

Документ подписан простой электронной подписью  
Информация о владельце:  
ФИО: Масалов Владимир Николаевич  
Должность: ректор  
Дата подписания: 30.12.2022 07:44:01  
Уникальный программный ключ:  
f31e6db16690784ab6b50e564da26971fd24641c

## АННОТАЦИИ РАБОЧИХ ПРОГРАММ

### Аннотация рабочей программы дисциплины

#### «Инновационные и ресурсосберегающие технологии продуктов питания»

В рабочей программе представлены цели освоения дисциплины, указано место дисциплины в структуре основной образовательной программы по направлению подготовки 19.04.03 - 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 подготовка магистров, владеющих теоретическими и практическими знания по вопросам инновационных технологий продуктов питания из растительного сырья с использованием новых видов сырья и биологически активных компонентов; изучение влияния различных добавок на технологические стадии производства продуктов питания из растительного сырья.

#### 2. Место дисциплины в структуре ОПОП.

Учебный курс «Инновационные и ресурсосберегающие технологии продуктов питания» относится к Блоку 1 часть, формируемая участниками образовательных отношений модуля по выбору 3 (ДВ.3) Б1.В.ДВ.03 учебного плана направления 19.04.03 - 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: Способен разрабатывать новый ассортимент и технологии производства конкурентоспособной продукции животного происхождения с заданными свойствами и составом.

- ПК-1.3: Использует знания принципов составления технологических расчетов при проектировании новых или модернизации существующих производств и производственных участков по производству продуктов и производств и применяет статистические методы обработки экспериментальных данных для анализа технологических процессов.

#### 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  
«Иностранный язык делового и профессионального общения»**

В рабочей программе представлены цели освоения дисциплины, указано место дисциплины в структуре основной образовательной программы по направлению подготовки 19.04.03 - 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:**

Основной целью курса является повышение уровня владения иностранным языком, достигнутого на предыдущей ступени образования, и овладение обучающимися необходимым уровнем коммуникативной компетенции для решения социально-коммуникативных задач в различных областях профессиональной и научной деятельности при общении с зарубежными партнерами, а также для дальнейшего самообразования. Наряду с практической целью данный курс ставит образовательные и воспитательные цели: повышение уровня общей культуры и образования обучающихся, культуры мышления, общения и речи.

**2. Место дисциплины в структуре ОПОП.**

Учебный курс «Иностранный язык делового и профессионального общения» относится к Блоку 1 обязательной части Б1.О учебного плана направления 19.04.03 - 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 применять современные коммуникативные технологии, в том числе на иностранном(ых) языке(ах), для академического и профессионального взаимодействия.

- УК-4.1: Использует знания приемов эффективного участия в академических и профессиональных дискуссиях;

УК-4.2: Демонстрирует навыки грамотного письма, осуществлении письменного перевода и редактировании различных академических текстов (рефератов, эссе, обзоров, статей и т.д.);

УК-4.3: Демонстрирует навыки представления результатов академической и профессиональной деятельности на различных научных мероприятиях, включая международные.

УК-5: Способен анализировать и учитывать разнообразие культур в процессе межкультурного взаимодействия.

УК-5.1: Использует знания национальных особенностей делового общения;

УК-5.2: Демонстрирует навыки учета особенности поведения и мотивации людей различного культурного происхождения в процессе взаимодействия с ними;

УК-5.3: Демонстрирует навыки создания недискриминационной среды взаимодействия при выполнении 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  
«Материальные ресурсы в пищевой промышленности»**

В рабочей программе представлены цели освоения дисциплины, указано место дисциплины в структуре основной образовательной программы по направлению подготовки 19.04.03 - 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 «Материальные ресурсы в пищевой промышленности» относится к Блоку 1 часть, формируемая участниками образовательных отношений модуля по выбору 3 (ДВ.3) Б1.В.ДВ.03 учебного плана направления 19.04.03 - 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: Способен разрабатывать новый ассортимент и технологии производства конкурентоспособной продукции животного происхождения с заданными свойствами и составом.

- ПК-1.3: Использует знания принципов составления технологических расчетов при проектировании новых или модернизации существующих производств и производственных участков по производству продуктов и производств и применяет статистические методы обработки экспериментальных данных для анализа технологических процессов.

**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  
«Методология и методика научного исследования»**

В рабочей программе представлены цели освоения дисциплины, указано место дисциплины в структуре основной образовательной программы по направлению подготовки 19.04.03 - 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 учебной дисциплины является освоение теоретических основ первичной обработки экспериментальных данных, ознакомления с методами и средствами получения, хранения, переработки информации, необходимой для написания магистерской диссертации.

2. Место дисциплины в структуре ОПОП.

Учебный курс «Методология и методика научного исследования» относится к Блоку 1 обязательной части Б1.О учебного плана направления 19.04.03 - 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 критический анализ проблемных ситуаций на основе системного подхода, вырабатывать стратегию действий.

- УК-1.1: Использует знания алгоритма решений вариантов поставленной проблемной ситуации на основе доступных источников информации;

- УК-1.2: Рассматривает и анализирует проблемную ситуацию как систему, выявляя ее составляющие и связи между ними, определяет в рамках выбранного алгоритма вопросы (задачи), подлежащие дальнейшей разработке, предлагает способы их решения;

УК-1.3: Демонстрирует навыки применения методов разработки стратегии достижения поставленной цели как последовательности шагов, предвидя результат каждого из них и оценивая их влияния на внешнее окружение планируемой деятельности и на взаимоотношения участников этой деятельности.

- ОПК-5: Способен организовывать научно-исследовательские и научно-производственные работы для комплексного решения профессиональных задач.

- ОПК-5.1: Демонстрирует навыки в организации научно-исследовательской работы в соответствии с технологическими задачами;

- ОПК-5.2: Демонстрирует навыки в организации внедрения результатов исследований в производство;

- ОПК-5.3: Демонстрирует навыки применения современных методов исследований при решении технологических задач.

- ПК-4: Способен самостоятельно выполнять научно-исследовательские и производственные задачи с использованием современных методов и аппаратуры в области проектирования новых продуктов питания животного происхождения.

- ПК-4.1: Обосновывает использование методик проведения испытаний и анализов пищевой продукции и вспомогательных материалов, государственных и международных нормативных и методических документов для решения научно-исследовательских и производственных задач с использованием современных методов и аппаратуры.

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**  
**«Научно-технические основы хранения сырья и пищевых продуктов»**

В рабочей программе представлены цели освоения дисциплины, указано место дисциплины в структуре основной образовательной программы по направлению подготовки 19.04.03 - 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 заключается в формировании и усвоении студентами знаний о разработке новых эффективных методов переработки с\х сырья продукции и производстве консервированных продуктов высокого качества, которое связано с необходимостью глубокого изучения проблем сохранения качества сырья и готовой продукции.

2. Место дисциплины в структуре ОПОП.

Учебный курс «Научно-технические основы хранения сырья и пищевых продуктов» относится к Блоку 1 часть, формируемая участниками образовательных отношений Б1.В учебного плана направления 19.04.03 - 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 и управлять испытаниями и внедрением новых технологий производства новых продуктов питания животного происхождения.

- ПК-2.1: Демонстрирует навыки организации выпуска опытных партий новых видов продуктов питания в целях оценки их соответствия требованиям проектной документации с рассмотрением рационализаторских предложений по совершенствованию технологии производства для подготовки заключений о целесообразности их внедрения;

- ПК-2.2: Демонстрирует навыки разработки и корректировки новых видов продуктов питания рецептурно-компонентных и технологических решений при проведении промышленных испытаний прогрессивных технологий с учетом оптимизации затрат и повышения качества производимой продукции.

- ПК-3: Способен руководить работами по повышению качества производства продукции из сырья животного происхождения, разрабатывать и внедрять программы производственного контроля.

- ПК-3.1: Рассматривает и анализирует виды производственного брака, методы его предупреждения и устранения, правила проведения процедур подтверждения соответствия и системы управления качеством продукции;

- ПК-3.2: Демонстрирует навыки управления и корректировки показателей качества продукции с целью улучшения и поддержки конкурентноспособности.

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  
«Научно-технологические процессы формирования качественных показателей продуктов  
питания»**

В рабочей программе представлены цели освоения дисциплины, указано место дисциплины в структуре основной образовательной программы по направлению подготовки 19.04.03 - 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:

Основной целью дисциплины «Научно-технологические процессы формирования качественных показателей продуктов питания» является изучение химических, физико-химических, биохимических и микробиологических процессов, лежащих в основе переработки животного сырья в пищевые продукты

2. Место дисциплины в структуре ОПОП.

Учебный курс «Научно-технологические процессы формирования качественных показателей продуктов питания» относится к Блоку 1 обязательной части Б1.О учебного плана направления 19.04.03 - 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 разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции различного назначения.

- ОПК-2.1: Демонстрирует навыки в организации исследований по проектированию новой продукции;

- ОПК-2.2: Демонстрирует навыки использования основных принципов и подходов к созданию новой продукции из сырья животного происхождения с заданными свойствами и составом;

- ОПК-2.3: Рассматривает и анализирует технологические процессы с целью совершенствования производства.

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 – курсовая работа/экзамен.

**Аннотация  
рабочей программы дисциплины  
«Нетрадиционные виды сырья в производстве продуктов животного  
происхождения»**

В рабочей программе представлены цели освоения дисциплины, указано место дисциплины в структуре основной образовательной программы по направлению подготовки 19.04.03 - 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 обучающихся углубленных теоретических знаний и практического навыка в области оценки технологических характеристик и технологии переработки нетрадиционного сырья при производстве продуктов питания животного происхождения.

#### 2. Место дисциплины в структуре ОПОП.

Учебный курс «Нетрадиционные виды сырья в производстве продуктов животного происхождения» относится к Блоку 1 часть, формируемая участниками образовательных отношений модуля по выбору 4 (ДВ.4) Б1.В.ДВ.04 учебного плана направления 19.04.03 - 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: Способен разрабатывать новый ассортимент и технологии производства конкурентоспособной продукции животного происхождения с заданными свойствами и составом.

- ПК-1.1: Демонстрирует навыки проведения научно-исследовательских работ и маркетинговых исследований при разработке нового ассортимента и технологии производства продуктов с заданными свойствами и составом, создании математических моделей, позволяющих исследовать и оптимизировать параметры технологического процесса производства, улучшать качество продуктов;

- ПК-1.2: Использует знания методов исследования свойств продовольственного сырья, пищевых макро- и микроингредиентов, технологических добавок и улучшителей, влияющих на технологические функции, для придания пищевым продуктам заданных свойств и сохранение их качества для разработки новых методик исследований свойств сырья, полуфабрикатов и готовой продукции.

- ПК-2: Способен организовать и управлять испытаниями и внедрением новых технологий производства новых продуктов питания животного происхождения.

- ПК-2.1: Демонстрирует навыки организации выпуска опытных партий новых видов продуктов питания в целях оценки их соответствия требованиям проектной документации с рассмотрением рационализаторских предложений по совершенствованию технологии производства для подготовки заключений о целесообразности их внедрения

#### 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 «Организация и управление коллективом»**

В рабочей программе представлены цели освоения дисциплины, указано место дисциплины в структуре основной образовательной программы по направлению подготовки 19.04.03 - 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 данной дисциплины имеет целью вооружить обучающихся знаниями в области организации производства на предприятии, раскрыть основные тенденции совершенствования управления производством в условиях рыночной экономики и ускорения темпов научно-

технического прогресса, развить навыки самостоятельной творческой работы по рационализации процессов и методов управления производством.

2. Место дисциплины в структуре ОПОП.

Учебный курс «Организация и управление коллективом» относится к Блоку 1 обязательной части Б1.О учебного плана направления 19.04.03 - 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 организовывать и руководить работой команды, вырабатывая командную стратегию для достижения поставленной цели.

- УК-3.1: Использует знания принципов разработки командной стратегии с учетом интересов, особенностей поведения и мнений (включая критических) людей, с которыми работает и взаимодействует;

- УК-3.2: Демонстрирует навыки планирования командной работы, распределения поручения и делегирования полномочий членам команды и организации обсуждения разных идей и мнений;

- УК-3.3: Демонстрирует навыки преодоления возникающих в команде разногласий, споров и конфликтов на основе учета интересов всех сторон.

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  
«Организация образовательной деятельности и методика преподавания специальных дисциплин»**

В рабочей программе представлены цели освоения дисциплины, указано место дисциплины в структуре основной образовательной программы по направлению подготовки 19.04.03 - 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.

2. Цели освоения дисциплины:

Целью преподавания дисциплины «Организация образовательной деятельности и методика преподавания специальных дисциплин» является формирование теоретических знаний и практических умений в области образовательной деятельности и методов преподавания специальных дисциплин.

2. Место дисциплины в структуре ОПОП.

Учебный курс «Организация образовательной деятельности и методика преподавания специальных дисциплин» относится к Блоку 1 обязательной части Б1.О учебного плана направления 19.04.03 - 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 критический анализ проблемных ситуаций на основе системного подхода, вырабатывать стратегию действий.

- УК-1.1: Использует знания алгоритма решений вариантов поставленной проблемной ситуации на основе доступных источников информации;

-УК-1.2: Рассматривает и анализирует проблемную ситуацию как систему, выявляя ее составляющие и связи между ними, определяет в рамках выбранного алгоритма вопросы (задачи), подлежащие дальнейшей разработке, предлагает способы их решения;

- УК-1.3: Демонстрирует навыки применения методов разработки стратегии достижения поставленной цели как последовательности шагов, предвидя результат каждого из них и оценивая их влияния на внешнее окружение планируемой деятельности и на взаимоотношения участников этой деятельности.

- УК-4: Способен применять современные коммуникативные технологии, в том числе на иностранном(ых) языке(ах), для академического и профессионального взаимодействия.

- УК-4.1: Использует знания приемов эффективного участия в академических и профессиональных дискуссиях;

- УК-4.2: Демонстрирует навыки грамотного письма, осуществлении письменного перевода и редактировании различных академических текстов (рефератов, эссе, обзоров, статей и т.д.);

- УК-4.3: Демонстрирует навыки представления результатов академической и профессиональной деятельности на различных научных мероприятиях, включая международные.

- УК-6: Способен определять и реализовывать приоритеты собственной деятельности и способы ее совершенствования на основе самооценки.

- УК-6.1: Использует знания принципов планирования профессиональной траектории саморазвития с учетом особенностей как профессиональной, так и других видов деятельности и требований рынка труда;

- УК-6.2: Демонстрирует навыки самостоятельного выявления мотивов и стимулов для саморазвития, определения реалистичные целей профессионального роста;

- УК-6.3: Демонстрирует навыки действий в условиях неопределенности с корректировкой планов по их реализации с учетом имеющихся ресурсов.

- ОПК-6: Способен проектировать образовательные программы в сфере своей профессиональной деятельности, разрабатывать научно-методическое обеспечение для их реализации.

- ОПК-6.1: Демонстрирует навыки разработки научно-методических материалов по учебным предметам, курсам, дисциплинам (модулям) основной и образовательных программ, в том числе с использованием ДО;

- ОПК-6.2: Демонстрирует навыки проведения занятий и осуществления текущего контроля по учебным предметам, курсам, дисциплинам (модулям) основной и образовательных программ, в том числе с использованием ДО.

#### 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 инженерного творчества и патентования»**

В рабочей программе представлены цели освоения дисциплины, указано место дисциплины в структуре основной образовательной программы по направлению подготовки 19.04.03 - 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:

Является приобретение студентом знаний, необходимых для производственно-технологической, проектной и исследовательской деятельности в области технологии и взаимодействия элементов системы.

## 2. Место дисциплины в структуре ОПОП.

Учебный курс «Основы инженерного творчества и патентоведения» относится к Блоку 1 часть, формируемая участниками образовательных отношений модуля по выбору 1 (ДВ.1) Б1.В.ДВ.01 учебного плана направления 19.04.03 - 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 и управлять испытаниями и внедрением новых технологий производства новых продуктов питания животного происхождения.

- ПК-2.1: Демонстрирует навыки организации выпуска опытных партий новых видов продуктов питания в целях оценки их соответствия требованиям проектной документации с рассмотрением рационализаторских предложений по совершенствованию технологии производства для подготовки заключений о целесообразности их внедрения;

- ПК-2.3: Использует знания видов нормативно-технической документации, оформляемой по результатам внедрения технологических процессов и систем управления, прогрессивных технологий производства новых продуктов питания животного происхождения для разработки и составления отчетов.

## 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 «Пищевые и биологически активные добавки»**

В рабочей программе представлены цели освоения дисциплины, указано место дисциплины в структуре основной образовательной программы по направлению подготовки 19.04.03 - 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 «Пищевые и биологически активные добавки» является изучение вопросов химического строения и использования в пищевых технологиях основных представителей наиболее важных функциональных классов пищевых добавок. Дать обучающимся теоретические знания и практические навыки по целесообразности, допустимости, информационному обеспечению использования пищевых добавок и БАД, необходимости контроля их качества, влиянию на структуру питания, продолжительности хранения как БАД и пищевых добавок, так и продуктов, полученных с их применением.

## 2. Место дисциплины в структуре ОПОП.

Учебный курс «Пищевые и биологически активные добавки» относится к Блоку 1 часть, формируемая участниками образовательных отношений модуля по выбору 4 (ДВ.4) Б1.В.ДВ.04 учебного плана направления 19.04.03 - 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: Способен разрабатывать новый ассортимент и технологии производства конкурентоспособной продукции животного происхождения с заданными свойствами и составом.

- ПК-1.1: Демонстрирует навыки проведения научно-исследовательских работ и маркетинговых исследований при разработке нового ассортимента и технологии производства продуктов с заданными свойствами и составом, создании математических моделей, позволяющих исследовать и оптимизировать параметры технологического процесса производства, улучшать качество продуктов;

- ПК-1.2: Использует знания методов исследования свойств продовольственного сырья, пищевых макро- и микроингредиентов, технологических добавок и улучшителей, влияющих на технологические функции, для придания пищевым продуктам заданных свойств и сохранение их качества для разработки новых методик исследований свойств сырья, полуфабрикатов и готовой продукции.

- ПК-2: Способен организовать и управлять испытаниями и внедрением новых технологий производства новых продуктов питания животного происхождения.

- ПК-2.1: Демонстрирует навыки организации выпуска опытных партий новых видов продуктов питания в целях оценки их соответствия требованиям проектной документации с рассмотрением рационализаторских предложений по совершенствованию технологии производства для подготовки заключений о целесообразности их внедрения

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 «Прижизненное формирование свойств сырья животного происхождения»**

В рабочей программе представлены цели освоения дисциплины, указано место дисциплины в структуре основной образовательной программы по направлению подготовки 19.04.03 - 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 прижизненного формирования свойств сырья животного происхождения.

2. Место дисциплины в структуре ОПОП.

Учебный курс «Прижизненное формирование свойств сырья животного происхождения» относится к Блоку 1 часть, формируемая участниками образовательных

отношений Б1.В учебного плана направления 19.04.03 - 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: Способен разрабатывать новый ассортимент и технологии производства конкурентоспособной продукции животного происхождения с заданными свойствами и составом.

- ПК-1.2: Использует знания методов исследования свойств продовольственного сырья, пищевых макро- и микроингредиентов, технологических добавок и улучшителей, влияющих на технологические функции, для придания пищевым продуктам заданных свойств и сохранение их качества для разработки новых методик исследований свойств сырья, полуфабрикатов и готовой продукции.

- ПК-3: Способен руководить работами по повышению качества производства продукции из сырья животного происхождения, разрабатывать и внедрять программы производственного контроля.

- ПК-3.1: Рассматривает и анализирует виды производственного брака, методы его предупреждения и устранения, правила проведения процедур подтверждения соответствия и системы управления качеством продукции;

- ПК-3.2: Демонстрирует навыки управления и корректировки показателей качества продукции с целью улучшения и поддержки конкурентноспособности;

- ПК-3.3: Использует знания видов фальсификации продукции из сырья животного происхождения и методов ее выявления и демонстрирует навыки в выявлении фальсификации продукции с целью ее недопущения.

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 «Проектирование и маркетинг продуктов питания»**

В рабочей программе представлены цели освоения дисциплины, указано место дисциплины в структуре основной образовательной программы по направлению подготовки 19.04.03 - 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 «Проектирование и маркетинг продуктов питания» теоретическое и практическое изучение способов и методов проектирования продуктов питания животного происхождения.

2. Место дисциплины в структуре ОПОП.

Учебный курс «Проектирование и маркетинг продуктов питания» относится к Блоку 1 обязательной части Б1.О учебного плана направления 19.04.03 - 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 использовать методы моделирования продуктов и проектирования технологических процессов производства продукции из сырья животного происхождения.

- ОПК-4.1: Демонстрирует навыки использования современного программного обеспечения для проектирования технологических процессов производства продукции из сырья животного происхождения;

- ОПК-4.2: Демонстрирует навыки применения математического моделирования при разработке нового ассортимента продуктов питания и технологий с заданными составом и свойствами.

- ПК-1: Способен разрабатывать новый ассортимент и технологии производства конкурентоспособной продукции животного происхождения с заданными свойствами и составом.

- ПК-1.1: Демонстрирует навыки проведения научно-исследовательских работ и маркетинговых исследований при разработке нового ассортимента и технологии производства продуктов с заданными свойствами и составом, создании математических моделей, позволяющих исследовать и оптимизировать параметры технологического процесса производства, улучшать качество продуктов;

- ПК-1.2: Использует знания методов исследования свойств продовольственного сырья, пищевых макро- и микроингредиентов, технологических добавок и улучшителей, влияющих на технологические функции, для придания пищевым продуктам заданных свойств и сохранения их качества для разработки новых методик исследований свойств сырья, полуфабрикатов и готовой продукции;

- ПК-1.3: Использует знания принципов составления технологических расчетов при проектировании новых или модернизации существующих производств и производственных участков по производству продуктов и производств и применяет статистические методы обработки экспериментальных данных для анализа технологических процессов.

- ПК-2: Способен организовать и управлять испытаниями и внедрением новых технологий производства новых продуктов питания животного происхождения.

ПК-2.2: Демонстрирует навыки разработки и корректировки новых видов продуктов питания рецептурно-компонентных и технологических решений при проведении промышленных испытаний прогрессивных технологий с учетом оптимизации затрат и повышения качества производимой продукции.

#### 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 – курсовая работа/экзамен.

### **Аннотация**

#### **рабочей программы дисциплины**

#### **«Разработка научно-технической документации в пищевой промышленности»**

В рабочей программе представлены цели освоения дисциплины, указано место дисциплины в структуре основной образовательной программы по направлению подготовки 19.04.03 - 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 «Разработка научно-технической документации в пищевой промышленности» овладение обучающимися знаниями и навыками по

разработке и внедрению научно-технической документации в пищевой промышленности в условиях обеспечения конкурентоспособности перерабатывающих предприятий.

2. Место дисциплины в структуре ОПОП.

Учебный курс «Разработка научно-технической документации в пищевой промышленности» относится к Блоку 1 часть, формируемая участниками образовательных отношений Б1.В учебного плана направления 19.04.03 - 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 и управлять испытаниями и внедрением новых технологий производства новых продуктов питания животного происхождения.

- ПК-2.3: Использует знания видов нормативно-технической документации, оформляемой по результатам внедрения технологических процессов и систем управления, прогрессивных технологий производства новых продуктов питания животного происхождения для разработки и составления отчетов.

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  
«Синбиотики в продуктах животного происхождения»**

В рабочей программе представлены цели освоения дисциплины, указано место дисциплины в структуре основной образовательной программы по направлению подготовки 19.04.03 - 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 основных направлений развития и внедрения синбиотиков в технологии продуктов питания животного происхождения.

2. Место дисциплины в структуре ОПОП.

Учебный курс «Синбиотики в продуктах животного происхождения» относится к факультативным дисциплинам ФТД учебного плана направления 19.04.03 - 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: Способен разрабатывать новый ассортимент и технологии производства конкурентоспособной продукции животного происхождения с заданными свойствами и составом.

ПК-1.2: Использует знания методов исследования свойств продовольственного сырья, пищевых макро- и микроингредиентов, технологических добавок и улучшителей, влияющих на технологические функции, для придания пищевым продуктам заданных

свойств и сохранение их качества для разработки новых методик исследований свойств сырья, полуфабрикатов и готовой продукции.

- ПК-2: Способен организовать и управлять испытаниями и внедрением новых технологий производства новых продуктов питания животного происхождения.

- ПК-2.1: Демонстрирует навыки организации выпуска опытных партий новых видов продуктов питания в целях оценки их соответствия требованиям проектной документации с рассмотрением рационализаторских предложений по совершенствованию технологии производства для подготовки заключений о целесообразности их внедрения.

#### 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 «Современные методы научно-технического поиска»**

В рабочей программе представлены цели освоения дисциплины, указано место дисциплины в структуре основной образовательной программы по направлению подготовки 19.04.03 - 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 - приобретение обучающимися базовых знаний методологических основ исследований в технологии продуктов питания животного происхождения.

#### 2. Место дисциплины в структуре ОПОП.

Учебный курс «Современные методы научно-технического поиска» относится к Блоку 1 часть, формируемая участниками образовательных отношений модуля по выбору 1 (ДВ.1) Б1.В.ДВ.01 учебного плана направления 19.04.03 - 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 и управлять испытаниями и внедрением новых технологий производства новых продуктов питания животного происхождения.

- ПК-2.1: Демонстрирует навыки организации выпуска опытных партий новых видов продуктов питания в целях оценки их соответствия требованиям проектной документации с рассмотрением рационализаторских предложений по совершенствованию технологии производства для подготовки заключений о целесообразности их внедрения;

- ПК-2.3: Использует знания видов нормативно-технической документации, оформляемой по результатам внедрения технологических процессов и систем управления, прогрессивных технологий производства новых продуктов питания животного происхождения для разработки и составления отчетов.

#### 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  
«Способы создания функциональных продуктов питания»**

В рабочей программе представлены цели освоения дисциплины, указано место дисциплины в структуре основной образовательной программы по направлению подготовки 19.04.03 - 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 «Способы создания функциональных продуктов питания» 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 «Способы создания функциональных продуктов питания» относится к Блоку 1 часть, формируемая участниками образовательных отношений Б1.В учебного плана направления 19.04.03 - 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: Способен разрабатывать новый ассортимент и технологии производства конкурентоспособной продукции животного происхождения с заданными свойствами и составом.

- ПК-1.1: Демонстрирует навыки проведения научно-исследовательских работ и маркетинговых исследований при разработке нового ассортимента и технологии производства продуктов с заданными свойствами и составом, создании математических моделей, позволяющих исследовать и оптимизировать параметры технологического процесса производства, улучшать качество продуктов;

- ПК-1.2: Использует знания методов исследования свойств продовольственного сырья, пищевых макро- и микроингредиентов, технологических добавок и улучшителей, влияющих на технологические функции, для придания пищевым продуктам заданных свойств и сохранение их качества для разработки новых методик исследований свойств сырья, полуфабрикатов и готовой продукции;

- ПК-1.3: Использует знания принципов составления технологических расчетов при проектировании новых или модернизации существующих производств и производственных участков по производству продуктов и производств и применяет статистические методы обработки экспериментальных данных для анализа технологических процессов.

- ПК-2: Способен организовать и управлять испытаниями и внедрением новых технологий производства новых продуктов питания животного происхождения.

- ПК-2.1: Демонстрирует навыки организации выпуска опытных партий новых видов продуктов питания в целях оценки их соответствия требованиям проектной документации с рассмотрением рационализаторских предложений по совершенствованию технологии производства для подготовки заключений о целесообразности их внедрения;

ПК-2.2: Демонстрирует навыки разработки и корректировки новых видов продуктов питания рецептурно- компонентных и технологических решений при проведении промышленных испытаний прогрессивных технологий с учетом оптимизации затрат и повышения качества производимой продукции;

ПК-2.3: Использует знания видов нормативно-технической документации, оформляемой по результатам внедрения технологических процессов и систем управления, прогрессивных технологий производства новых продуктов питания животного происхождения для разработки и составления отчетов.

#### 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 – курсовая работа/экзамен.

### **Аннотация**

#### **рабочей программы дисциплины**

#### **«Техника и методология исследования свойств сырья и готовой продукции»**

В рабочей программе представлены цели освоения дисциплины, указано место дисциплины в структуре основной образовательной программы по направлению подготовки 19.04.03 - 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 является освоение комплексного подхода и научно обоснованной концепции в области производства безопасных и качественных продуктов питания на основе инновационных научных методов.

#### 2. Место дисциплины в структуре ОПОП.

Учебный курс «Техника и методология исследования свойств сырья и готовой продукции» относится к Блоку 1 часть, формируемая участниками образовательных отношений Б1.В учебного плана направления 19.04.03 - 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 самостоятельно выполнять научно-исследовательские и производственные задачи с использованием современных методов и аппаратуры в области проектирования новых продуктов питания животного происхождения.

- ПК-4.1: Обосновывает использование методик проведения испытаний и анализов пищевой продукции и вспомогательных материалов, государственных и международных

нормативных и методических документов для решения научно-исследовательских и производственных задач с использованием современных методов и аппаратуры;

- ПК-4.2: Демонстрирует навыки внедрения предложений по совершенствованию контроля технологического процесса и качества пищевой продукции и составления плана и контроля работы по внедрению новых методов лабораторного контроля и совершенствованию существующих методов.

- ПК-4.3: Демонстрирует навыки по проектированию и внедрению новых и совершенствованию существующих методов лабораторного контроля новых продуктов питания.

#### 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 переработки гидробионтов»**

В рабочей программе представлены цели освоения дисциплины, указано место дисциплины в структуре основной образовательной программы по направлению подготовки 19.04.03 - 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 является формирование знаний и навыков в области технологии переработки рыбы.

#### 2. Место дисциплины в структуре ОПОП.

Учебный курс «Технологии переработки гидробионтов» относится к факультативным дисциплинам ФТД учебного плана направления 19.04.03 - 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: Способен разрабатывать новый ассортимент и технологии производства конкурентоспособной продукции животного происхождения с заданными свойствами и составом.

- ПК-1.1: Демонстрирует навыки проведения научно-исследовательских работ и маркетинговых исследований при разработке нового ассортимента и технологии производства продуктов с заданными свойствами и составом, создании математических моделей, позволяющих исследовать и оптимизировать параметры технологического процесса производства, улучшать качество продуктов;

ПК-1.2: Использует знания методов исследования свойств продовольственного сырья, пищевых макро- и микроингредиентов, технологических добавок и улучшителей, влияющих на технологические функции, для придания пищевым продуктам заданных свойств и сохранение их качества для разработки новых методик исследований свойств сырья, полуфабрикатов и готовой продукции;

- ПК-1.3: Использует знания принципов составления технологических расчетов при проектировании новых или модернизации существующих производств и производственных участков по производству продуктов и производств и применяет статистические методы обработки экспериментальных данных для анализа технологических процессов.

- ПК-2: Способен организовать и управлять испытаниями и внедрением новых технологий производства новых продуктов питания животного происхождения.

- ПК-2.1: Демонстрирует навыки организации выпуска опытных партий новых видов продуктов питания в целях оценки их соответствия требованиям проектной документации с рассмотрением рационализаторских предложений по совершенствованию технологии производства для подготовки заключений о целесообразности их внедрения;

- ПК-2.2: Демонстрирует навыки разработки и корректировки новых видов продуктов питания рецептурно-компонентных и технологических решений при проведении промышленных испытаний прогрессивных технологий с учетом оптимизации затрат и повышения качества производимой продукции;

ПК-2.3: Использует знания видов нормативно-технической документации, оформляемой по результатам внедрения технологических процессов и систем управления, прогрессивных технологий производства новых продуктов питания животного происхождения для разработки и составления отчетов.

#### 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 «Технологии ферментированных пищевых продуктов»**

В рабочей программе представлены цели освоения дисциплины, указано место дисциплины в структуре основной образовательной программы по направлению подготовки 19.04.03 - 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 ферментированных пищевых продуктов» является формирование у студентов теоретических знаний и практических умений в области управления и проведения технологических процессов производства ферментированных пищевых продуктов (мясные, молочные, рыбные), с использованием современных технико-технологических решений, направленных на рациональное использование сырья животного происхождения и получение продуктов с заданными технологическими и потребительскими свойствами.

#### 2. Место дисциплины в структуре ОПОП.

Учебный курс «Технологии ферментированных пищевых продуктов» относится к Блоку 1 части, формируемой участниками образовательных отношений модуля по выбору

2 (ДВ.2) Б1.В.ДВ.02 учебного плана направления 19.04.03 - 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: Способен разрабатывать новый ассортимент и технологии производства конкурентоспособной продукции животного происхождения с заданными свойствами и составом.

- ПК-1.2: Использует знания методов исследования свойств продовольственного сырья, пищевых макро- и микроингредиентов, технологических добавок и улучшителей, влияющих на технологические функции, для придания пищевым продуктам заданных свойств и сохранение их качества для разработки новых методик исследований свойств сырья, полуфабрикатов и готовой продукции;

- ПК-1.3: Использует знания принципов составления технологических расчетов при проектировании новых или модернизации существующих производств и производственных участков по производству продуктов и производств и применяет статистические методы обработки экспериментальных данных для анализа технологических процессов.

- ПК-2: Способен организовать и управлять испытаниями и внедрением новых технологий производства новых продуктов питания животного происхождения.

- ПК-2.1: Демонстрирует навыки организации выпуска опытных партий новых видов продуктов питания в целях оценки их соответствия требованиям проектной документации с рассмотрением рационализаторских предложений по совершенствованию технологии производства для подготовки заключений о целесообразности их внедрения;

ПК-2.2: Демонстрирует навыки разработки и корректировки новых видов продуктов питания рецептурно-компонентных и технологических решений при проведении промышленных испытаний прогрессивных технологий с учетом оптимизации затрат и повышения качества производимой продукции

- ПК-2.3: Использует знания видов нормативно-технической документации, оформляемой по результатам внедрения технологических процессов и систем управления, прогрессивных технологий производства новых продуктов питания животного происхождения для разработки и составления отчетов.

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  
«Технология продуктов лечебно-профилактического питания»**

В рабочей программе представлены цели освоения дисциплины, указано место дисциплины в структуре основной образовательной программы по направлению подготовки 19.04.03 - 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 «Технология продуктов лечебно-профилактического питания» является формирование у обучающихся теоретических и практических знаний в области лечебно-профилактического питания, его назначения, 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 лечебно-профилактического питания» относится к Блоку 1 части, формируемой участниками образовательных отношений модуля по выбору 2 (ДВ.2) Б1.В.ДВ.02 учебного плана направления 19.04.03 - 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: Способен разрабатывать новый ассортимент и технологии производства конкурентоспособной продукции животного происхождения с заданными свойствами и составом.

- ПК-1.2: Использует знания методов исследования свойств продовольственного сырья, пищевых макро- и микроингредиентов, технологических добавок и улучшителей, влияющих на технологические функции, для придания пищевым продуктам заданных свойств и сохранение их качества для разработки новых методик исследований свойств сырья, полуфабрикатов и готовой продукции;

- ПК-1.3: Использует знания принципов составления технологических расчетов при проектировании новых или модернизации существующих производств и производственных участков по производству продуктов и производств и применяет статистические методы обработки экспериментальных данных для анализа технологических процессов.

- ПК-2: Способен организовать и управлять испытаниями и внедрением новых технологий производства новых продуктов питания животного происхождения.

- ПК-2.1: Демонстрирует навыки организации выпуска опытных партий новых видов продуктов питания в целях оценки их соответствия требованиям проектной документации с рассмотрением рационализаторских предложений по совершенствованию технологии производства для подготовки заключений о целесообразности их внедрения;

ПК-2.2: Демонстрирует навыки разработки и корректировки новых видов продуктов питания рецептурно-компонентных и технологических решений при проведении промышленных испытаний прогрессивных технологий с учетом оптимизации затрат и повышения качества производимой продукции.

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  
«Управление качеством и система НАССР пищевой продукции»**

В рабочей программе представлены цели освоения дисциплины, указано место дисциплины в структуре основной образовательной программы по направлению подготовки 19.04.03 - 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 «Управление качеством и система НАССР пищевой продукции» является формирование у обучающихся теоретических знаний и практических навыков в области управления и совершенствования качества и безопасности пищевой продукции и её производства; методологии управления качеством.

2. Место дисциплины в структуре ОПОП.

Учебный курс «Проектирование и маркетинг продуктов питания» относится к Блоку 1 обязательной части Б1.О учебного плана направления 19.04.03 - 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 разрабатывать эффективную стратегию, инновационную политику и конкурентоспособные концепции предприятия.

- ОПК-1.1: Демонстрирует навыки разработки стратегии и инвестиционной политики предприятия;

- ОПК-1.2: Демонстрирует навыки планирования мероприятий по разработке конкурентоспособной продукции.

- ОПК-3: Способен оценивать риски и управлять качеством процесса и продукции путем использования и разработки новых высокотехнологических решений.

- ОПК-3.1: Использует знания основных государственных и международных нормативных документов в области управления качеством и безопасностью пищевой продукции и производства;

- ОПК-3.2: Демонстрирует навыки в организации контроля производства продукции в зависимости от выбранной системы контроля.

- ПК-3: Способен руководить работами по повышению качества производства продукции из сырья животного происхождения, разрабатывать и внедрять программы производственного контроля.

- ПК-3.1: Рассматривает и анализирует виды производственного брака, методы его предупреждения и устранения, правила проведения процедур подтверждения соответствия и системы управления качеством продукции;

- ПК-3.2: Демонстрирует навыки управления и корректировки показателей качества продукции с целью улучшения и поддержки конкурентоспособности.

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 – курсовая работа/экзамен.

**Аннотация  
рабочей программы дисциплины  
«Управление проектами»**

В рабочей программе представлены цели освоения дисциплины, указано место дисциплины в структуре основной образовательной программы по направлению подготовки 19.04.03 - 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 «Управление проектами» является изучение обучающимися основ и инструментов проектного менеджмента, позволяющего квалифицированно принимать решения по управлению командой проекта, координированию оборудования, материалов, финансовых средств и графиков для выполнения определенного проекта в заданное время в пределах бюджета и к удовлетворению заказчика.

2. Место дисциплины в структуре ОПОП.

Учебный курс «Управление проектами» относится к Блоку 1 обязательной части Б1.О учебного плана направления 19.04.03 - 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 управлять проектом на всех этапах его жизненного цикла.

- УК-2.1: Использует знания принципов разработки проекта в рамках обозначенной проблемы, формулирования цели, задач, актуальности, значимости (научной, практической, методической и иной в зависимости от типа проекта), ожидаемых результатов и возможных сфер их применения;

- УК-2.2: Демонстрирует навыки в публичном представлении результатов проекта (или отдельных его этапов) в форме отчетов, статей, выступлений на научно-практических семинарах и конференциях;

УК-2.3: Демонстрирует навыки в организации и координации работы участников проекта, способствующими конструктивному преодолению возникающих разногласий и конфликтов, обеспечения работы команды необходимыми ресурсами.

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  
«Фальсификация продуктов питания животного происхождения»**

В рабочей программе представлены цели освоения дисциплины, указано место дисциплины в структуре основной образовательной программы по направлению подготовки 19.04.03 - 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 «Фальсификация продуктов питания животного происхождения» – формирование у обучающихся теоретических знаний и приобретение практических умений и навыков в области идентификации и обнаружения фальсификации питания животного происхождения.

2. Место дисциплины в структуре ОПОП.

Учебный курс «Фальсификация продуктов питания животного происхождения» относится к Блоку 1 части, формируемой участниками образовательных отношений Б1.В учебного плана направления 19.04.03 - 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 руководить работами по повышению качества производства продукции из сырья животного происхождения, разрабатывать и внедрять программы производственного контроля.

- ПК-3.3: Использует знания видов фальсификации продукции из сырья животного происхождения и методов ее выявления и демонстрирует навыки в выявлении фальсификации продукции с целью ее недопущения.

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.