

35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции

Направленности:

- Безопасность и качество сельскохозяйственного сырья и продовольствия
- Предпринимательство в производстве и переработке растениеводческой продукции

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 физикохимические, 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 – к.т.н., доцент Волошина Е.С.

email: voloshina@rgau-msha.ru

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

Наименование образовательной программы:
«Предпринимательство в производстве и переработке растениеводческой продукции», направление: 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции

Наименование образовательной программы

Предпринимательство в производстве и переработке растениеводческой продукции, 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 формирование у обучающихся целеустремлённости, организованности, трудолюбия, ответственности, самостоятельности и других качеств, необходимых для творческой активности, общекультурного роста и социальной мобильности, приверженности этическим ценностям, толерантности и настойчивости в достижении поставленных целей.

Цель ОПОП

Подготовка высококвалифицированных специалистов, способных эффективно вести предпринимательскую деятельность в сфере производства и переработки растениеводческой продукции, а также управлять современными агропромышленными предприятиями, 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 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 «Предпринимательство в производстве и переработке растениеводческой продукции» включает:

Область профессиональной деятельности: Сельское хозяйство

Агроном виды профессиональной деятельности:

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

- Управление производством растениеводческой продукции, включая разработку стратегии развития растениеводства в организации, координацию текущей производственной деятельности и проведение исследовательских работ в области агрономии в условиях производства.

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

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

- Лабораторный контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья.

- Организационно-технологическое обеспечение производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях.

- Оперативное управление производством продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях, включая организацию ведения технологического процесса, управление качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства.

- Стратегическое управление развитием производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях, включая разработку новых технологий производств.

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:

- Получение навыков в области биохимии, микробиологии и экологии, что позволит глубоко понимать процессы, происходящие в растительном сырье и продуктах его переработки.

- Изучение экономических и управленческих аспектов для обеспечения предпринимательской деятельности в сфере производства и переработки растениеводческой продукции в АПК.

- Управление реализацией технологического процесса перерабатывающих предприятий, специализирующихся на переработке продукции растениеводства (мукомольное, хлебопекарное, крупяное, макаронное производство, производство масла, картофелепродуктов, сахара, комбикормов и др.).

- 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.

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)
«Предпринимательство в производстве и переработке растениеводческой продукции»

Содержание профессионального модуля по направленности «Предпринимательство в производстве и переработке растениеводческой продукции» направлено на комплексное освоение всех аспектов производства и переработки растениеводческой продукции с учетом современных тенденций развития агропромышленного комплекса. Модуль включает в себя фундаментальные и прикладные дисциплины, формирующие у обучающихся системные знания и практические навыки в

области производства, переработки и предпринимательства в сфере растениеводства. В результате освоения модуля формируются профессиональные компетенции, включающие умение организовывать производственные процессы, способность внедрять инновационные технологии, навыки контроля качества продукции, умение вести предпринимательскую деятельность, способность разрабатывать технологические процессы и навыки работы с современным оборудованием. Обучающиеся получают знания о современных цифровых технологиях и искусственном интеллекте в АПК, учатся применять специализированное программное обеспечение для управления производственными процессами, осваивают методы стандартизации и сертификации продукции. Важным аспектом является изучение экологических и биохимических основ производства, что позволяет создавать экологически безопасные и качественные продукты питания, также практические занятия и производственные практики на современных предприятиях АПК, что обеспечивает получение реального опыта работы и закрепление теоретических знаний, а также участие в научных исследованиях, разрабатывая инновационные проекты и бизнес-планы, что способствует формированию комплексного подхода к решению профессиональных задач.

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

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. Выпускники направленности «Предпринимательство в производстве и переработке растениеводческой продукции» имеют широкие перспективы трудоустройства и развития как в профессиональной, так и в научной сфере и могут:

- реализовать себя в качестве предпринимателей, создав собственное дело в сфере агропромышленного комплекса. Это может быть организация производства растениеводческой продукции, создание предприятий по переработке овощей, фруктов, зерновых и бобовых культур, производство функциональных продуктов питания или открытие бизнеса в сфере производства и переработки растительного сырья.

- занимать, в сфере производства, должности технологов, руководителей производственных участков, специалистов по качеству на предприятиях пищевой промышленности, мукомольных заводах, производствах растительных масел, сахарных заводах и других предприятиях АПК.

- стать специалистами, в сфере переработки растениеводческой продукции, по технологиям хранения и переработки плодоовощной продукции, технологами по производству функциональных продуктов питания, экспертами по применению технологических добавок, специалистами по биотехнологической переработке растительного сырья.

- работать в государственных органах управления АПК, в научно-исследовательских институтах, в образовательных учреждениях, в международных организациях, занимающихся вопросами сельского хозяйства и продовольственной безопасности.

- реализовать себя в сфере образования, став преподавателями профильных дисциплин в вузах и колледжах, а также в сфере консалтинга, оказывая услуги по развитию бизнеса в агропромышленном комплексе.

Дополнительным преимуществом является возможность совмещения профессиональной и научной деятельности, что позволяет постоянно развиваться и оставаться в курсе новейших технологий и разработок в сфере производства и переработки растениеводческой продукции.

Контакты:

Руководитель программы – Осмоловский Павел Дмитриевич, канд. с.-х. наук, доцент кафедры технологии хранения и переработки плодоовощной и растениеводческой продукции.

тел.: +7 (985) 423-05-67

email: pavel.osmolovsku@rgau-msha.ru

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