

19.03.02 Продукты питания из растительного сырья

Наименование образовательной программы: Технологии пищевых ингредиентов и продуктов из растительного сырья, направление - 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья

Миссия программы

Обеспечение комплексной, всесторонней и качественной подготовки квалифицированных, конкурентоспособных специалистов для пищевых и перерабатывающих отраслей АПК, способных к творческому решению теоретических и практических задач профессиональной деятельности в современных условиях на основе развития навыков и умений, необходимых будущему специалисту в сочетании с требованиями передовых инновационных технологий, а также развитие у обучающихся личностных качеств, способствующих их творческой активности, общекультурному росту и социальной мобильности, ответственности, самостоятельности, приверженности этическим ценностям, толерантности и настойчивости в достижении поставленных целей.

Выпускник - бакалавр, освоивший основную профессиональную образовательную программу высшего образования по направлению подготовки бакалавра 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья, подготовлен для продолжения профессионального образования в магистратуре.

Цель ОПОП – Подготовка квалифицированных кадров в области технологии производства продуктов питания из растительного сырья посредством формирования у обучающихся универсальных, общепрофессиональных и профессиональных компетенций в соответствии с требованиями ФГОС ВО по направлению подготовки 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья, а также формирование и развитие у студентов социально-личностных качеств (ответственности, коммуникативности, целеустремленности, организованности, трудолюбия, общей культуры, гражданственности, толерантности), позволяющих реализовать сформированные компетенции в профессиональной деятельности.

Актуальность: Ежедневное обеспечение населения качественной, безопасной и здоровой пищей является одной из важнейших глобальных задач, с которыми сегодня сталкиваются технологи.

Будущий технолог пищевой промышленности интегрирует знания по специальности с основами предпринимательства, экономики и инженерии.

Компетенции выпускника:

Безопасность пищевых продуктов и соответствие нормативным требованиям.

Организация ведения технологического процесса с использованием цифровых технологий.

Применение новых и перспективных технологий пищевой промышленности.

Применение новых методов и ингредиентов при разработке рецептур пищевых продуктов, на основе автоматизации процессов анализа данных.

Решение вопросов устойчивого питания и взаимосвязей между бизнесом, здоровьем, человеческим поведением, глобальной продовольственной экономикой и ресурсами.

Области и сферы профессиональной деятельности выпускника
Области профессиональной деятельности и (или) сферы профессиональной деятельности, в которых выпускники, освоившие программу бакалавриата, могут осуществлять профессиональную деятельность:

22 Пищевая промышленность, включая производство напитков и табака

22.003 Специалист по технологии продуктов питания из растительного сырья

Вид профессиональной деятельности: Производство продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях виды профессиональной деятельности:

Выпускники могут осуществлять профессиональную деятельность в других областях профессиональной деятельности и (или) сферах профессиональной деятельности при условии соответствия уровня их образования и полученных компетенций требованиям к квалификации работника.

Краткая характеристика содержания программы. ОПОП ВО основана на компетентностном подходе к ожидаемым результатам обучения и ориентирована в соответствии с профессиональным стандартом «Специалист по технологии продуктов питания из растительного сырья» (Приказ Минтруда № 694н от 28.10.2019 г.) на решение следующих трудовых функций:

1. Оперативное управление производством продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях:

– Организация ведения технологического процесса в рамках принятой в организации технологии производства продуктов питания из растительного сырья

– Управление качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях

– Разработка системы мероприятий по повышению эффективности технологических процессов производства высококачественных безопасных продуктов питания из растительного сырья.

Структура образовательной программы предусматривает: обязательную часть и часть, формируемую участниками образовательных отношений.

Часть, формируемая участниками образовательных отношений, дает возможность расширения и (или) углубления знаний, умений, навыков и компетенций, определяемых содержанием обязательных дисциплин,

позволяет обучающимся получить углубленные знания и навыки для успешной профессиональной деятельности и (или) продолжения профессионального образования на следующем уровне.

Краткое описание профессиональных модулей программы

Технологии пищевых ингредиентов и продуктов из растительного сырья

Часть, формируемая участниками образовательных отношений:

Пищевые ингредиенты и добавки для производства продуктов питания из растительного сырья.

Управление технологическими проектами.

Основы производственной деятельности.

Сенсорные исследования.

Пищевые инновации в производстве продуктов из растительного сырья.

Новые технологические приемы и оборудование для производства продуктов питания из растительного сырья.

Разработка функциональных продуктов питания на основе автоматизации процессов анализа данных.

Автоматизированные системы управления технологическими линиями переработки растительного сырья.

Упаковка пищевых продуктов из растительного сырья.

Управление отходами пищевой промышленности.

Ресурсы программы

Общесистемные требования к реализации программы бакалавриата включают в себя требования к кадровому, учебно-методическому и информационному обеспечению, материально-технической базе, воспитательной среде, к обеспечению образовательного процесса социально-бытовыми условиями.

Реализация ОПОП ВО по направлению подготовки 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья, направленность «Высокотехнологичные производства ингредиентов и пищевых продуктов из растительного сырья» обеспечивается научно-педагогическими кадрами в соответствии с требованиями ФГОС ВО по данному направлению.

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

Квалификация руководящих и научно-педагогических работников Университета соответствует квалификационным характеристикам, установленным в Едином квалификационном справочнике должностей руководителей, специалистов и служащих, разделе «Квалификационные характеристики должностей руководителей и специалистов высшего профессионального и дополнительного профессионального образования», утвержденном приказом Министерства здравоохранения и социального развития Российской Федерации от 11 января 2011 г. № 1н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 23 марта 2011 г.,

регистрационный № 20247) и профессиональным стандартам.

Доля штатных научно-педагогических работников (в приведенных к целочисленным значениям ставок) составляет не менее 100 процентов от общего количества научно-педагогических работников университета.

Доля научно-педагогических работников (в приведенных к целочисленным значениям ставок), имеющих образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины (модуля), в общем числе научно-педагогических работников, реализующих программу, составляет не менее 100 процентов.

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

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

Учебно-методическое и информационное обеспечение реализуется посредством Центральной научной библиотеки имени Н.И. Железнова. Сайт ЦНБ им. Н.И. Железнова www.library.timacad.ru.

Библиотека оснащена современной автоматизированной библиотечно-информационной системой САБ "ИРБИС64+", АБИС «МАРК-SQL» и АБИС «Absotheque UNICODE». Автоматизированы все основные библиотечно-информационные процессы.

Реализация образовательной программы обеспечивается свободным доступом каждого студента к следующим ресурсам:

- библиотечный фонд учебно-методических и научных материалов библиотеки вуза и других библиотек,
- электронные каталоги;
- обмен информацией с отечественными и зарубежными ВУЗами, научными учреждениями, включая обмен информацией с учебно-научными и иными подразделениями вуза, ЦНСХБ, партнёрских ВУЗов, НИИ;
- Интернет-ресурсы.

В Центральной научной библиотеке имени Н.И. Железнова оборудовано рабочее место для слепых и слабовидящих студентов.

Электронная информационно-образовательная среда Университета обеспечивает:

- доступ к учебным планам, рабочим программам дисциплин / модулей, рабочим программам практик, электронным учебным изданиям и электронным образовательным ресурсам, указанным в рабочих программах дисциплин / модулей;

– формирование электронного портфолио обучающегося, в том числе сохранение его работ и оценок за эти работы;

При реализации карантинных мероприятий и в случае введения режима самоизоляции, преподавание учебной дисциплины реализуется на учебно-методическом портале по адресу <https://sdo.timacad.ru/>.

Перечень материально-технического обеспечения, необходимого для реализации программы, включает в себя лаборатории, оснащенные лабораторным оборудованием, в зависимости от степени сложности.

Специальные помещения представляют собой учебные аудитории для проведения занятий лекционного типа, занятий семинарского типа, курсового проектирования (выполнения курсовых работ), групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации, а также помещения для самостоятельной работы и помещения для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования. Специальные помещения укомплектованы специализированной мебелью и техническими средствами обучения, служащими для представления учебной информации большой аудитории. Для проведения занятий лекционного типа предлагаются наборы демонстрационного оборудования и учебно-наглядных пособий, обеспечивающие тематические иллюстрации, соответствующие примерным программам дисциплин (модулей), рабочим учебным программам дисциплин (модулей).

Помещения для самостоятельной работы обучающихся оснащены компьютерной техникой с возможностью подключения к сети «Интернет» и обеспечивают доступ в электронную информационно-образовательную среду Университета.

Образовательный процесс обеспечен необходимым комплектом лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения, состав которого определяется рабочими программами дисциплин (модулей), рабочими программами практик и подлежит обновлению в соответствии с требованиями, изложенными в ФГОС ВО.

Перспективы трудоустройства, профессиональной и/или научной деятельности предприятия АПК, осуществляющие производство, хранение и переработку плодоовощной и растениеводческой продукции, пищевые предприятия, предприятия общественного питания, продукции детского питания, сетевые ритейлы, органы сертификации, испытательные лаборатории, государственные и муниципальные структуры, профильные научно-исследовательские учреждения.

Контакты:

Руководитель программы – Мустафина Анна Сабирдзяновна, к.т.н., доцент, доцент кафедры технологии хранения и переработки плодоовощной и растениеводческой продукции;

тел.: +7(908) 941-50-48

email: mustafina@rgau-msha.ru

адрес: Москва, Лиственничная аллея, 16А, корп. 2