

19.04.02 Продукты питания из растительного сырья

Наименование образовательной программы: Технология пищевых продуктов и биологически активных веществ из растительного сырья, направление - 19.04.02 - Продукты питания из растительного сырья

Миссия программы

Миссия основной образовательной программы заключается в обеспечении комплексной и системной профессиональной подготовки магистра по направленности «Технология пищевых продуктов и биологически активных веществ из растительного сырья», продвижении принципов здорового питания, обеспечении качества пищевой продукции, увеличения продолжительности и повышения качества жизни населения, высокой мотивацией к построению карьеры в аграрном и производственном секторе экономики, нацеленностью на саморазвитие и самообразование в течение всей жизни.

Цель ОПОП

Основной целью ОПОП ВО магистратуры является подготовка квалифицированных, конкурентоспособных кадров в области производства продуктов питания из растительного сырья посредством формирования универсальных, общепрофессиональных и профессиональных компетенций, в соответствии с требованиями ФГОС ВО по направлению подготовки 19.04.02 Продукты питания из растительного сырья, 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 магистратуры по направлению 19.04.02 Продукты питания из растительного сырья, направленность (профиль) «Производство высококачественных безопасных продуктов из растительного сырья»:

01 – Образование и наука (в сферах: научных исследований технологий продуктов животного происхождения различного назначения; реализация основных программ профессионального обучения, образовательных программ среднего профессионального образования, высшего образования, дополнительного профессионального образования;

22 – Пищевая промышленность, включая производство напитков и табака (в сфере производства продукции из мясного и молочного сырья).

Краткая характеристика содержания программы.

Программа магистратуры состоит из следующих блоков:

Блок 1 «Дисциплины (модули)».

Блок 2 «Практика».

Блок 3 «Государственная итоговая аттестация».

В программе магистратуры для обучающихся обеспечивается возможность освоения элективных дисциплин (модулей) и факультативных дисциплин (модулей).

В рамках программы магистратуры выделяются обязательная часть и часть, формируемая участниками образовательных отношений.

Объем обязательной части без учета объема государственной аттестации составляет более 40 процентов общего объема программы магистратуры и соответствует требованиям ФГОС ВО. При проведении учебных занятий Университет обеспечивает развитие у обучающихся навыков командной работы, межличностной коммуникации, принятия решений, лидерских качеств.

Реализация компетентного подхода предусматривает широкое использование в учебном процессе активных и интерактивных форм проведения занятий в сочетании с внеаудиторной работой с целью формирования и развития профессиональных навыков обучающихся. В рамках учебных курсов предусмотрены встречи с представителями российских и зарубежных компаний, мастер-классы экспертов и специалистов.

Организация предоставляет инвалидам и лицам с ОВЗ (по их заявлению) возможность обучения по программе магистратуры, учитывающей особенности их психофизического развития, индивидуальных возможностей и при необходимости, обеспечивающей коррекцию нарушений развития и социальную адаптацию указанных лиц.

Краткое описание профессиональных модулей программы

Наименование профессионального модуля:

Профессиональный модуль по направленности (профилю) «Производство высококачественных безопасных продуктов из растительного сырья»

Описание специализации/профессионального модуля:

Профессиональный модуль состоит из блока 1 – обязательной части дисциплин и части дисциплин, формируемой участниками образовательных отношений в которую входят дисциплины по выбору блока 2 и практики.

Блок 1. Дисциплины, формируемые участниками образовательных отношений: Современные методы исследования растительного сырья и продуктов его переработки.

Инновационные технологии обогащенной плодоовощной продукции. Инновационные технологии переработки злаковых, бобовых и масличных культур.

Системы прослеживаемости при производстве продукции из растительного сырья.

Дисциплины (модули) по выбору 1 (ДВ.1):

Инновационные технологии обогащенной плодовоощной продукции для детского питания.

Инновационные технологии продуктов на основе зерновых, бобовых и масличных культур для детского питания.

Дисциплины (модули) по выбору 2 (ДВ.2):

Инновационные технологии обогащенной плодовоощной продукции для геродиетического питания.

Инновационные технологии продуктов на основе зерновых, бобовых и масличных культур для геродиетического питания.

Дисциплины (модули) по выбору 3 (ДВ.3):

Инновационные технологии обогащенной плодово-овощной продукции для беременных и кормящих женщин.

Инновационные технологии продуктов на основе зерновых, бобовых и масличных культур для беременных и кормящих женщин.

Блок 2 Практика включает производственную «Технологическая практика» и «Преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа» практику.

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.

Кадровое обеспечение. Реализация ОПОП ВО «Производство высококачественных безопасных продуктов из растительного сырья» по направлению подготовки 19.04.02 «Продукты питания из растительного сырья» обеспечивается научно-педагогическими кадрами в соответствии с требованиями ФГОС ВО по данному направлению.

Квалификация научно-педагогических работников, реализующих данную программу, соответствует квалификационным характеристикам, установленным в Едином квалификационном справочнике должностей руководителей, специалистов и служащих, 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 № 20237).

Доля педагогических работников организации, участвующих в реализации программы магистратуры, и лиц, привлекаемых университетом к реализации программы магистратуры на иных условиях, составляет не менее 70 процентов.

Доля научно-педагогических работников, имеющих ученую степень и учёное звание (в том числе ученую степень и ученое звание присвоенных за рубежом и признаваемую в Российской Федерации), в общем числе научно-педагогических работников, реализующих программу составляет не менее 60 процентов.

Доля работников 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 5 процентов.

Общее руководство научным содержанием программы магистратуры осуществляется штатным научно-педагогическим работником организации с профильным образованием, имеющим ученую степень доктора технических наук и ученое звание профессор по профилю образовательной программы.

Учебно-методическое и информационное обеспечение. Реализация образовательной программы обеспечивается свободным доступом каждого

студента к библиотечному фонду учебно-методических и научных материалов библиотеки Центральной научной библиотеки имени Н.И. Железнова и других библиотек, электронными каталогами, обменом информацией с отечественными и зарубежными ВУЗами, научными учреждениями, включая обмен информацией с учебно-научными и иными подразделениями вуза, ЦНСХБ, партнёрских ВУЗов, НИИ, центральных издательств, отраслевых компаний. Для реализации программы активно используется Электронно-библиотечная система вуза, а также Интернет-ресурсы.

Обучающиеся из числа инвалидов и лиц с ОВЗ обеспечены печатными и (или) электронными образовательными ресурсами в формах, адаптированных к ограничениям их здоровья.

При реализации образовательной программы используется электронная информационно-образовательная среда университета, применяется электронное обучение, дистанционные образовательные технологии.

Каждый обучающийся в течение всего периода обучения обеспечен индивидуальным неограниченным доступом к учебно-методическому порталу Университета (<https://sdo.timacad.ru/>) из любой точки, в которой имеется доступ к информационно-телекоммуникационной сети «Интернет» (далее – сеть «Интернет»), как на территории Университета, так и вне её.

Материально-техническое обеспечение позволяет проводить все виды дисциплинарной и междисциплинарной подготовки, практической и научно-исследовательской работ обучающихся, предусмотренных учебным планом.

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.

В случае применения электронного обучения, дистанционных образовательных технологий допускается замена специально оборудованных помещений их виртуальными аналогами, позволяющими обучающимся

осваивать умения и навыки, предусмотренные профессиональной деятельностью.

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

Перспективы трудоустройства, профессиональной и/или научной деятельности. На пищевых предприятиях существует высокая потребность в инженерных кадрах. Выпускники образовательной программы «Производство высококачественных безопасных продуктов из растительного сырья» востребованы. Всесторонняя подготовка студентов при реализации образовательной программы (обучение, практическая подготовка, практика, индивидуальные графики обучения) позволяет им трудоустроиваться и работать по полученной профессии. Практическую подготовку во время обучения магистры проходят в профильных научно-исследовательских институтах, ведущих предприятиях пищевой и перерабатывающей индустрии, холдингах. Выпускники трудоустроиваются в ФГБНУ «ФНЦ пищевых систем им. В.М. Горбатова» РАН, ООО «ТД Перекресток» (X5 Retail Group), ВЦОКС ф-л ФГБУ Госсорткомиссия, АО «Арвий» и другие. Трудоустройство выпускников магистратуры в первые полгода с момента окончания ВУЗа составляет 78 %.

Контакты:

Руководитель программы – д-р тех. наук, профессор Бородулин Д.М.
тел.: 8(977) 976-15-46
email: borodulin@rgau-msha.ru
адрес: г. Москва, Лиственничная аллея, 4А