



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*

Нутригеномика и технологии персонализированного питания

Владивосток
2023

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:*

22 Пищевая промышленность, включая производство напитков и табака (в сферах: производство продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях, производство продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях);

40 Сквозные виды профессиональной деятельности в промышленности (в сферах: организация и управление научно-исследовательскими и опытно-конструкторскими разработками (НИОКР); проведение научно-исследовательских и опытно-конструкторских разработок);

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

- технологический;
- научно-исследовательский;
- организационно-управленческий.

– *объекты профессиональной деятельности выпускников или область (области) знания:* пищевое сырье, полуфабрикаты и готовая продукция; пищевые технологические и функциональные добавки; биологически активные пищевые компоненты и добавки; вторичное сырье пищевых производств; промысловые гидробионты, продукция аквакультур, полуфабрикаты и готовые продукты их переработки, биологически активные компоненты и добавки на их основе; техническая документация, программы производственного контроля, выполнение технологии переработки продуктов питания животного происхождения и продуктов питания из растительного сырья, контроля производства и управления качеством продукции, программы производственного контроля, организации и проведении исследований объектов технологического процесса; оборудование и приборы для исследования пищевого сырья, компонентов, готовой продукции и микроорганизмов; предприятия пищевой промышленности различных типов.

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 «Нутригеномика и технологии персонализированного питания», определяющих способность выпускника к активной общественной и профессиональной деятельности или продолжению образования.

В задачи программы входит подготовка конкурентоспособных специалистов современного рынка труда в области сквозных видов профессиональной деятельности в промышленности, обладающих достаточным объемом знаний и уровнем компетенций для решения профессиональных задач по направлению подготовки «Высокотехнологичные производства пищевых продуктов функционального и специализированного назначения» для производственной деятельности в следующих сферах:

- разработка и организация процессов высокотехнологичных производств для создания продуктов функционального, специализированного и персонализированного назначения;
- разработка технологических решений и продукции, технической документации, программ производственного контроля;
- контроль производства и управление качеством продукции из сырья животного и растительного происхождения, рыбы и морепродуктов;
- разработка программ производственного контроля;
- организация и проведение исследований объектов технологического процесса;
- профессиональное обучение, профессиональное образование и дополнительное профессиональное образование;
- научные исследования технологии продуктов персонализированного питания.

В ходе обучения магистры знакомятся с основными объектами профессиональной деятельности:

Профессиональные образовательные процессы и программы;

Промысловые гидробионты, продукция аквакультуры, сырье растительного и животного происхождения, полуфабрикаты и готовые продукты их переработки, биологически активные вещества и компоненты, добавки на их основе;

Техническая документация, программы производственного контроля, предприятия пищевой и перерабатывающей промышленности, бизнес-процессы на предприятиях;

Пищевые технологически и функциональные добавки, вторичное сырье, оборудование и приборы для производства и исследований пищевого сырья, компонентов и готовой продукции.

Перечень профессиональных стандартов:

– 22.002 Профессиональный стандарт «Специалист по технологии продуктов питания животного происхождения», утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 30 августа 2019 г. № 602н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 24 сентября 2019 г., регистрационный № 56040);

– 22.003 Профессиональный стандарт «Специалист по технологии продуктов питания из растительного сырья», утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 28 октября 2019 г. № 694н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 01 июня 2020 г., регистрационный № 58531);

– 40.008 Профессиональный стандарт «Специалист по организации и управлению научно-исследовательскими и опытно-конструкторскими работами», утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 11 февраля 2014 г. № 86н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 21 марта 2014 г., регистрационный № 31696), с изменением, внесенным приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 12 декабря 2016 г. № 727н;

– 40.011 Профессиональный стандарт «Специалист по научно-исследовательским и опытно-конструкторским разработкам», утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 04 марта 2014 г. № 121н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 21 марта 2014 г., регистрационный № 31692), 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).

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: В Приморском крае и в Дальневосточном регионе производство функциональных и специализированных продуктов питания активно развивается, о чем

свидетельствует появление на рынке новых продуктов персонафицированного питания в широком ассортименте. Предприятия пищевой и перерабатывающей промышленности агропромышленного комплекса Дальневосточного региона проявляют высокую заинтересованность в расширении ассортимента продуктов питания, что требует внедрения новых технологий, основанных на самых современных достижениях науки и техники, а также использования нетрадиционного пищевого сырья. Исходя из этого, востребованность выпускников ОП 19.04.05 Высокотехнологичные производства пищевых продуктов функционального и специализированного назначения является высокой и обеспечивает трудоустройство выпускников.

Партнеры и эксперты, участвующие в реализации программы: Научно-производственная группа компаний «Арника»; ООО «Корякморепродукт», Тихоокеанский институт биоорганической химии им. Г.Б. Елякова, Агропромышленный холдинг «Ратимир», ООО «Дальпико-Рыбсервис», Тихоокеанский филиал ФГБНУ ВНИРО, Пищевое производственное объединение «Никольск»; Холдинговая компания «СГБ Менеджмент» (Приморский кондитер, Артемовский молокозавод, «Грин-Агро»), ООО «Мерси Трейд», ОАО «Владхлеб» и др.

По образовательной программе предусмотрено модульное обучение.

Спектр дисциплин Модуля общешкольных дисциплин (Управление научно-технологическими проектами, Товароведение и экспертиза пищевых систем, Концептуальные принципы наукоемких биоэкономических процессов, Управление цифровой трансформацией (CDTO)), Модуля Skills in biotechnology and food production (Профессиональные навыки в области биотехнологии и производства пищевых продуктов) (Food safety and international quality systems (Продовольственная безопасность и международные системы качества), Modern food engineering (Современная пищевая инженерия), Instrumental high-tech methods of product research (Инструментальные высокотехнологичные методы исследований товаров)), Профессионального модуля (Методология научных исследований, Организация и управление высокотехнологичными производствами, Современные методы модификации пищевых систем) и практик *базовой части* обусловлен спецификой профессиональной деятельности обучающихся по направлению подготовки 19.04.05 Высокотехнологичные производства пищевых продуктов функционального и специализированного назначения и способствует освоению универсальных и общепрофессиональных компетенций.

Выбор дисциплин (Профессиональный модуль «Нутригеномика и технологии персонафицированного питания» (Молекулярная биология гена и экспрессия генов; Методы оценки эффективности специализированных и

функциональных продуктов питания методами *in vivo*, *in vitro*; Нутригеномика и нутригенетика; Функциональные пищевые ингредиенты в технологии продукции персонафицированного питания; Моделирование продуктов персонафицированного питания; Основы персонализированного питания, нутрициология, диетология и физиология питания; Генетика человека. Генетическое тестирование / Геномика и здоровье человека; Микробиом. Современные методы оценки / Методы молекулярной и клеточной диагностики; Оценка пищевого поведения и хронопитания / Программы персонализированного питания; Методы изучения фактического питания / Современные информационные технологии в персонафицированном питании) и практик *в части, формируемой участниками образовательных отношений*, их необходимость и достаточность обусловлены возможностью расширения и углубления профессиональных навыков, а также формирования профессиональных компетенций в области передовых научных исследований, в т.ч. нутрициологии, основ прикладной генетики (нутригенетике и нутригеномике), приобретении практических навыков для индивидуальной работы с клиентами на основе результатов генетических тестов, экспертной деятельности по антиэйдж; разработки пищевых продуктов функционального и специализированного назначения и определении основных направлений развития пищевых и перерабатывающих отраслей агропромышленного комплекса, определении и реализации конкретных направлений научно-технического прогресса в отрасли, нацеленного на создание и производство пищевых продуктов нового поколения – продуктов функционального и специализированного питания; разработки нормативной и технической документации, технических регламентов; организации входного контроля качества сырья, пищевых добавок и улучшителей; управления качеством готовой продукции; анализа рисков и критических точек контроля, реализации международных стандартов качества, контроля над соблюдением экологической чистоты технологических процессов; подбора технологического оборудования для совершенствования существующих производств и реализации новых технологических решений.

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.

Руководитель ОП ВО



Т.А. Ершова