

35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции

Направленность:

- Безопасность и качество сельскохозяйственного сырья и продовольствия
- Хранение и технология продуктов плодовоовощеводства и растениеводства

Наименование образовательной программы: Безопасность и качество сельскохозяйственного сырья и продовольствия, направление: 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции

Миссия программы - подготовка специалистов высшего уровня квалификации, готовых к решению задач по приоритетным направлениям в области продовольственной безопасности и развитию национальной системы управления качеством и безопасностью продуктов питания в интересах нынешних и будущих поколений, направленных на производство агропромышленных технологий, которые соответствуют установленным экологическим, санитарно-эпидемиологическим, ветеринарным требованиям и оказывают минимальное негативное воздействие на окружающую среду.

Цель программы: подготовка квалифицированных кадров в области безопасности и качества сельскохозяйственного сырья и продовольствия посредством формирования универсальных, общепрофессиональных и профессиональных компетенций в соответствии с требованиями ФГОС ВО и профессиональных стандартов, а также формирование и развитие у студентов социально-личностных качеств (ответственности, коммуникативности, целеустремленности, организованности, трудолюбия, общей культуры и др.), позволяющих реализовать сформированные компетенции в профессиональной деятельности.

Области и сферы профессиональной деятельности выпускников

01 – Образование и наука;

22 – Пищевая промышленность, включая производство напитков и табака (в сфере производства продукции из животного и растительного сырья);

22.007 – Специалист по безопасности, прослеживаемости и качеству пищевой продукции на всех этапах ее производства

Краткая характеристика содержания программы

знание законодательной базы пищевой промышленности; приоритетных направлений научных исследований в области питания населения, организация производственного контроля по всем этапам ЖЦП от сырья до готовой продукции; разработка и внедрение на производство систем ХАССП на основе определения критических контрольных точек на

производстве, управление технологическими рисками путём мониторинга, анализа, оценки и разработки мероприятий по минимизации рисков; знание современных методов исследования сырья и продукции, основные физико-химические, микробиологические и органолептические свойства и иные приемлемые критерии идентификации для различных видов пищевой продукции, позволяющих моделировать поведение возбудителей порчи, биологических контаминант; знание стандартизации и подтверждения соответствия пищевой продукции установленным требованиям; разработка систем управления качеством и безопасностью на основе международных стандартов серии МС 220000, разработка систем прослеживаемости.

Краткое описание профессиональных модулей программы

Профессиональный модуль по направленности (профилю) Безопасность и качество сельскохозяйственного сырья и продовольствия

Описание специализации/профессионального модуля:

- Проведение организационно-технических мероприятий для обеспечения лабораторного контроля показателей безопасности и качества пищевой продукции;
- Технологическое и организационное обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке;
- Ведение системы ХАССП или интегрированной системы менеджмента безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке;
- Разработка документированной процедуры по идентификации и прослеживаемости пищевой продукции в процессе производства
- Подготовка материалов для заключений о соответствии качества поступающих в организацию материалов, сырья, полуфабрикатов и готовой пищевой продукции требованиям локальных нормативных актов производственного процесса;
- Анализ системы прослеживаемости и выявление проблем в системе контроля безопасности производства сырья и пищевой продукции в процессе производства и обращения на рынке
- Оценка и минимизация рисков, управление качеством процесса и продукции путем использования и разработки новых высокотехнологичных решений, в том числе с использованием цифровых средств;

Ресурсы программы:

- высококвалифицированный преподавательский состав;
- материальная база, включающая 3 лаборатории, оснащенные современным оборудованием и приборами;
- современная база практик

Перспективы трудоустройства, профессиональной и/или научной деятельности: высокая заинтересованность со стороны работодателей, 100% трудоустройство по профессии.

Контакты:

Руководитель программы –д.т.н., доцент Янковская В.С.

Тел.:+79035716172

email: vs3110@rgau-msha.ru

адрес: Москва, ул. Лиственничная аллея, 4а, корпус 1.

Наименование образовательной программы: Хранение и технология продуктов плодовоовощеводства и растениеводства, направление: 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции

Миссия программы – Обеспечение комплексной, всесторонней и качественной подготовки квалифицированных, конкурентоспособных специалистов, 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.

Цель ОПОП – Подготовка квалифицированных кадров в области технологии производства, хранения и переработки продукции плодовоовощеводства и растениеводства посредством формирования универсальных, общепрофессиональных и профессиональных компетенций в соответствии с требованиями ФГОС ВО по направлению подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции, а также формирование и развитие у студентов социально-личностных качеств (ответственности, коммуникативности, целеустремленности, организованности, трудолюбия, общей культуры и др.), позволяющих реализовать сформированные компетенции в профессиональной деятельности.

Области и сферы профессиональной деятельности выпускника
Область профессиональной деятельности выпускников, освоивших программу бакалавриата по направлению 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции и направленности «Хранение и переработка продукции растениеводства» включает:

13 Область профессиональной деятельности: Сельское хозяйство

13.017 Агроном виды профессиональной деятельности:

- Организация производства продукции растениеводства, включая разработку системы мероприятий по производству продукции растениеводства; управление реализацией технологического процесса производства продукции растениеводства

22 Область профессиональной деятельности: Пищевая промышленность, включая производство напитков и табака

22.003 Специалист по технологии продуктов питания из растительного сырья виды профессиональной деятельности:

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

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 на решение следующих трудовых функций:

- Разработка системы мероприятий по производству продукции растениеводства;

- Управление реализацией технологического процесса производства продукции растениеводства;

- Организация ведения технологического процесса в рамках принятой 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.

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

Наименование профессионального модуля: Профессиональный модуль по направленности (профилю) Хранение и технология продуктов плодовоовощеводства и растениеводства
Содержание профессионального модуля по направленности Хранение и переработка продукции растениеводства направлено на формирование у обучающихся теоретических и практических знаний в областях физиологических и биохимических основ технологий хранения и переработки различных видов растениеводческой продукции, прижизненных аспектов формирования ее качества, сохраняемости и технологических свойств, современных решений по организации ее хранения и переработки на предприятиях АПК с использованием

цифровых инструментов, организации управлением качества растениеводческой продукции на всех этапах ее производства, хранения, переработки и транспортирования, а также организации производства на предприятиях, осуществляющих деятельность в данной сфере. По результатам освоения модуля выпускник приобретает знания, умения и навыки, необходимые для осуществления профессиональной деятельности на предприятиях АПК, пищевых производств, в сетевых ритейлах, органах, осуществляющих подтверждение соответствия, государственных и муниципальных органах, осуществляющих надзор за производством и обращением пищевой продукции, профильных научно-исследовательских учреждениях

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 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции, направленность «Хранение и технология продуктов плодовоовощеводства и растениеводства» 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;

{если программа реализуется с применением электронного обучения, дистанционных образовательных технологий указывается:}

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, специализированные цеха, имеющие функцию пищевого производства, сетевые ритейлы, органы сертификации, испытательные лаборатории, государственные и муниципальные структуры, профильные научно-исследовательские учреждения.

Контакты:

Руководитель программы – Масловский Сергей Александрович, канд. с.-х. наук, доцент кафедры технологии хранения и переработки плодоовощной и растениеводческой продукции

тел.: +7 (977) 849-62-20

email: Maslowskij@rgau-msha.ru

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