

АННОТАЦИЯ образовательной программы

Код и наименование направления подготовки

19.03.03 «Продукты питания животного происхождения»

Наименование направленности (профиля подготовки)

«Технология мяса и мясных продуктов», «Технология молока и молочных продуктов»

Квалификация (степень), присваиваемая выпускнику

бакалавр

Факультет, реализующий ОП

Факультет технологии пищевых производств

Выпускающая кафедра

«Технология пищевых производств»

Разработчик ОП

В. Н. ХРАМОВА, декан ФТПП ВолгГТУ, hramova_vn@vstu.ru

Форма обучения

очная, очно-заочная

Краткая характеристика ОП

Цель (миссия) ОП

образовательную программу ВолгГТУ реализует в целях создания студентам условий приобретения необходимого уровня знаний, умений, навыков для осуществления профессиональной деятельности в области технологии продуктов питания животного происхождения

Срок освоения

4 года

Общая трудоемкость (в зачетных единицах)

240 з. е.

Область профессиональной деятельности

- ✓ участие в организации и проведении технологических процессов;
- ✓ проведение входного контроля качества сырья и вспомогательных материалов;
- ✓ производственный контроль полуфабрикатов;
- ✓ участие в разработке технической документации, осуществление контроля качества продукции в соответствии с требованиями санитарных, ветеринарных норм и правил;
- ✓ осуществление контроля соблюдения экологической чистоты производственных процессов;
- ✓ участие в разработке новых видов продукции и технологий в области здорового питания населения на основе научных исследований;
- ✓ участие в подготовке проектно-технологической документации с учетом международного опыта;
- ✓ переработку и хранение продовольственного сырья животного происхождения на пищевых предприятиях;
- ✓ эксплуатацию технологического оборудования пищевых предприятий;
- ✓ разработку рецептур, технологий и нормативной документации производства новых продуктов питания;
- ✓ организацию производства и обслуживания на пищевых предприятиях

Объекты профессиональной деятельности

- ✓ пищевые предприятия, специализированные цеха, имеющие функции пищевого производства;
- ✓ сырье, полуфабрикаты и продукты животного происхождения и гидробионты, продукты переработки (вторичное) и отходы, пищевые ингредиенты и добавки;
- ✓ технологическое оборудование, приборы;
- ✓ нормативная, проектно-технологическая документация, санитарные, ветеринарные и строительные нормы и правила, международные стандарты;
- ✓ методы и средства контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовых продуктов, простые инструменты качества, системы качества;
- ✓ базы данных технологического, технического характера;
- ✓ данные мониторинга экологической и биологической безопасности продовольствия и окружающей среды

Виды профессиональной деятельности

производственно-технологическая

Планируемые результаты освоения ОП (коды и наименование компетенций)

Общекультурные компетенции

- ОК-1 – способность использовать основы философских знаний для формирования мировоззренческой позиции;
- ОК-2 – способность анализировать основные этапы и закономерности исторического развития общества для формирования гражданской позиции;
- ОК-3 – способность использовать основы экономических знаний в различных сферах деятельности;
- ОК-4 – способность использовать основы правовых знаний в различных сферах деятельности;
- ОК-5 – способность к коммуникации в устной и письменной формах на русском и иностранном языках для решения задач межличностного и межкультурного взаимодействия;
- ОК-6 – способность работать в коллективе, толерантно воспринимая социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия;
- ОК-7 – способность к самоорганизации и самообразованию;
- ОК-8 – способность использовать методы и средства физической культуры для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности;
- ОК-9 – готовность пользоваться основными методами защиты производственного персонала и населения от возможных последствий аварий, катастроф, стихийных бедствий

Общепрофессиональные компетенции

- ОПК-1 – способность решать стандартные задачи профессиональной деятельности на основе информационной и библиографической культуры с применением информационно-коммуникационных технологий и с учетом основных требований информационной безопасности;
- ОПК-2 – способность разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения;
- ОПК-3 – способность осуществлять технологический контроль качества готовой продукции;
- ОПК-4 – готовность эксплуатировать различные виды технологического оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности на пищевых предприятиях

Профессиональные компетенции

- ПК-1 – способность использовать нормативную и техническую документацию, регламенты, ветеринарные нормы и правила в производственном процессе;
- ПК-2 – способность осуществлять элементарные меры безопасности при возникновении экстренных ситуаций на тепло-, энергооборудовании и других объектах жизнеобеспечения предприятия;
- ПК-3 – способностью изучать научно-техническую информацию отечественного и зарубежного опыта по тематике исследования;
- ПК-4 – способность применять метрологические принципы инструментальных измерений, характерных для конкретной предметной области;
- ПК-5 – способность организовывать входной контроль качества сырья и вспомогательных материалов, производственный контроль полуфабрикатов, параметров технологических процессов и контроль качества готовой продукции;
- ПК-6 – способность обрабатывать текущую производственную информацию, анализировать полученные данные и использовать их в управлении качеством продукции;
- ПК-7 – способность обосновывать нормы расхода сырья и вспомогательных материалов при производстве продукции;
- ПК-8 – способность разрабатывать нормативную и техническую документацию, технические регламенты;
- ПК-9 – готовность осуществлять контроль соблюдения экологической и биологической безопасности сырья и готовой продукции;
- ПК-10 – готовность осваивать новые виды технологического оборудования при изменении схем технологических процессов, осваивать новые приборные техники и новые методы исследования;
- ПК-11 – способность организовывать технологический процесс производства продуктов питания животного происхождения;
- ПК-12 – готовность выполнять работы по рабочим профессиям;
- ПК-13 – владением современными информационными технологиями, готовностью использовать сетевые компьютерные технологии и базы данных в своей предметной области, пакеты прикладных программ для выполнения необходимых расчетов

Требования к уровню подготовки, необходимому для освоения ОП

Абитуриент должен иметь документ установленного образца о среднем общем, среднем профессиональном образовании (начальном профессиональном образовании при наличии записи о получении среднего (полного) общего образования); прием на обучение проводят на основании оцениваемых по 100-балльной шкале результатов единого государственного экзамена, которые признают в качестве результатов вступительных экзаменов и (или) по результатам проводимых университетом самостоятельно вступительных испытаний в случаях, установленных «Правилами приема в федеральное государственное бюджетное учреждение высшего образования «Волгоградский государственный технический университет» на обучение по образовательным программам высшего образования»

Вступительные испытания при приеме

профиль «Технология мяса и мясных продуктов» – русский язык, математика, биология
профиль «Технология молока и молочных продуктов» – русский язык, математика, химия

Перечень дисциплин,

обеспечивающих формирование профессиональных компетенций выпускника

«Философия», «История», «Иностранный язык», «Безопасность жизнедеятельности», «Основы законодательства и стандартизации в пищевой промышленности», «Математика», «Информатика», «Физика», «Неорганическая химия», «Органическая химия», «Биохимия», «Биология», «Анатомия и гистология сельскохозяйственных животных», «Теоретические основы пищевых технологий», «Технологическое оборудование», «Физическая культура», «Прикладная физическая культура», «Экономика и организация производства», «Основы правовых знаний», «Социология», «Аналитическая химия и физико-химические методы анализа», «Физическая и коллоидная химия», «Химия пищи», «Инженерная и компьютерная графика», «Метрология и стандартизация», «Теплотехника», «Холодильная техника», «Промышленная санитария», «Ветеринарно-санитарная экспертиза», «Технико-химический контроль и управление качеством», «Технологическое проектирование», «Основы патентоведения», «Общая микробиология», «Специальная микробиология», «Процессы и аппараты пищевых производств», «Коммуникации в профессиональной деятельности», «Деловое общение», «Планирование эксперимента», «Задачи математической физики», «**Моделирование дисперсных систем**», «Программное обеспечение технологических задач», «Физико-химические и биохимические свойства мяса и мясных продуктов», «Физико-химические и биохимические свойства молока и молочных продуктов», «Общая технология мясной отрасли», «Общая технология молочной отрасли», «Технология мяса и мясных продуктов», «Технология молока и молочных продуктов»

Государственная итоговая аттестация _____ защита выпускной квалификационной работы _____

Трудоустройство

мастер, инженер, инженер-технолог на предприятиях пищевой промышленности, научный сотрудник в НИИ и КБ

Сведения о ППС

Доля научно-педагогических работников (НПР), имеющих ученую степень и (или) ученое звание, в общем числе НПР, реализующих программу, составляет 90%. Доля работников из числа руководителей и работников организаций, деятельность которых связана с профилем реализуемой программы, имеющих стаж работы в данной профессиональной области не менее 3 лет, в общем числе работников, реализующих программу, составляет 11%

Стратегические партнеры _____ АО «Волгомясомолторг», АО «Данон Россия» _____