

# ОПИСАНИЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

направления подготовки 19.04.02 **Продукты питания из растительного сырья**  
магистерская программа – **Процессы и аппараты пищевых производств**

**Цель программы:** развитие у обучающихся личностных качеств, формирование общекультурных и профессиональных компетенций в соответствии с требованиями ФГОС ВО по направлению подготовки 19.04.02 «Продукты питания из растительного сырья» (магистерская программа – **Процессы и аппараты пищевых производств**).

**Выпускающая кафедра:** Товароведения и экспертизы

**Заведующий кафедрой:** д.т.н., доцент Ахмедов М.Э.

**Научное направление кафедры:** Совершенствование технологий и оборудования для производства консервированных пищевых продуктов

## **Область и сферы профессиональной деятельности магистра:**

*Область профессиональной деятельности выпускников, освоивших программу магистратуры, включает:*

- разработку идеологии, определение и реализация основных направлений научно-технического прогресса в отрасли;
  - создание и реализация технологий новых пищевых продуктов в соответствии с государственной политикой Российской Федерации в области здорового питания населения на основе проведенных научных исследований; разработку нормативно-технической документации;
  - организацию входного контроля качества сырья растительного и животного происхождения, технологических добавок и улучшителей, производственный контроль качества сырья, полуфабрикатов и параметров технологического процесса производства;
  - управление качеством готовой продукции;
- контроль над соблюдением экологической чистоты технологических процессов;
- подбор технологического оборудования для совершенствования существующих производств и - реализации новых технологических решений;
  - обучение и повышение квалификации специалистов, работающих на производстве;
  - современные технологии пищевых продуктов, разработка новых технологических решений и новых видов продуктов питания из растительного сырья;
  - продовольственное сырье растительного и животного происхождения, пищевые макро- и микроингредиенты (микронутриенты и физиологические функциональные ингредиенты), технологические добавки и улучшители, выполняющие технологические

функции, для придания пищевым продуктам определенных свойств и сохранения их качества;  
нормативная и техническая документация;

-современные методы управления технологическими процессами, технологическое оборудование пищевых предприятий, методы и средства контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, система производственного контроля и система управления качеством.

### ***Сферы профессиональной деятельности:***

- научно - исследовательская;

- педагогическая

**Учебные предметы, курсы, дисциплины, предусмотренные программой:** *Основные дисциплины:* Философия и методология науки, Инновационный менеджмент, Химия вкуса, цвета и аромата, Методология науки о пище, Научные основы производства пищевых продуктов из растительного сырья в герметически укупоренной таре *Обязательные дисциплины:* Научные основы санитарии и гигиены продуктов растительного производства, Моделирование технологических процессов, Компьютерные технологии в науке и образовании, Численные методы обработки экспериментальных данных, Тепловые процессы и аппараты пищевых производств, Оборудование предприятий по переработке растительного сырья, Современные технологии производства пищевых продуктов на предприятиях индустрии питания, Научные основы применения холода в пищевой промышленности.

*Дисциплины по выбору:* Механические и массообменные процессы и аппараты пищевых производств, Разработка новых технологий и технических решений для производства продуктов питания, Патентное дело, Мембранные технологии в производстве продуктов питания, Проектирование предприятий по переработке растительного сырья, Интенсификация процессов пищевых производств.

**Практики:** учебная практика (практика по получению первичных профессиональных умений и навыков), в том числе первичных умений и навыков научно- исследовательской деятельности; научно-исследовательская работа; производственная практика; педагогическая практика, преддипломная практика.

Зав.кафедрой ТППОПиТ



Демирова А.Ф.

Декан ФМП



Ашуралиева Р.К.