

## **19.04.03 Продукты питания животного происхождения**

### **Направленности:**

- Технологии функциональных продуктов питания из животного сырья
- Высокотехнологичные производства мясных и молочных продуктов

**Наименование образовательной программы: Технология функциональных продуктов питания из животного сырья. 19.04.03 Продукты питания из животного сырья**

**Цель программы:** является подготовка квалифицированных кадров в области технологии продуктов питания животного происхождения посредством формирования универсальных, общепрофессиональных и профессиональных компетенций по направлению 19.04.03 - Продукты питания животного происхождения, направленность программы «Технологии функциональных продуктов питания из животного сырья», а обучение профессии и воспитание личности, обладающей универсальными и предметно-ориентированными компетенциями, углублённой профессиональной подготовкой, способствующей его профессиональной мобильности в стране и за рубежом и обеспечивающей востребованность на рынке труда соответствующих организаций, научно-исследовательских институтов, научно-производственных объединений, образовательных учреждений, иностранных компаний и фирм.

### **Области и сферы профессиональной деятельности выпускников**

22 – Пищевая промышленность, включая производство напитков и табака;

22.002 – Производство продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях.

22.007 -Обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке.

### **Краткая характеристика содержания программы:**

знание законодательной базы пищевой промышленности; приоритетных направлений научных исследований в области питания населения, в том числе в области профилактики наиболее распространенных неинфекционных заболеваний, организацию производственного контроля по этапам ЖЦП от сырья до готовой продукции; прогнозирование показателей качества и безопасности новых функциональных продуктов питания из животного сырья с применением методов квадиметрического прогнозирования и управления качеством; знание медико-биологических требований к характеристикам функциональных продуктов питания для различных групп населения и нормативов содержания в пищевой продукции пищевых добавок, вкусоароматических веществ, биологически активных веществ, остатков лекарственных средств для ветеринарного применения и средств защиты растений; основных физико-химических, микробиологических и органолептических свойств и иных приемлемых критериев идентификации для различных видов пищевой продукции, позволяющих моделировать поведение возбудителей порчи, биологических контаминаントов, разработку технологий производства, направленных на повышение качества пищевой продукции; продвижение принципов здорового питания; организацию и ведение

технологических процессов; а также оценку сохранности эссенциальных пищевых и биологически активных веществ, пробиотических микроорганизмов с учетом риска жизни и здоровью человека; обеспечение качества пищевой продукции как важнейшей составляющей укрепления здоровья, увеличения продолжительности и повышения качества жизни населения; разработку технической и нормативной документации; знание методов контроля качества продукции в соответствии с установленными требованиями; знание основ защиты интеллектуальной собственности и патентоведение; знание стандартизации и подтверждения соответствия пищевой продукции установленным требованиям; разработку систем прослеживаемости. По данному направлению с учётом направленности выпускники могут осуществлять профессиональную деятельность в научно-исследовательских учреждениях в сфере пищевой и перерабатывающей промышленности; организациях, подведомственных Роспотребназору и Россельхознадзору, на предприятиях пищевой и перерабатывающей промышленности и пр.

### **Краткое описание профессиональных модулей программы**

Профессиональный модуль по направленности (профилю)

#### **Технология функциональных продуктов питания из животного сырья**

Описание специализации/профессионального модуля:

- Проведение научно-исследовательских работ и маркетинговых исследований в области прогрессивных технологий производства и перспективных продуктов питания животного происхождения;

- Исследования свойств продовольственного сырья, пищевых макро- и микро ингредиентов, технологических добавок и улучшителей, выполняющих на технологические функции, для придания пищевым продуктам животного происхождения определенных свойств, сохранения их качества и выработки готовых изделий с заданным функциональным составом и свойствами;

- Адаптировать современные версии систем управления безопасностью и качеством при выполнении научных исследований в области создания новых пищевых продуктов животного происхождения с использованием функциональных ингредиентов на базе международных и российских стандартов;

- Исследования свойств продовольственного сырья, пищевых макро- и микро ингредиентов, технологических добавок и улучшителей, выполняющих на технологические функции, для придания пищевым продуктам животного происхождения определенных свойств, сохранения их качества и выработки готовых изделий с заданным функциональным составом и свойствами;

- Анализ влияния новых технологий, новых видов сырья и технологического оборудования на конкурентоспособность и потребительские качества продуктов питания животного происхождения;

- Проводить стандартные и сертификационные испытания при производстве продуктов питания животного происхождения для организации эффективной системы контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции;

- Определить порядок выполнения работ, управление программам и

освоения новых технологий для комплексного решения инновационных проблем – от идеи до серийного производства

**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., профессор Дунченко Н.И.

е-mail: ndunchenko@rgau-msha.ru

адрес: Москва, ул. Лиственничная аллея, 4а, корпус 1, каб.312

**Наименование образовательной программы: «Высокоэффективные технологии производства продуктов из животного сырья», направление - 19.04.03 Продукты питания из животного сырья**

**Миссия программы** – подготовка специалистов в области высокоэффективных технологий производства продуктов нового поколения из сырья животного происхождения.

Направление подготовки 19.04.03 Продукты питания животного происхождения направленность «Высокоэффективные технологии производства продуктов из животного сырья» призвано осуществлять реализацию теоретических и практических знаний, позволяющих внедрять высокоэффективные безотходные технологии продуктов из животного сырья с заданным составом, высокой пищевой и биологической ценностью для различных групп населения.

В ходе обучения студенты освают общие принципы безопасности сельскохозяйственного сырья и продукции животного происхождения; изучат основные технологические процессы мясных, молочных и рыбных продуктов; научатся управлять процессами, происходящие в сырье под воздействием технологических факторов для осуществления ресурсосберегающих способов переработки.

Программа полностью отвечает текущим потребностям как российского, так и международного рынка труда.

**Основной целью ОПОП ВО магистратуры** является подготовка квалифицированных кадров в области высокоэффективных технологий производства продуктов из животного сырья посредством формирования общекультурных, общепрофессиональных, профессионально-специализированных и профессиональных компетенций.

При реализации основной образовательной программы обучающимся представлена возможность одновременного обучение по программе высшего образования (ВО) 19.04.03 Продукты питания животного происхождения

направленность «Технология продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры» и дополнительной профессиональной программе Технолого-аналитик мясных и молочных продуктов. При освоении дополнительной профессиональной программы параллельно с получением высшего образования диплом о профессиональной переподготовке выдается одновременно с получением соответствующего документа об образовании и о квалификации.

## **Области и сферы профессиональной деятельности выпускника**

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.

Область профессиональной деятельности:

22 – Пищевая промышленность, включая производство напитков и табака

Вид профессиональной деятельности: производство продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях.

Область профессиональной деятельности выпускников, освоивших программу магистратура по направлению 19.04.03 Продукты питания животного происхождения и направленности «Высокоэффективные технологии производства продуктов из животного сырья» включает:

- Разработка планов размещения оборудования, технического оснащения и организации рабочих мест в рамках принятой в организации высокоэффективной технологии производства продуктов питания животного происхождения;
- Расчет производственных мощностей и загрузки оборудования в рамках принятой в организации высокоэффективных технологий производства продуктов питания животного происхождения;
- Разработка технологической и эксплуатационной документации по ведению высокоэффективного технологического процесса и техническому обслуживанию оборудования для реализации принятой в организации технологий производства продуктов питания животного происхождения;
- Разработка технически обоснованных норм времени (выработки), линейных и сетевых графиков производства продуктов из животного сырья в целях оптимизации технологического процесса производства продуктов животного происхождения на автоматизированных технологических линиях;
- Расчет нормативов материальных затрат (нормы расхода сырья, полуфабрикатов, материалов, инструментов, технологического топлива, энергии) и экономической эффективности высокоэффективных

технологических процессов производства продуктов питания животного происхождения;

– Разработка технических заданий на проектирование и производство специальной оснастки, инструмента и приспособлений, нестандартного оборудования, средств автоматизации и механизации, предусмотренных высокоеффективной технологией производства продуктов питания животного происхождения;

– Оформление изменений в технической и технологической документации при корректировке высокоеффективных технологических процессов и режимов производства продуктов питания животного происхождения.

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.