

## **19.03.03 Продукты питания животного происхождения**

**Направленность: Биотехнология продуктов питания из мясного, молочного сырья**

**Миссия программы** – подготовка специалистов в области производства продуктов животного происхождения нового поколения.

Особое место в программе занимает формирование у обучающихся глубоких фундаментальных и практических знаний структуры и функций биохимических веществ и механизмов биотехнологических процессов в области переработки продукции животноводства. Знание современной биотехнологии позволяет эффективно использовать традиционные технологии продуктов питания и разрабатывать качественно новые подходы к решению проблем, связанных со здоровьем человека и охраной окружающей среды.

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

Основной **целью** ОПОП ВО бакалавриата является подготовка квалифицированных кадров в области организации контроля качества сырья животного происхождения, протекания биотехнологических процессов и определения качества готовой продукции посредством формирования универсальных, общепрофессиональных и профессиональных компетенций, в соответствии с требованиями ФГОС ВО по направлению 19.03.03. - Продукты питания животного происхождения, а также формирование и развитие у студентов социальноличностных качеств (ответственности, коммуникативности, целеустремленности, организованности, трудолюбия, общей культуры и др.), позволяющих реализовать сформированные компетенции в профессиональной деятельности.

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

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

22.002 Вид профессиональной деятельности: Специалист по технологии 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.

### **Краткая характеристика содержания программы**

Программа «Биотехнология продуктов питания из мясного, молочного сырья» основана на современных научных достижениях и методах, компетентностном подходе к ожидаемым результатам обучения и ориентирована на решение следующих задач:

- формирование готовности выпускников Университета к профессиональной и социальной деятельности;
- обеспечение проведения биотехнологических 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 биотехнологических процессов и выпуска продукции животного происхождения в соответствии с санитарными и ветеринарными нормами и правилами;
- разработка новых рецептур 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;
- выбор систем обеспечения экологической и биологической безопасности производства.

Обучение по образовательной программе осуществляется в очной, очно заочной и заочной форме, в том числе с применением электронного обучения и дистанционных образовательных технологий. Методы обучения: традиционные (лекции, семинары, практические занятия); активные (игровые семинары, кейсметоды, тренинги, мастер-классы, презентации, дискуссии, ролевые и деловые игры), индивидуальные планы и консультации.

Освоение программы «Биотехнология продуктов питания из мясного, молочного сырья» непосредственно базируется на изучении дисциплин:

1. «Медико-биологические требования и санитарные нормы качества пищевых продуктов»
2. «Системы менеджмента безопасности пищевой продукции»
3. «Теоретические основы пищевой биотехнологии»
4. «Биохимия молока и мяса»
5. «Биотехнология продуктов животного происхождения»
6. «Биотехнология ферментных препаратов»
7. «Пищевая биоиндустрия»

Выпускник образовательной программы «Биотехнология продуктов питания из мясного, молочного сырья» приобретает следующие навыки профессиональной деятельности:

способностью организовывать контроль качества сырья и вспомогательных материалов, хода биотехнологических процессов и качества готовой продукции, в том числе с использованием цифровых инструментов;

способностью использовать и разрабатывать нормативную документацию, технические регламенты и новые виды технологического

оборудования при производстве продуктов питания животного происхождения;

способностью осуществлять контроль безопасности сырья, вспомогательных материалов и готовой продукции животного происхождения.

Государственная итоговая аттестация включает подготовку к сдаче и сдачу государственного экзамена; выполнение и защиту выпускной квалификационной работы. При успешном завершении обучения по программе выпускнику присваивается квалификация «Биотехнолог продуктов питания из сырья животного происхождения». Ресурсы программы Современный практико-ориентированный подход в обучении предполагает получение студентами академических знаний параллельно с формированием профессиональных компетенций, полученных на крупных пищевых предприятиях России. Научно-исследовательский потенциал университета включает научные школы, 40 научноисследовательских центров и лабораторий, студенческое научное общество. Для качественной подготовки студентов в технологическом институте имеются лаборатории, оснащенные современным исследовательским оборудованием: «Безопасность и качество сельскохозяйственного сырья и продовольствия», «Физико-химический анализ и неразрушающие методы контроля», «Сканирующая электронная микроскопия».

### **Перспективы трудоустройства, профессиональной и/или научной деятельности**

Выпускники, освоившие программу 19.03.03 Продукты питания животного происхождения по направлению: Биотехнология продуктов питания из мясного, молочного сырья могут осуществлять профессиональную деятельность на пищевых и перерабатывающих предприятиях Российской Федерации; на частных фермерских хозяйствах; лабораториях по созданию и контролю качества новых продуктов.

### **Условия приема**

К освоению данной образовательной программы допускаются лица, имеющие среднее общее образование. Прием на данную образовательную программу осуществляется на конкурсной основе в соответствии с правилами приема РГАУ-МСХА. Вступительные испытания на базе среднего общего образования: 1. Математика (профильный уровень) 2. Русский язык 3. Биология / Химия / Физика / География. Вступительные испытания на базе среднего профессионального образования: 1. Метрология и стандартизация; 2. Русский язык; 3. Микробиология. Контакты: Руководитель программы – Бородулин Дмитрий Михайлович, доктор технических наук, профессор; тел. 8 (499) - 977-1033, e-mail: borodulin@rgau-msha.ru, 127550, г. Москва, ул. Лиственничная аллея, д. 4а (учебный корпус №1).