



МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ  
Федеральное государственное автономное образовательное учреждение высшего образования  
**«Дальневосточный федеральный университет»**  
(ДВФУ)

**АННОТАЦИЯ**  
**ОСНОВНОЙ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ**  
**ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ**

*Программа магистратуры*

*19.04.05 Высокотехнологичные производства пищевых продуктов  
функционального и специализированного назначения*

---

*Технология пищевых продуктов специализированного назначения*

---

Владивосток  
2022

Основная профессиональная образовательная программа высшего образования (далее – ОПОП ВО) представляет собой систему документов, разработанную и утвержденную высшим учебным заведением с учетом требований рынка труда на основе федерального государственного образовательного стандарта высшего образования.

Направленность ОПОП ВО ориентирована на:

*– область (области) профессиональной деятельности и (или) сферу (сферы) профессиональной деятельности выпускников, на которую ориентирована программа:*

01 Образование и наука (в сферах: профессионального обучения, профессионального образования и дополнительного профессионального образования; научных исследований технологий продуктов питания функционального и специализированного назначения);

15 Рыбоводство и рыболовство (в сферах: разработки технологических решений и продукции, технической документации, программ производственного контроля; выполнения технологии переработки рыбы и морепродуктов, контроля производства и управления качеством продукции из рыбы и морепродуктов; разработки программ производственного контроля; организации и проведения исследований объектов технологического процесса, переработки рыбы и морепродуктов);

22 Пищевая промышленность, включая производство напитков и табака (в сферах: разработки технологических решений и продукции, технической документации, программ производственного контроля; выполнения технологии переработки продукции из сырья животного, растительного происхождения; контроля производства и управления качеством продукции из сырья животного и растительного происхождения; разработки программ производственного контроля; организации и проведения исследований объектов технологического процесса, переработки сырья животного и растительного происхождения);

*– тип (типы) задач и задачи профессиональной деятельности выпускников:*

- технологический;
- научно-исследовательский;
- организационно-управленческий;
- педагогический;

*– объекты профессиональной деятельности выпускников или область (области) знания:*

разнообразные биологические объекты, включая измененные природные и искусственные (пищевое сырье растительного, животного микробиологического происхождения);

проведение научных исследований в области разработки технологий

получения продуктов специализированного, функционального назначения;  
эксплуатация технологического оборудования и управление качеством пищевых производств с соблюдением требований национальных и международных нормативных актов;

организация и проведение контроля качества сырья, промежуточных продуктов и готовой продукции.

Направленность программы определяет предметно-тематическое содержание, преобладающие виды учебной деятельности обучающихся и требования к результатам освоения ОПОП ВО.

Квалификация, присваиваемая выпускникам образовательной программы: магистр.

Трудоемкость ОПОП ВО: 120 зачетных единиц.

Срок реализации образовательной программы: 2 года.

Цель ОПОП ВО – развитие у студентов личностных качеств, формирование универсальных, общепрофессиональных и профессиональных компетенций в соответствии с ФГОС ВО по направлению подготовки 19.04.05 Высокотехнологичные производства пищевых продуктов функционального и специализированного назначения, образовательная программа Технология пищевых продуктов специализированного назначения, определяющих способность выпускника к активной общественной и профессиональной деятельности или продолжению образования.

В задачи программы входит подготовка высококвалифицированных специалистов по направлению подготовки 19.04.05 Высокотехнологичные производства пищевых продуктов функционального и специализированного назначения, владеющих теоретическими и практическими знаниями в области:

проектирования, ведения технологического процесса производства пищевой продукции для промышленности;

осуществления научных исследований в области профессиональной деятельности, а также лабораторный контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства биотехнологической продукции для промышленности;

организационно-технологического обеспечения производства биотехнологической продукции для промышленности;

оперативного и стратегического управления производством пищевой продукции для пищевой промышленности.

Перечень профессиональных стандартов:

– 01.003 Профессиональный стандарт «Педагог дополнительного образования детей и взрослых», утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 5 мая 2018 г. № 298н

(зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 28 августа 2018 г., регистрационный № 52016).

– 15.015 Профессиональный стандарт «Технолог по переработке рыбы и морепродуктов», утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 25 декабря 2014 г. № 1135н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 26 января 2015 г., регистрационный № 35717), с изменением, внесенным приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 12 декабря 2016 г. №727н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 13 января 2017 г., регистрационный №45230);

– 15.020 Профессиональный стандарт «Специалист по контролю качества производства продукции из рыбы и морепродуктов», утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 2 декабря 2015 г. № 955н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 31 декабря 2015 г., регистрационный № 40477);

– 15.021 «Химик-технолог, лаборант по переработке рыбы и морепродуктов», утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 2 декабря 2015 г. № 950н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 30 января 2015 г., регистрационный № 40382).

ОПОП ВО реализуется:

- с частичным применением электронного обучения (далее – ЭО) и (или) с частичным применением дистанционных образовательных технологий;
- на государственном языке.

Специфические особенности ОПОП ВО: развитие пищевых технологий и информационных технологий в настоящее время привело к широкому использованию совершенно новых подходов в науке и практике, разработке принципиально новых технологий и материалов в различных отраслях. В настоящее время существует повышенная потребность в отечественных технологиях и специализированных продуктах питания, в связи с чем это направление является наиболее перспективным и востребованным в настоящее время, которое позволяет масштабировать технологии различного уровня, в том числе наукоемкие технологии. Таким образом, Технология пищевых продуктов специализированного назначения – это специальность будущего. Образовательная программа разработана в соответствии с Программой развития «Приоритет 2030», а также стратегическим документом, определяющим политику Российской Федерации в биотехнологическом секторе экономики, Прогнозом научно-технологического развития

Российской Федерации на период до 2030 года (утв. Правительством РФ 3 января 2014 г.).

Партнеры и эксперты, участвующие в реализации программы: ООО «Арника»; ООО «Арника-холдинг»; ООО «Ратимир»; ООО «Биопродукт».

По образовательной программе предусмотрено модульное обучение.

Спектр дисциплин Общеуниверситетский модуль (Английский язык для специальных целей), Технологический модуль (Современные методы модификации пищевых систем), Педагогический модуль (Основы педагогической деятельности, Профессиональное обучение в производстве специализированных продуктов), Организационно-управленческий модуль (Организация и управление высокотехнологичными производствами, Управление качеством и безопасностью на высокотехнологичных производствах продуктов питания) и практик *базовой части* обусловлен спецификой профессиональной деятельности обучающихся по направлению подготовки 19.04.05 Высокотехнологичные производства пищевых продуктов функционального и специализированного назначения, которые должны иметь фундаментальную базу и широкой кругозор, необходимые для успешного освоения дисциплин вариативной части.

Выбор дисциплин (Технологический модуль (Сырьевые ресурсы производства специализированных продуктов, Технология и разработка новой продукции специализированного назначения, Проектирование новых технологий и продуктов специализированного назначения, Анализ технологических процессов при производстве специализированных продуктов питания, Прогрессивные технологии хранения и упаковки), Организационно-управленческий модуль (Система менеджмента качества и контроля при производстве специализированных продуктов питания), Модуль дисциплин по выбору (Научные основы разработки и производства продуктов специализированного назначения, Методология проектирования рецептур продуктов специализированного назначения, Технологическое оборудование высокотехнологичных производств, Автоматизация и механизация высокотехнологичных производств пищевых продуктов, Научно-практические аспекты переработки рыбы и морепродуктов, Технологические процессы в производстве продукции из рыбы и морепродуктов, Приоритеты и конкурентоспособность высокотехнологичных производств, Инновации высокотехнологичных производств, Техническое регулирование и нормативное обеспечение производства продуктов специализированного назначения, Нормативно-правовые аспекты производства продуктов специализированного назначения) и практик *вариативной части*, их необходимость и достаточность обусловлены возможностью расширения и углубления подготовки специалистов, определяемой содержанием базовой

части; получением дополнительных умений, знаний и навыков, необходимых для организации и ведения технологических процессов (получение пищевой продукции и функциональных ингредиентов и др.); разработки функциональных и технологических добавок; создания инновационных технологий глубокой переработки пищевого сырья и вторичных продуктов, а также сырья для получения новых видов продукции с добавленной стоимостью; разработки научных решений в области технологии специализированных и функциональных продуктов питания.

В ДВФУ реализуется организационная модель инклюзивного образования – обеспечение равного доступа к образованию для всех обучающихся с учетом различных особых образовательных потребностей и индивидуальных возможностей студентов.

ДВФУ формирует свою воспитательную систему в соответствии со своей спецификой, традициями, стратегическими приоритетами развития Дальнего Востока и миссией университета в Азиатско-Тихоокеанском регионе, мировом образовательном пространстве, представляет собой ценностно-нормативную, методологическую, методическую и технологическую основы организации воспитательной деятельности на современном этапе развития университета.

Научный руководитель ОП ВО



О.В. Табакаева

д.т.н., профессор Департамента  
пищевых наук и технологий ПИШ

Руководитель ОП ВО



В.А. Лях

к.т.н., доцент Департамента  
пищевых наук и технологий ПИШ