

Общая характеристика основной образовательной программы высшего образования

Форма обучения: очная

Срок освоения ООП: 2 года

I.Общая структура программы		Трудоемкость (зачетные единицы)
Блок 1	Дисциплины (модули), суммарно	55,5
	Базовая часть, суммарно	18
	Вариативная часть, суммарно	37,5
Блок 2	Практики, в т.ч. НИР (при наличии НИР), суммарно	58,5
	Базовая часть (при наличии), суммарно	
	Вариативная часть, суммарно	
Блок 3	Государственная итоговая аттестация, суммарно	6
	Базовая часть, суммарно	6
Общий объем программы в зачетных единицах		120

Основная образовательная программа магистратуры по направлению подготовки *19.03.02 Продукты питания из растительного сырья* предусматривает реализацию профиля *Технология жиров, эфирных масел и парфюмерно-косметических продуктов*.

Область профессиональной деятельности выпускника включает: реализацию основных направлений научно-технического прогресса в отрасли; разработку и реализацию технологий производства новых видов эфиромасличной, а также масложировой и парфюмерно-косметической продукции; участие в разработке нормативно-технической документации на новые виды продукции; организацию входного контроля качества эфиромасличного и других видов растительного сырья, производственный контроль качества сырья и параметров технологических процессов производства; управление качеством готовой продукции эфиромасличного, масложирового производств; подбор технологического оборудования для совершенствования существующих производств и реализации новых технологических решений; решение проблем, требующих применения полученных фундаментальных знаний в области пищевых технологий, а также технологий переработки эфиромасличного сырья и сырья масложировых и парфюмерно-косметических производств направленных на решение задач пищевого, эфиромасличного и парфюмерно-косметического производств, в том числе обеспечения реализации технологических процессов на основе технологических регламентов, организации эффективной системы контроля качества сырья и готовой продукции, профессиональной эксплуатации современного, технологического оборудования, использования достижений техники и технологии; использование специализированных, профессиональных знаний для проведения исследований физико-химических, биохимических и массообменных процессов переработки эфиромасличного и масличного сырья; проведение научных исследований в области технологии переработки эфиромасличного сырья и производства новых видов эфиромасличной продукции, анализ их результатов с целью внедрения и использования в практической деятельности; использования полученных практических навыков в организации и управлении производственно-техническими работами в области переработки эфиромасличного сырья; владение современными методами и средствами обучения; участие в подготовке проектной документации для строительства новых, реконструкции и модернизации действующих перерабатывающих предприятий.

Объекты профессиональной деятельности выпускника магистратуры:

- современные технологии переработки эфиромасличного сырья и производства эфиромасличной, а также масложировой и парфюмерно-косметической продукции; разработка новых технологических решений и новых видов продукции из растительного сырья;
- эфиромасличное сырье, а также сырье масличное и сырье парфюмерно-косметических производств;
- нормативная и техническая документация, современные методы управления технологическими процессами; технологическое оборудование пищевых предприятий по переработке эфиромасличного сырья, а также масложировых и других пищевых предприятий;
- методы и средства контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции;
- система производственного контроля и система управления качеством.

Виды профессиональной деятельности выпускника магистратуры:

- производственно-технологическая;
- научно-исследовательская;
- организационно-управленческая;
- проектно-технологическая;
- педагогическая