государственный технологический университет
- Калининградский государственный технический университет
- Северо-Кавказский федеральный государственный университет
- Саратовский государственный аграрный университет имени Н.И. Вавилова
- Майкопский государственный технологический университет
- Московский государственный университет пищевых производств
- Санкт-Петербургский политехнический университет Петра Великого

Рецензирование учебных изданий

Выданы заключения ФУМО в 2019 году

Учебное пособие **«Современные технологии функциональных пищевых продуктов»** коллектива авторов МГУТУ им. К.Г. Разумовского под ред. А.Б. Лисицына, В.Н.Ивановой
Направления подготовки: 19.04.01 «Биотехнология» и 19.04.04 «Технология продукции и организация общественного питания».

Учебное пособие **«Биотехнология водно-биологических ресурсов. Часть 1. Ферментные системы водно-биологических ресурсов и их роль в формировании качества продукции»** коллектива авторов «Дальрыбвтуз» Пивненко Т.Н., Поздняковой Ю.М. Михеева Е.В.

Направления подготовки: 19.03.01 и 19.04.01 Биотехнология

Учебное пособие **«Физико-химические основы технологии продуктов общественного питания»** коллектива авторов РЭУ им. Г.В. Плеханова и КубГТУ Ксенз М.В., Джум Т.А., Тамовой М.Ю.

Направление подготовки: 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

Дорожная карта Отделения
пищевых технологий и
биотехнологии при ФУМО
«Промышленная экология и
биотехнологии» на 2019-2020 гг.

1. Организационные мероприятия по обеспечению деятельности Федерального УМО (ФУМО)

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	Май 2020	Председатель ФУМО Председатель отделения ПТиБ Председатели НМС отделения ПТиБ
Организация информационной поддержки деятельности отделения ПТиБ на официальном сайте ФУМО (umo19.ru), ФГБОУ ВО «КГТУ» (klgtu.ru) и других заинтересованных организаций	В течение 2019-2020 гг.	Председатель отделения ПТиБ Директор Центра ОДО ПТиБ

2. Участие в разработке проектов ФГОС ВО и примерных основных образовательных программ (ПООП)

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 2019-2020 года

Председатель
ФУМО
Председатель
отделения ПТиБ
Председатели НМС
отделения ПТиБ
Директор Центра
ОДО ПТиБ

Обеспечение консультирования образовательных организаций по вопросам разработки основных примерных образовательных программ (ОПОП) с учетом ФГОС ВО 3++ и ПООП

В течение 2019-2020 года

Председатель
ФУМО
Председатель
отделения ПТиБ
Председатели НМС
отделения ПТиБ
Директор Центра
ОДО ПТиБ

3. Обеспечение научно-методического и учебно-методического сопровождения разработки и реализации образовательных программ

Проведение анализа обеспеченности учебной литературой дисциплин, включенных в учебные планы по направлениям отделения

В течение 2019-2020 года

Председатель
ФУМО
Председатель
отделения ПТиБ
Председатели НМС
отделения ПТиБ
Директор Центра
ОДО ПТиБ

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 2019-2020 года

Председатель
ФУМО
Председатель
отделения ПТиБ
Председатели НМС
отделения ПТиБ
Совет отделения
ПТиБ
Директор Центра
ОДО ПТиБ

4 Участие в независимой оценке качества образования, общественной и профессионально-общественной аккредитации

Участие членов ФУМО в проведении профессионально-общественной аккредитации образовательных программ	В течение 2019-2020 года	Члены ФУМО
Взаимодействие с работодателями по организации профессионально-общественной экспертизы основных образовательных программ	В течение 2019-2020 года	Члены ФУМО

5 Участие в разработке программ повышения квалификации и профессиональной переподготовки

Участие в разработке программ и организации повышения квалификации научно-педагогических работников образовательных организаций	В течение 2019-2020 года	Члены ФУМО и НМС
---	--------------------------	------------------

6 Участие в разработке профессиональных стандартов

Подготовка предложений в Советы по национальным квалификациям по разработке профессиональных стандартов по направлениям отделения ФУМО

2019-2020

Председатель ФУМО
Председатель отделения ПТиБ
Председатели НМС
отделения ПТиБ
Директор Центра ОДО
ПТиБ

Участие в разработке профессиональных стандартов для пищевой и смежной отраслей (общественное обсуждение, экспертиза проектов профессиональных стандартов) по направлениям отделения ФУМО

В течение
2019 года

Председатель отделения ПТиБ
Председатели НМС
отделения ПТиБ
Директор Центра ОДО
ПТиБ

7.Проведение конференций, семинаров, совещаний и иных мероприятий по вопросам совершенствования системы высшего образования

Участие в организации и проведении совещаний, семинаров, конференция по вопросам совершенствования высшего образования	В течение 2019-2020 года	Председатель Председатель ПТиБ Председатели отделения ПТиБ Директор Центра ОДО ПТиБ	ФУМО отделения НМС
Проведение конкурса выпускных квалификационных работ по направлениям подготовки ФУМО	Октябрь 2019, июль-октябрь 2020	Председатель Председатель ПТиБ Председатели отделения ПТиБ Директор Центра ОДО ПТиБ	ФУМО отделения НМС



ФГБОУ ВО «Калининградский государственный технический университет»

Спасибо за внимание !

Мезенова Ольга Яковлевна

Тел. 8 (4012) 463569

E-mail: mezenova@klgtu.ru