

Общая характеристика основной образовательной программы высшего образования

Форма обучения очная, заочная

Срок освоения ООП 4 года

I. Общая структура программы		Трудоемкость (зачетные единицы)
Блок 1	Дисциплины (модули), суммарно	208,5
	Базовая часть, суммарно	108
	Вариативная часть, суммарно	100,5
Блок 2	Практики, в т.ч. НИР (при наличии НИР), суммарно	25,5
	Базовая часть (при наличии), суммарно	-
	Вариативная часть, суммарно	-
Блок 3	Государственная итоговая аттестация, суммарно	6
	Базовая часть, суммарно	-
Общий объем программы в зачетных единицах		240

Основная образовательная программа по направлению подготовки 19.03.02 *Продукты питания из растительного сырья* предусматривает реализацию профилей *Технология бродильных производств и виноделие; Технология жиров, эфирных масел и парфюмерно-косметических продуктов.*

Область профессиональной деятельности выпускников включает: организацию входного контроля качества сырья растительного происхождения, пищевых добавок и улучшителей; производственный контроль качества полуфабрикатов и параметров технологического процесса; управление качеством готовой продукции; разработку новых видов продукции и технологий их производства в соответствии с государственной политикой Российской Федерации в области здорового питания населения; разработку нормативной и технической документации, технических регламентов; контроль качества продукции в соответствии с требованиями санитарных норм и правил; эксплуатацию технологического оборудования в процессе производства; обеспечение контроля над соблюдением экологической чистоты производственных процессов; участие в подготовке проектной документации для строительства новых, реконструкции и модернизации действующих предприятий.

Объекты профессиональной деятельности выпускников: продовольственное сырье растительного и животного происхождения; технологи добавки и улучшители; пищевые продукты; технологическое оборудование пищевых предприятий; нормативная и техническая документация; методы и средства контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции; система производственного контроля.

Виды профессиональной деятельности выпускников:

- производственно-технологическая;
- экспериментально-исследовательская;
- организационно-управленческая;
- расчетно-проектная.