

## Аннотация образовательной программы

<b>Код и наименование направления подготовки</b>	19.03.03 «Продукты питания животного происхождения»
<b>Наименование специальности (профиля подготовки)</b>	
<b>Квалификация (степень), присваиваемая выпускнику</b>	Бакалавр
<b>Факультет, реализующий ОП</b>	Факультет технологии пищевых производств
<b>Выпускающие кафедры</b>	«Процессы и аппараты химических и пищевых производств»
<b>Разработчики ОП</b>	В. Н. ХРАМОВА, декан ФТПП ВолгГТУ, <a href="mailto:hramova_vn@vstu.ru">hramova_vn@vstu.ru</a>
<b>Форма обучения</b>	Очная
<b>Краткая характеристика ОП:</b>	
<i>Цель (миссия) ОП</i>	Образовательная программа реализуется ВолгГТУ в целях создания студентам условий для приобретения необходимого уровня знаний, умений, навыков, опыта деятельности для осуществления профессиональной деятельности в области технологии продуктов питания животного происхождения
<i>Срок освоения</i>	4 года (очная форма обучения)
<i>Общая трудоемкость (в зачетных единицах)</i>	240 з.е.
<i>Область профессиональной деятельности</i>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• участие в организации и проведении технологических процессов;</li> <li>• проведение входного контроля качества сырья и вспомогательных материалов,</li> <li>• производственный контроль полуфабрикатов;</li> <li>• участие в разработке технической документации, осуществление контроля качества продукции в соответствии с требованиями санитарных, ветеринарных норм и правил;</li> <li>• осуществление контроля соблюдения экологической чистоты производственных процессов;</li> <li>• участие в разработке новых видов продукции и технологий в области здорового питания населения на основе научных исследований;</li> <li>• участие в подготовке проектно-технологической документации с учетом международного опыта;</li> <li>• переработку и хранение продовольственного сырья животного происхождения на пищевых предприятиях;</li> <li>• эксплуатацию технологического оборудования пищевых предприятий;</li> <li>• разработку рецептур, технологий и нормативной документации производства новых продуктов питания;</li> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>• организацию производства и обслуживания на пищевых предприятиях</li> </ul>
<p><i>Объекты профессиональной деятельности</i></p>	<p>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</p>
<p><i>Виды профессиональной деятельности</i></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• производственно-технологическая</li> </ul>
<p><b>Планируемые результаты освоения ОП (коды и наименование компетенций)</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• способностью использовать основы философских знаний для формирования мировоззренческой позиции (ОК-1);</li> <li>• способностью анализировать основные этапы и закономерности исторического развития общества для формирования гражданской позиции (ОК-2);</li> <li>• способностью использовать основы экономических знаний в различных сферах деятельности (ОК-3);</li> <li>• способностью использовать основы правовых знаний в различных сферах деятельности (ОК-4);</li> <li>• способностью к коммуникации в устной и письменной формах на русском и иностранном языках для решения задач межличностного и межкультурного взаимодействия (ОК-5);</li> <li>• способностью работать в коллективе, толерантно воспринимая социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия (ОК-6);</li> <li>• способностью к самоорганизации и самообразованию (ОК-7);</li> <li>• способностью использовать методы и средства физической культуры для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности (ОК-8);</li> <li>• готовностью пользоваться основными методами защиты производственного персонала и населения от возможных последствий аварий, катастроф, стихийных бедствий (ОК-9).</li> <li>• способностью решать стандартные задачи про-</li> </ul>

---

фессиональной деятельности на основе информационной и библиографической культуры с применением информационно-коммуникационных технологий и с учетом основных требований информационной безопасности (ОПК-1);

- способностью разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения (ОПК-2);

- способностью осуществлять технологический контроль качества готовой продукции (ОПК-3);

- готовностью эксплуатировать различные виды технологического оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности на пищевых предприятиях (ОПК-4).

- способностью использовать нормативную и техническую документацию, регламенты, ветеринарные нормы и правила в производственном процессе (ПК-1);

- способностью осуществлять элементарные меры безопасности при возникновении экстренных ситуаций на тепло-, энергооборудовании и других объектах жизнеобеспечения предприятия (ПК-2);

- способностью изучать научно-техническую информацию отечественного и зарубежного опыта по тематике исследования (ПК-3);

- способностью применять метрологические принципы инструментальных измерений, характерных для конкретной предметной области (ПК-4);

- способностью организовывать входной контроль качества сырья и вспомогательных материалов, производственный контроль полуфабрикатов, параметров технологических процессов и контроль качества готовой продукции (ПК-5);

- способностью обрабатывать текущую производственную информацию, анализировать полученные данные и использовать их в управлении качеством продукции (ПК-6);

- способностью обосновывать нормы расхода сырья и вспомогательных материалов при производстве продукции (ПК-7);

- способностью разрабатывать нормативную и техническую документацию, технические регламенты (ПК-8);

- готовностью осуществлять контроль соблюдения экологической и биологической безопасности сырья и готовой продукции (ПК-9);

- готовностью осваивать новые виды технологического оборудования при изменении схем технологических процессов, осваивать новые приборные техники и новые методы исследования (ПК-10);

- способностью организовывать технологический

---

	<p>процесс производства продуктов питания животного происхождения (ПК-11);</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• готовностью выполнять работы по рабочим профессиям (ПК-12);</li> <li>• владением современными информационными технологиями, готовностью использовать сетевые компьютерные технологии и базы данных в своей предметной области, пакеты прикладных программ для выполнения необходимых расчетов (ПК-13)</li> </ul>
<b>Требования к уровню подготовки, необходимому для освоения ОП</b>	<p>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 по данной образовательной программе проводится на основании оцениваемых по 100-балльной шкале результатов единого государственного экзамена, которые признаются 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».</p>
<b>Вступительные испытания при приеме</b>	<p>Русский язык, математика, биология Русский язык, математика, химия</p>
<b>Перечень дисциплин, обеспечивающих формирование профессиональных компетенций выпускника</b>	<p>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</p>

---

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 патентования  
*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 отрасли, научный сотрудник в НИИ и КБ

---

**Сведения о ППС** Доля НПП, имеющих ученую степень и (или) ученое звание, в общем числе НПП, реализующих программу составляет 85,88 %  
Доля работников из числа руководителей и работников 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 10,2%

---

**Стратегические партнеры**

---

