

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Масалов Владимир Николаевич
Должность: ректор
Дата подписания: 03.01.2023 20:14:01
Уникальный программный ключ:
f31e6db16690784ab6b50e564da26971fd24641c

АННОТАЦИИ РАБОЧИХ ПРОГРАММ

Аннотация рабочей программы дисциплины

«Автоматизированные системы управления и моделирования»

В рабочей программе представлены цели освоения дисциплины, указано место дисциплины в структуре основной образовательной программы по направлению подготовки 19.03.03 - Продукты питания животного происхождения и формируемые компетенции и индикаторы их достижения, структура и содержание дисциплины, фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающегося, учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины необходимое для её освоения (перечень основной и дополнительной учебной литературы, а также электронные учебные издания, электронные образовательные ресурсы), методические указания для обучающихся по освоению дисциплины, перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся.

1. Цели освоения дисциплины:

Целью преподавания дисциплины «Автоматизированные системы управления и моделирования» является формирование у будущего специалиста теоретических знаний и практических умений в области управления технологическими процессами производства продуктов из сырья мясо-, птице- и молокоперерабатывающей промышленности, их оптимизации на основе системного подхода и использования современных технико-технологических решений, направленных на рациональное использование сырья и получение продуктов с заданными качественными характеристиками.

2. Место дисциплины в структуре ОПОП.

Учебный курс «Автоматизированные системы управления и моделирования» относится к Блоку 1 обязательной части модуля «Инженерные процессы и эксплуатация технологического оборудования» Б1.О.04 учебного плана направления 19.03.03 - Продукты питания животного происхождения согласно ФГОС ВО.

3. Формируемые компетенции и индикаторы их достижения:

В результате изучения данной учебной дисциплины у обучающихся формируются компетенции (ОПК):

- ОПК-3: Способен использовать знания инженерных процессов при решении профессиональных задач и эксплуатации современного технологического оборудования и приборов:

- ОПК-3.1: Использует знания графического моделирования инженерных задач для выполнения и чтения технических чертежей в профессиональной деятельности;

- ОПК-3.3: Осуществляет эксплуатацию современного технологического оборудования.

- ОПК-5: Способен организовывать и контролировать производство продукции из сырья животного происхождения:

- ОПК-5.3: Использует основные схемы автоматизации типовых технологических объектов пищевых производств и разрабатывает модели и алгоритмы управления технологическими процессами.

4. Структура дисциплины

Организация учебного процесса строится на основе модульной технологии обучения с балльной оценкой знаний.

5. Общая трудоемкость дисциплины 2 зачетные единицы.

6. Форма контроля - зачет.

Аннотация
рабочей программы дисциплины
«Безопасность жизнедеятельности»

В рабочей программе представлены цели освоения дисциплины, указано место дисциплины в структуре основной образовательной программы по направлению подготовки 19.03.03 - Продукты питания животного происхождения и формируемые компетенции и индикаторы их достижения, структура и содержание дисциплины, фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающегося, учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины необходимое для её освоения (перечень основной и дополнительной учебной литературы, а также электронные учебные издания, электронные образовательные ресурсы), методические указания для обучающихся по освоению дисциплины, перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся.

1. Цели освоения дисциплины:

Цель изучения безопасности жизнедеятельности - формирование и пропаганда знаний, направленных на снижение смертности и потерь здоровья людей от внешних факторов и причин. Создание защиты человека в техносфере от внешних негативных воздействий антропогенного, техногенного и естественного происхождения. Объектом защиты является человек.

2. Место дисциплины в структуре ОПОП.

Учебный курс «Безопасность жизнедеятельности» относится к Блоку 1 обязательной части модуля «Общеобразовательные дисциплины» Б1.О.01 учебного плана направления 19.03.03 - Продукты питания животного происхождения согласно ФГОС ВО.

3. Формируемые компетенции и индикаторы их достижения:

В результате изучения данной учебной дисциплины у обучающихся формируются компетенции:

- УК-8: Способен создавать и поддерживать в повседневной жизни и в профессиональной деятельности безопасные условия жизнедеятельности для сохранения природной среды, обеспечения устойчивого развития общества, в том числе при угрозе и возникновении чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов:

- УК-8.1: Определяет потенциальные опасности для жизнедеятельности и сохранения природной среды;

- УК-8.2: Создает и поддерживает комплексную систему мер защиты от опасностей, формируемых конкретной деятельностью для сохранения природной среды и обеспечения устойчивого развития общества;

-УК-8.3: Применяет требования и рекомендации по обеспечению безопасности жизнедеятельности при возникновении чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов.

4. Структура дисциплины

Организация учебного процесса строится на основе модульной технологии обучения с балльной оценкой знаний.

5. Общая трудоемкость дисциплины 3 зачетные единицы.

6. Форма контроля - экзамен.

Аннотация
рабочей программы дисциплины
«Биологическая безопасность пищевых систем»

В рабочей программе представлены цели освоения дисциплины, указано место дисциплины в структуре основной образовательной программы по направлению подготовки 19.03.03 - Продукты питания животного происхождения и формируемые компетенции и индикаторы их достижения, структура и содержание дисциплины, фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающегося, учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины необходимое для её освоения (перечень основной и дополнительной учебной литературы, а также электронные учебные издания, электронные образовательные ресурсы), методические указания для обучающихся по освоению дисциплины, перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся.

1. Цели освоения дисциплины:

Целью освоения дисциплины «Биологическая безопасность пищевых систем» является получение базовых знаний по обеспечению качества продовольственного сырья животного происхождения и пищевых продуктов из него. Знания об источниках и путях загрязнения сырья и пищевых продуктов, о мерах профилактики загрязнений и контроле показателей безопасности продовольственного сырья.

2. Место дисциплины в структуре ОПОП.

Учебный курс «Биологическая безопасность пищевых систем» относится к Блоку 1 часть, формируемая участниками образовательных отношений Б1.В учебного плана направления 19.03.03 - Продукты питания животного происхождения согласно ФГОС ВО.

3. Формируемые компетенции и индикаторы их достижения:

В результате изучения данной учебной дисциплины у обучающихся формируются компетенции:

- ПК-2: Способен организовать управление качеством, контроль соблюдения экологической и биологической безопасностью и прослеживаемостью производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях:

- ПК-2.1: Использует знания методов теххимического и лабораторного контроля качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовых продуктов питания животного происхождения и производств для выявления причин и способов устранения брака в процессе производства продуктов питания животного происхождения.

- ПК-5: Способен организовать и провести сложные лабораторные испытания с использованием высокотехнологического оборудования и готовностью применять метрологические принципы инструментальных измерений:

- ПК-5.2: Демонстрирует навыки проведения сложных лабораторных анализов образцов сырья, полуфабрикатов, вспомогательных материалов и готовой продукции, анализирует и систематизирует результаты испытаний и исследований.

4. Структура дисциплины

Организация учебного процесса строится на основе модульной технологии обучения с балльной оценкой знаний.

5. Общая трудоемкость дисциплины 5 зачетных единиц.

6. Форма контроля - экзамен.

**Аннотация
рабочей программы дисциплины
«Биология с основами экологии»**

В рабочей программе представлены цели освоения дисциплины, указано место дисциплины в структуре основной образовательной программы по направлению подготовки 19.03.03 - Продукты питания животного происхождения и формируемые компетенции и индикаторы их достижения, структура и содержание дисциплины, фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающегося, учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины необходимое для её освоения (перечень основной и дополнительной учебной литературы, а также электронные учебные издания, электронные образовательные ресурсы), методические указания для обучающихся по освоению дисциплины, перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся.

1. Цели освоения дисциплины:

Цель – сформировать у обучающихся целостное представление о сущности и свойствах живых систем, систематике, особенностях строения и функционирования животных в связи с образом жизни и средой обитания, о закономерностях эволюции и экологии, современных направлениях, проблемах и перспективах биологических наук, что позволяет дать основу для изучения профессиональных дисциплин, применения полученных знаний и навыков в решении профессиональных задач.

2. Место дисциплины в структуре ОПОП.

Учебный курс «Биология с основами экологии» относится к Блоку 1 обязательной части модуля «Общеобразовательные дисциплины» Б1.О.01 учебного плана направления 19.03.03 - Продукты питания животного происхождения согласно ФГОС ВО.

3. Формируемые компетенции и индикаторы их достижения:

В результате изучения данной учебной дисциплины у обучающихся формируются компетенции:

- УК-1: Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач:

- УК-1.1: Выполняет поиск необходимой информации для решения поставленной задачи;

- УК-1.2: Проводит критический анализ и обобщает результаты анализа;

- УК-1.3: Использует системный подход для решения поставленных задач.

4. Структура дисциплины

Организация учебного процесса строится на основе модульной технологии обучения с балльной оценкой знаний.

5. Общая трудоемкость дисциплины 3 зачетные единицы.

6. Форма контроля - экзамен.

Аннотация
рабочей программы дисциплины
«Введение в информационные технологии»

В рабочей программе представлены цели освоения дисциплины, указано место дисциплины в структуре основной образовательной программы по направлению подготовки 19.03.03 - Продукты питания животного происхождения и формируемые компетенции и индикаторы их достижения, структура и содержание дисциплины, фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающегося, учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины необходимое для её освоения (перечень основной и дополнительной учебной литературы, а также электронные учебные издания, электронные образовательные ресурсы), методические указания для обучающихся по освоению дисциплины, перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся.

1. Цели освоения дисциплины:

Цель изучения дисциплины «Введение в информационные технологии» связана с изучением теоретических проблем организации автоматизированных информационных технологий, составляющих основу построения и функционирования автоматизированных информационных систем в прикладных областях.

2. Место дисциплины в структуре ОПОП.

Учебный курс «Введение в информационные технологии» относится к Блоку 1 обязательной части модуля «Информационные технологии» Б1.О.02 учебного плана направления 19.03.03 - Продукты питания животного происхождения согласно ФГОС ВО.

3. Формируемые компетенции и индикаторы их достижения:

В результате изучения данной учебной дисциплины у обучающихся формируются компетенции:

- ОПК-1: Способен понимать принципы работы современных информационных технологий и использовать их для решения задач профессиональной деятельности.

- ОПК-1.1: Использует информационные технологии в профессиональной деятельности:

- Минимально допустимый уровень знаний, допущено много негрубых ошибок;

- Уровень знаний в объеме, соответствующем программе подготовки, допущено несколько негрубых ошибок;

- Уровень знаний в объеме, соответствующем программе подготовки, без ошибок.

- ОПК-1.2: Использует прикладное программное обеспечение для решения профессиональных задач с учетом основных требований информационной безопасности:

- Минимально допустимый уровень знаний, допущено много негрубых ошибок;

- Уровень знаний в объеме, соответствующем программе подготовки, допущено несколько негрубых ошибок;

- Уровень знаний в объеме, соответствующем программе подготовки, без ошибок.

- ОПК-1.3: Организует информационную защиту объектов интеллектуальной деятельности, результатов исследований и разработок с учетом современных информационных технологий.

- Минимально допустимый уровень знаний, допущено много негрубых ошибок;

- Уровень знаний в объеме, соответствующем программе подготовки, допущено несколько негрубых ошибок;

- Уровень знаний в объеме, соответствующем программе подготовки, без ошибок.

4. Структура дисциплины

Организация учебного процесса строится на основе модульной технологии обучения с балльной оценкой знаний.

5. Общая трудоемкость дисциплины 3 зачетные единицы.

6. Форма контроля - зачет.

Аннотация
рабочей программы дисциплины
«Введение в проектную деятельность»

В рабочей программе представлены цели освоения дисциплины, указано место дисциплины в структуре основной образовательной программы по направлению подготовки 19.03.03 - Продукты питания животного происхождения и формируемые компетенции и индикаторы их достижения, структура и содержание дисциплины, фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающегося, учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины необходимое для её освоения (перечень основной и дополнительной учебной литературы, а также электронные учебные издания, электронные образовательные ресурсы), методические указания для обучающихся по освоению дисциплины, перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся.

1. Цели освоения дисциплины:

Целью данной дисциплины является формирование у обучающихся навыков по работе над проектами в коллективе разработчиков. Использование специализированных инструментальных средств. Целью дисциплины является активизация познавательной деятельности учащихся через исследовательскую и проектную деятельность.

2. Место дисциплины в структуре ОПОП.

Учебный курс «Введение в проектную деятельность» относится к Блоку 1 обязательной части модуля «Проектная деятельность» Б1.О.03 учебного плана направления 19.03.03 - Продукты питания животного происхождения согласно ФГОС ВО.

3. Формируемые компетенции и индикаторы их достижения:

В результате изучения данной учебной дисциплины у обучающихся формируются компетенции:

- УК-2: Способен определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений:

- УК-2.1: Формулирует в рамках поставленной цели проекта совокупность задач, обеспечивающих ее достижение;

- УК-2.2: Выбирает оптимальный способ решения задач;

- УК-2.3: Учитывает действующие правовые нормы и имеющиеся условия, ресурсы и ограничения.

4. Структура дисциплины

Организация учебного процесса строится на основе модульной технологии обучения с балльной оценкой знаний.

5. Общая трудоемкость дисциплины 3 зачетные единицы.

6. Форма контроля - зачет.

**Аннотация
рабочей программы дисциплины
«Введение в профессию»**

В рабочей программе представлены цели освоения дисциплины, указано место дисциплины в структуре основной образовательной программы по направлению подготовки 19.03.03 - Продукты питания животного происхождения и формируемые компетенции и индикаторы их достижения, структура и содержание дисциплины, фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающегося, учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины необходимое для её освоения (перечень основной и дополнительной учебной литературы, а также электронные учебные издания, электронные образовательные ресурсы), методические указания для обучающихся по освоению дисциплины, перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся.

1. Цели освоения дисциплины:

Целью преподавания дисциплины «Введение в профессию» является приобретение знаний, необходимых для производственно-технологической, проектной и исследовательской деятельности в области технологии продуктов животного происхождения.

2. Место дисциплины в структуре ОПОП.

Учебный курс «Введение в профессию» относится к Блоку 1 обязательной части модуля «Проектная деятельность» Б1.О.03 учебного плана направления 19.03.03 - Продукты питания животного происхождения согласно ФГОС ВО.

3. Формируемые компетенции и индикаторы их достижения:

В результате изучения данной учебной дисциплины у обучающихся формируются компетенции:

- УК-3: Способен осуществлять социальное взаимодействие и реализовывать свою роль в команде:

- УК-3.2: Определяет стратегию сотрудничества для достижения поставленной цели;

- УК-3.3: Взаимодействует с другими членами команды для достижения поставленной задачи.

- ОПК-4: Способен осуществлять технологические процессы производства продуктов животного происхождения:

- ОПК-4.1: Демонстрирует знания сущности и разрабатывает мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции различного назначения.

4. Структура дисциплины

Организация учебного процесса строится на основе модульной технологии обучения с балльной оценкой знаний.

5. Общая трудоемкость дисциплины 3 зачетные единицы.

6. Форма контроля - экзамен.

**Аннотация
рабочей программы дисциплины
«Информатика»**

В рабочей программе представлены цели освоения дисциплины, указано место дисциплины в структуре основной образовательной программы по направлению подготовки 19.03.03 - Продукты питания животного происхождения и формируемые компетенции и индикаторы их достижения, структура и содержание дисциплины, фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающегося, учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины необходимое для её освоения (перечень основной и дополнительной учебной литературы, а также электронные учебные издания, электронные образовательные ресурсы), методические указания для обучающихся по освоению дисциплины, перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся.

1. Цели освоения дисциплины:

Освоение теоретических основ информатики и приобретение практических навыков переработки информации при решении задач по профилю будущей специальности; формирование комплексного представления о роли, месте, функциях и инструментах информатики в процессах информатизации общества. Курс реализуется с учетом современных тенденций в образовании, и включает в себя интегрированный подход, ориентированный на решение задач в терминах исходной проблемы средствами информатики.

2. Место дисциплины в структуре ОПОП.

Учебный курс «Информатика» относится к Блоку 1 обязательной части модуля «Информационные технологии» Б1.О.02 учебного плана направления 19.03.03 - Продукты питания животного происхождения согласно ФГОС ВО.

3. Формируемые компетенции и индикаторы их достижения:

В результате изучения данной учебной дисциплины у обучающихся формируются компетенции:

- УК-1: Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач:

- УК-1.1: Выполняет поиск необходимой информации для решения поставленной задачи;

- УК-1.2: Проводит критический анализ и обобщает результаты анализа;

- УК-1.3: Использует системный подход для решения поставленных задач.

- ОПК-1: Способен понимать принципы работы современных информационных технологий и использовать их для решения задач профессиональной деятельности:

- ОПК-1.1: Использует информационные технологии в профессиональной деятельности;

- ОПК-1.2: Использует прикладное программное обеспечение для решения профессиональных задач с учетом основных требований информационной безопасности;

- ОПК-1.3: Организует информационную защиту объектов интеллектуальной деятельности, результатов исследований и разработок с учетом современных информационных технологий.

4. Структура дисциплины

Организация учебного процесса строится на основе модульной технологии обучения с балльной оценкой знаний.

5. Общая трудоемкость дисциплины 3 зачетные единицы.

6. Форма контроля - экзамены.

**Аннотация
рабочей программы дисциплины
«Иностранный язык»**

В рабочей программе представлены цели освоения дисциплины, указано место дисциплины в структуре основной образовательной программы по направлению подготовки 19.03.03 - Продукты питания животного происхождения и формируемые компетенции и индикаторы их достижения, структура и содержание дисциплины, фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающегося, учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины необходимое для её освоения (перечень основной и дополнительной учебной литературы, а также электронные учебные издания, электронные образовательные ресурсы), методические указания для обучающихся по освоению дисциплины, перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся.

1. Цели освоения дисциплины:

Целями освоения дисциплины «Иностранный язык» является повышение исходного уровня владения иностранным языком, достигнутого на предыдущей ступени образования, и овладение обучающимися необходимым и достаточным уровнем коммуникативной компетенции для решения социально-коммуникативных задач в различных областях бытовой, культурной, профессиональной и научной деятельности при общении с зарубежными партнерами, а также для дальнейшего самообразования.

2. Место дисциплины в структуре ОПОП.

Учебный курс «Иностранный язык» относится к Блоку 1 обязательной части модуля «Общеобразовательные дисциплины» Б1.О.01 учебного плана направления 19.03.03 - Продукты питания животного происхождения согласно ФГОС ВО.

3. Формируемые компетенции и индикаторы их достижения:

В результате изучения данной учебной дисциплины у обучающихся формируются компетенции:

- УК-4: Способен осуществлять деловую коммуникацию в устной и письменной формах на государственном языке Российской Федерации и иностранном(ых) языке(ах):

- УК-4.2: Применяет требования к осуществлению деловой коммуникации в устной и письменной формах не менее чем на одном иностранном языке;

- УК-4.3: Использует современные информационные средства коммуникации.

4. Структура дисциплины

Организация учебного процесса строится на основе модульной технологии обучения с балльной оценкой знаний.

5. Общая трудоемкость дисциплины 7 зачетных единиц.

6. Форма контроля – 1,2 семестры – зачеты, 3 семестр - экзамен.

**Аннотация
рабочей программы дисциплины
«История (история России, всеобщая история)»**

В рабочей программе представлены цели освоения дисциплины, указано место дисциплины в структуре основной образовательной программы по направлению подготовки 19.03.03 - Продукты питания животного происхождения и формируемые компетенции и индикаторы их достижения, структура и содержание дисциплины, фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающегося, учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины необходимое для её освоения (перечень основной и дополнительной учебной литературы, а также электронные учебные издания, электронные образовательные ресурсы), методические указания для обучающихся по освоению дисциплины, перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся.

1. Цели освоения дисциплины:

Формирование у обучающихся целостного представления об основных исторических событиях, этапах эволюции российской государственности и ее институтов в контексте мировой истории, социально-экономическом развитии человеческого общества с древнейших времен до наших дней, специфике модернизации, тенденциях внешней политики и изменениях геополитической ситуации, о движущих силах и закономерностях исторического процесса.

2. Место дисциплины в структуре ОПОП.

Учебный курс «История (история России, всеобщая история)» относится к Блоку 1 обязательной части модуля «Общеобразовательные дисциплины» Б1.О.01 учебного плана направления 19.03.03 - Продукты питания животного происхождения согласно ФГОС ВО.

3. Формируемые компетенции и индикаторы их достижения:

В результате изучения данной учебной дисциплины у обучающихся формируются компетенции:

- УК-5: Способен воспринимать межкультурное разнообразие общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах.

УК-5.1: Анализирует современное состояние общества в социально-историческом, этическом и философском аспектах:

- Знает основные методы поиска и обработки актуальной информации в тексте, принцип критики исторических источников;

- Умеет осуществлять поиск и обработку необходимой информации, сопоставлять различные источники, отделять достоверную информацию от недостоверной;

- Владеет навыками системного поиска необходимой для саморазвития информации, приемами организации и оптимизации работы применительно к своей будущей деятельности.

УК-5.3: Выстраивает межкультурное взаимодействие, основываясь на принципах толерантности и гражданской ответственности.

- Знает о культурном многообразии народов России; этические ценности и их специфику в культурах разных народов; гуманистические идеалы и ориентиры современности;

- Умеет анализировать социокультурные особенности разных народов на основе научной методики; идентифицировать экстремистские проявления, аргументировано и четко отстаивать свою точку зрения с позиций толерантности и мультикультурализма;

Владеет навыками межличностного и межкультурного взаимодействия, готов к эффективному взаимодействию с разными партнёрами по общению, в том числе и в профессиональной сфере.

4. Структура дисциплины

Организация учебного процесса строится на основе модульной технологии обучения с балльной оценкой знаний.

5. Общая трудоемкость дисциплины 3 зачетные единицы.

6. Форма контроля – экзамен.

**Аннотация
рабочей программы дисциплины
«Компьютерное проектирование»**

В рабочей программе представлены цели освоения дисциплины, указано место дисциплины в структуре основной образовательной программы по направлению подготовки 19.03.03 - Продукты питания животного происхождения и формируемые компетенции и индикаторы их достижения, структура и содержание дисциплины, фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающегося, учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины необходимое для её освоения (перечень основной и дополнительной учебной литературы, а также электронные учебные издания, электронные образовательные ресурсы), методические указания для обучающихся по освоению дисциплины, перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся.

1. Цели освоения дисциплины:

Целью изучения дисциплины является формирование навыков владения методами и средствами компьютерного моделирования, с использованием специализированных программно-вычислительных комплексов, систем автоматизированного проектирования.

2. Место дисциплины в структуре ОПОП.

Учебный курс «Компьютерное проектирование» относится к Блоку 1 обязательной части модуля «Проектная деятельность» Б1.О.03 учебного плана направления 19.03.03 - Продукты питания животного происхождения согласно ФГОС ВО.

3. Формируемые компетенции и индикаторы их достижения:

В результате изучения данной учебной дисциплины у обучающихся формируются компетенции:

- ОПК-3: Способен использовать знания инженерных процессов при решении профессиональных задач и эксплуатации современного технологического оборудования и приборов:

- ОПК-3.1: Использует знания графического моделирования инженерных задач для выполнения и чтения технических чертежей в профессиональной деятельности.

4. Структура дисциплины

Организация учебного процесса строится на основе модульной технологии обучения с балльной оценкой знаний.

5. Общая трудоемкость дисциплины 2 зачетные единицы.

6. Форма контроля - зачет.

**Аннотация
рабочей программы дисциплины
«Культура речи и деловое общение»**

В рабочей программе представлены цели освоения дисциплины, указано место дисциплины в структуре основной образовательной программы по направлению подготовки 19.03.03 - Продукты питания животного происхождения и формируемые компетенции и индикаторы их достижения, структура и содержание дисциплины, фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающегося, учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины необходимое для её освоения (перечень основной и дополнительной учебной литературы, а также электронные учебные издания, электронные образовательные ресурсы), методические указания для обучающихся по освоению дисциплины, перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся.

1. Цели освоения дисциплины:

Формирование и развитие коммуникативной компетентности и повышение культуры речи обучающихся, формирование у них сознательного и ответственного отношения к речи (в частности в условиях делового общения) и понимания того, что полноценное владение речью – необходимое условие становления специалиста в его будущей профессиональной деятельности.

2. Место дисциплины в структуре ОПОП.

Учебный курс «Культура речи и деловое общение» относится к Блоку 1 обязательной части модуля «Общеобразовательные дисциплины» Б1.О.01 учебного плана направления 19.03.03 - Продукты питания животного происхождения согласно ФГОС ВО.

3. Формируемые компетенции и индикаторы их достижения:

В результате изучения данной учебной дисциплины у обучающихся формируются компетенции:

- УК-4: Способен осуществлять деловую коммуникацию в устной и письменной формах на государственном языке Российской Федерации и иностранном(ых) языке(ах):

- УК-4.1: Применяет требования к осуществлению деловой коммуникации в устной и письменной формах на государственном языке.

4. Структура дисциплины

Организация учебного процесса строится на основе модульной технологии обучения с балльной оценкой знаний.

5. Общая трудоемкость дисциплины 2 зачетные единицы.

6. Форма контроля – зачет.

**Аннотация
рабочей программы дисциплины
«Математика»**

В рабочей программе представлены цели освоения дисциплины, указано место дисциплины в структуре основной образовательной программы по направлению подготовки 19.03.03 - Продукты питания животного происхождения и формируемые компетенции и индикаторы их достижения, структура и содержание дисциплины, фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающегося, учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины необходимое для её освоения (перечень основной и дополнительной учебной литературы, а также электронные учебные издания, электронные образовательные ресурсы), методические указания для обучающихся по освоению дисциплины, перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся.

1. Цели освоения дисциплины:

Цель изучения дисциплины «Математика» - вооружить обучающихся математическими знаниями, создать фундамент математического образования, необходимый для получения профессиональных компетенций, воспитать математическую культуру и понимание роли математики в различных сферах профессиональной деятельности.

2. Место дисциплины в структуре ОПОП.

Учебный курс «Математика» относится к Блоку 1 обязательной части модуля «Общеобразовательные дисциплины» Б1.О.01 учебного плана направления 19.03.03 - Продукты питания животного происхождения согласно ФГОС ВО.

3. Формируемые компетенции и индикаторы их достижения:

В результате изучения данной учебной дисциплины у обучающихся формируются компетенции:

- УК-1: Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач:

- УК-1.1: Выполняет поиск необходимой информации для решения поставленной задачи;

- УК-1.2: Проводит критический анализ и обобщает результаты анализа;

- УК-1.3: Использует системный подход для решения поставленных задач.

- ОПК-2: Способен применять основные законы и методы исследований естественных наук для решения задач профессиональной деятельности:

- ОПК-2.2: Применяет методы математического анализа и математического моделирования при описании и решении задач в профессиональной деятельности.

4. Структура дисциплины

Организация учебного процесса строится на основе модульной технологии обучения с балльной оценкой знаний.

5. Общая трудоемкость дисциплины 4 зачетные единицы.

6. Форма контроля – экзамен.

**Аннотация
рабочей программы дисциплины
«Менеджмент и маркетинг в области производства продуктов питания животного происхождения»**

В рабочей программе представлены цели освоения дисциплины, указано место дисциплины в структуре основной образовательной программы по направлению подготовки 19.03.03 - Продукты питания животного происхождения и формируемые компетенции и индикаторы их достижения, структура и содержание дисциплины, фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающегося, учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины необходимое для её освоения (перечень основной и дополнительной учебной литературы, а также электронные учебные издания, электронные образовательные ресурсы), методические указания для обучающихся по освоению дисциплины, перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся.

1. Цели освоения дисциплины:

Основная цель изучения дисциплины «Менеджмент и маркетинг в области производства продуктов питания животного происхождения» - дать обучающимся необходимый объем знаний о своеобразии и формах проявления общих экономических законов в сельском хозяйстве, рациональном построении и ведении производства на сельскохозяйственных предприятиях, основах управления производством в условиях многоукладной экономики и развития рыночных отношений, системе учета и методах анализа использования ресурсов.

2. Место дисциплины в структуре ОПОП.

Учебный курс «Менеджмент и маркетинг в области производства продуктов питания животного происхождения» относится к Блоку 1 часть, формируемая участниками образовательных отношений Б1.В учебного плана направления 19.03.03 - Продукты питания животного происхождения согласно ФГОС ВО.

3. Формируемые компетенции и индикаторы их достижения:

В результате изучения данной учебной дисциплины у обучающихся формируются компетенции:

- ПК-3: Способен разрабатывать системы мероприятий по повышению эффективности технологических процессов производства высококачественных безопасных продуктов питания животного происхождения:

- ПК-3.1: Демонстрирует навыки проведения маркетинговых исследований передового отечественного и зарубежного опыта в области технологии производства пищевой продукции на автоматизированных технологических линиях; расчетом производственных и непромышленных затрат действующих и модернизируемых производств пищевой продукции на автоматизированных технологических линиях для оценки эффективности производства и технико-экономического обоснования строительства новых производств, реконструкции и модернизации технологических линий и участков.

4. Структура дисциплины

Организация учебного процесса строится на основе модульной технологии обучения с балльной оценкой знаний.

5. Общая трудоемкость дисциплины 2 зачетные единицы.

6. Форма контроля – зачет.

**Аннотация
рабочей программы дисциплины
«Методы экспериментальных исследований и анализ продуктов питания животного происхождения»**

В рабочей программе представлены цели освоения дисциплины, указано место дисциплины в структуре основной образовательной программы по направлению подготовки 19.03.03 - Продукты питания животного происхождения и формируемые компетенции и индикаторы их достижения, структура и содержание дисциплины, фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающегося, учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины необходимое для её освоения (перечень основной и дополнительной учебной литературы, а также электронные учебные издания, электронные образовательные ресурсы), методические указания для обучающихся по освоению дисциплины, перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся.

1. Цели освоения дисциплины:

Целью освоения дисциплины «Методы экспериментальных исследований и анализ продуктов питания животного происхождения» является содействие формированию теоретических знаний о сущности современных научных методов и теоретических концепций современной методологии науки; формирование методологических умений и навыков научно-исследовательской работы.

2. Место дисциплины в структуре ОПОП.

Учебный курс «Методы экспериментальных исследований и анализ продуктов питания животного происхождения» относится к Блоку 1 часть, формируемая участниками образовательных отношений Б1.В учебного плана направления 19.03.03 - Продукты питания животного происхождения согласно ФГОС ВО.

3. Формируемые компетенции и индикаторы их достижения:

В результате изучения данной учебной дисциплины у обучающихся формируются компетенции:

- ПК-1: Обладает фундаментальными знаниями в области техники и технологии, необходимыми для ведения научно-исследовательской деятельности в сфере производства продукции из сырья животного происхождения:

- ПК-1.3: Использует знания и демонстрирует навыки планирования, измерения, наблюдения и составления описания проводимых исследований, обобщения данных для составления обзоров, отчетов и научных публикаций, участие во внедрении результатов исследований и разработок.

- ПК-5: Способен организовать и провести сложные лабораторные испытания с использованием высокотехнологического оборудования и готовностью применять метрологические принципы инструментальных измерений:

- ПК-5.1: Использует знания государственных и международных нормативных и методических документов в организации дегустации новых видов продуктов питания из сырья животного происхождения;

- ПК-5.2: Демонстрирует навыки проведения сложных лабораторных анализов образцов сырья, полуфабрикатов, вспомогательных материалов и готовой продукции, анализирует и систематизирует результаты испытаний и исследований.

4. Структура дисциплины

Организация учебного процесса строится на основе модульной технологии обучения с балльной оценкой знаний.

5. Общая трудоемкость дисциплины 4 зачетные единицы.

6. Форма контроля – экзамен.

**Аннотация
рабочей программы дисциплины
«Метрология, стандартизация, сертификация»**

В рабочей программе представлены цели освоения дисциплины, указано место дисциплины в структуре основной образовательной программы по направлению подготовки 19.03.03 - Продукты питания животного происхождения и формируемые компетенции и индикаторы их достижения, структура и содержание дисциплины, фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающегося, учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины необходимое для её освоения (перечень основной и дополнительной учебной литературы, а также электронные учебные издания, электронные образовательные ресурсы), методические указания для обучающихся по освоению дисциплины, перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся.

1. Цели освоения дисциплины:

Целью преподавания дисциплины является усвоение теоретических знаний составных элементов деятельности в области стандартизации, метрологии, оценки и подтверждения соответствия, приобретения умений их применять в условиях, моделирующих профессиональную деятельность, а также формирования необходимых компетенций.

2. Место дисциплины в структуре ОПОП.

Учебный курс «Метрология, стандартизация, сертификация» относится к Блоку 1 часть, формируемая участниками образовательных отношений Б1.В учебного плана направления 19.03.03 - Продукты питания животного происхождения согласно ФГОС ВО.

3. Формируемые компетенции и индикаторы их достижения:

В результате изучения данной учебной дисциплины у обучающихся формируются компетенции:

- ПК-2: Способен организовать управление качеством, контроль соблюдения экологической и биологической безопасностью и прослеживаемостью производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях:

- ПК-2.2: Демонстрирует навыки проведения стандартных и сертификационных испытаний производства продуктов питания животного происхождения в целях учета сырья и готовой продукции для обеспечения нормативов выхода готовой продукции в соответствии с НТД;

- ПК-2.5: Использует знания методов корректировки показателей качества продукции, способов разработки и внедрения системы производственного контроля, разработки и внедрения мероприятий по повышению безопасности продукции на основе системы качества «Анализ рисков и критических контрольных точек» и «Система менеджмента безопасности пищевой продукции».

ПК-4: Способен использовать и разрабатывать нормативную и техническую документацию, регламенты, нормы и правила при обеспечении контроля качества продукции животного происхождения в технологическом процессе:

ПК-4.2: Использует знания при порядке разработки и утверждения стандартов, визы стандартов, порядке проведения сертификации, системы и схем сертификации продуктов питания животного происхождения, а так же демонстрирует навыки применения методик разработки стандартов, правилами оформления сертификатов соответствия новых видов продукции из сырья животного происхождения и способов систематизации результатов испытаний новых видов продукции и контроля технологического процесса их производства.

ПК-5: Способен организовать и провести сложные лабораторные испытания с использованием высокотехнологического оборудования и готовностью применять метрологические принципы инструментальных измерений:

ПК-5.3: Демонстрирует навыки при организации на предприятиях пищевой промышленности работы по метрологии, стандартизации и осуществляет контроль за периодичностью и правильностью проведения проверок средств измерений, за соблюдением стандартов и другой НД.

4. Структура дисциплины

Организация учебного процесса строится на основе модульной технологии обучения с балльной оценкой знаний.

5. Общая трудоемкость дисциплины 4 зачетные единицы.

6. Форма контроля – курсовая работа, экзамен.

**Аннотация
рабочей программы дисциплины
«Научно-технические инновации в пищевой промышленности»**

В рабочей программе представлены цели освоения дисциплины, указано место дисциплины в структуре основной образовательной программы по направлению подготовки 19.03.03 - Продукты питания животного происхождения и формируемые компетенции и индикаторы их достижения, структура и содержание дисциплины, фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающегося, учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины необходимое для её освоения (перечень основной и дополнительной учебной литературы, а также электронные учебные издания, электронные образовательные ресурсы), методические указания для обучающихся по освоению дисциплины, перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся.

1. Цели освоения дисциплины:

Цель изучения дисциплины – изучение основных направлений развития и внедрения инновационных и ресурсосберегающих решений в технологии продуктов питания животного происхождения.

2. Место дисциплины в структуре ОПОП.

Учебный курс «Научно-технические инновации в пищевой промышленности» относится к Блоку 1 часть, формируемая участниками образовательных отношений к модулю по выбору 2 (ДВ.2) Б1.В.ДВ.02 учебного плана направления 19.03.03 - Продукты питания животного происхождения согласно ФГОС ВО.

3. Формируемые компетенции и индикаторы их достижения:

В результате изучения данной учебной дисциплины у обучающихся формируются компетенции:

- ПК-1: Обладает фундаментальными знаниями в области техники и технологии, необходимыми для ведения научно-исследовательской деятельности в сфере производства продукции из сырья животного происхождения:

- ПК-1.2: Демонстрирует навыки применения методов математического моделирования и оптимизации технологических процессов производства продуктов питания животного происхождения на базе стандартных пакетов прикладных программ;

- ПК-1.3: Использует знания и демонстрирует навыки планирования, измерения, наблюдения и составления описания проводимых исследований, обобщения данных для составления обзоров, отчетов и научных публикаций, участие во внедрении результатов исследований и разработок.

- ПК-3: Способен разрабатывать системы мероприятий по повышению эффективности технологических процессов производства высококачественных безопасных продуктов питания животного происхождения:

- ПК-3.3: Демонстрирует навыки применения методов математического моделирования и оптимизации технологических процессов производства продуктов питания животного происхождения на базе стандартных пакетов прикладных программ и применяет статистические методы обработки экспериментальных данных для анализа технологических процессов при производстве продуктов питания.

- ПК-4: Способен использовать и разрабатывать нормативную и техническую документацию, регламенты, нормы и правила при обеспечении контроля качества продукции животного происхождения в технологическом процессе:

- ПК-4.1: Демонстрирует навыки применения методик разработки новых и совершенствование имеющихся видов продуктов питания животного происхождения, методик проведения испытаний и анализов пищевой продукции и вспомогательных материалов, а так же составления отчетов по результатам испытаний и исследований.

4. Структура дисциплины

Организация учебного процесса строится на основе модульной технологии обучения с балльной оценкой знаний.

5. Общая трудоемкость дисциплины 3 зачетные единицы.

6. Форма контроля – зачет.

**Аннотация
рабочей программы дисциплины
«Научно-техническое моделирование функциональных продуктов»**

В рабочей программе представлены цели освоения дисциплины, указано место дисциплины в структуре основной образовательной программы по направлению подготовки 19.03.03 - Продукты питания животного происхождения и формируемые компетенции и индикаторы их достижения, структура и содержание дисциплины, фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающегося, учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины необходимое для её освоения (перечень основной и дополнительной учебной литературы, а также электронные учебные издания, электронные образовательные ресурсы), методические указания для обучающихся по освоению дисциплины, перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся.

1. Цели освоения дисциплины:

Целью изучения дисциплины «Научно-техническое моделирование функциональных продуктов» является формирование знаний в области основных технологических процессов производства продуктов животного происхождения; умений и навыков управления изменениями, происходящими с сырьем, для получения продуктов питания с заданными свойствами.

2. Место дисциплины в структуре ОПОП.

Учебный курс «Научно-техническое моделирование функциональных продуктов» относится к Блоку 1 часть, формируемая участниками образовательных отношений к модулю по выбору 2 (ДВ.2) Б1.В.ДВ.02 учебного плана направления 19.03.03 - Продукты питания животного происхождения согласно ФГОС ВО.

3. Формируемые компетенции и индикаторы их достижения:

В результате изучения данной учебной дисциплины у обучающихся формируются компетенции:

- ПК-1: Обладает фундаментальными знаниями в области техники и технологии, необходимыми для ведения научно-исследовательской деятельности в сфере производства продукции из сырья животного происхождения:

- ПК-1.2: Демонстрирует навыки применения методов математического моделирования и оптимизации технологических процессов производства продуктов питания животного происхождения на базе стандартных пакетов прикладных программ;

- ПК-1.3: Использует знания и демонстрирует навыки планирования, измерения, наблюдения и составления описания проводимых исследований, обобщения данных для составления обзоров, отчетов и научных публикаций, участие во внедрении результатов исследований и разработок.

- ПК-3: Способен разрабатывать системы мероприятий по повышению эффективности технологических процессов производства высококачественных безопасных продуктов питания животного происхождения:

- ПК-3.3: Демонстрирует навыки применения методов математического моделирования и оптимизации технологических процессов производства продуктов питания животного происхождения на базе стандартных пакетов прикладных программ и применяет статистические методы обработки экспериментальных данных для анализа технологических процессов при производстве продуктов питания.

- ПК-4: Способен использовать и разрабатывать нормативную и техническую документацию, регламенты, нормы и правила при обеспечении контроля качества продукции животного происхождения в технологическом процессе:

- ПК-4.1: Демонстрирует навыки применения методик разработки новых и совершенствование имеющихся видов продуктов питания животного происхождения, методик проведения испытаний и анализов пищевой продукции и вспомогательных материалов, а так же составления отчетов по результатам испытаний и исследований.

4. Структура дисциплины

Организация учебного процесса строится на основе модульной технологии обучения с балльной оценкой знаний.

5. Общая трудоемкость дисциплины 3 зачетные единицы.

6. Форма контроля – зачет.

**Аннотация
рабочей программы дисциплины
«Национальные молочные продукты»**

В рабочей программе представлены цели освоения дисциплины, указано место дисциплины в структуре основной образовательной программы по направлению подготовки 19.03.03 - Продукты питания животного происхождения и формируемые компетенции и индикаторы их достижения, структура и содержание дисциплины, фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающегося, учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины необходимое для её освоения (перечень основной и дополнительной учебной литературы, а также электронные учебные издания, электронные образовательные ресурсы), методические указания для обучающихся по освоению дисциплины, перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся.

1. Цели освоения дисциплины:

Целью освоения дисциплины «Национальные молочные продукты» является приобретение обучающимися теоретических знаний, практических умений и навыков в области знаний традиций, обычаев, особенностей, исторически сложившихся в культуре питания народов с учетом национальных, религиозных, исторических и природно-географических условий.

2. Место дисциплины в структуре ОПОП.

Учебный курс «Национальные молочные продукты» относится к факультативной дисциплине ФТД учебного плана направления 19.03.03 - Продукты питания животного происхождения согласно ФГОС ВО.

3. Формируемые компетенции и индикаторы их достижения:

В результате изучения данной учебной дисциплины у обучающихся формируются компетенции:

- ПК-4: Способен использовать и разрабатывать нормативную и техническую документацию, регламенты, нормы и правила при обеспечении контроля качества продукции животного происхождения в технологическом процессе:

- ПК-4.1: Демонстрирует навыки применения методик разработки новых и совершенствование имеющихся видов продуктов питания животного происхождения, методик проведения испытаний и анализов пищевой продукции и вспомогательных материалов, а так же составления отчетов по результатам испытаний и исследований.

4. Структура дисциплины

Организация учебного процесса строится на основе модульной технологии обучения с балльной оценкой знаний.

5. Общая трудоемкость дисциплины 2 зачетные единицы.

6. Форма контроля – зачет.

**Аннотация
рабочей программы дисциплины
«Национальные мясные продукты»**

В рабочей программе представлены цели освоения дисциплины, указано место дисциплины в структуре основной образовательной программы по направлению подготовки 19.03.03 - Продукты питания животного происхождения и формируемые компетенции и индикаторы их достижения, структура и содержание дисциплины, фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающегося, учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины необходимое для её освоения (перечень основной и дополнительной учебной литературы, а также электронные учебные издания, электронные образовательные ресурсы), методические указания для обучающихся по освоению дисциплины, перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся.

1. Цели освоения дисциплины:

Цель преподавания дисциплины состоит в формировании у студентов знаний и представлений о традициях питания, взаимосвязи религиозных мировоззрений и кулинарии у народов стран СНГ, Балтии, Западной Европы и Восточной Азии.

2. Место дисциплины в структуре ОПОП.

Учебный курс «Национальные мясные продукты» относится к факультативной дисциплине ФТД учебного плана направления 19.03.03 - Продукты питания животного происхождения согласно ФГОС ВО.

3. Формируемые компетенции и индикаторы их достижения:

В результате изучения данной учебной дисциплины у обучающихся формируются компетенции:

- ПК-4: Способен использовать и разрабатывать нормативную и техническую документацию, регламенты, нормы и правила при обеспечении контроля качества продукции животного происхождения в технологическом процессе:

- ПК-4.1: Демонстрирует навыки применения методик разработки новых и совершенствование имеющихся видов продуктов питания животного происхождения, методик проведения испытаний и анализов пищевой продукции и вспомогательных материалов, а так же составления отчетов по результатам испытаний и исследований.

4. Структура дисциплины

Организация учебного процесса строится на основе модульной технологии обучения с балльной оценкой знаний.

5. Общая трудоемкость дисциплины 2 зачетные единицы.

6. Форма контроля – зачет.

**Аннотация
рабочей программы дисциплины
«Неорганическая и аналитическая химия»**

В рабочей программе представлены цели освоения дисциплины, указано место дисциплины в структуре основной образовательной программы по направлению подготовки 19.03.03 - Продукты питания животного происхождения и формируемые компетенции и индикаторы их достижения, структура и содержание дисциплины, фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающегося, учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины необходимое для её освоения (перечень основной и дополнительной учебной литературы, а также электронные учебные издания, электронные образовательные ресурсы), методические указания для обучающихся по освоению дисциплины, перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся.

1. Цели освоения дисциплины:

Целями освоения дисциплины «Неорганическая и аналитическая химия» бакалавра по направлению подготовки: «Продукты питания животного происхождения», являются:

- умение грамотно применять методы контроля качества выпускаемой продукции на производстве;

- вести контроль за соблюдением экологической безопасности производства с использованием высокотехнологического оборудования;

- поставить и выполнить эксперименты по заданной методике и анализу результатов.

2. Место дисциплины в структуре ОПОП.

Учебный курс «Неорганическая и аналитическая химия» относится к Блоку 1 обязательной части модуля «Общеобразовательные дисциплины» Б1.О.01 учебного плана направления 19.03.03 - Продукты питания животного происхождения согласно ФГОС ВО.

3. Формируемые компетенции и индикаторы их достижения:

В результате изучения данной учебной дисциплины у обучающихся формируются компетенции:

- УК-1: Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач.

- УК-1.1: Выполняет поиск необходимой информации для решения поставленной задачи;

- УК-1.2: Проводит критический анализ и обобщает результаты анализа;

- УК-1.3: Использует системный подход для решения поставленных задач.

- ОПК-2: Способен применять основные законы и методы исследований естественных наук для решения задач профессиональной деятельности.

- ОПК-2.1: Осуществляет расчеты, анализирует полученные результаты, систематизирует результаты научных исследований и составляет заключение по проведенным анализам, испытаниям и исследованиям;

ОПК-2.4: Применяет знания химии при проведении исследований и решении профессиональных задач.

4. Структура дисциплины

Организация учебного процесса строится на основе модульной технологии обучения с балльной оценкой знаний.

5. Общая трудоемкость дисциплины 3 зачетные единицы.

6. Форма контроля – зачет.

**Аннотация
рабочей программы дисциплины
«Нормирование материальных ресурсов в пищевой промышленности»**

В рабочей программе представлены цели освоения дисциплины, указано место дисциплины в структуре основной образовательной программы по направлению подготовки 19.03.03 - Продукты питания животного происхождения и формируемые компетенции и индикаторы их достижения, структура и содержание дисциплины, фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающегося, учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины необходимое для её освоения (перечень основной и дополнительной учебной литературы, а также электронные учебные издания, электронные образовательные ресурсы), методические указания для обучающихся по освоению дисциплины, перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся.

1. Цели освоения дисциплины:

Цель изучения дисциплины - освоение основ нормирования материальных ресурсов, организации материального учета, умение составлять материальный баланс производства и рассчитывать потери, выявлять причины и планировать меры по их устранению, проводить анализ правильности документооборота и деятельности ответственных должностных лиц, а также умение организовать перспективные формы производственного учета с применением автоматизированных систем на основе наиболее прогрессивных программных продуктов.

2. Место дисциплины в структуре ОПОП.

Учебный курс «Нормирование материальных ресурсов в пищевой промышленности» относится к Блоку 1 часть, формируемая участниками образовательных отношений к модулю по выбору 3 (ДВ.3) Б1.В.ДВ.03 учебного плана направления 19.03.03 - Продукты питания животного происхождения согласно ФГОС ВО.

3. Формируемые компетенции и индикаторы их достижения:

В результате изучения данной учебной дисциплины у обучающихся формируются компетенции:

- ПК-6: Способен обосновать нормы расхода сырья и вспомогательных материалов и готовностью организовать и управлять участком, цехом по производству продуктов питания животного происхождения.

ПК-6.1: Методически правильно производит расчеты норм расходов и потерь сырья, полуфабрикатов и материалов, рассчитывает потребности в сырье, материалах и таре;

ПК-6.2: Использует знания и демонстрирует навыки при разработке предложений по плану выпуска продукции, определяет потребности в рабочей силе и производит расстановку работающих по технологическим операциям с учетом рабочего времени и выработки работающих, способен организовать бесперебойную ритмичную работу на производственном объекте и контролировать выполнение производственных плановых заданий.

4. Структура дисциплины

Организация учебного процесса строится на основе модульной технологии обучения с балльной оценкой знаний.

5. Общая трудоемкость дисциплины 4 зачетные единицы.

6. Форма контроля – зачет.

**Аннотация
рабочей программы дисциплины
«Нутрициология»**

В рабочей программе представлены цели освоения дисциплины, указано место дисциплины в структуре основной образовательной программы по направлению подготовки 19.03.03 - Продукты питания животного происхождения и формируемые компетенции и индикаторы их достижения, структура и содержание дисциплины, фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающегося, учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины необходимое для её освоения (перечень основной и дополнительной учебной литературы, а также электронные учебные издания, электронные образовательные ресурсы), методические указания для обучающихся по освоению дисциплины, перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся.

1. Цели освоения дисциплины:

Цель преподавания дисциплины – получение знаний о питании, пище и пищевых веществах, основных, эссенциальных и заменимых компонентах пищи.

2. Место дисциплины в структуре ОПОП.

Учебный курс «Нутрициология» относится к Блоку 1 обязательной части модуля «Общеобразовательные дисциплины» Б1.О.01 учебного плана направления 19.03.03 - Продукты питания животного происхождения согласно ФГОС ВО.

3. Формируемые компетенции и индикаторы их достижения:

В результате изучения данной учебной дисциплины у обучающихся формируются компетенции:

- УК-1: Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач.

- УК-1.1: Выполняет поиск необходимой информации для решения поставленной задачи.

- ОПК-2: Способен применять основные законы и методы исследований естественных наук для решения задач профессиональной деятельности.

- ОПК-2.1: Осуществляет расчеты, анализирует полученные результаты, систематизирует результаты научных исследований и составляет заключение по проведенным анализам, испытаниям и исследованиям.

4. Структура дисциплины

Организация учебного процесса строится на основе модульной технологии обучения с балльной оценкой знаний.

5. Общая трудоемкость дисциплины 3 зачетные единицы.

6. Форма контроля – экзамен.

**Аннотация
рабочей программы дисциплины
«Органическая и биологическая химия»**

В рабочей программе представлены цели освоения дисциплины, указано место дисциплины в структуре основной образовательной программы по направлению подготовки 19.03.03 - Продукты питания животного происхождения и формируемые компетенции и индикаторы их достижения, структура и содержание дисциплины, фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающегося, учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины необходимое для её освоения (перечень основной и дополнительной учебной литературы, а также электронные учебные издания, электронные образовательные ресурсы), методические указания для обучающихся по освоению дисциплины, перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся.

1. Цели освоения дисциплины:

Цель дисциплины изучение состава химических веществ пищевого сырья и готовой продукции, механизмов их превращения под действием различных факторов и анализа пищевых продуктов.

2. Место дисциплины в структуре ОПОП.

Учебный курс «Органическая и биологическая химия» относится к Блоку 1 обязательной части модуля «Общеобразовательные дисциплины» Б1.О.01 учебного плана направления 19.03.03 - Продукты питания животного происхождения согласно ФГОС ВО.

3. Формируемые компетенции и индикаторы их достижения:

В результате изучения данной учебной дисциплины у обучающихся формируются компетенции:

- УК-1: Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач.

- УК-1.1: Выполняет поиск необходимой информации для решения поставленной задачи;

- УК-1.2: Проводит критический анализ и обобщает результаты анализа;

- УК-1.3: Использует системный подход для решения поставленных задач.

- ОПК-2: Способен применять основные законы и методы исследований естественных наук для решения задач профессиональной деятельности.

- ОПК-2.1: Осуществляет расчеты, анализирует полученные результаты, систематизирует результаты научных исследований и составляет заключение по проведенным анализам, испытаниям и исследованиям;

- ОПК-2.4: Применяет знания химии при проведении исследований и решении профессиональных задач.

4. Структура дисциплины

Организация учебного процесса строится на основе модульной технологии обучения с балльной оценкой знаний.

5. Общая трудоемкость дисциплины 3 зачетные единицы.

6. Форма контроля – зачет.

**Аннотация
рабочей программы дисциплины
«Основы конструирования рабочих механизмов машин пищевой промышленности»**

В рабочей программе представлены цели освоения дисциплины, указано место дисциплины в структуре основной образовательной программы по направлению подготовки 19.03.03 - Продукты питания животного происхождения и формируемые компетенции и индикаторы их достижения, структура и содержание дисциплины, фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающегося, учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины необходимое для её освоения (перечень основной и дополнительной учебной литературы, а также электронные учебные издания, электронные образовательные ресурсы), методические указания для обучающихся по освоению дисциплины, перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся.

1. Цели освоения дисциплины:

Цель преподавания дисциплины «Основы конструирования рабочих механизмов машин пищевой промышленности» - обучение студентов принципам конструкторских расчетов и проектированию, выработка умений и навыков для последующего их использования при изучении специальных инженерных дисциплин, а также в самостоятельной практической деятельности инженера при составлении планов, заявок на материалы и оборудование, технических заданий на проектирование средств малой механизации и автоматизации, модернизации оборудования и его безопасной эксплуатации, внедрении технических решений и проектов.

2. Место дисциплины в структуре ОПОП.

Учебный курс «Основы конструирования рабочих механизмов машин пищевой промышленности» относится к Блоку 1 обязательной части модуля «Инженерные процессы и эксплуатация технологического оборудования» Б1.О.04 учебного плана направления 19.03.03 - Продукты питания животного происхождения согласно ФГОС ВО.

3. Формируемые компетенции и индикаторы их достижения:

В результате изучения данной учебной дисциплины у обучающихся формируются компетенции:

- ОПК-3: Способен использовать знания инженерных процессов при решении профессиональных задач и эксплуатации современного технологического оборудования и приборов.

- ОПК-3.1: Использует знания графического моделирования инженерных задач для выполнения и чтения технических чертежей в профессиональной деятельности;

- ОПК-3.2: Разрабатывает технологические процессы с обеспечением высокого уровня энергосбережения и использования новейших достижений техники;

- ОПК-3.3: Осуществляет эксплуатацию современного технологического оборудования.

4. Структура дисциплины

Организация учебного процесса строится на основе модульной технологии обучения с балльной оценкой знаний.

5. Общая трудоемкость дисциплины 2 зачетные единицы.

6. Форма контроля – зачет.

**Аннотация
рабочей программы дисциплины
«Основы научных исследований»**

В рабочей программе представлены цели освоения дисциплины, указано место дисциплины в структуре основной образовательной программы по направлению подготовки 19.03.03 - Продукты питания животного происхождения и формируемые компетенции и индикаторы их достижения, структура и содержание дисциплины, фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающегося, учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины необходимое для её освоения (перечень основной и дополнительной учебной литературы, а также электронные учебные издания, электронные образовательные ресурсы), методические указания для обучающихся по освоению дисциплины, перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся.

1. Цели освоения дисциплины:

Целью преподавания дисциплины «Основы научных исследований» является приобретение и овладение обучающимися знаний в области научных исследований, которые им предстоит решать в процессе обучения в вузе при курсовом и дипломном проектировании, НИРС и дальнейшей производственной деятельности.

2. Место дисциплины в структуре ОПОП.

Учебный курс «Основы научных исследований» относится к Блоку 1 обязательной части модуля «Проектная деятельность» Б1.О.03 учебного плана направления 19.03.03 - Продукты питания животного происхождения согласно ФГОС ВО.

3. Формируемые компетенции и индикаторы их достижения:

В результате изучения данной учебной дисциплины у обучающихся формируются компетенции:

- УК-2: Способен определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений.

- УК-2.1: Формулирует в рамках поставленной цели проекта совокупность задач, обеспечивающих ее достижение;

- УК-2.2: Выбирает оптимальный способ решения задач.

- ОПК-2: Способен применять основные законы и методы исследований естественных наук для решения задач профессиональной деятельности.

- ОПК-2.1: Осуществляет расчеты, анализирует полученные результаты, систематизирует результаты научных исследований и составляет заключение по проведенным анализам, испытаниям и исследованиям;

- ОПК-2.2: Применяет методы математического анализа и математического моделирования при описании и решении задач в профессиональной деятельности.

- ПК-3: Способен разрабатывать системы мероприятий по повышению эффективности технологических процессов производства высококачественных безопасных продуктов питания животного происхождения.

ПК-3.3: Демонстрирует навыки применения методов математического моделирования и оптимизации технологических процессов производства продуктов питания животного происхождения на базе стандартных пакетов прикладных программ и применяет статистические методы обработки экспериментальных данных для анализа технологических процессов при производстве продуктов питания.

4. Структура дисциплины

Организация учебного процесса строится на основе модульной технологии обучения с балльной оценкой знаний.

5. Общая трудоемкость дисциплины 2 зачетные единицы.

6. Форма контроля – зачет.

**Аннотация
рабочей программы дисциплины
«Основы переработки сырья животного происхождения»**

В рабочей программе представлены цели освоения дисциплины, указано место дисциплины в структуре основной образовательной программы по направлению подготовки 19.03.03 - Продукты питания животного происхождения и формируемые компетенции и индикаторы их достижения, структура и содержание дисциплины, фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающегося, учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины необходимое для её освоения (перечень основной и дополнительной учебной литературы, а также электронные учебные издания, электронные образовательные ресурсы), методические указания для обучающихся по освоению дисциплины, перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся.

1. Цели освоения дисциплины:

Цель изучения дисциплины «Основы переработки сырья животного происхождения» - теоретическое и практическое изучение основ технологических процессов переработки сырья и производства продуктов питания животного происхождения и приобретение обучающимися знаний, необходимых для производственно-технологической, проектной и исследовательской деятельности в области переработки сырья и технологии продуктов.

2. Место дисциплины в структуре ОПОП.

Учебный курс «Основы переработки сырья животного происхождения» относится к Блоку 1 обязательной части модуля «Основы производства и переработки продуктов питания животного происхождения» Б1.О.05 учебного плана направления 19.03.03 - Продукты питания животного происхождения согласно ФГОС ВО.

3. Формируемые компетенции и индикаторы их достижения:

В результате изучения данной учебной дисциплины у обучающихся формируются компетенции:

- ОПК-3: Способен использовать знания инженерных процессов при решении профессиональных задач и эксплуатации современного технологического оборудования и приборов.

- ОПК-3.2: Разрабатывает технологические процессы с обеспечением высокого уровня энергосбережения и использования новейших достижений техники.

- ОПК-4: Способен осуществлять технологические процессы производства продуктов животного происхождения.

- ОПК-4.1: Демонстрирует знания сущности и разрабатывает мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции различного назначения;

- ОПК-4.2: Применяет существующую нормативную и техническую документацию в профессиональной деятельности, в т.ч. при разработке технологической документации.

- ОПК-5: Способен организовывать и контролировать производство продукции из сырья животного происхождения.

- ОПК-5.2: Осуществляет контроль технологического процесса, качества и безопасности сырья и готовой продукции.

4. Структура дисциплины

Организация учебного процесса строится на основе модульной технологии обучения с балльной оценкой знаний.

5. Общая трудоемкость дисциплины 7 зачетных единиц.

6. Форма контроля – 3 семестр – зачет; 4 семестр – курсовая работа, экзамен.

**Аннотация
рабочей программы дисциплины
«Основы управления персоналом»**

В рабочей программе представлены цели освоения дисциплины, указано место дисциплины в структуре основной образовательной программы по направлению подготовки 19.03.03 - Продукты питания животного происхождения и формируемые компетенции и индикаторы их достижения, структура и содержание дисциплины, фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающегося, учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины необходимое для её освоения (перечень основной и дополнительной учебной литературы, а также электронные учебные издания, электронные образовательные ресурсы), методические указания для обучающихся по освоению дисциплины, перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся.

1. Цели освоения дисциплины:

Целью дисциплины «Основы управления персоналом» является овладение обучающимися теоретическими и прикладными знаниями и умениями в области управления персоналом с целью повышения эффективности системы формирования, использования и развития кадрового потенциала организаций. Значимость дисциплины особенно возрастает в современных реальных условиях, когда человеческий фактор становится определяющим в экономическом развитии.

2. Место дисциплины в структуре ОПОП.

Учебный курс «Основы управления персоналом» относится к Блоку 1 обязательной части модуля «Управление бизнеспроцессами» Б1.О.07 учебного плана направления 19.03.03 - Продукты питания животного происхождения согласно ФГОС ВО.

3. Формируемые компетенции и индикаторы их достижения:

В результате изучения данной учебной дисциплины у обучающихся формируются компетенции:

УК-2: Способен определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений.

- УК-2.1: Формулирует в рамках поставленной цели проекта совокупность задач, обеспечивающих ее достижение;

- УК-2.2: Выбирает оптимальный способ решения задач;

- УК-2.3: Учитывает действующие правовые нормы и имеющиеся условия, ресурсы и ограничения.

- УК-3: Способен осуществлять социальное взаимодействие и реализовывать свою роль в команде.

- УК-3.1: Учитывает принципы социального, делового и личного взаимодействия;

- УК-3.2: Определяет стратегию сотрудничества для достижения поставленной цели;

- УК-3.3: Взаимодействует с другими членами команды для достижения поставленной задачи.

4. Структура дисциплины

Организация учебного процесса строится на основе модульной технологии обучения с балльной оценкой знаний.

5. Общая трудоемкость дисциплины 3 зачетные единицы.

6. Форма контроля – зачет.

**Аннотация
рабочей программы дисциплины
«Основы экономической безопасности и финансовой грамотности»**

В рабочей программе представлены цели освоения дисциплины, указано место дисциплины в структуре основной образовательной программы по направлению подготовки 19.03.03 - Продукты питания животного происхождения и формируемые компетенции и индикаторы их достижения, структура и содержание дисциплины, фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающегося, учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины необходимое для её освоения (перечень основной и дополнительной учебной литературы, а также электронные учебные издания, электронные образовательные ресурсы), методические указания для обучающихся по освоению дисциплины, перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся.

1. Цели освоения дисциплины:

Формирование общей функциональной финансовой грамотности, овладению методами и инструментами финансовых расчетов для решения практических задач.

Формирование знаний об основах экономической безопасности государства, соотношении экономической безопасности государства и безопасности в отдельных секторах национальной экономики (финансовой, инновационной и т.д.) и их роли в формировании целостной концепции безопасности государства.

2. Место дисциплины в структуре ОПОП.

Учебный курс «Основы экономической безопасности и финансовой грамотности» относится к Блоку 1 обязательной части модуля «Управление бизнеспроцессами» Б1.О.07 учебного плана направления 19.03.03 - Продукты питания животного происхождения согласно ФГОС ВО.

3. Формируемые компетенции и индикаторы их достижения:

В результате изучения данной учебной дисциплины у обучающихся формируются компетенции:

- УК-10: Способен принимать обоснованные экономические решения в различных областях жизнедеятельности.

- УК-10.1: Понимает базовые принципы функционирования экономики и экономического развития, цели и формы участия государства в экономике:

Знает основные принципы и содержание экономических законов и категорий, структуру экономических показателей, методику их применения, формы государственного регулирования экономики, законодательство РФ в области экономической и финансовой грамотности и систему финансовых институтов в РФ.

Умеет применять экономические модели и методы для описания процессов и явлений в различных сферах деятельности, обосновывать и представлять полученные результаты в соответствии с принятыми в организации стандартами, с учетом влияния экономики государства на результаты, анализировать положения действующих нормативных правовых актов, являющихся источниками экономического развития государства.

Владеет основами экономических знаний для описания, моделирования и анализа экономических процессов и явлений в различных сферах деятельности, с учетом влияния экономики государства на полученные результаты, навыками выработки умений решать практические задачи в сфере правоприменения законодательства в сфере экономики и финансов РФ.

- УК-10.2: Применяет методы личного экономического и финансового планирования для достижения текущих и долгосрочных финансовых целей, использует финансовые инструменты для управления личными финансами (личным бюджетом), контролирует собственные экономические и финансовые риски:

Знает источники и способы анализа экономической информации, характеризующей денежную, валютную, кредитную, банковскую системы для личного экономического и финансового планирования, позволяющие принять эффективное решение управления личными финансами, принципы финансового, налогового и бюджетного права и финансовой деятельности в Российской Федерации, условия привлечения к юридической ответственности за финансовые правонарушения.

Умеет пользоваться различными инструментами сбора, анализа и обработки экономических данных, самостоятельно устанавливать последовательность действий в финансово-правовых отношениях, включая бюджетные и налоговые правоотношения.

Владеет методами сбора и анализа экономической информации для использования методов личного экономического и финансового планирования для управления личными финансами, контроля собственных экономических и финансовых рисков, навыками юридически грамотного определения личных финансовых целей в различных областях жизнедеятельности на основе сбора и анализа финансовой информации.

- УК-11: Способен формировать нетерпимое отношение к коррупционному поведению.

- УК-11.1: Понимает сущность коррупционного поведения и его взаимосвязь с социальными, экономическими, политическими и иными условиями:

Знает сущность и правила общественного, социального, экономического, политического и иных взаимодействий на основе нетерпимого отношения к коррупции, степень общественной опасности коррупционных правонарушений (преступлений), антикоррупционное поведение применительно к сфере своей профессиональной деятельности.

Умеет осуществлять профессиональную деятельность на основе нетерпимого отношения к коррупционному поведению, самостоятельно анализировать коррупционные явления и факторы коррупции, определять методику подготовки квалифицированных заключений относительно наличия признаков коррупционной деятельности в профессиональной деятельности.

Владеет навыками выявления признаков коррупционного поведения, навыками оценки социальной значимости своей профессии, возможных коррупционных рисков, недопущения коррупционного поведения, уважительного отношения к праву и закону.

- УК-11.2: Анализирует и правильно применяет правовые нормы о противодействии коррупционному поведению:

Знает нормы права в различных сферах социальной деятельности, а также в сфере противодействия коррупции, осуществляет социальную и профессиональную деятельность на основе развитого правосознания сформированной правовой культуры.

Умеет правильно толковать правовые термины, применять на практике антикоррупционное законодательство, выявлять и давать оценку коррупционного поведения и содействовать его пресечению.

Владеет навыками применения на практике антикоррупционного законодательства, навыками правовой квалификации коррупционного поведения и его пресечения.

УК-11.3: Способен работать с законодательными и другими нормативными правовыми актами:

Знает классификацию и источники и международного антикоррупционного законодательства, понятие «закон» и «подзаконный акт», нормативно-правовые акты в области правового регулирования будущей профессиональной деятельности.

Умеет правильно применять правовые и нравственно-этические нормы в сфере профессиональной деятельности, использовать нормативно-правовые документы, регламентирующие профессиональную деятельность.

Владеет навыками анализа различных правовых норм и отношений, являющихся объектами профессиональной деятельности, навыками реализации норм антикоррупционного законодательства, навыками работы с правовыми актами, системами «Гарант» «Консультант Плюс» и т.п.

4. Структура дисциплины

Организация учебного процесса строится на основе модульной технологии обучения с балльной оценкой знаний.

5. Общая трудоемкость дисциплины 3 зачетные единицы.

6. Форма контроля – зачет.

**Аннотация
рабочей программы дисциплины
«Переработка вторичного пищевого сырья»**

В рабочей программе представлены цели освоения дисциплины, указано место дисциплины в структуре основной образовательной программы по направлению подготовки 19.03.03 - Продукты питания животного происхождения и формируемые компетенции и индикаторы их достижения, структура и содержание дисциплины, фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающегося, учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины необходимое для её освоения (перечень основной и дополнительной учебной литературы, а также электронные учебные издания, электронные образовательные ресурсы), методические указания для обучающихся по освоению дисциплины, перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся.

1. Цели освоения дисциплины:

Цель освоения дисциплины «Переработка вторичного пищевого сырья» является формирование знаний, умений и навыков в области комплексной, безотходной технологии переработки животноводческого сырья и вторичных ресурсов на пищевые и кормовые цели с учетом обеспечения высокого качества продукции, её безопасности для жизни и здоровья потребителя.

2. Место дисциплины в структуре ОПОП.

Учебный курс «Переработка вторичного пищевого сырья» относится к Блоку 1 часть, формируемая участниками образовательных отношений Б1.В учебного плана направления 19.03.03 - Продукты питания животного происхождения согласно ФГОС ВО.

3. Формируемые компетенции и индикаторы их достижения:

В результате изучения данной учебной дисциплины у обучающихся формируются компетенции:

- ПК-2: Способен организовать управление качеством, контроль соблюдения экологической и биологической безопасностью и прослеживаемостью производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях.

ПК-2.3: Использует знания физических, химических, биохимических, биотехнологических, микробиологических, теплофизических процессов, происходящих при производстве продуктов питания животного происхождения и демонстрирует навыки и способность анализировать свойства сырья и полуфабрикатов, влияющие на оптимизацию технологического процесса и качество готовой продукции, ресурсосбережения, эффективности и надежности процессов производства продуктов питания животного происхождения

4. Структура дисциплины

Организация учебного процесса строится на основе модульной технологии обучения с балльной оценкой знаний.

5. Общая трудоемкость дисциплины 4 зачетные единицы.

6. Форма контроля – экзамен.

**Аннотация
рабочей программы дисциплины
«Пищевая биотехнология»**

В рабочей программе представлены цели освоения дисциплины, указано место дисциплины в структуре основной образовательной программы по направлению подготовки 19.03.03 - Продукты питания животного происхождения и формируемые компетенции и индикаторы их достижения, структура и содержание дисциплины, фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающегося, учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины необходимое для её освоения (перечень основной и дополнительной учебной литературы, а также электронные учебные издания, электронные образовательные ресурсы), методические указания для обучающихся по освоению дисциплины, перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся.

1. Цели освоения дисциплины:

Целью преподавания дисциплины «Пищевая биотехнология» является приобретение обучающимися знаний, необходимых для производственно-технологической, проектной и исследовательской деятельности в области пищевой биотехнологии.

2. Место дисциплины в структуре ОПОП.

Учебный курс «Пищевая биотехнология» относится к Блоку 1 обязательной части модуля «Общеобразовательные дисциплины» Б1.О.01 учебного плана направления 19.03.03 - Продукты питания животного происхождения согласно ФГОС ВО.

3. Формируемые компетенции и индикаторы их достижения:

В результате изучения данной учебной дисциплины у обучающихся формируются компетенции:

- ОПК-2: Способен применять основные законы и методы исследований естественных наук для решения задач профессиональной деятельности.

- ОПК-2.1: Осуществляет расчеты, анализирует полученные результаты, систематизирует результаты научных исследований и составляет заключение по проведенным анализам, испытаниям и исследованиям;

- ОПК-2.2: Применяет методы математического анализа и математического моделирования при описании и решении задач в профессиональной деятельности.

- ПК-1: Обладает фундаментальными знаниями в области техники и технологии, необходимыми для ведения научно-исследовательской деятельности в сфере производства продукции из сырья животного происхождения.

- ПК-1.3: Использует знания и демонстрирует навыки планирования, измерения, наблюдения и составления описания проводимых исследований, обобщения данных для составления обзоров, отчетов и научных публикаций, участие во внедрении результатов исследований и разработок.

4. Структура дисциплины

Организация учебного процесса строится на основе модульной технологии обучения с балльной оценкой знаний.

5. Общая трудоемкость дисциплины 4 зачетные единицы.

6. Форма контроля – курсовая работа, экзамен.

**Аннотация
рабочей программы дисциплины
«Пищевая микробиология»**

В рабочей программе представлены цели освоения дисциплины, указано место дисциплины в структуре основной образовательной программы по направлению подготовки 19.03.03 - Продукты питания животного происхождения и формируемые компетенции и индикаторы их достижения, структура и содержание дисциплины, фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающегося, учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины необходимое для её освоения (перечень основной и дополнительной учебной литературы, а также электронные учебные издания, электронные образовательные ресурсы), методические указания для обучающихся по освоению дисциплины, перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся.

1. Цели освоения дисциплины:

Целью освоения дисциплины «Пищевая микробиология» является усвоение знаний о предмете, задачах и значении микробиологии продуктов животного происхождения, знание об условно-патогенных и санитарно-показательных микроорганизмах, принципах и методах санитарно-микробиологического исследования пищевых продуктов; знать возбудителей пищевых токсикоинфекций и токсикозов, их биологические свойства, лабораторную диагностику бактериальных отравлений людей и кормовых отравлений животных микробного происхождения.

2. Место дисциплины в структуре ОПОП.

Учебный курс «Пищевая биотехнология» относится к Блоку 1 обязательной части модуля «Общеобразовательные дисциплины» Б1.О.01 учебного плана направления 19.03.03 - Продукты питания животного происхождения согласно ФГОС ВО.

3. Формируемые компетенции и индикаторы их достижения:

В результате изучения данной учебной дисциплины у обучающихся формируются компетенции:

- ОПК-2: Способен применять основные законы и методы исследований естественных наук для решения задач профессиональной деятельности.

- ОПК-2.3: Использует знания в области микробиологии для ведения и совершенствования технологического процесса и обеспечения безопасности продукции.

- ОПК-5: Способен организовывать и контролировать производство продукции из сырья животного происхождения.

- ОПК-5.2: Осуществляет контроль технологического процесса, качества и безопасности сырья и готовой продукции.

4. Структура дисциплины

Организация учебного процесса строится на основе модульной технологии обучения с балльной оценкой знаний.

5. Общая трудоемкость дисциплины 2 зачетные единицы.

6. Форма контроля – зачет.

**Аннотация
рабочей программы дисциплины
«Правоведение»**

В рабочей программе представлены цели освоения дисциплины, указано место дисциплины в структуре основной образовательной программы по направлению подготовки 19.03.03 - Продукты питания животного происхождения и формируемые компетенции и индикаторы их достижения, структура и содержание дисциплины, фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающегося, учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины необходимое для её освоения (перечень основной и дополнительной учебной литературы, а также электронные учебные издания, электронные образовательные ресурсы), методические указания для обучающихся по освоению дисциплины, перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся.

1. Цели освоения дисциплины:

Формирование у обучающихся системного представления о необходимости и закономерности нормативно- правового регулирования социально-экономических процессов;

Привитие обучающимся уважение к закону, понимания недопустимости его нарушения без серьезных неблагоприятных последствий.

2. Место дисциплины в структуре ОПОП.

Учебный курс «Правоведение» относится к Блоку 1 обязательной части модуля «Общеобразовательные дисциплины» Б1.О.01 учебного плана направления 19.03.03 - Продукты питания животного происхождения согласно ФГОС ВО.

3. Формируемые компетенции и индикаторы их достижения:

В результате изучения данной учебной дисциплины у обучающихся формируются компетенции:

- УК-2: Способен определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений.

-УК-2.3: Учитывает действующие правовые нормы и имеющиеся условия, ресурсы и ограничения.

- УК-11: Способен формировать нетерпимое отношение к коррупционному поведению.

- УК-11.1: Понимает сущность коррупционного поведения и его взаимосвязь с социальными, экономическими, политическими и иными условиями.

- УК-11.2: Анализирует и правильно применяет правовые нормы о противодействии коррупционному поведению.

- УК-11.3: Способен работать с законодательными и другими нормативными правовыми актами.

4. Структура дисциплины

Организация учебного процесса строится на основе модульной технологии обучения с балльной оценкой знаний.

5. Общая трудоемкость дисциплины 2 зачетные единицы.

6. Форма контроля – зачет.

**Аннотация
рабочей программы дисциплины
«Проектирование предприятий перерабатывающей промышленности»**

В рабочей программе представлены цели освоения дисциплины, указано место дисциплины в структуре основной образовательной программы по направлению подготовки 19.03.03 - Продукты питания животного происхождения и формируемые компетенции и индикаторы их достижения, структура и содержание дисциплины, фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающегося, учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины необходимое для её освоения (перечень основной и дополнительной учебной литературы, а также электронные учебные издания, электронные образовательные ресурсы), методические указания для обучающихся по освоению дисциплины, перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся.

1. Цели освоения дисциплины:

Целью преподавания дисциплины является теоретическое и практическое изучение технологических процессов производства продуктов животного происхождения, а также знаний в области проектирования предприятий пищевой промышленности различной мощности, и приобретение обучающимися знаний, необходимых для производственно-технологической, проектной и исследовательской деятельности в сфере производства продуктов питания животного происхождения.

2. Место дисциплины в структуре ОПОП.

Учебный курс «Проектирование предприятий перерабатывающей промышленности» относится к Блоку 1 часть, формируемая участниками образовательных отношений Б1.В учебного плана направления 19.03.03 - Продукты питания животного происхождения согласно ФГОС ВО.

3. Формируемые компетенции и индикаторы их достижения:

В результате изучения данной учебной дисциплины у обучающихся формируются компетенции:

- ПК-3: Способен разрабатывать системы мероприятий по повышению эффективности технологических процессов производства высококачественных безопасных продуктов питания животного происхождения.

- ПК-3.2: Методически правильно применяет методики расчетов для проектирования пищевых производств, технологических линий, цехов, отдельных участков организации с использованием систем автоматизированного проектирования и программного обеспечения, информационных технологий при создании проектов вновь строящихся и реконструкции действующих организаций:

- Анализирует принципы составления технологических расчетов при проектировании новых или модернизации существующих производств и производственных участков по производству продуктов питания животного происхождения;

- Использует методы проведения расчетов для проектирования пищевых производств, технологических линий, цехов, отдельных участков организаций при создании проектов вновь строящихся и реконструкции действующих организаций по производству продуктов питания животного происхождения; назначения;

- Умеет осуществлять технологические компоновки и подбор оборудования для технологических линий и участков производства продуктов питания животного происхождения с использованием систем автоматизированного проектирования и программного обеспечения, информационных технологий при создании проектов вновь строящихся и реконструкции действующих организаций.

- ПК-3.3: Демонстрирует навыки применения методов математического моделирования и оптимизации технологических процессов производства продуктов питания животного происхождения на базе стандартных пакетов прикладных программ и применяет статистические методы обработки экспериментальных данных для анализа технологических процессов при производстве продуктов питания:

- Интерпретирует принципы действия и устройство оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на

автоматизированных технологических линиях по производству продуктов питания животного происхождения.

- Методически правильно применяет методики расчетов для проектирования пищевых производств, технологических линий, цехов, отдельных участков организации с использованием систем автоматизированного проектирования и программного обеспечения, информационных технологий при создании проектов вновь строящихся и реконструкции действующих организаций.

- Демонстрирует навыки применения методов математического моделирования и оптимизации технологических процессов производства продуктов питания животного происхождения на базе стандартных пакетов прикладных программ и применяет статистические методы обработки экспериментальных данных для анализа технологических процессов при производстве продуктов питания.

4. Структура дисциплины

Организация учебного процесса строится на основе модульной технологии обучения с балльной оценкой знаний.

5. Общая трудоемкость дисциплины 6 зачетных единиц.

6. Форма контроля – 6 семестр –зачет, 7 семестр – курсовой проект, экзамен.

**Аннотация
рабочей программы дисциплины
«Процессы и аппараты пищевых производств»**

В рабочей программе представлены цели освоения дисциплины, указано место дисциплины в структуре основной образовательной программы по направлению подготовки 19.03.03 - Продукты питания животного происхождения и формируемые компетенции и индикаторы их достижения, структура и содержание дисциплины, фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающегося, учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины необходимое для её освоения (перечень основной и дополнительной учебной литературы, а также электронные учебные издания, электронные образовательные ресурсы), методические указания для обучающихся по освоению дисциплины, перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся.

1. Цели освоения дисциплины:

Целью освоения дисциплины «Процессы и аппараты пищевых производств» является формирование знаний, умений и навыков, необходимых в профессиональной деятельности бакалавра в области пищевых производств, осуществляемых с использованием различных процессов и аппаратов, которые входят в состав соответствующих технологических линий.

2. Место дисциплины в структуре ОПОП.

Учебный курс «Процессы и аппараты пищевых производств» относится к Блоку 1 обязательной части модуля «Инженерные процессы и эксплуатация технологического оборудования» Б1.О.04 учебного плана направления 19.03.03 - Продукты питания животного происхождения согласно ФГОС ВО.

3. Формируемые компетенции и индикаторы их достижения:

В результате изучения данной учебной дисциплины у обучающихся формируются компетенции:

- ОПК-3: Способен использовать знания инженерных процессов при решении профессиональных задач и эксплуатации современного технологического оборудования и приборов.

- ОПК-3.1: Использует знания графического моделирования инженерных задач для выполнения и чтения технических чертежей в профессиональной деятельности;

ОПК-3.2: Разрабатывает технологические процессы с обеспечением высокого уровня энергосбережения и использования новейших достижений техники;

ОПК-3.3: Осуществляет эксплуатацию современного технологического оборудования.

4. Структура дисциплины

Организация учебного процесса строится на основе модульной технологии обучения с балльной оценкой знаний.

5. Общая трудоемкость дисциплины 3 зачетные единицы.

6. Форма контроля – экзамен.

**Аннотация
рабочей программы дисциплины
«Психология инклюзивной коммуникации»**

В рабочей программе представлены цели освоения дисциплины, указано место дисциплины в структуре основной образовательной программы по направлению подготовки 19.03.03 - Продукты питания животного происхождения и формируемые компетенции и индикаторы их достижения, структура и содержание дисциплины, фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающегося, учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины необходимое для её освоения (перечень основной и дополнительной учебной литературы, а также электронные учебные издания, электронные образовательные ресурсы), методические указания для обучающихся по освоению дисциплины, перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся.

1. Цели освоения дисциплины:

Целью освоения дисциплины «Психология инклюзивной коммуникации» является получение обучающимися теоретических знаний об особенностях и технологиях инклюзивной коммуникации, формирование практических умений и навыков, необходимых для реализации инклюзивного взаимодействия в социальной и профессиональной сферах.

2. Место дисциплины в структуре ОПОП.

Учебный курс «Психология инклюзивной коммуникации» относится к Блоку 1 обязательной части модуля «Общеобразовательные дисциплины» Б1.О.01 учебного плана направления 19.03.03 - Продукты питания животного происхождения согласно ФГОС ВО.

3. Формируемые компетенции и индикаторы их достижения:

В результате изучения данной учебной дисциплины у обучающихся формируются компетенции:

- УК-9: Способен использовать базовые дефектологические знания в социальной и профессиональной сферах.

УК-9.1: Понимает основы инклюзивной компетентности, ее компоненты и структуру; особенности применения базовых дефектологических знаний в социальной и профессиональной сферах;

УК-9.2: Планирует и осуществляет профессиональную деятельность с лицами с ограниченными возможностями здоровья и инвалидами;

УК-9.3: Взаимодействует в социальной и профессиональной сферах с лицами с ограниченными возможностями здоровья и инвалидами.

4. Структура дисциплины

Организация учебного процесса строится на основе модульной технологии обучения с балльной оценкой знаний.

5. Общая трудоемкость дисциплины 2 зачетные единицы.

6. Форма контроля – зачет.

**Аннотация
рабочей программы дисциплины
«Реология»**

В рабочей программе представлены цели освоения дисциплины, указано место дисциплины в структуре основной образовательной программы по направлению подготовки 19.03.03 - Продукты питания животного происхождения и формируемые компетенции и индикаторы их достижения, структура и содержание дисциплины, фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающегося, учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины необходимое для её освоения (перечень основной и дополнительной учебной литературы, а также электронные учебные издания, электронные образовательные ресурсы), методические указания для обучающихся по освоению дисциплины, перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся.

1. Цели освоения дисциплины:

Целью учебной дисциплины «Реология» является изучение основ реологии пищевых материалов, формирование у студентов знаний, умений и навыков в области структурообразования пищевых масс, методов и приборов для определения структурно-механических свойств пищевых материалов в целях контроля, регулирования и управления показателями сырья, готовой продукции на стадиях технологического процесса.

2. Место дисциплины в структуре ОПОП.

Учебный курс «Реология» относится к Блоку 1 обязательной части модуля «Инженерные процессы и эксплуатация технологического оборудования» Б1.О.04 учебного плана направления 19.03.03 - Продукты питания животного происхождения согласно ФГОС ВО.

3. Формируемые компетенции и индикаторы их достижения:

В результате изучения данной учебной дисциплины у обучающихся формируются компетенции:

- ОПК-3: Способен использовать знания инженерных процессов при решении профессиональных задач и эксплуатации современного технологического оборудования и приборов.

ОПК-3.2: Разрабатывает технологические процессы с обеспечением высокого уровня энергосбережения и использования новейших достижений техники.

4. Структура дисциплины

Организация учебного процесса строится на основе модульной технологии обучения с балльной оценкой знаний.

5. Общая трудоемкость дисциплины 2 зачетные единицы.

6. Форма контроля – зачет.

**Аннотация
рабочей программы дисциплины
«Санитария и гигиена пищевых производств»**

В рабочей программе представлены цели освоения дисциплины, указано место дисциплины в структуре основной образовательной программы по направлению подготовки 19.03.03 - Продукты питания животного происхождения и формируемые компетенции и индикаторы их достижения, структура и содержание дисциплины, фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающегося, учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины необходимое для её освоения (перечень основной и дополнительной учебной литературы, а также электронные учебные издания, электронные образовательные ресурсы), методические указания для обучающихся по освоению дисциплины, перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся.

1. Цели освоения дисциплины:

Целью изучения дисциплины «Санитария и гигиена питания» является углубленное изучение основ общей и промышленной санитарии, гигиены пищевых производств, формирование научного мировоззрения о роли микроорганизмов, санитарии и гигиены, ознакомление с концептуальными основами санитарии и гигиены питания как современной комплексной науки о здоровье сбережении, формирование гигиенического мировоззрения на основе знаний о безопасности пищевых продуктов. Это позволит будущим бакалаврам-технологам при организации общественного питания обеспечить высокий уровень санитарно-гигиенического состояния производства, предупредить потери и получить доброкачественную продукцию, учесть основные закономерности при производстве и хранении безопасных продуктов.

2. Место дисциплины в структуре ОПОП.

Учебный курс «Санитария и гигиена питания» относится к Блоку 1 часть, формируемая участниками образовательных отношений Б1.В учебного плана направления 19.03.03 - Продукты питания животного происхождения согласно ФГОС ВО.

3. Формируемые компетенции и индикаторы их достижения:

В результате изучения данной учебной дисциплины у обучающихся формируются компетенции:

- ПК-2: Способен организовать управление качеством, контроль соблюдения экологической и биологической безопасностью и прослеживаемостью производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях.

ПК-2.1: Использует знания методов технохимического и лабораторного контроля качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовых продуктов питания животного происхождения и производств для выявления причин и способов устранения брака в процессе производства продуктов питания животного происхождения.

ПК-5: Способен организовать и провести сложные лабораторные испытания с использованием высокотехнологического оборудования и готовностью применять метрологические принципы инструментальных измерений.

ПК-5.2: Демонстрирует навыки проведения сложных лабораторных анализов образцов сырья, полуфабрикатов, вспомогательных материалов и готовой продукции, анализирует и систематизирует результаты испытаний и исследований.

4. Структура дисциплины

Организация учебного процесса строится на основе модульной технологии обучения с балльной оценкой знаний.

5. Общая трудоемкость дисциплины 3 зачетные единицы.

6. Форма контроля – зачет.

**Аннотация
рабочей программы дисциплины
«Сырьевая база отрасли»**

В рабочей программе представлены цели освоения дисциплины, указано место дисциплины в структуре основной образовательной программы по направлению подготовки 19.03.03 - Продукты питания животного происхождения и формируемые компетенции и индикаторы их достижения, структура и содержание дисциплины, фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающегося, учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины необходимое для её освоения (перечень основной и дополнительной учебной литературы, а также электронные учебные издания, электронные образовательные ресурсы), методические указания для обучающихся по освоению дисциплины, перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся.

1. Цели освоения дисциплины:

Цель дисциплины – дать студентам знания, необходимые для понимания функционирования комплекса отраслей пищевой промышленности в современной рыночной экономике России, предметного изучения последующих учебных дисциплин применительно к отрасли, а также системного представления о продовольственной ситуации в стране.

2. Место дисциплины в структуре ОПОП.

Учебный курс «Сырьевая база отрасли» относится к Блоку 1 обязательной части модуля «Основы производства и переработки продуктов питания животного происхождения» Б1.О.05 учебного плана направления 19.03.03 - Продукты питания животного происхождения согласно ФГОС ВО.

3. Формируемые компетенции и индикаторы их достижения:

В результате изучения данной учебной дисциплины у обучающихся формируются компетенции:

- ОПК-5: Способен организовывать и контролировать производство продукции из сырья животного происхождения.

- ОПК-5.2: Осуществляет контроль технологического процесса, качества и безопасности сырья и готовой продукции.

4. Структура дисциплины

Организация учебного процесса строится на основе модульной технологии обучения с балльной оценкой знаний.

5. Общая трудоемкость дисциплины 3 зачетные единицы.

6. Форма контроля – экзамен.

**Аннотация
рабочей программы дисциплины
«Тара и упаковка пищевых продуктов»**

В рабочей программе представлены цели освоения дисциплины, указано место дисциплины в структуре основной образовательной программы по направлению подготовки 19.03.03 - Продукты питания животного происхождения и формируемые компетенции и индикаторы их достижения, структура и содержание дисциплины, фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающегося, учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины необходимое для её освоения (перечень основной и дополнительной учебной литературы, а также электронные учебные издания, электронные образовательные ресурсы), методические указания для обучающихся по освоению дисциплины, перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся.

1. Цели освоения дисциплины:

Целью преподавания дисциплины «Тара и упаковка пищевых продуктов» является формирование теоретических знаний и практических умений в области управления технологическими процессами производства тары и упаковки для пищевых продуктов, их оптимизации на основе системного подхода и использования современных технико-технологических решений, направленных на рациональное использование сырья и получение продуктов с заданными качественными характеристиками.

2. Место дисциплины в структуре ОПОП.

Учебный курс «Тара и упаковка пищевых продуктов» относится к Блоку 1 часть, формируемая участниками образовательных отношений к модулю по выбору 1 (ДВ.1) Б1.В.ДВ.01 учебного плана направления 19.03.03 - Продукты питания животного происхождения согласно ФГОС ВО.

3. Формируемые компетенции и индикаторы их достижения:

В результате изучения данной учебной дисциплины у обучающихся формируются компетенции:

- ПК-2: Способен организовать управление качеством, контроль соблюдения экологической и биологической безопасностью и прослеживаемостью производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях.

- ПК-2.1: Использует знания методов технохимического и лабораторного контроля качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовых продуктов питания животного происхождения и производств для выявления причин и способов устранения брака в процессе производства продуктов питания животного происхождения;

- ПК-2.3: Использует знания физических, химических, биохимических, биотехнологических, микробиологических, теплофизических процессов, происходящих при производстве продуктов питания животного происхождения и демонстрирует навыки и способность анализировать свойства сырья и полуфабрикатов, влияющие на оптимизацию технологического процесса и качество готовой продукции, ресурсосбережения, эффективности и надежности процессов производства продуктов питания животного происхождения.

4. Структура дисциплины

Организация учебного процесса строится на основе модульной технологии обучения с балльной оценкой знаний.

5. Общая трудоемкость дисциплины 3 зачетные единицы.

6. Форма контроля – зачет.

**Аннотация
рабочей программы дисциплины
«Теоретические основы товароведения и экспертизы продовольственных товаров»**

В рабочей программе представлены цели освоения дисциплины, указано место дисциплины в структуре основной образовательной программы по направлению подготовки 19.03.03 - Продукты питания животного происхождения и формируемые компетенции и индикаторы их достижения, структура и содержание дисциплины, фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающегося, учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины необходимое для её освоения (перечень основной и дополнительной учебной литературы, а также электронные учебные издания, электронные образовательные ресурсы), методические указания для обучающихся по освоению дисциплины, перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся.

1. Цели освоения дисциплины:

Цель изучения дисциплины «Теоретические основы товароведения и экспертизы продовольственных товаров» - теоретическое и практическое изучение понятия о пищевых продуктах, которые значительно различаются по свойствам и предъявляемым к ним требованиям и приобретение обучающимися знаний, необходимых для производственно-технологической, проектной и исследовательской деятельности в области производства продуктов питания животного происхождения.

2. Место дисциплины в структуре ОПОП.

Учебный курс «Теоретические основы товароведения и экспертизы продовольственных товаров» относится к Блоку 1 часть, формируемая участниками образовательных отношений Б1.В учебного плана направления 19.03.03 - Продукты питания животного происхождения согласно ФГОС ВО.

3. Формируемые компетенции и индикаторы их достижения:

В результате изучения данной учебной дисциплины у обучающихся формируются компетенции:

- ПК-2: Способен организовать управление качеством, контроль соблюдения экологической и биологической безопасностью и прослеживаемостью производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях.

ПК-2.3: Использует знания физических, химических, биохимических, биотехнологических, микробиологических, теплофизических процессов, происходящих при производстве продуктов питания животного происхождения и демонстрирует навыки и способность анализировать свойства сырья и полуфабрикатов, влияющие на оптимизацию технологического процесса и качество готовой продукции, ресурсосбережения, эффективности и надежности процессов производства продуктов питания животного происхождения.

ПК-5: Способен организовать и провести сложные лабораторные испытания с использованием высокотехнологического оборудования и готовностью применять метрологические принципы инструментальных измерений.

ПК-5.1: Использует знания государственных и международных нормативных и методических документов в организации дегустации новых видов продуктов питания из сырья животного происхождения;

ПК-5.2: Демонстрирует навыки проведения сложных лабораторных анализов образцов сырья, полуфабрикатов, вспомогательных материалов и готовой продукции, анализирует и систематизирует результаты испытаний и исследований.

4. Структура дисциплины

Организация учебного процесса строится на основе модульной технологии обучения с балльной оценкой знаний.

5. Общая трудоемкость дисциплины 3 зачетные единицы.

6. Форма контроля – экзамен.

**Аннотация
рабочей программы дисциплины
«Техническое регулирование и управление качеством»**

В рабочей программе представлены цели освоения дисциплины, указано место дисциплины в структуре основной образовательной программы по направлению подготовки 19.03.03 - Продукты питания животного происхождения и формируемые компетенции и индикаторы их достижения, структура и содержание дисциплины, фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающегося, учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины необходимое для её освоения (перечень основной и дополнительной учебной литературы, а также электронные учебные издания, электронные образовательные ресурсы), методические указания для обучающихся по освоению дисциплины, перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся.

1. Цели освоения дисциплины:

Формирование у студентов знаний и умений в области законодательства и стандартизации, приобретение навыков работы с нормативно – правовыми актами и анализа их структуры, правильного применения методов и правил стандартизации при управлении безопасностью и качеством организации услуг массового питания. Изучение особенностей производства, анализа качества, условий хранения продуктов, а также методов их анализа согласно последним требованиям нормативных документов с целью эффективного управления безопасностью пищевых продуктов.

2. Место дисциплины в структуре ОПОП.

Учебный курс «Техническое регулирование и управление качеством» относится к Блоку 1 часть, формируемая участниками образовательных отношений Б1.В учебного плана направления 19.03.03 - Продукты питания животного происхождения согласно ФГОС ВО.

3. Формируемые компетенции и индикаторы их достижения:

В результате изучения данной учебной дисциплины у обучающихся формируются компетенции:

- ПК-4: Способен использовать и разрабатывать нормативную и техническую документацию, регламенты, нормы и правила при обеспечении контроля качества продукции животного происхождения в технологическом процессе.

- ПК-4.2: Использует знания при порядке разработки и утверждения стандартов, визы стандартов, порядке проведения сертификации, системы и схем сертификации продуктов питания животного происхождения, а так же демонстрирует навыки применения методик разработки стандартов, правилами оформления сертификатов соответствия новых видов продукции из сырья животного происхождения и способов систематизации результатов испытаний новых видов продукции и контроля технологического процесса их производства.

- ПК-5: Способен организовать и провести сложные лабораторные испытания с использованием высокотехнологического оборудования и готовностью применять метрологические принципы инструментальных измерений.

- ПК-5.3: Демонстрирует навыки при организации на предприятиях пищевой промышленности работы по метрологии, стандартизации и осуществляет контроль за периодичностью и правильностью проведения проверок средств измерений, за соблюдением стандартов и другой НД.

4. Структура дисциплины

Организация учебного процесса строится на основе модульной технологии обучения с балльной оценкой знаний.

5. Общая трудоемкость дисциплины 3 зачетные единицы.

6. Форма контроля – зачет.

**Аннотация
рабочей программы дисциплины
«Технологии переработки скота и птицы в условиях фермерских хозяйств»**

В рабочей программе представлены цели освоения дисциплины, указано место дисциплины в структуре основной образовательной программы по направлению подготовки 19.03.03 - Продукты питания животного происхождения и формируемые компетенции и индикаторы их достижения, структура и содержание дисциплины, фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающегося, учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины необходимое для её освоения (перечень основной и дополнительной учебной литературы, а также электронные учебные издания, электронные образовательные ресурсы), методические указания для обучающихся по освоению дисциплины, перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся.

1. Цели освоения дисциплины:

Целью дисциплины «Технологии переработки скота и птицы в условиях фермерских хозяйств» является формирование у студентов теоретических знаний и практических умений в области управления технологическими процессами производства продуктов из сырья мясной промышленности, их оптимизации на основе системного подхода и использования современных технико-технологических решений, направленных на рациональное использование сырья и получение продуктов с заданными качественными характеристиками в условиях фермерских хозяйств.

2. Место дисциплины в структуре ОПОП.

Учебный курс «Технологии переработки скота и птицы в условиях фермерских хозяйств» относится к Блоку 1 часть, формируемая участниками образовательных отношений к модулю по выбору 4 (ДВ.4) Б1.В.ДВ.04 учебного плана направления 19.03.03 - Продукты питания животного происхождения согласно ФГОС ВО.

3. Формируемые компетенции и индикаторы их достижения:

В результате изучения данной учебной дисциплины у обучающихся формируются компетенции:

- ПК-4: Способен использовать и разрабатывать нормативную и техническую документацию, регламенты, нормы и правила при обеспечении контроля качества продукции животного происхождения в технологическом процессе.

- ПК-4.1: Демонстрирует навыки применения методик разработки новых и совершенствование имеющихся видов продуктов питания животного происхождения, методик проведения испытаний и анализов пищевой продукции и вспомогательных материалов, а так же составления отчетов по результатам испытаний и исследований.

4. Структура дисциплины

Организация учебного процесса строится на основе модульной технологии обучения с балльной оценкой знаний.

5. Общая трудоемкость дисциплины 4 зачетные единицы.

6. Форма контроля – зачет.

Аннотация
рабочей программы дисциплины
«Технологии продуктов из нетрадиционного мясного сырья»

В рабочей программе представлены цели освоения дисциплины, указано место дисциплины в структуре основной образовательной программы по направлению подготовки 19.03.03 - Продукты питания животного происхождения и формируемые компетенции и индикаторы их достижения, структура и содержание дисциплины, фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающегося, учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины необходимое для её освоения (перечень основной и дополнительной учебной литературы, а также электронные учебные издания, электронные образовательные ресурсы), методические указания для обучающихся по освоению дисциплины, перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся.

1. Цели освоения дисциплины:

Целью дисциплины «Технологии продуктов из нетрадиционного мясного сырья» является формирование у обучающихся теоретических знаний и практических умений в области управления технологическими процессами производства продуктов из нетрадиционного мясного сырья, их оптимизации на основе системного подхода и использования современных технико-технологических решений, направленных на рациональное использование сырья и получение продуктов с заданными качественными характеристиками.

2. Место дисциплины в структуре ОПОП.

Учебный курс «Технологии переработки скота и птицы в условиях фермерских хозяйств» относится к Блоку 1 часть, формируемая участниками образовательных отношений к модулю по выбору 4 (ДВ.4) Б1.В.ДВ.04 учебного плана направления 19.03.03 - Продукты питания животного происхождения согласно ФГОС ВО.

3. Формируемые компетенции и индикаторы их достижения:

В результате изучения данной учебной дисциплины у обучающихся формируются компетенции:

- ПК-4: Способен использовать и разрабатывать нормативную и техническую документацию, регламенты, нормы и правила при обеспечении контроля качества продукции животного происхождения в технологическом процессе.

- ПК-4.1: Демонстрирует навыки применения методик разработки новых и совершенствование имеющихся видов продуктов питания животного происхождения, методик проведения испытаний и анализов пищевой продукции и вспомогательных материалов, а так же составления отчетов по результатам испытаний и исследований.

4. Структура дисциплины

Организация учебного процесса строится на основе модульной технологии обучения с балльной оценкой знаний.

5. Общая трудоемкость дисциплины 4 зачетные единицы.

6. Форма контроля – зачет.

**Аннотация
рабочей программы дисциплины
«Технологический контроль качества продуктов питания животного происхождения»**

В рабочей программе представлены цели освоения дисциплины, указано место дисциплины в структуре основной образовательной программы по направлению подготовки 19.03.03 - Продукты питания животного происхождения и формируемые компетенции и индикаторы их достижения, структура и содержание дисциплины, фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающегося, учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины необходимое для её освоения (перечень основной и дополнительной учебной литературы, а также электронные учебные издания, электронные образовательные ресурсы), методические указания для обучающихся по освоению дисциплины, перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся.

1. Цели освоения дисциплины:

Цель изучения дисциплины «Технологический контроль качества продуктов питания животного происхождения» по организации и эффективному осуществлению входного контроля качества сырья, производственного контроля параметров технологических процессов и качества готовой продукции в области производственно технологической и организационно-управленческой деятельности.

2. Место дисциплины в структуре ОПОП.

Учебный курс «Технологический контроль качества продуктов питания животного происхождения» относится к Блоку 1 обязательной части модуля «Технология производства продуктов питания животного происхождения и оценка качества» Б1.О.06 учебного плана направления 19.03.03 - Продукты питания животного происхождения согласно ФГОС ВО.

3. Формируемые компетенции и индикаторы их достижения:

В результате изучения данной учебной дисциплины у обучающихся формируются компетенции:

- ОПК-5: Способен организовывать и контролировать производство продукции из сырья животного происхождения.

- ОПК-5.2: Осуществляет контроль технологического процесса, качества и безопасности сырья и готовой продукции.

- ПК-2: Способен организовать управление качеством, контроль соблюдения экологической и биологической безопасностью и прослеживаемостью производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях.

- ПК-2.1: Использует знания методов теххимического и лабораторного контроля качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовых продуктов питания животного происхождения и производств для выявления причин и способов устранения брака в процессе производства продуктов питания животного происхождения.

- ПК-5: Способен организовать и провести сложные лабораторные испытания с использованием высокотехнологического оборудования и готовностью применять метрологические принципы инструментальных измерений.

ПК-5.2: Демонстрирует навыки проведения сложных лабораторных анализов образцов сырья, полуфабрикатов, вспомогательных материалов и готовой продукции, анализирует и систематизирует результаты испытаний и исследований.

4. Структура дисциплины

Организация учебного процесса строится на основе модульной технологии обучения с балльной оценкой знаний.

5. Общая трудоемкость дисциплины 5 зачетных единиц.

6. Форма контроля – экзамен.

**Аннотация
рабочей программы дисциплины
«Технологическое оборудование пищевых производств»**

В рабочей программе представлены цели освоения дисциплины, указано место дисциплины в структуре основной образовательной программы по направлению подготовки 19.03.03 - Продукты питания животного происхождения и формируемые компетенции и индикаторы их достижения, структура и содержание дисциплины, фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающегося, учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины необходимое для её освоения (перечень основной и дополнительной учебной литературы, а также электронные учебные издания, электронные образовательные ресурсы), методические указания для обучающихся по освоению дисциплины, перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся.

1. Цели освоения дисциплины:

Целью освоения дисциплины «Технологическое оборудование пищевых производств» является формирование у обучающихся навыков в освоении новых видов технологического оборудования при изменении схем технологических процессов переработки сырья животного происхождения.

2. Место дисциплины в структуре ОПОП.

Учебный курс «Технологическое оборудование пищевых производств» относится к Блоку 1 обязательной части модуля «Инженерные процессы и эксплуатация технологического оборудования» Б1.О.04 учебного плана направления 19.03.03 - Продукты питания животного происхождения согласно ФГОС ВО.

3. Формируемые компетенции и индикаторы их достижения:

В результате изучения данной учебной дисциплины у обучающихся формируются компетенции:

- ОПК-3: Способен использовать знания инженерных процессов при решении профессиональных задач и эксплуатации современного технологического оборудования и приборов.

- ОПК-3.1: Использует знания графического моделирования инженерных задач для выполнения и чтения технических чертежей в профессиональной деятельности;

- ОПК-3.2: Разрабатывает технологические процессы с обеспечением высокого уровня энергосбережения и использования новейших достижений техники;

- ОПК-3.3: Осуществляет эксплуатацию современного технологического оборудования.

4. Структура дисциплины

Организация учебного процесса строится на основе модульной технологии обучения с балльной оценкой знаний.

5. Общая трудоемкость дисциплины 5 зачетных единиц.

6. Форма контроля – курсовой проект/экзамен.

**Аннотация
рабочей программы дисциплины
«Технологии копчения продуктов животного происхождения»**

В рабочей программе представлены цели освоения дисциплины, указано место дисциплины в структуре основной образовательной программы по направлению подготовки 19.03.03 - Продукты питания животного происхождения и формируемые компетенции и индикаторы их достижения, структура и содержание дисциплины, фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающегося, учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины необходимое для её освоения (перечень основной и дополнительной учебной литературы, а также электронные учебные издания, электронные образовательные ресурсы), методические указания для обучающихся по освоению дисциплины, перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся.

1. Цели освоения дисциплины:

Целью преподавания дисциплины «Технологии копчения продуктов животного происхождения» является формирование у будущего специалиста теоретических знаний и практических умений в области управления технологическими процессами производства продуктов из сырья молоко-, рыбо-, мясо- и птицеперерабатывающей промышленности, их оптимизации на основе системного подхода и использования современных технико-технологических решений, направленных на рациональное использование сырья и получение продуктов с заданными качественными характеристиками.

2. Место дисциплины в структуре ОПОП.

Учебный курс «Технологии копчения продуктов животного происхождения» относится к Блоку 1 часть, формируемая участниками образовательных отношений к модулю по выбору 5 (ДВ.5) Б1.В.ДВ.05 учебного плана направления 19.03.03 - Продукты питания животного происхождения согласно ФГОС ВО.

3. Формируемые компетенции и индикаторы их достижения:

В результате изучения данной учебной дисциплины у обучающихся формируются компетенции:

- ПК-4: Способен использовать и разрабатывать нормативную и техническую документацию, регламенты, нормы и правила при обеспечении контроля качества продукции животного происхождения в технологическом процессе.

- ПК-4.1: Демонстрирует навыки применения методик разработки новых и совершенствование имеющихся видов продуктов питания животного происхождения, методик проведения испытаний и анализов пищевой продукции и вспомогательных материалов, а так же составления отчетов по результатам испытаний и исследований.

4. Структура дисциплины

Организация учебного процесса строится на основе модульной технологии обучения с балльной оценкой знаний.

5. Общая трудоемкость дисциплины 3 зачетные единицы.

6. Форма контроля – зачет.

**Аннотация
рабочей программы дисциплины
«Технология молока и молочных продуктов»**

В рабочей программе представлены цели освоения дисциплины, указано место дисциплины в структуре основной образовательной программы по направлению подготовки 19.03.03 - Продукты питания животного происхождения и формируемые компетенции и индикаторы их достижения, структура и содержание дисциплины, фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающегося, учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины необходимое для её освоения (перечень основной и дополнительной учебной литературы, а также электронные учебные издания, электронные образовательные ресурсы), методические указания для обучающихся по освоению дисциплины, перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся.

1. Цели освоения дисциплины:

Цель изучения дисциплины «Технология молока и молочных продуктов» - теоретическое и практическое изучение технологических процессов производства молока и молочных продуктов и приобретение обучающимися знаний, необходимых для производственно-технологической, проектной и исследовательской деятельности в области технологии молока и молочных продуктов.

2. Место дисциплины в структуре ОПОП.

Учебный курс «Технология молока и молочных продуктов» относится к Блоку 1 обязательной части модуля «Технология производства продуктов питания животного происхождения и оценка качества» Б1.О.06 учебного плана направления 19.03.03 - Продукты питания животного происхождения согласно ФГОС ВО.

3. Формируемые компетенции и индикаторы их достижения:

В результате изучения данной учебной дисциплины у обучающихся формируются компетенции:

- ОПК-4: Способен осуществлять технологические процессы производства продуктов животного происхождения.

- ОПК-4.1: Демонстрирует знания сущности и разрабатывает мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции различного назначения;

- ОПК-4.2: Применяет существующую нормативную и техническую документацию в профессиональной деятельности, в т.ч. при разработке технологической документации;

- ОПК-4.3: Обосновывает и реализует проектирование продукции, технологических процессов и производственных предприятий.

- ПК-2: Способен организовать управление качеством, контроль соблюдения экологической и биологической безопасностью и прослеживаемостью производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях.

- ПК-2.1: Использует знания методов теххимического и лабораторного контроля качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовых продуктов питания животного происхождения и производств для выявления причин и способов устранения брака в процессе производства продуктов питания животного происхождения;

- ПК-2.3: Использует знания физических, химических, биохимических, биотехнологических, микробиологических, теплофизических процессов, происходящих при производстве продуктов питания животного происхождения и демонстрирует навыки и способность анализировать свойства сырья и полуфабрикатов, влияющие на оптимизацию технологического процесса и качество готовой продукции, ресурсосбережения, эффективности и надежности процессов производства продуктов питания животного происхождения.

- ПК-4: Способен использовать и разрабатывать нормативную и техническую документацию, регламенты, нормы и правила при обеспечении контроля качества продукции животного происхождения в технологическом процессе.

- ПК-4.1: Демонстрирует навыки применения методик разработки новых и совершенствование имеющихся видов продуктов питания животного происхождения, методик проведения испытаний и анализов пищевой продукции и вспомогательных материалов, а так же составления отчетов по результатам испытаний и исследований.

- ПК-6: Способен обосновать нормы расхода сырья и вспомогательных материалов и готовностью организовать и управлять участком, цехом по производству продуктов питания животного происхождения.

ПК-6.1: Методически правильно производит расчеты норм расходов и потерь сырья, полуфабрикатов и материалов, рассчитывает потребности в сырье, материалах и таре.

4. Структура дисциплины

Организация учебного процесса строится на основе модульной технологии обучения с балльной оценкой знаний.

5. Общая трудоемкость дисциплины 10 зачетных единиц.

6. Форма контроля – 5,6 семестр зачеты, 7 семестр - курсовой проект/экзамен.

Аннотация рабочей программы дисциплины «Технология мяса и мясных продуктов»

В рабочей программе представлены цели освоения дисциплины, указано место дисциплины в структуре основной образовательной программы по направлению подготовки 19.03.03 - Продукты питания животного происхождения и формируемые компетенции и индикаторы их достижения, структура и содержание дисциплины, фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающегося, учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины необходимое для её освоения (перечень основной и дополнительной учебной литературы, а также электронные учебные издания, электронные образовательные ресурсы), методические указания для обучающихся по освоению дисциплины, перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся.

1. Цели освоения дисциплины:

Курс «Технология мяса и мясных продуктов» направлен на формирование у обучающихся теоретических знаний и практических умений в области управления технологическими процессами производства продуктов из сырья мясной промышленности, их оптимизации на основе системного подхода и использования современных технико-технологических решений, направленных на рациональное использование сырья и получение продуктов с заданными качественными характеристиками.

2. Место дисциплины в структуре ОПОП.

Учебный курс «Технология мяса и мясных продуктов» относится к Блоку 1 обязательной части модуля «Технология производства продуктов питания животного происхождения и оценка качества» Б1.О.06 учебного плана направления 19.03.03 - Продукты питания животного происхождения согласно ФГОС ВО.

3. Формируемые компетенции и индикаторы их достижения:

В результате изучения данной учебной дисциплины у обучающихся формируются компетенции:

- ОПК-4: Способен осуществлять технологические процессы производства продуктов животного происхождения.

- ОПК-4.1: Демонстрирует знания сущности и разрабатывает мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции различного назначения;

- ОПК-4.2: Применяет существующую нормативную и техническую документацию в профессиональной деятельности, в т.ч. при разработке технологической документации;

- ОПК-4.3: Обосновывает и реализует проектирование продукции, технологических процессов и производственных предприятий.

- ПК-2: Способен организовать управление качеством, контроль соблюдения экологической и биологической безопасностью и прослеживаемостью производства

продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях.

- ПК-2.1: Использует знания методов технохимического и лабораторного контроля качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовых продуктов питания животного происхождения и производств для выявления причин и способов устранения брака в процессе производства продуктов питания животного происхождения;

- ПК-2.3: Использует знания физических, химических, биохимических, биотехнологических, микробиологических, теплофизических процессов, происходящих при производстве продуктов питания животного происхождения и демонстрирует навыки и способность анализировать свойства сырья и полуфабрикатов, влияющие на оптимизацию технологического процесса и качество готовой продукции, ресурсосбережения, эффективности и надежности процессов производства продуктов питания животного происхождения.

- ПК-4: Способен использовать и разрабатывать нормативную и техническую документацию, регламенты, нормы и правила при обеспечении контроля качества продукции животного происхождения в технологическом процессе.

- ПК-4.1: Демонстрирует навыки применения методик разработки новых и совершенствование имеющихся видов продуктов питания животного происхождения, методик проведения испытаний и анализов пищевой продукции и вспомогательных материалов, а так же составления отчетов по результатам испытаний и исследований.

- ПК-6: Способен обосновать нормы расхода сырья и вспомогательных материалов и готовностью организовать и управлять участком, цехом по производству продуктов питания животного происхождения.

ПК-6.1: Методически правильно производит расчеты норм расходов и потерь сырья, полуфабрикатов и материалов, рассчитывает потребности в сырье, материалах и таре.

4. Структура дисциплины

Организация учебного процесса строится на основе модульной технологии обучения с балльной оценкой знаний.

5. Общая трудоемкость дисциплины 10 зачетных единиц.

6. Форма контроля – 5 семестр зачет/ курсовой проект, 6 семестр – зачет, 7 семестр - экзамен.

Аннотация

рабочей программы дисциплины

«Технология холодильной обработки продуктов питания животного происхождения»

В рабочей программе представлены цели освоения дисциплины, указано место дисциплины в структуре основной образовательной программы по направлению подготовки 19.03.03 - Продукты питания животного происхождения и формируемые компетенции и индикаторы их достижения, структура и содержание дисциплины, фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающегося, учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины необходимое для её освоения (перечень основной и дополнительной учебной литературы, а также электронные учебные издания, электронные образовательные ресурсы), методические указания для обучающихся по освоению дисциплины, перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся.

1. Цели освоения дисциплины:

Целью преподавания дисциплины «Технология холодильной обработки продуктов питания животного происхождения» является приобретение обучающимися знаний в области холодильной техники и технологии, умения грамотно выбирать и использовать в своей практической деятельности технические средства холодильной обработки и хранения скоропортящихся продуктов.

2. Место дисциплины в структуре ОПОП.

Учебный курс «Технология холодильной обработки продуктов питания животного происхождения» относится к Блоку 1 обязательной части модуля «Основы производства и

переработки продуктов питания животного происхождения» Б1.О.05 учебного плана направления 19.03.03 - Продукты питания животного происхождения согласно ФГОС ВО.

3. Формируемые компетенции и индикаторы их достижения:

В результате изучения данной учебной дисциплины у обучающихся формируются компетенции:

- ПК-10: готовностью осваивать новые виды технологического оборудования при изменении схем технологических процессов, осваивать новые приборные техники и новые методы исследования.

- ПК-20: способностью осуществлять поиск, выбор и использование новейших достижений техники и технологии в области производства продуктов питания животного происхождения.

4. Структура дисциплины

Организация учебного процесса строится на основе модульной технологии обучения с балльной оценкой знаний.

5. Общая трудоемкость дисциплины 4 зачетные единицы.

6. Форма контроля – экзамен.

Аннотация рабочей программы дисциплины «Технология полуфабрикатов»

В рабочей программе представлены цели освоения дисциплины, указано место дисциплины в структуре основной образовательной программы по направлению подготовки 19.03.03 - Продукты питания животного происхождения и формируемые компетенции и индикаторы их достижения, структура и содержание дисциплины, фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающегося, учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины необходимое для её освоения (перечень основной и дополнительной учебной литературы, а также электронные учебные издания, электронные образовательные ресурсы), методические указания для обучающихся по освоению дисциплины, перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся.

1. Цели освоения дисциплины:

Теоретическое и практическое изучение технологии производства полуфабрикатов животного происхождения и приобретение обучающимися знаний, необходимых для производственно-технологической, проектной и исследовательской деятельности в области производства продуктов питания животного происхождения.

2. Место дисциплины в структуре ОПОП.

Учебный курс «Технология полуфабрикатов» относится к Блоку 1 часть, формируемая участниками образовательных отношений к модулю по выбору 5 (ДВ.5) Б1.В.ДВ.05 учебного плана направления 19.03.03 - Продукты питания животного происхождения согласно ФГОС ВО.

3. Формируемые компетенции и индикаторы их достижения:

В результате изучения данной учебной дисциплины у обучающихся формируются компетенции:

- ПК-4: Способен использовать и разрабатывать нормативную и техническую документацию, регламенты, нормы и правила при обеспечении контроля качества продукции животного происхождения в технологическом процессе.

- ПК-4.1: Демонстрирует навыки применения методик разработки новых и совершенствование имеющихся видов продуктов питания животного происхождения, методик проведения испытаний и анализов пищевой продукции и вспомогательных материалов, а так же составления отчетов по результатам испытаний и исследований.

4. Структура дисциплины

Организация учебного процесса строится на основе модульной технологии обучения с балльной оценкой знаний.

5. Общая трудоемкость дисциплины 3 зачетные единицы.

6. Форма контроля – зачет.

**Аннотация
рабочей программы дисциплины
«Технология продуктов питания функционального назначения»**

В рабочей программе представлены цели освоения дисциплины, указано место дисциплины в структуре основной образовательной программы по направлению подготовки 19.03.03 - Продукты питания животного происхождения и формируемые компетенции и индикаторы их достижения, структура и содержание дисциплины, фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающегося, учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины необходимое для её освоения (перечень основной и дополнительной учебной литературы, а также электронные учебные издания, электронные образовательные ресурсы), методические указания для обучающихся по освоению дисциплины, перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся.

1. Цели освоения дисциплины:

Цель освоения дисциплины «Технология продуктов питания функционального назначения» является формирование у обучающихся теоретических и практических знаний о функциональных продуктах питания, их назначении, классификации, особенностях химического состава и технологических процессах, а также методах проверки качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции.

2. Место дисциплины в структуре ОПОП.

Учебный курс «Технология продуктов питания функционального назначения» относится к Блоку 1 обязательной части модуля «Технология производства продуктов питания животного происхождения и оценка качества» Б1.О.06 учебного плана направления 19.03.03 - Продукты питания животного происхождения согласно ФГОС ВО.

3. Формируемые компетенции и индикаторы их достижения:

В результате изучения данной учебной дисциплины у обучающихся формируются компетенции:

- ОПК-4: Способен осуществлять технологические процессы производства продуктов животного происхождения.

- ОПК-4.3: Обосновывает и реализует проектирование продукции, технологических процессов и производственных предприятий.

- ПК-1: Обладает фундаментальными знаниями в области техники и технологии, необходимыми для ведения научно-исследовательской деятельности в сфере производства продукции из сырья животного происхождения;

- ПК-1.2: Демонстрирует навыки применения методов математического моделирования и оптимизации технологических процессов производства продуктов питания животного происхождения на базе стандартных пакетов прикладных программ;

- ПК-1.3: Использует знания и демонстрирует навыки планирования, измерения, наблюдения и составления описания проводимых исследований, обобщения данных для составления обзоров, отчетов и научных публикаций, участие во внедрении результатов исследований и разработок.

- ПК-4: Способен использовать и разрабатывать нормативную и техническую документацию, регламенты, нормы и правила при обеспечении контроля качества продукции животного происхождения в технологическом процессе.

ПК-4.1: Демонстрирует навыки применения методик разработки новых и совершенствование имеющихся видов продуктов питания животного происхождения, методик проведения испытаний и анализов пищевой продукции и вспомогательных материалов, а так же составления отчетов по результатам испытаний и исследований.

4. Структура дисциплины

Организация учебного процесса строится на основе модульной технологии обучения с балльной оценкой знаний.

5. Общая трудоемкость дисциплины 4 зачетные единицы.

6. Форма контроля – экзамен.

**Аннотация
рабочей программы дисциплины
«Технология продукции из рыбы и морепродуктов»**

В рабочей программе представлены цели освоения дисциплины, указано место дисциплины в структуре основной образовательной программы по направлению подготовки 19.03.03 - Продукты питания животного происхождения и формируемые компетенции и индикаторы их достижения, структура и содержание дисциплины, фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающегося, учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины необходимое для её освоения (перечень основной и дополнительной учебной литературы, а также электронные учебные издания, электронные образовательные ресурсы), методические указания для обучающихся по освоению дисциплины, перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся.

1. Цели освоения дисциплины:

Цель изучения дисциплины «Технология продукции из рыбы и морепродуктов» - теоретическое и практическое изучение технологических процессов производства рыбы и морепродуктов и приобретение обучающимися знаний, необходимых для производственно-технологической, проектной и исследовательской деятельности в области технологии продукции из рыбы и морепродуктов.

2. Место дисциплины в структуре ОПОП.

Учебный курс «Технология продукции из рыбы и морепродуктов» относится к Блоку 1 обязательной части модуля «Технология производства продуктов питания животного происхождения и оценка качества» Б1.О.06 учебного плана направления 19.03.03 - Продукты питания животного происхождения согласно ФГОС ВО.

3. Формируемые компетенции и индикаторы их достижения:

В результате изучения данной учебной дисциплины у обучающихся формируются компетенции:

- ОПК-4: Способен осуществлять технологические процессы производства продуктов животного происхождения.

- ОПК-4.1: Демонстрирует знания сущности и разрабатывает мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции различного назначения;

- ОПК-4.2: Применяет существующую нормативную и техническую документацию в профессиональной деятельности, в т.ч. при разработке технологической документации;

- ОПК-4.3: Обосновывает и реализует проектирование продукции, технологических процессов и производственных предприятий.

- ПК-2: Способен организовать управление качеством, контроль соблюдения экологической и биологической безопасностью и прослеживаемостью производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях.

- ПК-2.1: Использует знания методов теххимического и лабораторного контроля качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовых продуктов питания животного происхождения и производств для выявления причин и способов устранения брака в процессе производства продуктов питания животного происхождения;

- ПК-2.3: Использует знания физических, химических, биохимических, биотехнологических, микробиологических, теплофизических процессов, происходящих при производстве продуктов питания животного происхождения и демонстрирует навыки и способность анализировать свойства сырья и полуфабрикатов, влияющие на оптимизацию технологического процесса и качество готовой продукции, ресурсосбережения, эффективности и надежности процессов производства продуктов питания животного происхождения.

- ПК-4: Способен использовать и разрабатывать нормативную и техническую документацию, регламенты, нормы и правила при обеспечении контроля качества продукции животного происхождения в технологическом процессе.

- ПК-4.1: Демонстрирует навыки применения методик разработки новых и совершенствование имеющихся видов продуктов питания животного происхождения, методик проведения испытаний и анализов пищевой продукции и вспомогательных материалов, а так же составления отчетов по результатам испытаний и исследований.

- ПК-6: Способен обосновать нормы расхода сырья и вспомогательных материалов и готовностью организовать и управлять участком, цехом по производству продуктов питания животного происхождения.

ПК-6.1: Методически правильно производит расчеты норм расходов и потерь сырья, полуфабрикатов и материалов, рассчитывает потребности в сырье, материалах и таре.

4. Структура дисциплины

Организация учебного процесса строится на основе модульной технологии обучения с балльной оценкой знаний.

5. Общая трудоемкость дисциплины 10 зачетных единиц.

6. Форма контроля – 5 семестр - зачет, 6 семестр – зачет/ курсовой проект, 7 семестр - экзамен.

Аннотация рабочей программы дисциплины «Упаковочные решения в пищевой промышленности»

В рабочей программе представлены цели освоения дисциплины, указано место дисциплины в структуре основной образовательной программы по направлению подготовки 19.03.03 - Продукты питания животного происхождения и формируемые компетенции и индикаторы их достижения, структура и содержание дисциплины, фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающегося, учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины необходимое для её освоения (перечень основной и дополнительной учебной литературы, а также электронные учебные издания, электронные образовательные ресурсы), методические указания для обучающихся по освоению дисциплины, перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся.

1. Цели освоения дисциплины:

Целью преподавания дисциплины является формирование теоретических знаний и практических умений в области управления технологическими процессами производства тары и упаковки для пищевых продуктов, их оптимизации на основе системного подхода и использования современных технико-технологических решений, направленных на рациональное использование сырья и получение продуктов с заданными качественными характеристиками.

2. Место дисциплины в структуре ОПОП.

Учебный курс «Упаковочные решения в пищевой промышленности» относится к Блоку 1 часть, формируемая участниками образовательных отношений к модулю по выбору 1 (ДВ.1) Б1.В.ДВ.01 учебного плана направления 19.03.03 - Продукты питания животного происхождения согласно ФГОС ВО.

3. Формируемые компетенции и индикаторы их достижения:

В результате изучения данной учебной дисциплины у обучающихся формируются компетенции:

- ПК-2: Способен организовать управление качеством, контроль соблюдения экологической и биологической безопасностью и прослеживаемостью производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях.

- ПК-2.1: Использует знания методов теххимического и лабораторного контроля качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовых продуктов питания животного происхождения и производств для выявления причин и способов устранения брака в процессе производства продуктов питания животного происхождения;

- ПК-2.3: Использует знания физических, химических, биохимических, биотехнологических, микробиологических, теплофизических процессов, происходящих при производстве продуктов питания животного происхождения и демонстрирует навыки и способность анализировать свойства сырья и полуфабрикатов, влияющие на оптимизацию технологического процесса и качество готовой продукции, ресурсосбережения, эффективности и надежности процессов производства продуктов питания животного происхождения.

4. Структура дисциплины

Организация учебного процесса строится на основе модульной технологии обучения с балльной оценкой знаний.

5. Общая трудоемкость дисциплины 3 зачетные единицы.

6. Форма контроля – зачет.

Аннотация

рабочей программы дисциплины

«Учет и отчетность в производстве продуктов животного происхождения»

В рабочей программе представлены цели освоения дисциплины, указано место дисциплины в структуре основной образовательной программы по направлению подготовки 19.03.03 - Продукты питания животного происхождения и формируемые компетенции и индикаторы их достижения, структура и содержание дисциплины, фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающегося, учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины необходимое для её освоения (перечень основной и дополнительной учебной литературы, а также электронные учебные издания, электронные образовательные ресурсы), методические указания для обучающихся по освоению дисциплины, перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся.

1. Цели освоения дисциплины:

Цель изучения дисциплины - освоение основ нормирования материальных ресурсов, организации материального учета, умение составлять материальный баланс производства и рассчитывать потери, выявлять причины и планировать меры по их устранению, проводить анализ правильности документооборота и деятельности ответственных должностных лиц, а также умение организовать перспективные формы производственного учета с применением автоматизированных систем на основе наиболее прогрессивных программных продуктов.

2. Место дисциплины в структуре ОПОП.

Учебный курс «Учет и отчетность в производстве продуктов животного происхождения» относится к Блоку 1 часть, формируемая участниками образовательных отношений к модулю по выбору 3 (ДВ.3) Б1.В.ДВ.03 учебного плана направления 19.03.03 - Продукты питания животного происхождения согласно ФГОС ВО.

3. Формируемые компетенции и индикаторы их достижения:

В результате изучения данной учебной дисциплины у обучающихся формируются компетенции:

- ПК-6: Способен обосновать нормы расхода сырья и вспомогательных материалов и готовностью организовать и управлять участком, цехом по производству продуктов питания животного происхождения.

- ПК-6.1: Методически правильно производит расчеты норм расходов и потерь сырья, полуфабрикатов и материалов, рассчитывает потребности в сырье, материалах и таре;

- ПК-6.2: Использует знания и демонстрирует навыки при разработке предложений по плану выпуска продукции, определяет потребности в рабочей силе и производит расстановку работающих по технологическим операциям с учетом рабочего времени и выработки работающих, способен организовать бесперебойную ритмичную работу на производственном объекте и контролировать выполнение производственных плановых заданий

4. Структура дисциплины

Организация учебного процесса строится на основе модульной технологии обучения с балльной оценкой знаний.

5. Общая трудоемкость дисциплины 4 зачетные единицы.

6. Форма контроля – зачет.

**Аннотация
рабочей программы дисциплины
«Физика»**

В рабочей программе представлены цели освоения дисциплины, указано место дисциплины в структуре основной образовательной программы по направлению подготовки 19.03.03 - Продукты питания животного происхождения и формируемые компетенции и индикаторы их достижения, структура и содержание дисциплины, фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающегося, учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины необходимое для её освоения (перечень основной и дополнительной учебной литературы, а также электронные учебные издания, электронные образовательные ресурсы), методические указания для обучающихся по освоению дисциплины, перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся.

1. Цели освоения дисциплины:

Целью освоения курса физики является изучение обучающимися основных законов физики и возможностей их применения при решении задач, возникающих в их последующей профессиональной деятельности.

2. Место дисциплины в структуре ОПОП.

Учебный курс «Физика» относится к Блоку 1 обязательной части Б1.О.01 учебного плана направления 19.03.03 - Продукты питания животного происхождения согласно ФГОС ВО.

3. Формируемые компетенции и индикаторы их достижения:

В результате изучения данной учебной дисциплины у обучающихся формируются компетенции:

- УК-1: Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач.

- УК-1.1: Выполняет поиск необходимой информации для решения поставленной задачи;

- УК-1.2: Проводит критический анализ и обобщает результаты анализа;

- УК-1.3: Использует системный подход для решения поставленных задач.

4. Структура дисциплины

Организация учебного процесса строится на основе модульной технологии обучения с балльной оценкой знаний.

5. Общая трудоемкость дисциплины 4 зачетные единицы.

6. Форма контроля - экзамен.

**Аннотация
рабочей программы дисциплины
«Физико-химические основы производства продуктов питания животного
происхождения»**

В рабочей программе представлены цели освоения дисциплины, указано место дисциплины в структуре основной образовательной программы по направлению подготовки 19.03.03 - Продукты питания животного происхождения и формируемые компетенции и индикаторы их достижения, структура и содержание дисциплины, фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающегося, учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины необходимое для её освоения (перечень основной и дополнительной учебной литературы, а также электронные учебные издания, электронные образовательные ресурсы), методические указания для обучающихся по освоению дисциплины, перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся.

1. Цели освоения дисциплины:

Целью освоения дисциплины «Физико-химические основы производства продуктов питания животного происхождения» является освоение комплексного подхода к строению и химическому составу животного сырья и продуктов на его основе.

2. Место дисциплины в структуре ОПОП.

Учебный курс «Физико-химические основы производства продуктов питания животного происхождения» относится к Блоку 1 обязательной части модулю «Основы производства и переработки продуктов питания животного происхождения» Б1.О.05 учебного плана направления 19.03.03 - Продукты питания животного происхождения согласно ФГОС ВО.

3. Формируемые компетенции и индикаторы их достижения:

В результате изучения данной учебной дисциплины у обучающихся формируются компетенции:

- ОПК-2: Способен применять основные законы и методы исследований естественных наук для решения задач профессиональной деятельности.

- ОПК-2.4: Применяет знания химии при проведении исследований и решении профессиональных задач.

- ПК-1: Обладает фундаментальными знаниями в области техники и технологии, необходимыми для ведения научно-исследовательской деятельности в сфере производства продукции из сырья животного происхождения;

- ПК-1.1: Использует знания физико-химических и биохимических свойств (показателей) продукции и сырья животного происхождения в решении задач профессиональной деятельности.

- ПК-2: Способен организовать управление качеством, контроль соблюдения экологической и биологической безопасностью и прослеживаемостью производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях.

- ПК-2.3: Использует знания физических, химических, биохимических, биотехнологических, микробиологических, теплофизических процессов, происходящих при производстве продуктов питания животного происхождения и демонстрирует навыки и способность анализировать свойства сырья и полуфабрикатов, влияющие на оптимизацию технологического процесса и качество готовой продукции, ресурсосбережения, эффективности и надежности процессов производства продуктов питания животного происхождения.

4. Структура дисциплины

Организация учебного процесса строится на основе модульной технологии обучения с балльной оценкой знаний.

5. Общая трудоемкость дисциплины 4 зачетные единицы.

6. Форма контроля - экзамен.

Аннотация рабочей программы дисциплины «Физическая культура и спорт»

В рабочей программе представлены цели освоения дисциплины, указано место дисциплины в структуре основной образовательной программы по направлению подготовки 19.03.03 - Продукты питания животного происхождения и формируемые компетенции и индикаторы их достижения, структура и содержание дисциплины, фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающегося, учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины необходимое для её освоения (перечень основной и дополнительной учебной литературы, а также электронные учебные издания, электронные образовательные ресурсы), методические указания для обучающихся по освоению дисциплины, перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся.

1. Цели освоения дисциплины:

Формирование физической культуры обучающегося, способности поддерживать должный уровень физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности.

2. Место дисциплины в структуре ОПОП.

Учебный курс «Физическая культура и спорт» относится к Блоку 1 обязательной части Б1.О.01 учебного плана направления 19.03.03 - Продукты питания животного происхождения согласно ФГОС ВО.

3. Формируемые компетенции и индикаторы их достижения:

В результате изучения данной учебной дисциплины у обучающихся формируются компетенции:

- УК-7: Способен поддерживать должный уровень физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности.

- УК-7.1: Оценивает требования к уровню физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности;

- УК-7.2: Контролирует уровень физической подготовленности, исходя из индивидуальных характеристик;

- УК-7.3: Выполняет индивидуально подобранные комплексы оздоровительной или адаптивной физической культуры.

4. Структура дисциплины

Организация учебного процесса строится на основе модульной технологии обучения с балльной оценкой знаний.

5. Общая трудоемкость дисциплины 2 зачетные единицы.

6. Форма контроля - зачет.

Аннотация рабочей программы дисциплины «Философия»

В рабочей программе представлены цели освоения дисциплины, указано место дисциплины в структуре основной образовательной программы по направлению подготовки 19.03.03 - Продукты питания животного происхождения и формируемые компетенции и индикаторы их достижения, структура и содержание дисциплины, фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающегося, учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины необходимое для её освоения (перечень основной и дополнительной учебной литературы, а также электронные учебные издания, электронные образовательные ресурсы), методические указания для обучающихся по освоению дисциплины, перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся.

1. Цели освоения дисциплины:

Целью изучения дисциплины «Философия» является ознакомление обучающихся с основными философскими проблемами онтологии, гносеологии, социальной философии и философской антропологии, раскрытие особенностей философской методологии, изучение различных мировоззренческих систем, формирование у студентов гуманистического мировоззрения, адекватного вызовам современности.

2. Место дисциплины в структуре ОПОП.

Учебный курс «Философия» относится к Блоку 1 обязательной части Б1.О.01 учебного плана направления 19.03.03 - Продукты питания животного происхождения согласно ФГОС ВО.

3. Формируемые компетенции и индикаторы их достижения:

В результате изучения данной учебной дисциплины у обучающихся формируются компетенции:

- УК-5: Способен воспринимать межкультурное разнообразие общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах.

- УК-5.1: Анализирует современное состояние общества в социально-историческом, этическом и философском аспектах;

- УК-5.2: Интерпретирует проблемы современности с позиций этики и философских знаний;

- УК-5.3: Выстраивает межкультурное взаимодействие, основываясь на принципах толерантности и гражданской ответственности.

- УК-6: Способен управлять своим временем, выстраивать и реализовывать траекторию саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни.
 - УК-6.1: Устанавливает траекторию саморазвития;
 - УК-6.2: Планирует траекторию своего профессионального развития на основе принципов образования в течение всей жизни;
 - УК-6.3: Управляет своим временем в процессе саморазвития.
4. Структура дисциплины
Организация учебного процесса строится на основе модульной технологии обучения с балльной оценкой знаний.
5. Общая трудоемкость дисциплины 3 зачетные единицы.
6. Форма контроля - экзамен.

Аннотация рабочей программы дисциплины «Химия пищи»

В рабочей программе представлены цели освоения дисциплины, указано место дисциплины в структуре основной образовательной программы по направлению подготовки 19.03.03 - Продукты питания животного происхождения и формируемые компетенции и индикаторы их достижения, структура и содержание дисциплины, фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающегося, учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины необходимое для её освоения (перечень основной и дополнительной учебной литературы, а также электронные учебные издания, электронные образовательные ресурсы), методические указания для обучающихся по освоению дисциплины, перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся.

1. Цели освоения дисциплины:

Изучение состава химических веществ пищевого сырья и готовой продукции, механизмов их превращения под действием химико-биотехнологических факторов и анализ пищевых продуктов.

2. Место дисциплины в структуре ОПОП.

Учебный курс «Химия пищи» относится к Блоку 1 обязательной части Б1.О.01 учебного плана направления 19.03.03 - Продукты питания животного происхождения согласно ФГОС ВО.

3. Формируемые компетенции и индикаторы их достижения:

В результате изучения данной учебной дисциплины у обучающихся формируются компетенции:

- УК-1: Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач.

- УК-1.1: Выполняет поиск необходимой информации для решения поставленной задачи;

- УК-1.2: Проводит критический анализ и обобщает результаты анализа;

- УК-1.3: Использует системный подход для решения поставленных задач.

- ОПК-2: Способен применять основные законы и методы исследований естественных наук для решения задач профессиональной деятельности.

- ОПК-2.1: Осуществляет расчеты, анализирует полученные результаты, систематизирует результаты научных исследований и составляет заключение по проведенным анализам, испытаниям и исследованиям;

- ОПК-2.4: Применяет знания химии при проведении исследований и решении профессиональных задач.

4. Структура дисциплины

Организация учебного процесса строится на основе модульной технологии обучения с балльной оценкой знаний.

5. Общая трудоемкость дисциплины 2 зачетные единицы.

6. Форма контроля - зачет.

**Аннотация
рабочей программы дисциплины
«Экономика, организация и управление производством»**

В рабочей программе представлены цели освоения дисциплины, указано место дисциплины в структуре основной образовательной программы по направлению подготовки 19.03.03 - Продукты питания животного происхождения и формируемые компетенции и индикаторы их достижения, структура и содержание дисциплины, фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающегося, учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины необходимое для её освоения (перечень основной и дополнительной учебной литературы, а также электронные учебные издания, электронные образовательные ресурсы), методические указания для обучающихся по освоению дисциплины, перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся.

1. Цели освоения дисциплины:

Дисциплина «Экономика, организация и управление производством» имеет своей целью дать обучающимся необходимый объем знаний о своеобразии и формах проявления общих экономических законов в сельском хозяйстве, рациональном построении и ведении производства на сельскохозяйственных предприятиях, основах управления производством в условиях многоукладной экономики и развития рыночных отношений, системе учета и методах анализа использования ресурсов в животноводстве.

2. Место дисциплины в структуре ОПОП.

Учебный курс «Экономика, организация и управление производством» относится к Блоку 1 обязательной части модулю «Управление бизнеспроцессами» Б1.О.07 учебного плана направления 19.03.03 - Продукты питания животного происхождения согласно ФГОС ВО.

3. Формируемые компетенции и индикаторы их достижения:

В результате изучения данной учебной дисциплины у обучающихся формируются компетенции:

- УК-10: Способен принимать обоснованные экономические решения в различных областях жизнедеятельности.

- УК-10.1: Понимает базовые принципы функционирования экономики и экономического развития, цели и формы участия государства в экономике;

- УК-10.2: Применяет методы личного экономического и финансового планирования для достижения текущих и долгосрочных финансовых целей, использует финансовые инструменты для управления личными финансами (личным бюджетом), контролирует собственные экономические и финансовые риски.

- ОПК-5: Способен организовывать и контролировать производство продукции из сырья животного происхождения.

- ОПК-5.1: Использует основы знаний в области макро - и микроэкономики и анализирует производственные и непроизводственные затраты на производство продукции животного происхождения.

- ПК-6: Способен обосновать нормы расхода сырья и вспомогательных материалов и готовностью организовать и управлять участком, цехом по производству продуктов питания животного происхождения.

ПК-6.2: Использует знания и демонстрирует навыки при разработке предложений по плану выпуска продукции, определяет потребности в рабочей силе и производит расстановку работающих по технологическим операциям с учетом рабочего времени и выработки работающих, способен организовать бесперебойную ритмичную работу на производственном объекте и контролировать выполнение производственных плановых заданий.

4. Структура дисциплины

Организация учебного процесса строится на основе модульной технологии обучения с балльной оценкой знаний.

5. Общая трудоемкость дисциплины 3 зачетные единицы.

6. Форма контроля – зачет с оценкой.

**Аннотация
рабочей программы дисциплины
«Элективные дисциплины по физической культуре и спорту: адаптивная физическая
культура»**

В рабочей программе представлены цели освоения дисциплины, указано место дисциплины в структуре основной образовательной программы по направлению подготовки 19.03.03 - Продукты питания животного происхождения и формируемые компетенции и индикаторы их достижения, структура и содержание дисциплины, фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающегося, учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины необходимое для её освоения (перечень основной и дополнительной учебной литературы, а также электронные учебные издания, электронные образовательные ресурсы), методические указания для обучающихся по освоению дисциплины, перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся.

1. Цели освоения дисциплины:

Максимально возможное развитие жизнеспособности обучающегося, имеющего устойчивые отклонения в состоянии здоровья, за счет обеспечения оптимального режима функционирования отпущенных природой и имеющихся в наличии его двигательных возможностей, и духовных сил, их гармонизации для максимальной самореализации в качестве социально и индивидуально значимого субъекта.

2. Место дисциплины в структуре ОПОП.

Учебный курс «Элективные дисциплины по физической культуре и спорту: адаптивная физическая культура» относится к Блоку 1 обязательной части к модулю «Элективные дисциплины по физической культуре» Б1.О.ДВ.01 учебного плана направления 19.03.03 - Продукты питания животного происхождения согласно ФГОС ВО.

3. Формируемые компетенции и индикаторы их достижения:

В результате изучения данной учебной дисциплины у обучающихся формируются компетенции:

- УК-7: Способен поддерживать должный уровень физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности.

- УК-7.1: Оценивает требования к уровню физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности;

- УК-7.2: Контролирует уровень физической подготовленности, исходя из индивидуальных характеристик;

- УК-7.3: Выполняет индивидуально подобранные комплексы оздоровительной или адаптивной физической культуры.

4. Структура дисциплины

Организация учебного процесса строится на основе модульной технологии обучения с балльной оценкой знаний.

5. Общая трудоемкость дисциплины 0 зачетных единиц.

6. Форма контроля – зачет.

**Аннотация
рабочей программы дисциплины
«Элективные дисциплины по физической культуре и спорту: баскетбол»**

В рабочей программе представлены цели освоения дисциплины, указано место дисциплины в структуре основной образовательной программы по направлению подготовки 19.03.03 - Продукты питания животного происхождения и формируемые компетенции и индикаторы их достижения, структура и содержание дисциплины, фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающегося, учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины необходимое для её освоения (перечень основной и дополнительной учебной литературы, а также электронные учебные издания, электронные образовательные ресурсы), методические указания для обучающихся по освоению дисциплины, перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся.

1. Цели освоения дисциплины:

Приобретение обучающимися необходимых знаний по основам теории, методики и организации физического воспитания и спортивной тренировки.

2. Место дисциплины в структуре ОПОП.

Учебный курс «Элективные дисциплины по физической культуре и спорту: баскетбол» относится к Блоку 1 обязательной части к модулю «Элективные дисциплины по физической культуре» Б1.О.ДВ.01 учебного плана направления 19.03.03 - Продукты питания животного происхождения согласно ФГОС ВО.

3. Формируемые компетенции и индикаторы их достижения:

В результате изучения данной учебной дисциплины у обучающихся формируются компетенции:

- УК-7: Способен поддерживать должный уровень физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности.

- УК-7.1: Оценивает требования к уровню физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности;

- УК-7.2: Контролирует уровень физической подготовленности, исходя из индивидуальных характеристик;

- УК-7.3: Выполняет индивидуально подобранные комплексы оздоровительной или адаптивной физической культуры.

4. Структура дисциплины

Организация учебного процесса строится на основе модульной технологии обучения с балльной оценкой знаний.

5. Общая трудоемкость дисциплины 0 зачетных единиц.

6. Форма контроля – зачет.

**Аннотация
рабочей программы дисциплины
«Элективные дисциплины по физической культуре и спорту: общая физическая
подготовка»**

В рабочей программе представлены цели освоения дисциплины, указано место дисциплины в структуре основной образовательной программы по направлению подготовки 19.03.03 - Продукты питания животного происхождения и формируемые компетенции и индикаторы их достижения, структура и содержание дисциплины, фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающегося, учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины необходимое для её освоения (перечень основной и дополнительной учебной литературы, а также электронные учебные издания, электронные образовательные ресурсы), методические указания для обучающихся по освоению дисциплины, перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся.

1. Цели освоения дисциплины:

Приобретение обучающимися необходимых знаний по основам теории, методики и организации физического воспитания и спортивной тренировки.

2. Место дисциплины в структуре ОПОП.

Учебный курс «Элективные дисциплины по физической культуре и спорту: общая физическая подготовка» относится к Блоку 1 обязательной части к модулю «Элективные дисциплины по физической культуре» Б1.О.ДВ.01 учебного плана направления 19.03.03 - Продукты питания животного происхождения согласно ФГОС ВО.

3. Формируемые компетенции и индикаторы их достижения:

В результате изучения данной учебной дисциплины у обучающихся формируются компетенции:

- УК-7: Способен поддерживать должный уровень физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности.

- УК-7.1: Оценивает требования к уровню физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности;

- УК-7.2: Контролирует уровень физической подготовленности, исходя из индивидуальных характеристик;

- УК-7.3: Выполняет индивидуально подобранные комплексы оздоровительной или адаптивной физической культуры.

4. Структура дисциплины

Организация учебного процесса строится на основе модульной технологии обучения с балльной оценкой знаний.

5. Общая трудоемкость дисциплины 0 зачетных единиц.

6. Форма контроля – зачет.