

## 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	
	Базовая часть, суммарно	100
	Вариативная часть, суммарно	108,5
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

**Направленность (профиль)** основной образовательной программы по направлению подготовки 19.03.03 Продукты питания животного происхождения – *Технология молока и молочных продуктов*

**Область профессиональной деятельности выпускника** включает: 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 за соблюдением 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.

**Объекты профессиональной деятельности выпускника:**

- 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 выпускника:**

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