



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
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:*

- 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;

- пищевое сырье, полуфабрикаты и готовая продукция;

- пищевые технологические и функциональные добавки; биологически активные пищевые компоненты и добавки; вторичное сырье пищевых производств;

- 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 по направлению подготовки 19.04.05 Высокотехнологичные производства пищевых продуктов функционального и специализированного назначения.

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, магистерская 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 для производственной, научно и педагогической деятельности в следующих сферах: разработка технологических решений и продукции, технической документации, программ производственного контроля; выполнение технологии переработки продукции из сырья животного, растительного происхождения, рыбы и морепродуктов; 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 питания функционального и специализированного назначения.

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: ОПОП ВО реализуется в соответствии с потребностью подготовки кадров для отрасли, обусловленной рядом документов: Указ Президента РФ от 21 января 2020 г. N 20 "Об утверждении Доктрины продовольственной безопасности Российской Федерации", Указом Президента Российской Федерации от 01.12.2016 №642 О стратегии научно-технологического развития Российской Федерации» В соответствии с потребностями рынка труда в РФ и ведущими предприятиями биотехнологической и пищевой отрасли, такими как ООО «Арника», ООО «Ратимир», ООО «Русагро-Приморье» и др. сформирован перечень базовых и вариативных дисциплин.

Партнеры и эксперты, участвующие в реализации программы: ООО «Арника»; ООО «Ратимир», ООО «Владторгимпорт», ТИБОХ ДВО РАН 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 bioeconomics (Профессиональные навыки в области

биотехнологии и биоэкономики) (Food safety and international quality systems (Продовольственная безопасность и международные системы качеств), Modern food engineering (Современная пищевая инженерия), Instrumental high-tech methods for studying biological objects (Инструментальные высокотехнологичные методы исследований биологических объектов)) 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 (Технологический модуль (Сырьевые ресурсы в технологии производства специализированных продуктов; Прогрессивные технологии хранения и упаковки продуктов питания; Технология и разработка пищевой продукции специализированного назначения; Управление качеством и безопасностью на высокотехнологичных производствах продуктов питания; Анализ технологических процессов при производстве специализированных продуктов питания; Основы персонализированного питания, нутрициология, диетология и физиология питания; 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 нетрадиционных видов сырья / Технологические процессы в производстве продукции из нетрадиционных видов сырья; Приоритеты и конкурентоспособность высокотехнологичных производств / Инновации высокотехнологичных производств) и практик *вариативной части*, их необходимость и достаточность обусловлены возможностью расширения и углубления профессиональных навыков, а также формирования профессиональных компетенций в области разработки идеологии 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 и реализации технологий новых продуктов в соответствии с государственной политикой РФ в области здорового питания населения на основе проведенных научных исследований; 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.

Научный руководитель ОП ВО



О.В. Табакаева

Руководитель ОП ВО



В.А. Лях