

19.04.03 Продукты питания животного происхождения; направленность

Наименование образовательной программы: Технология продуктов из водных биоресурсов и объектов аквакультуры, направление: 19.04.03 Продукты питания животного происхождения; направленность

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 – Основной целью ОПОП ВО ФГОС 19.04.03 Продукты питания животного происхождения, направленности «Технология продуктов из водных биоресурсов и объектов аквакультуры» является подготовка квалифицированных кадров в области общенаучных, общепрофессиональных и профессиональных дисциплин с учетом потребностей регионов Российской Федерации в области переработки сырья животного происхождения мясной и рыбной промышленности, а также водных биологических ресурсов, в том числе объектов аквакультуры посредством формирования универсальных, общепрофессиональных и профессиональных компетенций.

Области и сферы профессиональной деятельности выпускника
Область профессиональной деятельности выпускников, освоивших программу магистратуры по направлению 19.04.03 Продукты питания животного происхождения, направленности «Технология продуктов из водных биоресурсов и объектов аквакультуры» включает:

15 Область профессиональной деятельности: Рыбоводство и рыболовство

15.011 Профессиональный стандарт «Специалист по технологии продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры», утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 08.10.2020 г. № 713н

22 Пищевая промышленность, включая производство напитков и табака

Виды профессиональной деятельности по 22.002 Специалист по технологии продуктов питания животного происхождения включает оперативное управление производством продуктов питания животного происхождения 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 задач:

- формирование готовности выпускников Университета к профессиональной и социальной деятельности;
- обеспечение проведения технологических процессов производства продукции животноводства в соответствии с санитарными и ветеринарными нормами и правилами;
- разработка норм выработки, технологических нормативов на расход материалов, заготовок, топлива и электроэнергии, выбор технологического оборудования предприятий;
- обеспечение проведения технологических процессов и выпуска продукции животного происхождения в соответствии с санитарными и ветеринарными нормами и правилами;
- разработка новых рецептов и новых видов продукции из сырья животного происхождения;
- обеспечение выпуска молочной, мясной и рыбной продукции высокого качества;
- исследование причин брака в производстве и разработка предложений по его предупреждению и устранению;
- разработка технических заданий на проектирование и изготовление нестандартного оборудования и средств технологического оснащения предприятий;
- выбор систем обеспечения экологической и биологической безопасности производства.

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) Технология продуктов из водных биоресурсов и объектов аквакультуры					
Описание специализации/профессионального модуля:					
ПД	Задачи	Объект или сфера знания	Код и наименован ие профессион альной	Код и наименование индикатора достижения	Основани е (ПС, анализ опыта)

		комп етенции		
Тип задач профессиональной деятельности: <i>Научно-исследовательский</i>				
Участвовать в проведении научных исследований по общепринятым методикам, составлять их описание и формулировать выводы	пищевые предприятия, специализированные цеха, имеющие функции пищевого производства, сырье, полуфабрикаты и продукты животного происхождения и гидробионты, продукты переработки (вторичное) и отходы, пищевые ингредиенты и добавки; технологическое оборудование; приборы; нормативная, проектно-технологическая документация, санитарные, ветеринарные и строительные нормы и	ПКос -1 - Способен участвовать в проведении научных исследований по общепринятым методикам, в том числе с применением цифровых средств и технологий, составлять их описание и формулировать выводы	ПКос-1.1 - Участвует в проведении научных исследований в профессиональной области по общепринятым методикам, в том числе с применением цифровых средств и технологий	Профессиональный стандарт Агроном, № 644н, утвержден «20» сентября 2021 г. (зарегистрировано в Министерстве юстиции Российской Федерации 20 октября 2021 года, регистрационный № 65482); Профессиональный стандарт Специалист по технологии продуктов питания животного происхождения, № 602н, утвержден «30» августа 2019 г. (зарегистрировано в Министерстве юстиции Российской Федерации 24 сентября 2019 г., регистрационный № 56040) и с учетом анализа требований к
			ПКос-1.2 - Осуществляет анализ, обобщение и статистическую обработку результатов научных исследований, используя современные цифровые средства и технологии	
			ПКос -1.3 Формулирует выводы по результатам научных исследований	

	правила; международные стандарты; методы и средства контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовых продуктов; базы данных технологического, технического характера; данные мониторинга экологической и биологической безопасности и продовольствия и окружающей среды.			профессиональным компетенциям, предъявляемых к выпускникам на рынке труда, обобщения отечественного и зарубежного опыта
Тип задач профессиональной деятельности: <i>Производственно-технологический</i>				
Реализовывать технологии хранения и переработки молока	пищевые предприятия, специализированные цеха, имеющие функции пищевого производства, сырье, полуфабрикаты	ПКос-2 Способен реализовывать технологии хранения и переработки молока, в т.ч. с использованием современных	ПКос-2.1 Использует знания о биологических особенностях сельскохозяйственных животных в технологиях молочных продуктов	Профессиональный стандарт Агроном, № 644н, утвержден «20» сентября 2021 г. (зарегистрирован в Министерстве юстиции Российской Федерации)

	ты и продукты животного происхождения и гидробионты, продукты переработки (вторичное) и отходы, пищевые ингредиенты и добавки; технологическое оборудование; приборы; нормативная, проектно-технологическая документация, санитарные, ветеринарные и строительные нормы и правила; международные стандарты; методы и средства	ых цифровых средств и технологий	ПКос-2.2 - Владеет методами первичной обработки и переработки молока	20 октября 2021 года, регистрационный № 65482); Профессиональный стандарт Специалист по технологии продуктов питания животного происхождения, № 602н, утвержден «30» августа 2019 г. (зарегистрирован в Министерстве юстиции Российской Федерации 24 сентября 2019 г., регистрационный № 56040) и с учетом анализа требований к профессиональным компетенциям, предъявляемых к выпускникам на рынке труда, обобщения отечественного и зарубежного опыта
			ПКос-2.3 - Владеет методами оценки качества молочных продуктов, в т.ч. с использованием современных цифровых средств и технологий	
			ПКос-2.4 - Применяет знания в производстве молочных продуктов с использованием ресурсосберегающих и цифровых технологий	
Реализовывать технологии хранения и переработки мяса и рыбы	контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовых продуктов; базы данных технологического, технического	ПКос-3 - Способен реализовывать технологии хранения и переработки мяса и рыбы, в т.ч. с	ПКос-3.1 - Использует знания о биологических особенностях сельскохозяйственных животных в технологии	

	о характера; данные мониторинга экологической и биологической безопасности и продовольствия и окружающей среды.	использованием современных цифровых средств и технологий	мясных продуктов	
			ПКос-3.2 - Владеет методами первичной обработки и переработки мяса и рыбы	
			ПКос-3.3 - Владеет методами оценки качества мясных и рыбных продуктов, в т.ч. с использованием современных цифровых средств и технологий	
			ПКос-3.4 - Применяет знания в производстве мясных и рыбных продуктов с использованием ресурсосберегающих и цифровых технологий	

Объектами профессиональной деятельности выпускников, освоивших программу магистратуры по направлению подготовки 19.04.03 Продукты питания животного происхождения, направленности «Технология продуктов из водных биоресурсов и объектов аквакультуры» являются пищевые предприятия, специализированные цеха, имеющие функции пищевого производства, сырье, полуфабрикаты и продукты животного происхождения и гидробионты, продукты переработки (вторичное) и отходы, пищевые

ингредиенты и добавки; технологическое оборудование; приборы; нормативная, проектно-технологическая документация, санитарные, ветеринарные и строительные нормы и правила; международные стандарты; методы и средства контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовых продуктов; базы данных технологического, технического характера; данные мониторинга экологической и биологической безопасности продовольствия и окружающей среды.

В соответствии с профессиональным стандартом 15.011 Профессиональный стандарт «Специалист по технологии продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры», утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 08.10.2020 г. № 713н выпускник должен овладеть следующими трудовыми функциями:

1. Совершенствование технологии производства продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры:

- разработка новой продукции целевого назначения на основе совершенствования технологии производства продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры;
- управление внедрением новых технологий производства новых продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры.

В соответствии с профессиональным стандартом 22.002 Специалист по технологии продуктов питания животного происхождения, № 602н, утвержден «30» августа 2019 г. выпускник должен овладеть следующими трудовыми функциями:

1. Оперативное управление производством продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях:

- организация ведения технологического процесса в рамках принятой в организации технологии производства продуктов питания животного происхождения;
- управление качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях;
- разработка системы мероприятий по повышению эффективности технологических процессов производства высококачественных безопасных продуктов питания животного происхождения.

Ресурсы программы Общесистемные требования к реализации программы магистратуры 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 19.04.03 Продукты питания животного происхождения, направленности «Технология продуктов из водных биоресурсов и объектов аквакультуры» обеспечивается научно-педагогическими кадрами в соответствии с требованиями ФГОС ВО по данному направлению.

Реализация программы магистратуры обеспечивается

руководящими и научно-педагогическими работниками организации, а также лицами, привлекаемыми к реализации программы магистратуры 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 65 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 89,1 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 58,9 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 пищевые предприятия, специализированные цеха, имеющие

функции пищевого производства, сырье, полуфабрикаты и продукты животного происхождения и гидробионты, продукты переработки (вторичное) и отходы, пищевые ингредиенты и добавки; технологическое оборудование; приборы; нормативная, проектно-технологическая документация, санитарные, ветеринарные и строительные нормы и правила; международные стандарты; методы и средства контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовых продуктов; базы данных технологического, технического характера; данные мониторинга экологической и биологической безопасности продовольствия и окружающей среды.

Контакты:

Руководитель программы – Гиро Татьяна Михайловна, док. техн. наук, профессор

тел.: +79603423016

email: giro.tm@rgau-msha.ru

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