

## Общая характеристика основной образовательной программы высшего образования

**Форма обучения:** очная, заочная

**Срок освоения ООП:** 2 года

I. Общая структура программы		Трудоемкость (зачетные единицы)
Блок 1	Дисциплины (модули), суммарно	
	Базовая часть, суммарно	16
	Вариативная часть, суммарно	44
Блок 2	Практики, в т.ч. НИР (при наличии НИР), суммарно	54
	Базовая часть (при наличии), суммарно	
	Вариативная часть, суммарно	
Блок 3	Государственная итоговая аттестация, суммарно	6
	Базовая часть, суммарно	
Общий объем программы в зачетных единицах		120

**Направленность (профиль)** основной образовательной программы магистратуры по направлению подготовки 19.04.03 Продукты питания животного происхождения – *Технология молока и молочных продуктов*

**Область профессиональной деятельности выпускника** включает: знание законодательной базы пищевой промышленности; организацию и ведение технологических процессов, организацию и анализ полученных данных по входному контролю качества сырья и вспомогательных материалов; организацию производственного контроля полуфабрикатов; управление качеством готовой продукции с применением методов математического моделирования и оптимизации химического состава, пищевой и биологической ценности готовых продуктов; разработку технических заданий на проектирование и изготовление нестандартного оборудования и средств технологического оснащения предприятий; разработку технической документации и технических регламентов; организацию контроля качества продукции в соответствии с требованиями санитарных, ветеринарных норм и правил; организацию контроля за соблюдением экологической чистоты производственных процессов; разработку новых видов продукции и технологий в соответствии с государственной политикой РФ в области здорового питания населения на основе научных исследований; участие в подготовке проектно-технологической документации с учетом международного опыта; организацию и проведение научно-исследовательских работ в области сырья и продуктов из сырья животного происхождения и анализ результатов исследования; знание основ педагогической деятельности.

**Объекты профессиональной деятельности выпускника:** сырье, полуфабрикаты и продукты из животного происхождения и гидробионты, продукты переработки (вторичные) 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 животного сырья, полуфабрикатов и готовых продуктов из сырья животного происхождения; простые инструменты качества; системы качества; базы данных технологического, технического характера; данные мониторинга экологической и биологической безопасности продовольствия и окружающей среды.

**Виды профессиональной деятельности выпускника:**

- производственно-технологическая;
- организационно-управленческая;
- научно-исследовательская;
- проектная.