

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Соловьев Дмитрий Александрович
Должность: ректор ФГБОУ ВО Саратовский ГАУ
Дата подписания: 29.07.2021 08:04:29
Уникальный программный идентификатор:
5b8335c1f3d6e7bd91a51b28834cdf2b81866538

Министерство сельского хозяйства Российской Федерации

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования

«Саратовский государственный аграрный университет имени Н.И. Вавилова»

**Аннотации к рабочим программам дисциплин (модулей)
по направлению подготовки**

19.04.03 Продукты питания животного происхождения

направленность (профиль)

«Биотехнология продуктов животного происхождения»

заочная форма обучения

2021 год поступления

Аннотация дисциплины «Философские проблемы науки и техники»

1. Общая трудоемкость дисциплины: 2 зачетные единицы (72 академических часа, из них: самостоятельная работа – 63,9 ч., контактная работа – 8,1 ч. (аудиторная работа – 8 ч., промежуточная аттестация – 0,1 ч.)).

2. Цель изучения дисциплины: формирование у обучающихся навыков использования методов и форм научного мышления, обогащения практической профессиональной деятельности содержательностью теоретического материала.

3 Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: обязательная часть Блока 1.

4. Структура дисциплины: Генезис науки, процесс становления научного знания; Определение науки, ее специфика в изменяющемся способе жизнедеятельности человека; Классический, неклассический и постнеклассический периоды развития науки; Наука и активно-преобразовательная деятельность человека; Инструментальный способ производства материальных и духовных благ; Роль орудий, средств и способов предметно-практической деятельности в ходе социальной эволюции; Философия техники как форма рефлексии результатов научно-технического прогресса. Будущее техногенной цивилизации и возможные риски.

5. Требования к результатам освоения дисциплины

Дисциплина направлена на формирование у обучающихся универсальных компетенций: «способен осуществлять критический анализ проблемных ситуаций на основе системного подхода, вырабатывать стратегию действий» (УК-1); «способен анализировать и учитывать разнообразие культур в процессе межкультурного взаимодействия» (УК-5); «способен определять и реализовывать приоритеты собственной деятельности и способы ее совершенствования на основе самооценки» (УК-6).

В результате изучения дисциплины обучающийся должен достичь следующих образовательных результатов:

– УК-1.1 – разрабатывает и содержательно аргументирует стратегию решения проблемной ситуации на основе системного и междисциплинарного подходов;

– УК-1.2 – грамотно, логично, аргументированно формирует собственные суждения и оценки. Отличает факты от мнений, интерпретаций, оценок и т.д. в рассуждениях других участников деятельности;

– УК-5.1 – толерантно воспринимает конфессиональные, этнические и культурные различия, применяет этические нормы, касающиеся культурных, этнических, конфессиональных и социальных различий;

– УК-5.2 – применяет основы правовых и философских знаний для формирования мировоззренческой позиции, анализирует исторические события, основываясь на принципах объективности и историзма;

– УК-6.1 – определяет и реализовывает приоритеты собственной деятельности и способы ее совершенствования на основе самооценки;

– УК-6.2 – планирует индивидуальную деятельность, используя современные образовательные технологии в самообразовании.

6. Виды учебной работы: лекции, практические занятия.

7. Формы контроля: зачет – 1 курс.

Аннотация дисциплины «Управление качеством продукции»

1. Общая трудоемкость дисциплины: 3 зачетные единицы (108 академических часов, из них: самостоятельная работа – 95,9 ч., контактная работа – 12,1 ч. (аудиторная работа – 12 ч., промежуточная аттестация – 0,1 ч.)).

2. Цель изучения дисциплины: формирование у обучающихся навыков управления качеством продукции и умения решать основные задачи оптимизации технологических процессов.

3. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: обязательная часть Блока 1.

4. Структура дисциплины: Качество и конкурентоспособность. История развития систем управления качеством. Развитие отечественных систем обеспечения качества. Системы менеджмента качества. Разработка и внедрение систем менеджмента качества. Квалиметрия. Статистические методы. Стандартизация. Сертификация продукции и систем качества.

5. Требования к результатам освоения дисциплины

Дисциплина направлена на формирование у обучающихся общепрофессиональных и профессиональных компетенций: «Способен разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции различного назначения» (ОПК-2); «Способен оценивать риски и управлять качеством процесса и продукции путем использования и разработки новых высокотехнологических решений» (ОПК-3); «Управляет испытаниями и внедрением новых технологий производства новых продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях» (ПК-2); «Способен разрабатывать предложения по повышению эффективности технологического процесса производства, снижению трудоемкости производства продукции, сокращению расхода сырья, материалов, энергоресурсов и повышению производительности труда» (ПК-5).

В результате изучения дисциплины обучающийся должен достичь следующих образовательных результатов:

– ОПК-2.1 – разрабатывает мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции различного назначения;

– ОПК-2.2 – рассматривает основные приоритеты государственных программ по здоровому питанию для конструирования продуктов питания с заданными свойствами и составом;

– ОПК-3.1 – оценивает риски и управляет качеством путем использования современных методов на уровне международных стандартов;

– ПК-2.1 – проводит стандартные и сертификационные испытания при производстве продуктов питания животного происхождения для организации эффективной системы контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции;

– ПК-5.1 – предлагает рациональные технологии производства продуктов из сырья животного происхождения для специализированного питания;

– ПК-5.2 – разрабатывает предложения по повышению эффективности технологического процесса производства, снижению трудоемкости производства продукции, сокращению расхода сырья, материалов, энергоресурсов и повышению производительности труда.

6. Виды учебной работы: лабораторные занятия, практические занятия.

7. Формы контроля: зачет – 2 курс.

Аннотация дисциплины «Современные методы проведения научных исследований»

1. Общая трудоемкость дисциплины: 2 зачетные единицы (72 академических часа, из них: самостоятельная работа – 61,9 ч., контактная работа – 10,1 ч. (аудиторная работа – 10 ч., промежуточная аттестация – 0,1 ч.)).

2. Цель изучения дисциплины: формирование у обучающихся навыков в решении профессиональных задач по применению практических методов научных исследований в области пищевых технологий, а также приобретению опыта написания научных работ, подготовке публичных научных выступлений.

3. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: обязательная часть Блока 1.

4. Структура дисциплины: Основные понятия современных методов, используемых в научных исследованиях. Структура и содержание научно-исследовательской работы. Оформление научной работы. Постановка гипотезы. Планирование научного исследования. Формулировка целей и задач. Методы статистической обработки результатов. Научные методы исследования. Особенности работы с бумажными и электронными носителями. Оформление списка литературы. Первичные и вторичные научные документы.

5. Требования к результатам освоения дисциплины

Дисциплина направлена на формирование у обучающихся обще профессиональной и профессиональной компетенций: «Способен организовывать научно-исследовательские и научно-производственные работы для комплексного решения профессиональных задач» (ОПК-5); «Управляет испытаниями и внедрением новых технологий производства новых продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях» (ПК-2).

В результате изучения дисциплины обучающийся должен достичь следующих образовательных результатов:

– ОПК-5.2 – осуществляет производственные испытания научных разработок и их внедрение;

– ПК-2.1 – проводит стандартные и сертификационные испытания при производстве продуктов питания животного происхождения для организации эффективной системы контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции.

6. Виды учебной работы: лекции, лабораторные занятия.

7. Формы контроля: зачет – 1 курс.

Аннотация дисциплины
«Математическое моделирование и анализ данных»

1. Общая трудоемкость дисциплины: 2 зачетные единицы (72 академических часа, из них: самостоятельная работа – 63,9 ч., контактная работа – 8,1 ч. (аудиторная работа – 8 ч., промежуточная аттестация – 0,1 ч.)).

2. Цель изучения дисциплины: формирование у обучающихся навыков проектирования технологических процессов с использованием автоматизированных систем технологической подготовки производства продуктов.

3. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: обязательная часть Блока. 1

4. Структура дисциплины: методы математического моделирования, сетевые модели, моделирование потоков, графы.

5. Требования к результатам освоения дисциплины

Дисциплина направлена на формирование у обучающихся обще профессиональных и профессиональных компетенций: «Способен разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции различного назначения» (ОПК-2); «Способен использовать методы моделирования продуктов и проектирования технологических процессов производства продукции из сырья животного происхождения» (ОПК-4); «Разрабатывает новые технологии производства новых продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях» (ПК-1).

В результате изучения дисциплины обучающийся должен достичь следующих образовательных результатов:

- ОПК-2.3 – применяет автоматизированные системы управления технологическими процессами на базе современных систем измерения параметров технологических процессов;
- ОПК-4.1 – использует математические методы конструирования продуктов питания из сырья животного происхождения и оптимизации технологических процессов их производства;
- ПК-1.2 – разрабатывает инновационные программы и проекты в области прогрессивных технологий производства продуктов питания животного происхождения.

6. Виды учебной работы: лекции, лабораторные занятия.

7. Формы контроля: зачет - 1 курс.

Аннотация дисциплины
«Иностранный язык в профессиональной деятельности»

1. Общая трудоемкость дисциплины: 3 зачетные единицы (108 академических часов, из них: самостоятельная работа – 93 ч., контактная работа – 6,2 ч. (аудиторная работа – 6 ч., промежуточная аттестация – 0,2 ч.), контроль – 8,8 ч.).

2. Цель изучения дисциплины: формирование у обучающихся навыка использования современных коммуникативных технологий на иностранном языке в академической и профессиональной коммуникации.

3. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: обязательная часть Блока 1.

4. Структура дисциплины: лексические единицы и грамматические конструкции, используемые в устной и письменной формах в ситуациях академического и профессионального взаимодействия (поиск и устройство на работу, деловые переговоры, переписка, особенности выбранной профессии, коммуникативные технологии, научные конференции и т.д.).

5. Требования к результатам освоения дисциплины

Дисциплина направлена на формирование у обучающихся универсальной компетенции: «Способен применять современные коммуникативные технологии, в том числе на иностранном(ых) языке(ах), для академического и профессионального взаимодействия» (УК-4).

В результате изучения дисциплины обучающийся должен достичь следующих образовательных результатов:

– УК-4.1 – устанавливает контакты и организует общение в соответствии с потребностями совместной деятельности, используя современные коммуникационные технологии.

6. Виды учебной работы: практические занятия.

7. Формы контроля: экзамен – 1 курс.

Аннотация дисциплины «Педагогика и психология в профессиональной деятельности»

1. Общая трудоемкость дисциплины: 2 зачетные единицы (72 академических часа, из них: самостоятельная работа – 63,9 ч., контактная работа – 8,1 ч. (аудиторная работа – 8 ч, промежуточная аттестация – 0,1 ч.)).

2. Цель изучения дисциплины: формирование у обучающихся основ абстрактного мышления, анализа, синтеза, действий в нестандартных ситуациях, саморазвития, самореализации, использованию творческого потенциала.

3 Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: обязательная часть Блока 1.

4. Структура дисциплины: Психология профессионального межличностного общения. Специалист и трудовой коллектив. Профессиональный авторитет и самоутверждение специалиста. Профессиональная адаптация специалиста. Стресс и личность специалиста. Профессиональный авторитет и самоутверждение специалиста. Стресс и личность специалиста. Профессиональная адаптация специалиста. Психология профессионального межличностного общения. Специалист и трудовой коллектив.

5. Требования к результатам освоения дисциплины

Дисциплина направлена на формирование у обучающихся универсальной и общепрофессиональной компетенций: «Способен применять современные коммуникативные технологии, в том числе на иностранном(ых) языке(ах), для академического и профессионального взаимодействия» (УК-4); «Способен проектировать образовательные программы в сфере своей профессиональной деятельности, разрабатывать научно-методическое обеспечение для их реализации» (ОПК-6).

В результате изучения дисциплины обучающийся должен достичь следующих образовательных результатов:

– УК-4.1 – Устанавливает контакты и организует общение в соответствии с потребностями совместной деятельности, используя современные коммуникационные технологии;

– ОПК-6.1 – Способен проектировать образовательные программы в сфере своей профессиональной деятельности;

– ОПК-6.2 – Способен разрабатывать научно-методическое обеспечение для реализации образовательных программ в сфере своей профессиональной деятельности.

6. Виды учебной работы: лекции, практические занятия.

7. Формы контроля: зачет – 1 курс.

Аннотация дисциплины «Организация работы малых групп»

1. Общая трудоемкость дисциплины: 3 зачетные единицы (108 академических часов, из них: самостоятельная работа – 97,9 ч., контактная работа – 10,1 ч. (аудиторная работа – 10 ч, промежуточная аттестация – 0,1 ч.)).

2. Цель изучения дисциплины: формирование у обучающихся основ организации работы малых групп.

3 Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: обязательная часть Блока 1.

4. Структура дисциплины: Новые личностно-ориентированные направления в условиях малой группы. Психологическая компетентность специалиста как элемент его профессиональной компетентности в рамках группы. Мышление как процесс разрешения проблем и решения задач в условиях малой группы. Продуктивное и репродуктивное коллективное мышление.

5. Требования к результатам освоения дисциплины

Дисциплина направлена на формирование у обучающихся универсальной компетенции: «Способен организовывать и руководить работой команды, вырабатывая командную стратегию для достижения поставленной цели» (УК-3).

В результате изучения дисциплины обучающийся должен достичь следующих образовательных результатов:

– УК-3.1 – Осуществляет организацию и руководство работой предприятия, вырабатывая командную стратегию для достижения поставленной цели;

– УК 3.2 – Разрешает конфликты и противоречия при деловом общении на основе учета интересов всех сторон; создает рабочую атмосферу, позитивный эмоциональный климат в команде.

6. Виды учебной работы: лекции, практические занятия.

7. Формы контроля: зачет – 1 курс.

Аннотация дисциплины «Управление проектами в пищевой отрасли»

1. Общая трудоемкость дисциплины: 2 зачетные единицы (72 академических часа, из них: самостоятельная работа – 61,9 ч., контактная работа – 10,1 ч. (аудиторная работа – 10 ч., промежуточная аттестация – 0,1 ч.)).

2. Цель изучения дисциплины: формирование у обучающихся навыков составления долгосрочных планов при реализации проектов и их экономического обоснования.

3. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: обязательная часть Блока 1.

4. Структура дисциплины: Проектная деятельность. Планирование потребности и использование ресурсов в сельском хозяйстве. Проектный анализ. Многопроектное управление. Организационные формы управления проектами. Эффективность проектов.

5. Требования к результатам освоения дисциплины

Дисциплина направлена на формирование у обучающихся универсальной, общепрофессиональной и профессиональной компетенций: «Способен управлять проектом на всех этапах его жизненного цикла» (УК-2); «Способен разрабатывать эффективную стратегию, инновационную политику и конкурентоспособные концепции предприятия» (ОПК-1); «Разрабатывает новые технологии производства новых продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях» (ПК-1).

В результате изучения дисциплины обучающийся должен достичь следующих образовательных результатов:

–УК-2.1 – разрабатывает концепцию проекта в рамках обозначенной проблемы; формулирует цель, задачи, обосновывает актуальность, значимость, ожидаемые результаты и возможные сферы их применения;

– УК-2.2 – составляет долгосрочные планы для реализации проектов и дает экономическое обоснование с учетом возможных рисков реализации и возможностей их устранения, планирует необходимые ресурсы;

– ОПК-1.1 – разрабатывает эффективную стратегию, инновационную политику предприятия;

– ОПК-1.2. – определяет конкурентоспособные концепции предприятия;

– ПК-1.2 – разрабатывает инновационные программы и проекты в области прогрессивных технологий производства продуктов питания животного происхождения.

6. Виды учебной работы: лекции, практические занятия.

7. Формы контроля: зачет – 1 курс.

Аннотация дисциплины

«Особенности документооборота и учета на предприятиях мясной промышленности»

1. Общая трудоемкость дисциплины: 4 зачетные единицы (144 академических часа, из них: самостоятельная работа – 119 ч., контактная работа – 16,2 ч. (аудиторная работа – 16 ч., промежуточная аттестация – 0,2 ч.), контроль – 8,8 ч.).

2. Цель изучения дисциплины: формирование у обучающихся навыков расчёта материального баланса, учёта и отчётности отдельных производств на предприятиях мясной промышленности.

3. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: обязательная часть Блока 1.

4. Структура дисциплины: Виды учёта, приемы и способы ведения в условиях рыночной экономики. Производственный учёт как важнейший элемент управления предприятием. Документальное оформление операций по движению производственных запасов в мясной и молочной промышленности.

5. Требования к результатам освоения дисциплины

Дисциплина направлена на формирование у обучающихся профессиональной компетенции: «Способен разрабатывать предложения по повышению эффективности технологического процесса производства, снижению трудоемкости производства продукции, сокращению расхода сырья, материалов, энергоресурсов и повышению производительности труда» (ПК-5).

В результате изучения дисциплины обучающийся должен достичь следующих образовательных результатов:

– ПК-5.2 – Разрабатывает предложения по повышению эффективности технологического процесса производства, снижению трудоемкости производства продукции, сокращению расхода сырья, материалов, энергоресурсов и повышению производительности труда;

6. Виды учебной работы: лекции, практические занятия.

7. Формы контроля: экзамен – 2 курс.

Аннотация дисциплины «Русский язык в деловой и научной коммуникации»

1. Общая трудоемкость дисциплины: 2 зачетные единицы (72 академических часа, из них: самостоятельная работа – 57 ч., контактная работа – 6,2 ч. (аудиторная работа – 6 ч., промежуточная аттестация – 0,2 ч.), контроль – 8,8 ч.).

2. Цель изучения дисциплины: формирование у обучающихся навыков свободно и грамотно использовать языковые средства в сфере деловых и научных коммуникаций, необходимых для успешной профессиональной деятельности конкурентоспособного специалиста, сформировать их коммуникативную компетентность, необходимую для применения научного знания, обмена информацией различного рода.

3. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: обязательная часть Блока 1.

4. Структура дисциплины: Русский язык в научной коммуникации. Русский язык в деловой коммуникации.

5. Требования к результатам освоения дисциплины

Дисциплина направлена на формирование у обучающихся универсальной и общепрофессиональной компетенций: «Способен применять современные коммуникативные технологии, в том числе на иностранном(ых) языке(ах) для академического и профессионального взаимодействия» (УК-4); «Способен проектировать образовательные программы в сфере своей профессиональной деятельности, разрабатывать научно-методическое обеспечение для их реализации» (ОПК-6)

В результате изучения дисциплины обучающийся должен достичь следующих образовательных результатов:

– УК-4.2 – Организует обсуждение результатов исследовательской и проектной деятельности на различных публичных мероприятиях на русском языке, выбирая наиболее подходящий формат;

– ОПК-6.1 – Способен проектировать образовательные программы в сфере своей профессиональной деятельности;

– ОПК-6.2 – Способен разрабатывать научно-методическое обеспечение для реализации образовательных программ в сфере своей профессиональной деятельности.

6. Виды учебной работы: практические занятия.

7. Форма контроля: экзамен – 1 курс.

Аннотация дисциплины «Стратегический менеджмент»

1. Общая трудоемкость дисциплины: 2 зачетные единицы (72 академических часа, из них: самостоятельная работа – 63,9 ч., контактная работа – 8,1 ч. (аудиторная работа – 8 ч., промежуточная аттестация – 0,1 ч.)).

2. Цель изучения дисциплины: формирование у обучающихся практических навыков разработки и реализации стратегических решений на основе углубленного анализа внешней и внутренней среды предприятия

3. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: обязательная часть Блока 1.

4. Структура дисциплины: Содержание стратегического менеджмента. Стратегическое целеполагание. Формирование миссии предприятия. Стратегический анализ макросреды. Макросреда предприятий мясо-молочной промышленности. Отраслевой анализ. Пять сил конкуренции М. Портера и их влияние на выбор стратегии предприятий индустрии питания. Корпоративные стратегии. Стратегии связанной диверсификации предприятий мясо-молочной промышленности. Деловые (бизнес) стратегии. Стратегия оптимальных издержек предприятий мясо-молочной промышленности. Выбор и реализация стратегии. Стратегические проблемы предприятий мясо-молочной промышленности.

5. Требования к результатам освоения дисциплины

Дисциплина направлена на формирование у обучающихся универсальной и общепрофессиональной компетенций: «способен осуществлять критический анализ проблемных ситуаций на основе системного подхода, вырабатывать стратегию действий» (УК-1); «способен разрабатывать эффективную стратегию, инновационную политику и конкурентоспособные концепции предприятия» (ОПК-1).

В результате изучения дисциплины обучающийся должен достичь следующих образовательных результатов:

– УК-1.2 – Вырабатывает стратегию действий на основе системного анализа проблемных ситуаций;

– ОПК-1.1 – Разрабатывает эффективную стратегию и инновационную политику предприятия.

6. Виды учебной работы: лекции, практические занятия.

7. Формы контроля: зачет – 1 курс.

Аннотация дисциплины «Биотехнология в производстве продуктов питания животного происхождения»

1. Общая трудоемкость дисциплины: 6 зачетных единиц (216 академических часов, из них: самостоятельная работа – 172,9 ч., контактная работа – 34,3 ч. (аудиторная работа – 34 ч., промежуточная аттестация – 0,3 ч.), контроль – 8,8 ч.).

2. Цель изучения дисциплины: формирование у обучающихся навыков разработки биотехнологий продуктов питания животного происхождения и умения проведения стандартных и сертификационных исследований сырья, готовой продукции и технологических процессов на производстве.

3. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: обязательная часть Блока 1.

4. Структура дисциплины: Биотехнология в пищевой промышленности. Сырье животного происхождения как объект биотехнологических процессов. Факторы, обеспечивающие безопасность продуктов из сырья животного происхождения. Основы биотехнологии мясных продуктов. Биотехнология производства ферментированных мясных продуктов. Биотехнология молочных продуктов.

5. Требования к результатам освоения дисциплины

Дисциплина направлена на формирование у обучающихся обще профессиональных и профессиональных компетенций: «Способен разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции различного назначения» (ОПК-2); «Способен использовать методы моделирования продуктов и проектирования технологических процессов производства продукции из сырья животного происхождения» (ОПК-4); «Разрабатывает новые технологии производства новых продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях» (ПК-1); «Способен использовать знания новейших достижений техники и технологии в своей производственно-технологической деятельности» (ПК-4); «Способен разрабатывать предложения по повышению эффективности технологического процесса производства, снижению трудоемкости производства продукции, сокращению расхода сырья, материалов, энергоресурсов и повышению производительности труда» (ПК-5).

В результате изучения дисциплины обучающийся должен достичь следующих образовательных результатов:

– ОПК-2.1 – Разрабатывает мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции различного назначения;

– ОПК-4.2 – Применяет знания о современных достижениях науки, техники и технологий для проектирования технологических процессов производства продуктов питания из сырья животного происхождения для специализированного питания;

– ПК-1.1 – Проводит исследования свойств продовольственного сырья, пищевых макро- и микроингредиентов, технологических добавок и улучшителей для выработки продуктов питания животного происхождения с заданным функциональным составом и свойствами;

– ПК-4.1 – Использует знания новейших достижений техники и технологии в своей производственно-технологической деятельности;

– ПК-5.1 – Предлагает рациональные технологии производства продуктов из сырья животного происхождения для специализированного питания;

– ПК-5.2 – Разрабатывает предложения по повышению эффективности технологического процесса производства, снижению трудоемкости производства продукции, сокращению расхода сырья, материалов, энергоресурсов и повышению производительности труда;

6. Виды учебной работы: лекции, лабораторные занятия.

7. Формы контроля: зачет – 1 курс, экзамен – 2 курс.

Аннотация дисциплины
«Методология проектирования продуктов питания из сырья животного происхождения с заданными свойствами и составом»

1. Общая трудоемкость дисциплины: 5 зачетных единиц (180 академических часов, из них: самостоятельная работа – 155 ч., контактная работа – 16,2 ч. (аудиторная работа – 16 ч., промежуточная аттестация – 0,2 ч.), контроль – 8,8 ч.).

2. Цель изучения дисциплины: формирование обучающихся навыков работы в условиях современного мясного производства.

3. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: обязательная часть Блока 1.

4. Структура дисциплины: Изучение элементов программы. Главное меню. Редактор нормативных рецептов. Форма ввода нормативного рецепта.

5. Требования к результатам освоения дисциплины

Дисциплина направлена на формирование у обучающихся общепрофессиональных и профессиональной компетенций: «Способен разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции различного назначения» (ОПК-2); «Способен оценивать риски и управлять качеством процесса и продукции путем использования и разработки новых высокотехнологических решений» (ОПК-3); «Способен использовать методы моделирования продуктов и проектирования технологических процессов производства продукции из сырья животного происхождения» (ОПК-5); «Разрабатывает новые технологии производства новых продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях» (ПК-1).

В результате изучения дисциплины обучающийся должен достичь следующих образовательных результатов:

– ОПК-2.1 – Разрабатывает мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции различного назначения;

– ОПК-3.2 – Управляет качеством продукции животного происхождения для специализированного питания путем использования новых высокотехнологических решений;

– ОПК-5.1 – Проводит научно-исследовательские и научно-производственные работы для комплексного решения профессиональных задач;

– ПК-1.1 – Проводит исследования свойств продовольственного сырья, пищевых макро- и микроингредиентов, технологических добавок и улучшителей для выработки продуктов питания животного происхождения с заданным функциональным составом и свойствами.

6. Виды учебной работы: лекции, лабораторные занятия, практические занятия.

7. Формы контроля: экзамен – 2 курс.

Аннотация дисциплины
«Методологические основы разработки новых видов продукции животного происхождения»

1. Общая трудоемкость дисциплины: 6 зачетных единиц (216 академических часов, из них: самостоятельная работа – 187 ч., контактная работа – 20,2 ч. (аудиторная работа – 20 ч., промежуточная аттестация – 0,2 ч.), контроль – 8,8 ч.).

2. Цель изучения дисциплины: формирование у обучающихся навыков подбора нетрадиционного мясного сырья для расширения ассортимента продукции высокого качества.

3. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: обязательная часть Блока 1.

4. Структура дисциплины: Роль методологии в создании новых видов продукции животного происхождения. Создание новых видов продуктов из сырья животного происхождения и безотходных технологий их производства.

5. Требования к результатам освоения дисциплины

Дисциплина направлена на формирование у обучающихся общепрофессиональной и профессиональных компетенций: «Способен разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции различного назначения» (ОПК-2); «Разрабатывает новые технологии производства новых продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях» (ПК-1); «Управляет испытаниями и внедрением новых технологий производства новых продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях» (ПК-2).

В результате изучения дисциплины обучающийся должен достичь следующих образовательных результатов:

– ОПК-2.1 – Разрабатывает мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции различного назначения;

– ПК-1.2 – Разрабатывает инновационные программы и проекты в области прогрессивных технологий производства продуктов питания животного происхождения;

– ПК-1.3 – Разрабатывает новые технологические решения, технологии, виды оборудования, средства автоматизации и механизации производства и новые виды продуктов питания животного происхождения;

– ПК-2.2 – Осуществляет корректировку рецептурно-компонентных и технологических решений при проведении промышленных испытаний прогрессивных технологий и новых видов продуктов питания.

6. Виды учебной работы: лекции, практические занятия.

7. Формы контроля: экзамен – 2 курс.

Аннотация дисциплины

«Физико-химические процессы при производстве и хранении продуктов животного происхождения»

1. Общая трудоемкость дисциплины: 4 зачетные единицы (144 академических часа, из них: самостоятельная работа – 123 ч., контактная работа – 12,2 ч., аудиторная работа – 12 ч., промежуточная аттестация – 0,2 ч.), контроль – 8,8 ч.).

2. Цель изучения дисциплины: формирование у обучающихся навыков получения продуктов с заранее заданными свойствами и разработка ассортимента продукции, прошедшей консервирование и хранение.

3. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: обязательная часть Блока 1.

4. Структура дисциплины: Виды и причины порчи мяса и мясных продуктов. Влияние факторов на микробиологические и физико-химические процессы в мясе и мясных продуктах. Основные принципы консервирования: холодильная и термическая обработка, сушка, химическое консервирование. Формы и энергия связи влаги. Консерванты, уровень внесения, эффективность. Барьеры, предотвращающие порчу: повышенная (F) и пониженная (t) температура, пониженные значения a_w , pH, Eh, консерванты, гигиенический фактор, конкурирующая микрофлора. Определение количественного и качественного состава микроорганизмов в мясном сыре.

5. Требования к результатам освоения дисциплины

Дисциплина направлена на формирование у обучающихся профессиональных компетенций: «Разрабатывает новые технологии производства новых продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях» (ПК-1); «Управляет испытаниями и внедрением новых технологий производства новых продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях» (ПК-2).

В результате изучения дисциплины обучающийся должен достичь следующих результатов:

– ПК-1.1 – проводит исследования свойств продовольственного сырья, пищевых макро- и микроингредиентов, технологических добавок и улучшителей для выработки продуктов питания животного происхождения с заданным функциональным составом и свойствами;

– ПК-2.2 – осуществляет корректировку рецептурно-компонентных и технологических решений при проведении промышленных испытаний прогрессивных технологий и новых видов продуктов питания животного происхождения.

6. Виды учебной работы: лабораторные занятия.

7. Формы контроля: экзамен – 2 курс.

Аннотация дисциплины
«Научные основы продовольственной безопасности продуктов животного происхождения»

1. Общая трудоемкость дисциплины: 4 зачетные единицы (144 академических часа, из них: самостоятельная работа – 121 ч., контактная работа – 14,2 ч. (аудиторная работа – 14 ч., промежуточная аттестация – 0,2 ч.) контроль – 8,8 ч.).

2. Цель изучения дисциплины: формирование у обучающихся навыков необходимых для производственно-технологической, проектной и исследовательской деятельности в области технологий продуктов питания животного происхождения.

3. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: часть, формируемая участниками образовательных отношений, Блока 1.

4. Структура дисциплины: Общие положения доктрины продовольственной безопасности РФ. Показатели продовольственной безопасности РФ и критерии их оценки. Риски и угрозы обеспечения продовольственной безопасности РФ. Основные направления государственной политики в сфере обеспечения продовольственной безопасности РФ. Механизмы обеспечения продовольственной безопасности РФ. Ресурсы обеспечения продовольственной безопасности РФ.

5. Требования к результатам освоения дисциплины

Дисциплина направлена на формирование у обучающихся профессиональных компетенций: «Разрабатывает новые технологии производства новых продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях» (ПК-1); «Управляет испытаниями и внедрением новых технологий производства новых продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях» (ПК-2); «Способен свободно владеть фундаментальными разделами техники и технологии производства продуктов питания животного происхождения, необходимыми для решения научно-исследовательских и научно-производственных задач в отрасли» (ПК-3).

В результате изучения дисциплины обучающийся должен достичь следующих образовательных результатов:

– ПК-1.1 – проводит исследования свойств продовольственного сырья, пищевых макро- и микроингредиентов, технологических добавок и улучшителей для выработки продуктов питания животного происхождения с заданным функциональным составом и свойствами;

– ПК-2.1 – проводит стандартные и сертификационные испытания при производстве продуктов питания животного происхождения для организации эффективной системы контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции;

– ПК-3.1 – рассматривает научные аспекты в технологии продуктов из сырья животного происхождения для специализированного питания для решения научно-исследовательских и научно-производственных задач в отрасли;

– ПК-3.2 – оценивает ресурсный потенциал сырья животного происхождения на основе принципов рационального питания для решения научно-исследовательских и научно-производственных задач в отрасли.

6. Виды учебной работы: лекции, лабораторные занятия, практические занятия.

7. Формы контроля: экзамен – 1 курс.

Аннотация дисциплины

«Оборудование и приборы для переработки продуктов животного происхождения»

1. Общая трудоемкость дисциплины: 3 зачетные единицы (108 академических часов, из них: самостоятельная работа – 89,9 ч, контактная работа – 18,1 ч. (аудиторная работа – 18 ч., промежуточная аттестация – 0,1 ч.)).

2. Цель изучения дисциплины: формирование у обучающихся навыков профессиональной эксплуатации современного технологического оборудования для переработки продуктов животного происхождения с поддержанием оптимальных режимов, а также навыков освоения знаний в области современных проблем науки и техники.

3. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: часть, формируемая участниками образовательных отношений, Блока 1.

4. Структура дисциплины: Оборудование и приборы для механической обработки продуктов животного происхождения; оборудование и приборы для диффузионной и тепловой обработки продуктов животного происхождения.

5. Требования к результатам освоения дисциплины

Дисциплина направлена на формирование у обучающихся профессиональных компетенций: «разрабатывает новые технологии производства новых продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях» (ПК-1); «управляет испытаниями и внедрением новых технологий производства новых продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях» (ПК-2); «способен использовать знания новейших достижений техники и технологии в своей производственно-технологической деятельности» (ПК-4).

В результате изучения дисциплины обучающийся должен достичь следующих образовательных результатов:

– ПК-1.3 – Разрабатывает новые технологические решения, технологии, виды оборудования, средства автоматизации и механизации производства и новые виды продуктов питания животного происхождения;

– ПК-2.3 – Организует внедрение прогрессивных технологических процессов, видов оборудования и технологической оснастки, оптимальных режимов производства новых видов продуктов питания животного происхождения;

– ПК-4.2 – Использует в своей производственно-технологической деятельности высокотехнологичное оборудование для инновационных способов переработки сырья животного происхождения.

6. Виды учебной работы: лекции, лабораторные занятия, практические занятия.

7. Формы контроля: зачет – 2 курс.

Аннотация дисциплины

«Физико-химические и биотехнологические методы обработки молочного сырья»

1. Общая трудоемкость дисциплины: 2 зачетные единицы (72 академических часа, из них: самостоятельная работа – 53 ч., контактная работа – 10,2 ч. (аудиторная работа – 10 ч., промежуточная аттестация – 0,2 ч.), контроль – 8,8 ч.).

2. Цель изучения дисциплины: формирование у обучающихся знаний и навыков при организации переработки и рационального использования молочного сырья физико-химическими и биотехнологическими методами для получения высококачественной, безопасной и конкурентоспособной молочной продукции и полуфабрикатов.

3. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: часть, формируемая участниками образовательных отношений, Блока 1.

4. Структура дисциплины: Сепарирование для извлечения молочного жира. Тепловая денатурация и коагуляция сывороточных белков. Пищевые белковые продукты и полуфабрикаты. Гельфильтрация. Гиперфильтрация. Ионный обмен. Электродиализ. Жидкие и пастообразные продукты, сыры, молочно-белковые концентраты, молочные консервы, детские продукты. Обработка молочного сырья дрожжами. Выработка ферментированных (квасных) напитков из молочного сырья. Контроль сырья, производства и готовой продукции. Обработка молочного сырья молочнокислыми бактериями. Выработка ферментированных (кисломолочных) напитков из молочного сырья. Контроль сырья, производства и готовой продукции. Технологические схемы сушки молочной сыворотки. Аппаратурное оформление процесса сушки молочной сыворотки. Получение молочного сахара-сырца. Получение рафинированного и фармакопейного молочного сахара. Решение практических задач по тематике безотходного производства молочных продуктов.

5. Требования к результатам освоения дисциплины

Дисциплина направлена на формирование у обучающихся профессиональных компетенций: «Управляет испытаниями и внедрением новых технологий производства новых продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях» (ПК-2); «Способен свободно владеть фундаментальными разделами техники и технологии производства продуктов питания животного происхождения, необходимыми для решения научно-исследовательских и научно-производственных задач в отрасли» (ПК-3).

В результате изучения дисциплины обучающийся должен достичь следующих образовательных результатов:

– ПК-2.2 – Осуществляет корректировку рецептурно-компонентных и технологических решений при проведении промышленных испытаний прогрессивных технологий и новых видов продуктов питания животного происхождения;

– ПК-2.3 – Организовывает внедрение прогрессивных технологических процессов, видов оборудования и технологической оснастки, оптимальных режимов производства новых видов продуктов питания животного происхождения;

– ПК-3.1 – Рассматривает научные аспекты в технологии продуктов из сырья животного происхождения для специализированного питания для решения научно-исследовательских и научно-производственных задач в отрасли.

6. Виды учебной работы: лабораторные занятия.

7. Формы контроля: экзамен – 2 курс.

Аннотация дисциплины **«Физико-химические и биотехнологические методы обработки мясного сырья»**

1. Общая трудоемкость дисциплины: 2 зачетные единицы (72 академических часа, из них: самостоятельная работа – 53 ч., контактная работа – 10,2 ч. (аудиторная работа – 10 ч., промежуточная аттестация – 0,2 ч.), контроль – 8,8 ч.).

2. Цель изучения дисциплины: формирование у обучающихся навыков проведения контроля качества мясного сырья, добавок, материалов, а также технологических полуфабрикатов в процессе производства мясной продукции.

3. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: часть, формируемая участниками образовательных отношений, Блока 1.

4. Структура дисциплины: Основное сырьё, требования к сырью, товароведческая оценка, дефекты сырья. Вспомогательные материалы, санитарные требования. Типы оболочек и их оценка. Общие сведения о технологическом процессе. Современные способы разделки туш. Обвалка, жиловка и сортировка мяса. Изучение посола. Исследование влияния пищевых добавок на физико-химические свойства фаршей. Интенсивные технологии подготовки сырья. Приготовление фаршей. Микрофлора мяса. Копчение и термическая обработка мясных продуктов. Упаковка и реализация. Дефекты колбас и причины их возникновения. Микрофлора мясных продуктов. Изменение биохимических свойств мяса при термической обработке. Сушка мясных изделий. Исследование упаковочных материалов, используемых в мясных технологиях. Тенденции интенсификации процесса посола сырья для производства деликатесных изделий. Технология посола цельномышечных изделий. Производство реструктурированных мясопродуктов. Термообработка деликатесных изделий.

5. Требования к результатам освоения дисциплины

Дисциплина направлена на формирование у обучающихся профессиональных компетенций: «Управляет испытаниями и внедрением новых технологий производства новых продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях» (ПК-2), «Способен свободно владеть фундаментальными разделами техники и технологии производства продуктов питания животного происхождения, необходимыми для решения научно-исследовательских и научно-производственных задач в отрасли» (ПК-3).

В результате изучения дисциплины обучающийся должен достичь следующих образовательных результатов:

– ПК-2.2 - Осуществляет корректировку рецептурно-компонентных и технологических решений при проведении промышленных испытаний прогрессивных технологий и новых видов продуктов питания животного происхождения;

– ПК-2.3 - Организует внедрение прогрессивных технологических процессов, видов оборудования и технологической оснастки, оптимальных режимов производства новых видов продуктов питания животного происхождения;

– ПК-3.1 - Рассматривает научные аспекты в технологии продуктов из сырья животного происхождения для специализированного питания для решения научно-исследовательских и научно-производственных задач в отрасли.

6. Виды учебной работы: лабораторные занятия.

7. Формы контроля: экзамен – 2 курс.

Аннотация дисциплины
«Использование биологически активных добавок в производстве продуктов животного происхождения»

1. Общая трудоемкость дисциплины: 4 зачетные единицы (144 академических часа, из них: самостоятельная работа – 119 ч., контактная работа – 16,2 ч. (аудиторная работа – 16 ч., промежуточная аттестация – 0,2 ч.), контроль – 8,8 ч.).

2. Цель изучения дисциплины: формирование у обучающихся навыков подбора нетрадиционного мясного сырья для расширения ассортимента продукции высокого качества.

3. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: часть, формируемая участниками образовательных отношений, Блока 1.

4. Структура дисциплины: Пищевые добавки в мясной промышленности. Функциональная роль БАД. БАД- дополнительные источники белка, аминокислот, ПНЖК, витаминов, минеральных элементов, парафармацевтиков и пробиотиков. Вещества, способствующие увеличению сроков годности пищевых продуктов. Консерванты.

5. Требования к результатам освоения дисциплины

Дисциплина направлена на формирование у обучающихся профессиональных компетенций: «Разрабатывает новые технологии производства новых продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях» (ПК-1); «Способен свободно владеть фундаментальными разделами техники и технологии производства продуктов питания животного происхождения, необходимыми для решения научно-исследовательских и научно-производственных задач в отрасли» (ПК-3); «Способен использовать знания новейших достижений техники и технологии в своей производственно-технологической деятельности» (ПК-4); «Способен разрабатывать предложения по повышению эффективности технологического процесса производства, снижению трудоемкости производства продукции, сокращению расхода сырья, материалов, энергоресурсов и повышению производительности труда» (ПК-5).

В результате изучения дисциплины обучающийся должен достичь следующих образовательных результатов:

– ПК-1.1 – Проводит исследования свойств продовольственного сырья, пищевых макро- и микроингредиентов, технологических добавок и улучшителей для выработки продуктов питания животного происхождения с заданным функциональным составом и свойствами;

– ПК-3.2 – Оценивает ресурсный потенциал сырья животного происхождения на основе принципов рационального питания для решения научно-исследовательских и научно-производственных задач в отрасли;

– ПК-4.1 – Использует знания новейших достижений техники и технологии в своей производственно-технологической деятельности;

– ПК-5.1 – Предлагает рациональные технологии производства продуктов из сырья животного происхождения для специализированного питания;

– ПК-5.2 – Разрабатывает предложения по повышению эффективности технологического процесса производства, снижению трудоемкости производства продукции, сокращению расхода сырья, материалов, энергоресурсов и повышению производительности труда;

6. Виды учебной работы: лекции, лабораторные занятия.

7. Формы контроля: экзамен – 1 курс.

Аннотация дисциплины
«Рациональное использование нетрадиционных видов сырья животного происхождения»

1. Общая трудоемкость дисциплины: 4 зачетные единицы (144 академических часа, из них: самостоятельная работа – 119 ч., контактная работа – 16,2 ч. (аудиторная работа – 16 ч., промежуточная аттестация – 0,2 ч.), контроль – 8,8 ч.).

2. Цель изучения дисциплины: формирование у обучающихся навыков подбора нетрадиционного мясного сырья для расширения ассортимента продукции высокого качества.

3. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: часть, формируемая участниками образовательных отношений, Блока 1.

4. Структура дисциплины: Пищевая безопасность нетрадиционного мясного сырья и продуктов его переработки. Ресурсосберегающие источники получения мясного сырья.

5. Требования к результатам освоения дисциплины

Дисциплина направлена на формирование у обучающихся профессиональных компетенций: «Разрабатывает новые технологии производства новых продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях» (ПК-1); «Способен свободно владеть фундаментальными разделами техники и технологии производства продуктов питания животного происхождения, необходимыми для решения научно-исследовательских и научно-производственных задач в отрасли» (ПК-3); «Способен использовать знания новейших достижений техники и технологии в своей производственно-технологической деятельности» (ПК-4); «Способен разрабатывать предложения по повышению эффективности технологического процесса производства, снижению трудоемкости производства продукции, сокращению расхода сырья, материалов, энергоресурсов и повышению производительности труда» (ПК-5).

В результате изучения дисциплины обучающийся должен достичь следующих образовательных результатов:

– ПК-1.1 – Проводит исследования свойств продовольственного сырья, пищевых макро- и микроингредиентов, технологических добавок и улучшителей для выработки продуктов питания животного происхождения с заданным функциональным составом и свойствами;

– ПК-3.2 – Оценивает ресурсный потенциал сырья животного происхождения на основе принципов рационального питания для решения научно-исследовательских и научно-производственных задач в отрасли;

– ПК-4.1 – Использует знания новейших достижений техники и технологии в своей производственно-технологической деятельности;

– ПК-5.1 – Предлагает рациональные технологии производства продуктов из сырья животного происхождения для специализированного питания;

– ПК-5.2 – Разрабатывает предложения по повышению эффективности технологического процесса производства, снижению трудоемкости производства продукции, сокращению расхода сырья, материалов, энергоресурсов и повышению производительности труда;

6. Виды учебной работы: лекции, лабораторные занятия.

7. Формы контроля: экзамен – 1 курс.

Аннотация дисциплины

«Современные подходы в создании функциональных продуктов на мясной основе»

1. Общая трудоемкость дисциплины: 2 зачетные единицы (72 академических часа, из них: самостоятельная работа – 59,9 ч., контактная работа – 12,1 ч. (аудиторная работа – 12 ч., промежуточная аттестация – 0,1 ч.)).

2. Цель изучения дисциплины: формирование у будущих специалистов прочных знаний в области вопросов, касающихся роли продуктов функционального питания в профилактике заболеваний и поддержании гомеостаза человека; специфики действия функциональных пищевых ингредиентов различных групп, а также научных подходов к созданию продуктов питания функционального назначения.

3. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: часть, формируемая участниками образовательных отношений, Блока 1.

4. Структура дисциплины: История возникновения и основные этапы развития производства продуктов функционального питания. Биологически активные добавки как один из элементов функциональных продуктов. Принципы создания функциональных продуктов питания. Технология функциональных мясopодуkтов, обогащенных минеральными веществами, полиненасыщенными жирными кислотами, витаминами.

5. Требования к результатам освоения дисциплины

Дисциплина направлена на формирование у обучающихся у обучающихся профессиональных компетенций: «Разрабатывает новые технологии производства новых продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях» (ПК-1); «Управляет испытаниями и внедрением новых технологий производства новых продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях» (ПК-2); «Способен свободно владеть фундаментальными разделами техники и технологии производства продуктов питания животного происхождения, необходимыми для решения научно-исследовательских и научно-производственных задач в отрасли» (ПК-3); «Способен использовать знания новейших достижений техники и технологии в своей производственно-технологической деятельности» (ПК-4); «Способен разрабатывать предложения по повышению эффективности технологического процесса производства, снижению трудоемкости производства продукции, сокращению расхода сырья, материалов, энергоресурсов и повышение производительности труда» (ПК-5).

В результате изучения дисциплины обучающийся должен достичь следующих образовательных результатов:

– ПК-1.1 – проводит исследования свойств продовольственного сырья, пищевых макро- и микроингредиентов, технологических добавок и улучшителей для выработки продуктов питания животного происхождения с заданным функциональным составом и свойствами;

– ПК-2.2 – осуществляет корректировку рецептурно-компонентных и технологических решений при проведении промышленных испытаний прогрессивных технологий и новых видов продуктов питания животного происхождения;

– ПК-2.3 – организывает внедрение прогрессивных технологических процессов, видов оборудования и технологической оснастки, оптимальных режимов производства новых видов продуктов питания животного происхождения;

– ПК-3.1 – рассматривает научные аспекты в технологии продуктов из сырья животного происхождения для специализированного питания для решения научно-исследовательских и научно-производственных задач в отрасли;

– ПК-4.1 – использует знания новейших достижений техники и технологии в своей производственно-технологической деятельности;

– ПК-5.1 – предлагает рациональные технологии производства продуктов из сырья животного происхождения для специализированного питания.

6. Виды учебной работы: лекции, практические занятия.

7. Формы контроля: зачет – 2 курс.

Аннотация дисциплины «Принципы разработки комбинированных мясных продуктов»

1. Общая трудоемкость дисциплины: 2 зачетные единицы (72 академических часа, из них: самостоятельная работа – 59,9 ч., контактная работа – 12,1 ч. (аудиторная работа – 12,0 ч., промежуточная аттестация – 0,1 ч.)).

2. Цель изучения дисциплины: фундаментальная подготовка обучающегося в области современных способов разработки новых продуктов питания с заданными функциональными свойствами.

3. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: часть, формируемая участниками образовательных отношений, Блока 1.

4. Структура дисциплины: История возникновения и основные этапы развития производства продуктов функционального питания. Биологически активные добавки как один из элементов функциональных продуктов. Основные предпосылки создания комбинированных продуктов. Вещества, изменяющие структуру и физико-химические свойства пищевых продуктов.

5. Требования к результатам освоения дисциплины

Дисциплина направлена на формирование у обучающихся профессиональных компетенций: «Разрабатывает новые технологии производства новых продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях» (ПК-1); «Управляет испытаниями и внедрением новых технологий производства новых продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях» (ПК-2); «Способен свободно владеть фундаментальными разделами техники и технологии производства продуктов питания животного происхождения, необходимыми для решения научно-исследовательских и научно-производственных задач в отрасли» (ПК-3); «Способен использовать знания новейших достижений техники и технологии в своей производственно-технологической деятельности» (ПК-4); «Способен разрабатывать предложения по повышению эффективности технологического процесса производства, снижению трудоемкости производства продукции, сокращению расхода сырья, материалов, энергоресурсов и повышению производительности труда» (ПК-5).

В результате изучения дисциплины обучающийся должен достичь следующих образовательных результатов:

– ПК-1.1 – проводит исследования свойств продовольственного сырья, пищевых макро- и микроингредиентов, технологических добавок и улучшителей для выработки продуктов питания животного происхождения с заданным функциональным составом и свойствами;

– ПК-2.2 – осуществляет корректировку рецептурно-компонентных и технологических решений при проведении промышленных испытаний прогрессивных технологий и новых видов продуктов питания животного происхождения;

– ПК-2.3 – организывает внедрение прогрессивных технологических процессов, видов оборудования и технологической оснастки, оптимальных режимов производства новых видов продуктов питания животного происхождения;

– ПК-3.1 – рассматривает научные аспекты в технологии продуктов из сырья животного происхождения для специализированного питания для решения научно-исследовательских и научно-производственных задач в отрасли;

– ПК-4.1 – использует знания новейших достижений техники и технологии в своей производственно-технологической деятельности;

– ПК-5.1 – предлагает рациональные технологии производства продуктов из сырья животного происхождения для специализированного питания.

6. Виды учебной работы: лекции, практические занятия.

7. Формы контроля: зачет – 2 курс.

Аннотация дисциплины
«Методология выполнения и оформления магистерской диссертации»

1. Общая трудоемкость дисциплины: 1 зачетная единица (36 академических часов, из них: самостоятельная работа – 31,9 ч., контактная работа – 4,1 ч. (аудиторная работа – 4 ч., промежуточная аттестация – 0,1 ч.)).

2. Цель изучения дисциплины: формирование у обучающихся навыков выполнения и оформления выпускной квалификационной работы по направлению 19.04.03 Продукты питания животного происхождения.

3. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: Блок ФТД. Факультативные дисциплины.

4. Структура дисциплины: Структура магистерской диссертации. Планирование магистерской диссертации. Проведение экспериментальных исследований. Анализ результатов экспериментального исследования. Подготовка материалов к публикации. Основные требования к оформлению текстовых материалов. Выполнение графических материалов. Правила оформления библиографического списка. Требования по оформлению приложений. Презентация магистерской диссертации.

5. Требования к результатам освоения дисциплины

Дисциплина направлена на формирование у обучающихся профессиональной компетенции: «Разрабатывает новые технологии производства новых продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях» (ПК-1).

В результате изучения дисциплины обучающийся должен достичь следующих образовательных результатов:

– ПК-1.2 – Разрабатывает инновационные программы и проекты в области прогрессивных технологий производства продуктов питания животного происхождения.

6. Виды учебной работы: лекции, практические занятия.

7. Формы контроля: зачет – 1 курс.

Аннотация дисциплины
«Разработка нормативно-технической документации на продукты питания из животноводческого сырья»

1. Общая трудоемкость дисциплины: 1 зачетная единица, (36 академических часов, из них: самостоятельная работа – 31,9 ч., контактная работа – 4,1 ч. (аудиторная работа – 4 ч., промежуточная аттестация – 0,1 ч.)).

2. Цель изучения дисциплины: формирование у обучающихся необходимых теоретических и практических знаний, позволяющих самостоятельно разработать проект технической документации на продукты питания из животноводческого сырья.

3. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: Блок ФТД. Факультативные дисциплины.

4. Структура дисциплины: Изучение общих положений к разработке нормативно-технической документации на продукты питания; Изучение базы нормативно-технической документации на продукты питания из животноводческого сырья; Изучение базы ссылочных документов; порядку согласования, утверждения и регистрации ТУ на пищевые продукты; Освоение практических навыков внедрения, разработанного нормативно-технического документа в производство.

5. Требования к результатам освоения дисциплины

Дисциплина направлена на формирование у обучающихся профессиональных компетенций: «Разрабатывает новые технологии производства новых продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях» (ПК-1); «Управляет испытаниями и внедрением новых технологий производства новых продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях» (ПК-2).

В результате изучения дисциплины обучающийся должен достичь следующих образовательных результатов:

– ПК-1.3 - разрабатывает новые технологические решения, технологии, виды оборудования, средства автоматизации и механизации производства и новые виды продуктов питания животного происхождения;

– ПК-2.1 – проводит стандартные и сертификационные испытания при производстве продуктов питания животного происхождения для организации эффективной системы контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции;

– ПК-2.3 – организывает внедрение прогрессивных технологических процессов, видов оборудования и технологической оснастки, оптимальных режимов производства новых видов продуктов питания животного происхождения;

6. Виды учебной работы: практические занятия.

7. Формы контроля: зачет – 1 курс.