

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Курганский государственный университет»
(ФГБОУ ВО «КГУ»)

Курганская государственная сельскохозяйственная академия имени
Т.С. Мальцева – филиал федерального государственного бюджетного
образовательного учреждения высшего образования
«Курганский государственный университет»
(Лесниковский филиал ФГБОУ ВО «КГУ»)

Согласовано

Утверждена на заседании
ученого совета КГУ

Директор Департамента
агропромышленного комплекса
Курганской области



А.А. Лушников

«3» июня 2026 г.



«26» июня 2026 г.

Ректор КГУ

Н.В. Дубив

**ОСНОВНАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА
– ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА
ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ – ПРОГРАММА МАГИСТРАТУРЫ
(ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА)**

Направление подготовки

**19.04.05 – ВЫСОКОТЕХНОЛОГИЧНЫЕ ПРОИЗВОДСТВА
ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ ФУНКЦИОНАЛЬНОГО И
СПЕЦИАЛИЗИРОВАННОГО НАЗНАЧЕНИЯ**

Направленность (профиль) образовательной программы
**Высокотехнологичные производства пищевых продуктов
функционального и специализированного назначения**

Квалификация
Магистр

Курган 2026

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ	4
1.1. Актуальность образовательной программы	4
1.2. Определение образовательной программы	5
1.3. Нормативные документы, использованные при разработке образовательной программы	5
1.4. Требования к предшествующему уровню подготовки, необходимому для освоения образовательной программы	6
1.5. Сведения об участниках разработки образовательной программы	6
2. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ	7
2.1. Квалификация, присваиваемая выпускникам	7
2.2. Направленность (профиль) образовательной программы	7
2.3. Срок (сроки) освоения образовательной программы	7
2.4. Сведения о профессиональном стандарте (стандартах), с учетом положений которых разработана образовательная программа	7
2.5. Области профессиональной деятельности и сферы профессиональной деятельности, в которых выпускники, освоившие ООП, могут осуществлять профессиональную деятельность	7
2.6. Типы задач профессиональной деятельности, к решению которых готовятся выпускники	8
2.7. Профессиональные задачи, к решению которых готовятся выпускники	8
2.8. Объекты профессиональной деятельности выпускников	10
2.9. Планируемые результаты освоения образовательной программы	10
2.10. Сведения о профессорско-преподавательском составе, необходимым для реализации образовательной программы	13
2.11. Структура и трудоемкость образовательной программы	13
2.12. Сведения об использовании сетевой формы реализации образовательной программы	14
2.13. Используемые образовательные технологии	14
2.14. Характеристика социокультурной среды университета	14
2.15. Сведения о государственной итоговой аттестации	15
3. ПЕРЕЧЕНЬ ДОКУМЕНТОВ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ	16

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

Основная профессиональная образовательная программа высшего образования – программа магистратуры по направлению подготовки 19.04.05 Высокотехнологичные производства пищевых продуктов функционального и специализированного назначения, направленность образовательной программы (профиль) «Высокотехнологичные производства пищевых продуктов функционального и специализированного назначения» разработана в соответствии с федеральным государственным образовательным стандартом высшего образования – магистратуры по направлению подготовки 19.04.05 Высокотехнологичные производства пищевых продуктов функционального и специализированного назначения, утвержденного приказом Минобрнауки России от «11» августа 2020 г. № 946.

1.1. Актуальность образовательной программы

Использование современных технологий при производстве пищевых продуктов часто приводит к снижению пищевой ценности вследствие потерь основных нутриентов. В результате необходимым является поиск новых технологических решений в области обогащения пищевых продуктов. Функциональные пищевые продукты – одно из активно развивающихся направлений для решения данной проблемы. Мировой рынок функциональных продуктов интенсивно развивается, ежегодно увеличиваясь на 15–20%. Об их популярности в европейских странах, США и Японии свидетельствует статистика качественных изменений продовольственного рынка. Российский рынок функциональных продуктов питания на данный момент остается ненасыщенным. В связи с этим разработка новых технологических решений и новых видов продуктов питания функционального и специализированного назначения является одним из основных направлений Доктрины продовольственной безопасности Российской Федерации.

Образовательная программа 19.04.05 Высокотехнологичные производства пищевых продуктов функционального и специализированного назначения отражает все аспекты производства данных продуктов питания, а для организации технологического процесса производства продуктов функционального и специализированного назначения кафедра «Биотехнологии» Курганского государственного университета по рекомендациям Департамента агропромышленного комплекса Курганской области готовит магистров для выполнения кадрового заказа предприятий и организаций региона.

Ведущие организации и предприятия Курганской области, работающие в сфере агропромышленного комплекса: ООО Мясокомбинат «Велес», ООО «Молоко Зауралья», Шадринский филиал общества с ограниченной ответственностью «Данон трейд», АО «Молоко», ЗАО «Глинки», АО «Агрофирма Боровская», ООО «Курганский мясокомбинат «Стандарт», ООО «Степанов» и другие, систематически подтверждают необходимость подготовки специалистов в области производства и переработки сельскохозяйственной продукции. Студенты, обучающиеся по данной образовательной программе, проходят производственную практику и трудоустраиваются на предприятиях региона.

1.2. Определение образовательной программы

Основная профессиональная образовательная программа высшего образования – программа магистратуры подготовки 19.04.05 Высокотехнологичные производства пищевых продуктов функционального и специализированного назначения, направленность образовательной программы (профиль) «Высокотехнологичные производства пищевых продуктов функционального и специализированного назначения» (далее – ООП) представляет собой комплекс основных характеристик образования (объем, содержание, планируемые результаты), организационно-педагогических условий, форм аттестации.

ООП представлена в виде системы документов, включающей пояснительную записку, учебные планы, календарные учебные графики, рабочие программы дисциплин (модулей), программы практик, государственной итоговой аттестации, оценочные и методические материалы.

Рабочие программы дисциплин, программы практик, государственной итоговой аттестации, фонды оценочных средств, методические материалы скомпонованы в виде учебно-методических комплексов, сопровождение которых осуществляют соответствующие кафедры.

ООП устанавливает планируемые результаты освоения образовательной программы – компетенции выпускников, установленные федеральным государственным образовательным стандартом высшего образования – магистратура по направлению подготовки 19.04.05 Высокотехнологичные производства пищевых продуктов функционального и специализированного назначения, компетенции выпускников, установленные университетом, а также планируемые результаты обучения по каждой дисциплине (модулю), практике, обеспечивающие достижение планируемых результатов освоения ООП.

1.3. Нормативные документы, использованные при разработке образовательной программы

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

Федеральный государственный образовательный стандарт высшего образования – магистратура по направлению подготовки 19.04.05 Высокотехнологичные производства пищевых продуктов функционального и специализированного назначения, утвержденный приказом Минобрнауки России от «11» августа 2020 г. № 946;

Профессиональный стандарт 01.003 Педагог дополнительного образования детей и взрослых, утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 22 сентября 2021 г. №652н;

Порядок организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам высшего образования – программам бакалавриата, программам специалитета, программам магистратуры, утвержденный Приказом Минобрнауки России от 6 апреля 2021 г. № 245;

Порядок проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам высшего образования – программам бакалавриата, программам специалитета и программам магистратуры, утвержденный при-

казом Минобрнауки России от 29 июня 2015 г. № 636;

Нормативно-методические документы Минобрнауки России;

Устав ФГБОУ ВО «Курганский государственный университет», утвержденный приказом Минобрнауки России от 26 ноября 2018 г. № 1043;

Положение об основной образовательной программе, утвержденное ученым советом 25 декабря 2015 г.;

Положение о государственной итоговой аттестации по программам бакалавриата, программам специалитета, программам магистратуры, утвержденное Ученым советом 20 декабря 2019 г.

1.4. Требования к предшествующему уровню подготовки, необходимому для освоения образовательной программы

К освоению ООП допускаются лица, имеющие высшее образование.

Порядок приема на обучение по образовательным программам высшего образования – программам бакалавриата, программам специалитета, программам магистратуры, ежегодно утверждается Минобрнауки России.

Высшее образование по ООП также может быть получено лицами, имеющими высшее образование любого уровня.

1.5. Сведения об участниках разработки образовательной программы

Согласованные подходы к разработке ООП выработаны рабочей группой, куда вошли представители заинтересованных работодателей (Лушников А.А. – директор Департамента агропромышленного комплекса Курганской области), научно-педагогические работники университета (Миколайчик И.Н. – заведующий кафедрой «Биотехнологии», д-р с.-х. наук, профессор; Морозова Л.А. – профессор кафедры «Биотехнологии», д-р биол. наук, профессор; Ткаченко М.Н. – доцент кафедры «Биотехнологии», канд. с.-х. наук, доцент); Глава Координационного совета студентов КГУ (Совета обучающихся) Амантаев Т.А.; специалист в области образовательных технологий, методик обучения, организации образовательного процесса (начальник учебно-методического отдела) Есембекова А.У.

Указанной рабочей группой определены:

- направленность (профиль) ООП;
- профессиональные стандарты, положения которых учитывает ООП;
- области профессиональной деятельности и сферы профессиональной деятельности, в которых выпускники, освоившие ООП, могут осуществлять профессиональную деятельность;
- типы задач профессиональной деятельности, к решению которых готовятся выпускники;
- профессиональные задачи, к решению которых готовятся выпускники;
- объекты профессиональной деятельности выпускников;
- компетентностная модель выпускника;
- требования к уровням формирования, к последовательности и логике освоения компетенций;
- набор дисциплин ООП, их закрепление за кафедрами.

2. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

2.1. Квалификация, присваиваемая выпускникам

По окончании обучения лицам, успешно освоившим образовательную программу и прошедшим государственную итоговую аттестацию, присваивается квалификация **Магистр**.

2.2. Направленность (профиль) образовательной программы

Направленность данной образовательной программы формулируется как **Высокотехнологичные производства пищевых продуктов функционального и специализированного назначения.**

2.3. Срок (сроки) освоения образовательной программы

Срок получения образования по ООП составляет:

- в очной форме обучения, включая каникулы, предоставляемые после прохождения государственной итоговой аттестации, – 2 года;
- в заочной форме обучения – увеличивается не менее чем на 3 месяца и не более чем на 1 год.

2.4. Сведения о профессиональном стандарте (стандартах), с учетом положений которых разработана образовательная программа

Код и наименование профессионального стандарта	Обобщённые трудовые функции		
	код	наименование	уровень квалификации
01.003 Педагог дополнительного образования детей и взрослых	В	Организационно-методическое обеспечение реализации дополнительных общеобразовательных программ	6

2.5. Области профессиональной деятельности и сферы профессиональной деятельности, в которых выпускники, освоившие ООП, могут осуществлять профессиональную деятельность:

01 Образование и наука (в сферах: профессионального обучения, профессионального образования и дополнительного профессионального образования; научных исследований технологий продуктов питания функционального и специализированного назначения);

15 Рыбоводство и рыболовство (в сферах: разработки технологических решений и продукции, технической документации, программ производственного контроля; выполнения технологии переработки рыбы и морепродуктов, контроля производства и управления качеством продукции из рыбы и морепродуктов; разработки программ производственного контроля; организации и проведения исследований объектов технологического процесса, переработки рыбы и морепродуктов);

22 Пищевая промышленность, включая производство напитков и табака (в сферах: разработки технологических решений и продукции, технической документации, программ производственного контроля; выполнения

технологии переработки продукции из сырья животного, растительного происхождения; контроля производства и управления качеством продукции из сырья животного и растительного происхождения; разработки программ производственного контроля; организации и проведении исследований объектов технологического процесса, переработки сырья из сырья животного и растительного происхождения).

2.6. Типы задач профессиональной деятельности, к решению которых готовятся выпускники:

- научно-исследовательский;
- технологический;
- организационно-управленческий;
- проектный;
- педагогический.

2.7. Профессиональные задачи, к решению которых готовятся выпускники

Научно-исследовательский тип задач профессиональной деятельности:

- сбор, обработка, анализ и систематизация научно-технической информации по тематике исследования;
- разработка технологий продуктов функционального и специализированного назначения на основе нутрициологии и инновационных процессов в пищевой индустрии;
- разработка методик проведения исследований свойств сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, позволяющих создавать современные информационно-измерительные комплексы для проведения экспресс-контроля качества;
- формулирование задач для новых исследовательских проектов по разработке инновационных технологий и продуктов, проведение научных исследований и анализ полученных результатов;
- создание математических моделей, позволяющих исследовать и оптимизировать параметры технологического процесса производства и улучшить качество готовых изделий;
- внедрение результатов исследований и разработок;
- подготовка и проведение семинаров, конференций, симпозиумов по соответствующей тематике.

Технологический тип задач профессиональной деятельности:

- изучение научно-технической информации, отечественного зарубежного опыта в сфере производства продуктов питания, в том числе функциональных пищевых продуктов и пищевых продуктов специализированного назначения (для специфических групп населения);
- повышение эффективности использования сырьевых ресурсов, внедрение прогрессивных технологий для выработки готовых изделий с заданным составом и свойствами;
- поиск путей и разработка способов решения нестандартных производственных задач;

- снижение трудоемкости производства пищевой продукции, повышение производительности труда;
- организация эффективной системы контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции на базе стандартных и сертификационных испытаний;
- анализ проблемных производственных ситуаций, решение проблемных задач и вопросов.

Организационно-управленческий тип задач профессиональной деятельности:

- организация работы коллектива исполнителей, принятие исполнительских решений в условиях спектра мнений, определение порядка выполнения работ;
- поиск оптимальных решений при создании новой продукции с учетом требований науки о питании, качестве и стоимости, безопасности и экологической чистоте;
- организация в подразделении работ по разработке и совершенствованию технологии продуктов питания функционального и специализированного назначения;
- организация работы по профилактике производственного травматизма, профессиональных заболеваний, предотвращение экологических нарушений;
- подготовка заявок на изобретения и оформление документов;
- разработка систем управления качеством технологии производства продуктов питания из растительного сырья на основе международных стандартов качества.

Проектный тип задач профессиональной деятельности:

- разработка проектных заданий на реализацию новых технологий и выпуск новых видов продукции;
- экспертиза проектных заданий, технологических частей проектов;
- моделирование и оптимизация технологических процессов производства и внедрение прогрессивных технологий для выработки пищевых продуктов с заданным составом и свойствами;
- разработка новых принципов функционирования технологических систем и мероприятий по организации высокотехнологичных производств продуктов функционального и специализированного назначения;
- участие в проектировании новых и модернизации существующих производств;
- разработка технологических задач и освоение опытных установок, производств, технологий.

Педагогический тип задач профессиональной деятельности:

- подбор научной и учебной литературы и учебно-методической документации для проведения занятий;
- проведение занятий (лекций, семинаров, лабораторных, практикумов) с работниками промышленных предприятий, фирм, научно-исследовательских институтов по вопросам, относящимся к практической деятельности магистра;
- владение современными методами и средствами обучения;

– участие в учебной деятельности вуза по реализации основной образовательной программы бакалавриата в области продовольственных технологий (лабораторные, практические и семинарские занятия, руководство курсовым проектированием, технологической практикой).

2.8. Объекты профессиональной деятельности выпускников

Объектами профессиональной деятельности выпускников, освоивших программу магистратуры, являются: современные инновационные технологии продуктов питания; разработка новых технологических решений и новых видов продуктов питания функционального и специализированного назначения; продовольственное сырье растительного и животного происхождения, пищевые макро- и микроингредиенты (микронутриенты и физиологические функциональные ингредиенты), пищевые добавки, ароматизаторы и технологические вспомогательные средства, специально вводимые в продукты питания в процессе их производства и выполняющие технологические функции, связанные с реализацией технологии и приданием пищевым продуктам определенных свойств и (или) сохранением их качеств; нормативная и техническая документация; современные методы воздействия и переработки сырья (физико-химические, биотехнологические, биохимические, биологические, химические) и управления технологическими процессами; технологическое оборудование пищевых предприятий; методы и средства контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции; система производственного контроля и система управления качеством.

2.9. Планируемые результаты освоения образовательной программы

В результате освоения ООП у выпускника должны быть сформированы следующие компетенции.

Универсальные компетенции (УК):

УК-1 – способен осуществлять критический анализ проблемных ситуаций на основе системного подхода, вырабатывать стратегию действий.

УК-2 – способен управлять проектом на всех этапах его жизненного цикла.

УК-3 – способен организовывать и руководить работой команды, вырабатывая командную стратегию для достижения поставленной цели.

УК-4 – способен применять современные коммуникативные технологии, в том числе на иностранном(ых) языке(ах), для академического и профессионального взаимодействия.

УК-5 – способен анализировать и учитывать разнообразие культур в процессе межкультурного взаимодействия.

УК-6 – способен определять и реализовывать приоритеты собственной деятельности и способы ее совершенствования на основе самооценки.

Общепрофессиональные компетенции (ОПК):

ОПК-1 – способен разрабатывать эффективную стратегию, инновационную политику и конкурентоспособные концепции развития предприятия.

ОПК-2 – способен разрабатывать мероприятия по совершенствованию высокотехнологических процессов производства продукции функционального и специализированного назначения.

ОПК-3 – способен оценивать риски и управлять качеством процесса и продукции путем использования и разработки новых технологических решений.

ОПК-4 – способен использовать методы моделирования функциональных и специализированных продуктов и проектирования высокотехнологических процессов производства пищевой продукции.

ОПК-5 – способен организовывать научно-исследовательские и научно-производственные работы для комплексного решения профессиональных задач.

ОПК-6 – способен разрабатывать образовательные программы, научно-методическое обеспечение их реализации.

ОПК-7 – способен проектировать педагогическую деятельность на основе специальных научных знаний и результатов исследований.

Профессиональные компетенции (ПК):

Тип задач профессиональной деятельности технологический:

ПК-1 – способен повышать эффективность использования сырьевых ресурсов, внедрять прогрессивные технологии производства пищевых продуктов функционального и специализированного назначения.

ПК-2 – способен оценивать условия хранения и транспортирования сырья и готовой продукции для обеспечения ее качества и безопасности.

ПК-3 – способен обосновывать и проводить подбор технологического оборудования при проектировании предприятий по выпуску пищевых продуктов функционального и специализированного назначения.

ПК-4 – способен реализовывать технологии хранения и переработки рыбы и гидробионтов.

Тип задач профессиональной деятельности организационно-управленческий:

ПК-5 – способен разрабатывать системы управления качеством в технологии производства продуктов питания функционального и специализированного значения на основе международных стандартов качества.

Тип задач профессиональной деятельности проектный:

ПК-6 – способен владеть нормативными документами, определяющими требования при проектировании пищевых продуктов функционального и специализированного назначения.

Тип задач профессиональной деятельности педагогический:

ПК-7 – способен использовать современные педагогические теории, методы и средства.

Тип задач профессиональной деятельности научно-исследовательский:

ПК-8 – способен разрабатывать технологии производства продуктов функционального и специализированного назначения на основе молекулярной биологии.

Код и наименование профессиональной компетенции	Код и наименование индикатора достижения профессиональной компетенции	Основание (код ТФ из ПС, анализ требований к ПК)
Тип задач профессиональной деятельности технологический		
ПК-1. Способен повышать эффективность использования сырьевых ресурсов, внедрять прогрессивные технологии производства пищевых продуктов функционального и специализированного назначения.	ИД-1 _{ПК-1} Повышает эффективность использования сырьевых ресурсов, внедряет прогрессивные технологии производства пищевых продуктов функционального и специализированного назначения.	анализ требований к ПК
ПК-2. Способен оценивать условия хранения и транспортирования сырья и готовой продукции для обеспечения ее качества и безопасности.	ИД-1 _{ПК-2} Оценивает условия хранения и транспортирования сырья и готовой продукции для обеспечения ее качества и безопасности.	анализ требований к ПК
ПК-3. Способен обосновывать и проводить подбор технологического оборудования при проектировании предприятий по выпуску пищевых продуктов функционального и специализированного назначения.	ИД-1 _{ПК-3} Обосновывает и проводит подбор технологического оборудования при проектировании предприятий по выпуску пищевых продуктов функционального и специализированного назначения.	анализ требований к ПК
ПК-4. Способен реализовывать технологии хранения и переработки рыбы и гидробионтов.	ИД-1 _{ПК-4} реализует технологии хранения и переработки рыбы и гидробионтов	анализ требований к ПК
Тип задач профессиональной деятельности организационно-управленческий		
ПК-5. Способен разрабатывать системы управления качеством в технологии производства продуктов питания функционального и специализированного значения на основе международных стандартов качества.	ИД-1 _{ПК-5} Разрабатывает системы управления качеством в технологии производства продуктов питания функционального и специализированного значения на основе международных стандартов качества.	анализ требований к ПК
Тип задач профессиональной деятельности проектный		
ПК-6. Способен владеть нормативными документами, определяющими требования при проектировании пищевых продуктов функционального и специализированного назначения.	ИД-1 _{ПК-6} Владеет нормативными документами, определяющими требования при проектировании пищевых продуктов функционального и специализированного назначения.	анализ требований к ПК
Тип задач профессиональной деятельности педагогический		
ПК-7. Способен использовать современные педагогические теории, методы и средства.	ИД-1 _{ПК-7} Использует современные педагогические теории, методы и средства.	В/01.6 В/02.6 В/03.6
Тип задач профессиональной деятельности научно-исследовательский		
ПК-8. Способен анализировать и систематизировать научно-техническую информацию отечественного и зарубежного опыта по тематике исследования.	ИД-1 _{ПК-8} Анализирует и систематизирует научно-техническую информацию отечественного и зарубежного опыта по тематике исследования	анализ требований к ПК

ПК-9. Способен разрабатывать технологии производства продуктов функционального и специализированного назначения на основе молекулярной биологии.	ИД-1 _{ПК-9} Разрабатывает технологии производства продуктов функционального и специализированного назначения на основе молекулярной биологии.	анализ требований к ПК
--	--	------------------------

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

Не менее 70 процентов численности педагогических работников, участвующих в реализации ООП, и лиц, привлекаемых к реализации ООП на иных условиях (исходя из количества замещаемых ставок, приведенного к целочисленным значениям), должны вести научную, учебно-методическую и (или) практическую работу, соответствующую профилю преподаваемой дисциплины (модуля).

Не менее 5 процентов численности педагогических работников, участвующих в реализации ООП, и лиц, привлекаемых к реализации ООП на иных условиях (исходя из количества замещаемых ставок, приведенного к целочисленным значениям), должны являться руководителями и (или) работниками иных организаций, осуществляющими трудовую деятельность в профессиональной сфере, соответствующей профессиональной деятельности, к которой готовятся выпускники (иметь стаж работы в данной профессиональной сфере не менее 3 лет).

Не менее 60 процентов численности педагогических работников, участвующих в реализации ООП, и лиц, привлекаемых к реализации ООП на иных условиях (исходя из количества замещаемых ставок, приведенного к целочисленным значениям), должны иметь ученую степень (в том числе ученую степень, полученную в иностранном государстве и признаваемую в Российской Федерации) и (или) ученое звание (в том числе ученое звание, полученное в иностранном государстве и признаваемое в Российской Федерации).

2.11. Структура и объем образовательной программы

Структура программы магистратуры		Объем программы магистратуры, ее блоков и частей в з.е.*
Блок 1	Дисциплины (модули)	81
	Обязательная часть	26
	Часть, формируемая участниками образовательных отношений	55
Блок 2	Практика	30
	Обязательная часть	12
	Часть, формируемая участниками образовательных отношений	18
Блок 3	Государственная итоговая аттестация	9
Объем программы магистратуры		120

*Объем блоков и частей может варьироваться в пределах, установленных ФГОС ВО, в зависимости от года начала подготовки по образовательной программе.

2.12. Сведения об использовании сетевой формы реализации образовательной программы

Сетевая форма реализации образовательной программы не используется.

2.13. Используемые образовательные технологии

При проведении учебных занятий в форме контактной работы обучающихся с педагогическими работниками используются интерактивные формы, в том числе:

- технологии коллективного взаимодействия;
- разбор конкретных ситуаций;
- самооценка и обсуждение результатов выполнения индивидуальных заданий на занятиях семинарского типа.

Применение электронного обучения и дистанционных образовательных технологий при реализации программы не предусмотрено.

2.14. Характеристика социокультурной среды университета

В Курганском государственном университете и в филиале сформирована благоприятная социокультурная среда, обеспечивающая возможность формирования общекультурных компетенций выпускника, всестороннего развития личности, а также непосредственно способствующая освоению ООП.

Воспитательная деятельность в КГУ осуществляется системно через учебный процесс, практику, научно-исследовательскую работу обучающихся и систему внеучебной работы по всем направлениям.

Направления воспитательной и иной внеучебной деятельности в КГУ следующие:

- гражданско-патриотическое воспитание и противодействие распространению идеологии экстремизма и терроризма;
- духовно-нравственное воспитание;
- культурно-эстетическое воспитание;
- физическое воспитание и формирование приоритетности ценностей здорового образа жизни;
- развитие студенческого самоуправления;
- развитие волонтерского движения;
- профессионально-трудовое воспитание;
- научно-исследовательская деятельность обучающихся.

Данные направления работают на формирование мировоззрения и независимого мышления личности, гуманистической системы ценностей, личностное, творческое и профессиональное развитие обучающихся, самовыражение в различных сферах жизни, способствующее обеспечению адаптации в социокультурной среде российского и международного сообщества, повышению гражданского самосознания и социальной ответственности.

В рамках осуществления деятельности Курганского государственного университета по указанным направлениям воспитательной и иных видов внеучебной работы в соответствии с п. 22 ч.1 статьи 34 Федерального закона от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» университетом гарантируется предоставление обучающимся академических

прав на развитие творческих способностей и интересов, включая участие в конкурсах, олимпиадах, выставках, смотрах, физкультурных мероприятиях, спортивных мероприятиях, в том числе в официальных спортивных соревнованиях, и других массовых мероприятиях.

В целях углубленного освоения универсальных и общепрофессиональных компетенций данная ООП предусматривает обязанность обучающихся участвовать в следующих мероприятиях, проводимых как университетом, так и иными организациями:

- в мероприятиях по гражданско-патриотическому воспитанию (в целях углубленного освоения универсальной компетенции «Способен анализировать и учитывать разнообразие культур в процессе межкультурного взаимодействия» (УК-5));

- в культурно-массовых мероприятиях и мероприятиях по развитию студенческого самоуправления и волонтерского движения (в целях углубленного освоения универсальных компетенций «Способен организовывать и руководить работой команды, вырабатывая командную стратегию для достижения поставленной цели» (УК-3) и «Способен анализировать и учитывать разнообразие культур в процессе межкультурного взаимодействия» (УК-5));

- в конкурсах, олимпиадах, смотрах, направленных на выявление учебных достижений (в целях углубленного освоения всего перечня общепрофессиональных компетенций, установленного ООП);

- в конкурсах, смотрах, конференциях, направленных на выявление научных достижений (в целях углубленного освоения всего перечня общепрофессиональных компетенций, установленного ООП);

Конкретный перечень мероприятий устанавливается соответствующими планами воспитательной, учебной, научно-исследовательской, физкультурно-массовой работы.

2.15. Сведения о государственной итоговой аттестации

Государственная итоговая аттестация проводится только по имеющей государственную аккредитацию ООП.

К государственной итоговой аттестации допускается обучающийся, не имеющий академической задолженности и в полном объеме выполнивший учебный план или индивидуальный учебный план по ООП.

В Блок 3 «Государственная итоговая аттестация» структуры ООП входит:

- подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы.

3. ПЕРЕЧЕНЬ ДОКУМЕНТОВ ООП

Образовательная программа представлена в виде системы следующих документов:

- пояснительная записка к ООП;
- учебные планы для соответствующих годов начала подготовки;
- укрупненные календарные учебные графики для соответствующих годов начала подготовки (интегрированы в соответствующие учебные планы);
- детализированные календарные учебные графики (оформляются отдельными документами на каждый учебный год);
- рабочие программы дисциплин (модулей) (входят в состав соответствующих учебно-методических комплексов);
- программы практик (входят в состав соответствующих учебно-методических комплексов);
- программа государственной итоговой аттестации;
- оценочные материалы – фонды оценочных средств для текущего контроля успеваемости, промежуточной и государственной итоговой аттестации (входят в состав соответствующих учебно-методических комплексов);
- методические материалы – методические указания к выполнению практических занятий, лабораторных работ, контрольных работ, курсовых работ (проектов), к самостоятельной работе, к выполнению выпускной квалификационной работы, наглядные пособия и раздаточный материал (входят в состав соответствующих учебно-методических комплексов).