

**АННОТАЦИИ
НА РАБОЧИЕ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИН АКАДЕМИЧЕСКОЙ
МАГИСТРАТУРЫ НАПРАВЛЕНИЯ ПОДГОТОВКИ
19.04.02 «ПРОДУКТЫ ПИТАНИЯ ИЗ РАСТИТЕЛЬНОГО СЫРЬЯ»
ПРОФИЛЯ «ТЕХНОЛОГИЯ ХЛЕБА, КОНДИТЕРСКИХ И
МАКАРОННЫХ ИЗДЕЛИЙ»**

«Философские вопросы естественных наук»

Цели и задачи освоения дисциплины:

Дисциплина «Философские вопросы естественных наук» имеет своей целью:

Освоение студентами научно-практических знаний, умений и компетенций в области философии естественных наук и реализация их в своей профессиональной деятельности.

Задачи дисциплины:

- Сформировать у магистрантов целостное представление о развитии науки, естествознания и техники как историко-культурных явлениях; структурировать информацию о достижениях человеческой мысли в области естествознания в различные исторические эпохи; показать взаимосвязь и взаимообусловленность проблем, решаемых специалистами гуманитарных, социальных, технических и естественных наук;

- Сформировать у магистрантов прочных научных мировоззренческих ориентаций. Помочь в усвоении основных философских категорий как средства осмысления мира для оперирования магистрантами философскими понятиями для обоснования или критики тех или иных мировоззренческих позиций. Выявить философские аспекты физики, астрономии и космологии, химии, биологии, антропологии и экологии.

Место дисциплины в структуре ОПОП магистратуры:

Дисциплина «Философские вопросы естественных наук» является дисциплиной базовой части учебного плана и имеет логическую и содержательно-методическую взаимосвязь с профильными дисциплинами основной профессиональной образовательной программы.

Методологическую основу курса составили философские принципы развития и системности, исторический и логический подходы, а также дисциплинарные принципы физики, астрономии, биологии, химии, экологии, технических и гуманитарных наук.

Для освоения дисциплины «Философские вопросы естественных наук» необходимы знания, полученные при изучении дисциплины «Философия» в рамках бакалавриата. Знания, приобретенные при освоении дисциплины «Философские вопросы естественных наук» будут использованы при изучении дисциплины, имеющей профессиональную направленность «Современные методы исследования в научно-производственной деятельности».

3 Требования к результатам освоения содержания дисциплины

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование элементов следующих компетенций в соответствии с ФГОС ВО по данному направлению:

общекультурных (ОК):

- Способностью к абстрактному мышлению, анализу, синтезу (ОК -1).

Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине «Философские вопросы естественных наук»:

знать:

- философские концепции естествознания и основы методологии научного познания;
- влияние естествознания на доминирующий в обществе стиль мышления и на науки о человеке и обществе;
- философские аспекты физики, астрономии и космологии, биологии, антропологии

и экологии;

– сущность технологического детерминизма, роль социальных факторов развития технических наук.

уметь:

- собирать, обрабатывать, анализировать и систематизировать научно-техническую информацию по тематике исследования.

владеть:

- способностью к абстрактному мышлению, анализу, синтезу.

Общая трудоемкость – часов /зачетных единиц -108/3.

«Биохимия сырья водного происхождения»

Цели и задачи освоения дисциплины:

Целями и задачами освоения дисциплины (модуля) «Биохимия сырья водного происхождения» являются формирование и конкретизация знаний о химическом составе сырья водного происхождения и об особенностях химических превращений веществ в процессе жизнедеятельности гидробионтов.

Место дисциплины в структуре ОПОП магистратуры:

Дисциплина «Биохимия сырья водного происхождения» относится к дисциплинам базовой части учебного плана и имеет логическую и содержательно-методическую взаимосвязь с дисциплинами основной профессиональной образовательной программы.

Для освоения данной дисциплины необходимы знания и умения, приобретенные в результате освоения образовательной программы бакалавриата или специалитета. Знания, приобретенные при освоении дисциплины, будут использованы при изучении дисциплин «Проектирование комбинированных продуктов питания», «Технология функциональных продуктов из растительного сырья», «Научно-исследовательская работа в семестре» и др.

Требования к результатам освоения содержания дисциплины:

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование элементов следующих компетенций в соответствии с ФГОС ВО по данному направлению:

профессиональных ПК:

– способностью использовать глубокие специализированные профессиональные теоретические и практические знания для проведения исследований, на основе моделирования биокаталитических, химических, биохимических, физико-химических, микробиологических, биотехнологических, тепло- и массообменных, реологических процессов, протекающих при производстве продуктов питания из растительного сырья (ПК-6).

Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине «Биохимия сырья водного происхождения»:

знать:

- о роли биохимии для понимания основных закономерностей физико-химических, химических, биохимических процессов с целью освоения технологий продуктов питания с использованием сырья водного происхождения;

- основы статической, динамической и функциональной биохимии белков, липидов, углеводов, нуклеиновых кислот сырья водного происхождения;

- основные методы экспериментального исследования в биохимии;

- фундаментальные разделы биохимии в объеме, необходимом для понимания биохимических процессов происходящих при производстве продуктов питания с использованием сырья водного происхождения.

уметь:

- аргументировать использование базовых знаний биохимии для управления процессом производства продуктов питания из сырья водного происхождения на основе прогнозирования превращений основных структурных компонентов;

- использовать знания биохимии белков, липидов, углеводов, нуклеиновых кислот сырья водного происхождения в профессиональной деятельности;
- применять основные методы экспериментального исследования в биохимии;
- использовать базовые знания биохимии для управления процессом производства продуктов питания из сырья водного происхождения на основе прогнозирования превращений основных структурных компонентов.

владеть:

- навыками проведения исследований, описания проводимых исследований, анализа результатов исследований белков, липидов, углеводов, нуклеиновых кислот сырья водного происхождения.

Общая трудоемкость – часов/зачетных единиц – 144/4.

«Биоконверсия растительного сырья»

Цели и задачи освоения дисциплины

Целями освоения дисциплины (модуля) «Биоконверсия растительного сырья» являются изучение общих принципов переработки растительной органической массы с целью рационального использования растительных ресурсов.

Задачи дисциплины: формирование навыков и умения по следующим направлениям деятельности:

- история зарождения и развития науки и производства продуктов из растительного сырья;
- методологические аспекты исследования сырья и продукции;
- исследование биохимических процессов преобразования сырья при переработке;
- разработка новых подходов и совершенствование традиционных способов переработки растительного сырья.

Место дисциплины в структуре ОПОП магистратуры:

Дисциплина «Биоконверсия растительного сырья» относится к базовой части учебного плана дисциплин и имеет логическую и содержательно-методическую взаимосвязь дисциплинами основной образовательной программы. Для освоения данной дисциплины необходимы знания и умения, приобретенные в результате изучения предшествующих дисциплин: «Химия», «Биохимия», «Пищевая химия», и др. Знания, приобретенные при освоении дисциплины «Биоконверсия растительного сырья» будут использованы при изучении специальных дисциплин: «Современные этапы развития технологии переработки растительного сырья», «Научные основы повышения эффективности производства пищевых продуктов из растительного сырья» и др.

Требования к результатам освоения содержания дисциплины

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование элементов следующих компетенций в соответствии с ФГОС ВО по данному направлению:

профессиональных (ПК):

- способностью использовать глубокие специализированные профессиональные теоретические и практические знания для проведения исследований, на основе моделирования биокаталитических, химических, биохимических, физико-химических, микробиологических, биотехнологических, тепло- и массообменных, реологических процессов, протекающих при производстве продуктов питания из растительного сырья (ПК-6);
- способностью научно обосновывать разработку и создавать новые продукты питания для решения научных и практических задач (ПК-12).

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

Знать: основные принципы биоконверсии растительного сырья

Уметь: использовать фундаментальные научные знания в области биоконверсии рас-

тительного сырья.

Владеть вопросами моделирования технологических процессов на основе системного анализа химических превращений структурных компонентов сырья.

Общая трудоемкость – часов /зачетных единиц – 180/5.

«Деловой иностранный язык»

Цели освоения дисциплины

Целями освоения дисциплины (модуля) «Деловой иностранный язык» являются:

- повышение уровня владения иностранным языком, достигнутого на предыдущей ступени образования;

- формирование и конкретизация знаний по практическому овладению необходимым и достаточным уровнем коммуникативной компетенции для решения социально-коммуникативных задач в различных областях бытовой, культурной, профессиональной и научной деятельности, как в повседневном, так и в профессиональном общении, а также для дальнейшего самообразования;

- формирование навыков и умений для овладения студентами наиболее употребительными и относительно простыми языковыми средствами в основных видах речевой деятельности: говорении, аудировании, чтении и письме; работе со специальной литературой на иностранном языке с целью получения профессиональной информации.

Место дисциплины в структуре ОПОП магистрата

Дисциплина «Деловой иностранный язык» относится к базовой части дисциплин учебного плана и имеет логическую и содержательно-методическую взаимосвязь с дисциплинами основной профессиональной образовательной программы. Дисциплина «Деловой иностранный язык» базируется на знаниях, умениях и навыках, полученных за время обучения на предыдущей ступени.

Требования к результатам освоения содержания дисциплины

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование элементов следующих компетенций в соответствии с ФГОС ВО по данному направлению:

общефессиональных (ОПК):

– обладать готовностью к коммуникации в устной и письменной формах на русском и иностранном языках для решения задач профессиональной деятельности (ОПК-1).

Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине «Деловой иностранный язык»:

знать:

- терминологию делового иностранного языка;

уметь:

- применять знание иностранного языка при проведении рабочих переговоров и составлении деловых документов;

владеть:

- навыками общения на иностранном языке.

Общая трудоемкость – часов/зачетных единиц – 108/3.

«Методология науки о пище»

Цели и задачи освоения дисциплины:

Целями освоения дисциплины (модуля) «Методология науки о пище» является формирование знаний по становлению и развитию науки о питании, её методологии и научных аспектах дисциплины.

Место дисциплины в структуре ОПОП магистратуры:

Дисциплина «Методология науки о пище» относится к базовой части дисциплин учебного плана, и имеет логическую и содержательно-методическую взаимосвязь дисциплинами основной образовательной программы. Для освоения данной дисциплины необходимы знания и умения, приобретенные в результате изучения предшествующих дисциплин: «Химия», «Биохимия», «Пищевая химия», и др. Знания, приобретенные при освоении дисциплины «Методология науки о пище» будут использованы при изучении специальных дисциплин: «Проектирование комбинированных продуктов питания», «Технология функциональных продуктов питания» и др.

Требования к результатам освоения содержания дисциплины:

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование элементов следующих компетенций в соответствии с ФГОС ВО по данному направлению:

профессиональных ПК:

- способностью свободно владеть фундаментальными разделами техники и технологии производства продуктов питания из растительного сырья, необходимыми для решения научно-исследовательских и научно-производственных задач в отрасли (ПК-7).

Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине «Методология науки о пище»:

знать:

- историю и методологию науки о пище, расширяющую общепрофессиональную, фундаментальную подготовку.

уметь:

- использовать фундаментальные научные знания в области методологии науки о пище.

владеть:

- вопросами моделирования технологических процессов на основе системного анализа химических превращений структурных компонентов сырья.

Общая трудоемкость – часов /зачетных единиц – 108/3.

«Менеджмент в пищевом производстве»

Цели освоения дисциплины:

Целью изучения дисциплины «Менеджмент в пищевом производстве» является познание теории и практики управления коллективом в сфере своей профессиональной деятельности, толерантно воспринимая социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия; изучение методических подходов к управлению в стандартных и нестандартных ситуациях, принципов документооборота на предприятии.

Задачи изучения дисциплины – формирование навыков и умений по следующим направлениям деятельности:

- изучение теоретических, методических и практических вопросов управления коллективом предприятия пищевой промышленности;

- формирование практических навыков управленческих действий в стандартных и нестандартных ситуациях;

- формирование профессиональных знаний в области социальной и этической ответственности за принятые решения;

- приобретение навыков разработки и установления требований к ведению документооборота на предприятии;

- освоение методики прогнозирования результатов социальной и этической ответственности за принятые решения.

Место дисциплины в структуре ОПОП магистратуры:

Дисциплина «Менеджмент в пищевом производстве» относится к вариативной части

дисциплин учебного плана и имеет логическую и содержательно-методическую взаимосвязь с дисциплинами основной профессиональной образовательной программы, изученными на предыдущем уровне образования по данному направлению подготовки (бакалавриат). Для освоения данной дисциплины обучающимся необходимы базовые знания и умения, приобретенные в результате изучения предшествующих дисциплин: «Экономика и организация производства», «Маркетинг», «Управление персоналом» и др. Знания, приобретенные при освоении дисциплины «Менеджмент в пищевом производстве» будут использованы при написании выпускной квалификационной работы.

Требования к результатам освоения содержания дисциплины:

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование компетенций, соответствующих виду профессиональной деятельности, на который ориентирована магистерская программа в соответствии с ФГОС ВО по данному направлению:

общекультурных (ОК):

- готовностью действовать в нестандартных ситуациях, нести социальную и этическую ответственность за принятые решения (ОК-2);

общепрофессиональных (ОПК):

- готовностью руководить коллективом в сфере своей профессиональной деятельности, толерантно воспринимая социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия (ОПК-2);

- способностью устанавливать требования к документообороту предприятия (ОПК-4).

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

Знать:

- основные представления о социальной и этической ответственности за принятые решения, последовательность действий в стандартных и нестандартных ситуациях; современные методы управления коллективом в сфере своей профессиональной деятельности, толерантно воспринимая социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия; принципы документооборота.

Уметь:

- выделять и систематизировать основные представления о социальной и этической ответственности за принятые решения; критически оценивать принятые управленческие решения; использовать современные методы управления коллективом в сфере своей профессиональной деятельности, толерантно воспринимая социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия; разрабатывать правила документооборота на предприятии.

Владеть:

- практическими навыками действий в нестандартных ситуациях, прогнозировать результаты социальной и этической ответственности за принятые решения; современными методами управления коллективом в сфере своей профессиональной деятельности, толерантно воспринимая социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия; методами и приемами, ведения документооборота на предприятии.

Общая трудоемкость – часов /зачетных единиц – 72/2.

«Маркетинг в пищевом производстве»

Цель освоения дисциплины:

Целью освоения дисциплины (модуля) «Маркетинг в пищевом производстве» является формирование у магистров способности принимать решения по организации и управлению маркетинговыми процессами в сфере общественного питания и производства пищевых продуктов. К задачам освоения дисциплины относятся формирование навыков и умений в области разработки и проведения стратегических и тактических маркетинговых мероприятий в сферах общественного питания и производства пищевых продуктов.

Место дисциплины в структуре ОПОП магистратуры:

Дисциплина «Маркетинг в пищевом производстве» относится к обязательным дисциплинам вариативной части учебного плана и имеет логическую и содержательно-методическую взаимосвязь с дисциплинами основной профессиональной образовательной программы. Для освоения данной дисциплины необходимы знания и умения, приобретенные в результате изучения предшествующих дисциплин бакалавриата. Знания, приобретенные при освоении дисциплины «Маркетинг в пищевом производстве», будут использованы при изучении специальных дисциплин магистратуры.

Требования к результатам освоения содержания дисциплины:

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование элементов общекультурных и общепрофессиональных компетенций в соответствии с ФГОС ВО по данному направлению:

общекультурных (ОК):

- готовность действовать в нестандартных ситуациях маркетинга, нести социальную и этическую ответственность за принятые решения (ОК-2);

общепрофессиональных (ОПК):

- способность разрабатывать эффективную стратегию и формировать политику предприятия, обеспечивать пищевое предприятие материальными и финансовыми ресурсами, разрабатывать новые конкурентоспособные концепции (ОПК-3);

- способность создавать и поддерживать имидж организации (ОПК-5).

Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине «Маркетинг в пищевом производстве»:

Знать:

- сущность и особенности маркетинга в сфере общественного питания и производства пищевых продуктов; содержание стратегического и тактического (оперативного) маркетинга, ресурсное обеспечение конкурентоспособного положения предприятия на рынке общепита и производства продуктов питания; методы оценки и анализа имиджа организации, понятие брендинга и ребрендинга как формирование имиджа организации;

Уметь:

- характеризовать и оценивать маркетинговые инструменты в сфере общественного питания и производства пищевых продуктов; разрабатывать и анализировать методы и приемы стратегического и тактического (оперативного) маркетинга, ресурсного обеспечения конкурентоспособного положения предприятия на рынке; проводить оценку и анализ имиджа организации, разрабатывать программы маркетинга по его формированию и ребрендингу;

Владеть:

- навыками планирования и осуществления маркетинговых мероприятий в сфере общественного питания и производства пищевых продуктов; навыками разработки и анализа методов и приемов стратегического и тактического (оперативного) маркетинга, ресурсного обеспечения конкурентоспособного положения предприятия на рынке; навыками проведения оценки и анализа имиджа организации, разработки программ маркетинга по его формированию.

Общая трудоемкость – часов /зачетных единиц – 72/2.

«Проектирование комбинированных продуктов питания»

Цели и задачи освоения дисциплины:

Целями и задачами освоения дисциплины (модуля) «Проектирование комбинированных продуктов питания» являются изучение общих принципов проектирования продуктов питания, в том числе, с использованием сырья растительного происхождения.

Место дисциплины в структуре ОПОП бакалавриата:

Дисциплина относится к обязательным дисциплинам вариативной части учебного плана и имеет логическую и содержательно-методическую взаимосвязь дисциплинами основной профессиональной образовательной программы. Для освоения данной дисциплины необходимы знания и умения, приобретенные в результате изучения предшествующих дисциплин: «Технология функциональных продуктов из растительного сырья», «Биоконверсия растительного сырья» и др. Знания, приобретенные при освоении дисциплины «Проектирование комбинированных продуктов питания» будут использованы при изучении специальных дисциплин.

Требования к результатам освоения содержания дисциплины:

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование элементов следующих компетенций в соответствии с ФГОС ВО по данному направлению:

профессиональных (ПК):

- способностью создавать модели, позволяющие исследовать и оптимизировать параметры технологических процессов, улучшать качество готовой продукции (ПК-13).

Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине «Проектирование комбинированных продуктов питания»:

знать:

- основы конструирования и органолептического анализа новых пищевых продуктов повышенной пищевой и биологической ценности для создания новых продуктов питания из растительного сырья, для проведения исследований, на основе моделирования процессов протекающих при производстве продуктов питания с целью улучшения качества готовой продукции.

уметь:

- обосновывать разработку новых продуктов питания и проводить сравнительную характеристику пищевых продуктов на основе растительного сырья с использованием различных видов сырья и функциональных добавок, определять взаимосвязь качества продуктов питания из растительного сырья с физико-химическими свойствами ингредиентов.

владеть:

- современными методами исследования свойств сырья, полуфабрикатов и готовой продукции при выполнении исследований в области проектирования новых продуктов, с целью улучшения качества готовой продукции.

Общая трудоемкость – часов /зачетных единиц – 108/3.

«Химия вкуса и аромата»

Цели и задачи освоения дисциплины:

Целями и задачами освоения дисциплины (модуля) «Химия вкуса и аромата» являются формирование и конкретизация знаний о восприятии вкуса и аромата органами чувств человека, о химических веществах, придающих вкус и аромат продуктам питания из растительного сырья, методах выделения ароматообразующих веществ из растительного сырья, методах получения вкусоароматических экстрактов из растительного сырья, а также использование полученной информации в профессиональной деятельности.

Место дисциплины в структуре ОПОП магистратуры:

Дисциплина «Химия вкуса и аромата» относится к обязательным дисциплинам вариативной части учебного плана и имеет логическую и содержательно-методическую взаимосвязь с дисциплинами основной профессиональной образовательной программы. Для освоения данной дисциплины необходимы знания и умения, приобретенные в результате освоения образовательной программы бакалавриата или специалитета. Знания, приобретенные при освоении дисциплины, будут использованы при изучении дисциплин «Актуальные проблемы производства шоколада и шоколадных изделий», «Технология функциональных продуктов из растительного сырья», «Управление качеством пищевых про-

дуктов» и др.

Требования к результатам освоения содержания дисциплины:

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование элементов следующих компетенций в соответствии с ФГОС ВО по данному направлению:

общекультурных ОК:

– готовностью к саморазвитию, самореализации, использованию творческого потенциала (ОК-3);

профессиональных ПК:

– способностью использовать глубокие специализированные профессиональные теоретические и практические знания для проведения исследований, на основе моделирования биокаталитических, химических, биохимических, физико-химических, микробиологических, биотехнологических, тепло- и массообменных, реологических процессов, протекающих при производстве продуктов питания из растительного сырья (ПК-6).

Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине «Химия вкуса и аромата»:

знать:

- психофизиологические основы сенсорного восприятия вкуса и аромата;
- принципы взаимосвязи химического состава вещества и вкуса и аромата продуктов питания из растительного сырья; классификацию, структуру и пространственную организацию отдельных веществ, придающих вкус и аромат продуктам питания; принципы методов выделения веществ, придающих вкус и аромат продуктам питания из растительного сырья;

- возможные процессы, протекающие с участием веществ, придающих вкус и аромат продуктам питания в результате технологической обработки.

уметь:

- определять и классифицировать запахи и вкусы, писать формулы отдельных веществ, придающих вкус и аромат продуктам питания из растительного сырья, а так же описывать процессы, протекающие с этими веществами в результате технологической обработки.

владеть:

- методами выделения ароматообразующих веществ и методами получения вкусоароматических экстрактов из растительного сырья.

Общая трудоемкость – часов/зачетных единиц – 180/5.

«Управление качеством пищевых продуктов»

Цели и задачи освоения дисциплины:

Целями дисциплины являются формирование и конкретизация знаний по теории и методологии управления качеством продукции и процессов, а также использование полученной информации для принятия управленческих решений.

Задачи дисциплины:

- усвоение современных теоретических представлений об основных положениях и принципах концепций менеджмента качества, о порядке разработки и внедрения систем качества;

- овладение основами организационной деятельности по управлению качеством продукции и процессов в условиях конкретного производства, методологии разработки и внедрения систем менеджмента качества, систем внутреннего контроля качества, на основе принципов ХАССП;

- приобретение базовых навыков практической работы в области управления качеством; контроля и повышения качества продукции; разработки и внедрения систем менедж-

мента качества, систем внутреннего контроля качества, на основе принципов ХАССП, разработке мероприятий по совершенствованию систем качества.

Место дисциплины в структуре ОПОП магистратуры:

Изучение дисциплины «Управление качеством пищевых продуктов», базируется на знаниях, полученных студентами в процессе изучения следующих дисциплин: «Философские вопросы естественных наук» и др., а также знаний и умений, полученных в период прохождения учебной практики. Материал, освоенный студентами в процессе изучения дисциплины «Управление качеством пищевых продуктов», является базой, для изучения дисциплин: «Современные направления развития технологии переработки растительного сырья», «Научные основы производства продуктов питания из растительного сырья» и др., а также для прохождения преддипломной практики и написания выпускной квалификационной работы бакалавра.

Требования к результатам освоения содержания дисциплины:

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций:

- профессиональных компетенций (ПК) в соответствии с ФГОС ВО по данному направлению:

- готовность обеспечивать качество продуктов питания из растительного сырья в соответствии с требованиями нормативной документации и потребностями рынка (ПК-28).

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

знать:

- основные положения и принципы концепции всеобщего управления качеством на основе требований международных стандартов;

уметь:

- использовать модели систем качества; принимать управленческие решения;

владеть:

- методикой сбора, обработки и представления информации для анализа и улучшения качества продукции, формирования документации по системам менеджмента качества и системам менеджмента безопасности пищевых продуктов в соответствии с требованиями международных стандартов.

Общая трудоемкость – часов/зачетных единиц – 72/2.

«Микробиология и эпидемиология в области питания»

Цели освоения дисциплины:

Целями и задачами освоения дисциплины (модуля) «Микробиология и эпидемиология в области питания» являются формирование и конкретизация знаний о причинах, условиях и механизмах формирования алиментарных заболеваний человека посредством анализа особенностей распределения возбудителей по территории, среди различных групп населения и во времени. Изучаются способы профилактики алиментарных заболеваний, санитарного контроля сырья, пищевых систем, а также условий производства предприятий пищевой промышленности.

Место дисциплины в структуре ОПОП магистратуры:

Дисциплина «Микробиология и эпидемиология в области питания» относится к вариативной части дисциплин учебного плана и имеет логическую и содержательно-методическую взаимосвязь с дисциплинами основной профессиональной образовательной программы. Для освоения данной дисциплины необходимы знания и умения, приобретенные в результате изучения предшествующих дисциплин: «Микробиология», Медико-биологические требования нормы качества пищевых продуктов», «Пищевая микробиология», «Санитария производства и гигиена питания». Знания, приобретенные при освоении дисциплины «Микробиология и эпидемиология в области питания» будут использованы при изучении специальных дисциплин: «Научные основы производства продуктов из рас-

тительного сырья», «Научные основы повышения эффективности производства пищевых продуктов из растительного сырья», «Проектирование современных производств» и при написании магистерской диссертации.

Требования к результатам освоения содержания дисциплины:

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование элементов следующих компетенций в соответствии с ФГОС ВО по данному направлению:

профессиональных (ПК):

- способностью использовать глубокие специализированные профессиональные теоретические и практические знания для проведения исследований, на основе моделирования биокаталитических, химических, биохимических, физико-химических, микробиологических, биотехнологических, тепло- и массообменных, реологических процессов, протекающих при производстве продуктов питания из растительного сырья (ПК-6).

Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине «Микробиология и эпидемиология в области питания»:

знать:

- место эпидемиологии в структуре наук о питании человека;
- понятие общей патологии применительно к популяционному уровню;
- формы проявления эпидемического процесса;
- содержание выборочных эпидемиологических исследований по оценке и доказательству гипотез о факторах риска;
- основы профилактики инфекционных заболеваний.

уметь:

- использовать терминологию общей эпидемиологии для объяснения причин, условий, механизма развития и проявления заболеваемости с алиментарной причиной;
- использовать методику эпидемиологической диагностики для оценки эпидемиологической ситуации;
- проводить качественные исследования на присутствие санитарно-показательной микрофлоры в различных объектах;
- работать с нормативной документацией;
- осуществлять контроль за санитарным состоянием на производстве, участвовать в разработке программ по снижению микробиологического риска;
- оценить данные, предоставляемые службой санитарно-эпидемиологического надзора;
- владеть методами специфической профилактики инфекционных заболеваний на пищевых предприятиях.

владеть:

- методами планирования экспериментальных работ с проведением соответствующих расчетов и использованием современных научных достижений в области эпидемически значимых исследований при оценке безопасности пищевого сырья, пищевой продукции и условий пищевых производств;
- практическими навыками по организации и осуществлению мероприятий, направленных на исключение отрицательного влияния микроорганизмов и продуктов их жизнедеятельности на организм человека.

Общая трудоемкость – часов/зачетных единиц – 108/3.

«Современные методы исследования в научно-производственной деятельности»

Цели и задачи освоения дисциплины

Целями и задачами освоения дисциплины (модуля) «Современные методы исследования в научно-производственной деятельности» является формирование профессиональ-

ных компетенций магистров в области современных методов исследования продуктов питания из растительного сырья.

Место дисциплины в структуре ОПОП магистратуры:

Дисциплина «Современные методы исследования в научно-производственной деятельности» относится к обязательным дисциплинам вариативной части учебного плана и имеет логическую и содержательно-методическую взаимосвязь с дисциплинами основной профессиональной образовательной программы. Для освоения данной дисциплины необходимы знания и умения, приобретенные в результате освоения образовательной программы бакалавриата или специалитета. Знания, приобретенные при освоении дисциплины, будут использованы при изучении дисциплин «Научно-исследовательская работа в семестре», «Управление качеством пищевых продуктов» и др.

Требования к результатам освоения содержания дисциплины

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование элементов следующих компетенций в соответствии с ФГОС ВО по данному направлению:

профессиональных ПК:

- способностью самостоятельно ставить задачу, планировать и проводить исследования, прогнозировать и оценивать результаты исследований (ПК-8);
- применением современных информационных технологий, оборудования, отечественного и зарубежного опыта для самостоятельного определения задач и проведения научных исследований в области производства продуктов питания из растительного сырья (ПК-9).

Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине «Современные методы исследования в научно-производственной деятельности»:

Знать:

- теоретические основы современных методов исследования, используемых в научно-производственной деятельности.

Уметь:

- планировать эксперименты с использованием современных методов исследования в научно-производственной деятельности;
- решать научно-исследовательские и научно-производственные задачи при производстве продуктов питания из растительного сырья;
- применять современное оборудование для самостоятельного определения задач и проведения научных исследований в области производства продуктов питания из растительного сырья.

Владеть:

- навыками проведения экспериментов с использованием современных методов исследования в научно-производственной деятельности;
- навыками профессиональной эксплуатации современного лабораторного оборудования, в том числе приборов;
- практическими навыками в организации и управлении научно-исследовательскими работами.

Общая трудоемкость – часов/зачетных единиц – 144/4.

«Актуальные проблемы производства шоколада и шоколадных изделий»

Цели освоения дисциплины:

Целями и задачами освоения дисциплины (модуля) «Актуальные проблемы производства шоколада и шоколадных изделий» являются формирование и конкретизация знаний по теории новейших технологий производства шоколада и шоколадных изделий; усвоение современных теоретических представлений по вопросам входного контроля сырья, полуфабрикатов, технологических процессов, качества шоколада и шоколадных изделий,

эффективного использования сырья, оборудования; овладение современными методиками анализа качества сырья, полуфабрикатов, готовых изделий и приобретение навыков практической работы в области производства шоколада и шоколадных изделий.

Место дисциплины в структуре ОПОП:

Дисциплина «Актуальные проблемы производства шоколада и шоколадных изделий» относится к вариативной части учебного плана и имеет логическую и содержательно-методическую взаимосвязь с дисциплинами основной профессиональной образовательной программы. Для освоения данной дисциплины необходимы знания и умения, приобретенные в результате изучения дисциплин: «Биохимия», «Пищевая химия», «Технология кондитерских изделий», «Товароведение и экспертиза продовольственных товаров», и др.

Требования к результатам освоения содержания дисциплины:

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование элементов следующих компетенций в соответствии с ФГОС ВО по данному направлению:

профессиональных (ПК):

- способностью свободно владеть фундаментальными разделами техники и технологии производства продуктов питания из растительного сырья, необходимыми для решения научно-исследовательских и научно-производственных задач в отрасли (ПК-7);

- способностью создавать модели, позволяющие исследовать и оптимизировать параметры технологических процессов, улучшать качество готовой продукции (ПК-13).

Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине «Актуальные проблемы производства шоколада и шоколадных изделий»:

знать:

- производство и стандарты качества какао-продуктов (какао тертого, какао-масла, какао-порошка)

- реологические свойства шоколада;

- правила темперирования, конширования шоколадных масс;

- формование, глазирование шоколадных изделий.

уметь:

- рассчитывать количество полуфабрикатов при первичной переработке какао бобов; выход какао – масла;

- оформлять производственные рецептуры и технологические инструкции

владеть:

- практическими навыками определения коэффициента различия аминокислотного скора и биологической ценности какао – бобов;

- навыками по расчету рецептур различных шоколадных изделий.

Общая трудоемкость – часов/зачетных единиц – 144/4.

«Современные технологии глазированных изделий»

Цели и задачи освоения дисциплины:

Целями и задачами освоения дисциплины (модуля) «Современные технологии глазированных изделий» являются формирование и конкретизация знаний по теории новейших технологий производства глазированных изделий; усвоение современных теоретических представлений по вопросам входного контроля сырья, полуфабрикатов, технологических процессов, качества глазированных изделий, эффективного использования сырья, оборудования; овладение современными методиками анализа качества сырья, полуфабрикатов, готовых изделий и приобретение навыков практической работы в области производства глазированных изделий.

Место дисциплины в структуре ОПОП магистратуры:

Дисциплина «Современные технологии глазированных изделий» является обязательной дисциплиной вариативной части учебного плана и имеет логическую и содержа-

тельно-методическую взаимосвязь с дисциплинами основной образовательной программы. Для освоения данной дисциплины необходимы знания и умения, приобретенные в результате изучения дисциплин: «Биохимия», «Пищевая химия», «Технология кондитерских изделий», «Товароведение и экспертиза продовольственных товаров» и др.

Требования к результатам освоения содержания дисциплины:

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование элементов следующих компетенций в соответствии с ФГОС ВО по данному направлению:

профессиональных (ПК):

- способность свободно владеть фундаментальными разделами техники и технологии производства продуктов питания из растительного сырья, необходимыми для решения научно-исследовательских и научно-производственных задач в отрасли (ПК-7);

- способность создавать модели, позволяющие исследовать и оптимизировать параметры технологических процессов, улучшать качество готовой продукции (ПК-13).

Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине «Современные технологии глазированных изделий»:

знать:

- производство и стандарты качества какао-продуктов (какао тертого, какао-масла, какао-порошка)

- реологические свойства шоколада;

- правила темперирования, конширования шоколадных масс;

- формирование, глазирование шоколадных изделий.

уметь:

- рассчитывать количество полуфабрикатов при первичной переработке какао бобов; выход какао – масла;

- рассчитывать и оформлять производственные рецептуры, технологические инструкции для глазированных изделий

владеть:

- практическими навыками по расчету рецептур глазированных изделий.

Общая трудоемкость – часов /зачетных единиц – 144/4.

«Технология функциональных продуктов из растительного сырья»

Цели и задачи освоения дисциплины:

Целями освоения дисциплины (модуля) «Технология функциональных продуктов из растительного сырья» являются формирование теоретических знаний, навыков и умений в области пищевой технологии и профилактической медицины, позволяющие разрабатывать продукты, которые обладают физиологической активностью, при их систематическом употреблении снижают риск развития заболеваний, связанных с нарушением питания и улучшают здоровье широкого круга потребителей.

Задачи дисциплины:

- усвоение современных сведений о функциональных пищевых ингредиентах, их позитивной физиологической активности и механизмах физиологического воздействия;

- овладение принципов научно-обоснованного и технически грамотного конструирования и производства продуктов специального назначения;

- приобретение практических навыков в реализации полученных теоретических знаний в области технологии функционального питания;

Место дисциплины в структуре ОПОП магистратуры:

Дисциплина «Технология функциональных продуктов из растительного сырья» относится к дисциплинам по выбору и имеет логическую и содержательно-методическую взаимосвязь дисциплинами основной образовательной программы. Для освоения данной дисциплины необходимы знания и умения, приобретенные в результате изучения предше-

ствующих дисциплин: «Методология науки о пище», «Биоконверсия растительного сырья», «Современные методы исследования в научно-производственной деятельности», «Инновации в сфере пищевых продуктов из растительного сырья» и др. Знания, приобретенные при освоении дисциплины «Технология функциональных продуктов из растительного сырья» будут использованы при изучении дисциплины «Научные основы производства пищевых продуктов из растительного сырья» и при написании магистерской диссертации.

Требования к результатам освоения содержания дисциплины

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование элементов следующих компетенций в соответствии с ФГОС ВО по данному направлению:

профессиональных (ПК):

- способностью научно обосновывать разработку и создавать новые продукты питания для решения научных и практических задач (ПК-12).

Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине «Современные технологии глазированных изделий»:

знать:

- современное состояние проблем и направлений развития производства продуктов специального назначения; основные термины, используемые в науке о функциональном питании; категории функционального питания и перечень основных групп продуктов, с помощью которых те или иные функциональные пищевые субстанции могут поступать в организм человека; суточные потребности человека в основных функциональных ингредиентах; благоприятные и возможные негативные последствия употребления человеком пробиотиков, биологически активных пищевых добавок и продуктов функционального питания; технологию продуктов функционального питания различного состава и назначения.

уметь:

- конструировать продукты функционального питания, исходя из знаний пищевой ценности продуктов и потребностей в функциональных ингредиентах; пользоваться справочной литературой и таблицами по химическому составу и содержанию основных пищевых субстанций, обладающих функциональной активностью; проводить расчеты содержания функциональных ингредиентов в сырье и готовых продуктах; подбирать режимы технологической обработки пищевого сырья и продуктов питания с целью максимального сохранения пищевых ингредиентов, обладающих функциональной активностью

владеть:

- принципами конструирования продуктов с использованием функциональных ингредиентов; системным подходом к определению рациональных параметров биотехнологических процессов и работы оборудования при производстве функциональных продуктов; анализом современных тенденций в развитии процессов переработки растительного сырья с целью выявления перспективных технологических решений при конструировании продуктов специального назначения.

Общая трудоемкость – часов /зачетных единиц – 144/4.

«Современные направления развития технологии переработки растительного сырья»

Цели и задачи освоения дисциплины:

Целями и задачами освоения дисциплины (модуля) «Современные направления развития технологии переработки растительного сырья» являются:

- освоение современных технологий переработки растительного сырья;
- разработка новых технологических решений и новых видов продуктов питания из растительного сырья;

- изучение современных технологических добавок и улучшителей, выполняющих технологические функции, для придания пищевым продуктам определенных свойств и улучшения их качества;
- изучение нормативной и технической документации;
- изучение современных методов управления технологическими процессами;
- изучение методов и средств контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции;
- изучение системы производственного контроля и системы управления качеством.

Место дисциплины в структуре ОПОП бакалавриата:

Дисциплина «Современные направления развития технологии переработки растительного сырья» относится к дисциплинам по выбору, вариативной части учебного плана, и имеет логическую и содержательно-методическую взаимосвязь дисциплинами основной профессиональной образовательной программы. Для освоения данной дисциплины необходимы знания и умения, приобретенные в результате изучения предшествующих дисциплин: «Технология функциональных продуктов из растительного сырья», «Биоконверсия растительного сырья» и др. Знания, приобретенные при освоении дисциплины «Современные направления развития технологии переработки растительного сырья» будут использованы при изучении специальных дисциплин.

Требования к результатам освоения содержания дисциплины

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование элементов следующих компетенций в соответствии с ФГОС ВО по данному направлению:

профессиональных (ПК):

- способностью свободно владеть фундаментальными разделами техники и технологии производства продуктов питания из растительного сырья, необходимыми для решения научно-исследовательских и научно-производственных задач в отрасли (ПК-7);
- способностью анализировать результаты научных исследований с целью их внедрения и использования в практической деятельности (ПК-14).

Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине «Современные направления развития технологии переработки растительного сырья»:

знать:

- проблемы научно-технического развития сырьевой базы отраслей переработки растительного сырья, способы повышения качества полуфабрикатов и готовой продукции; современные технологии производства продуктов соответствующей отрасли; современные технологические приемы, используемые на разных этапах для корректировки технологического процесса получения продукции на основе растительного сырья

уметь:

- использовать полученные знания в практической деятельности; оценивать влияние различных факторов на ход и результаты технологического процесса; принимать оптимальные решения в процессе производства продукции; пользоваться и разрабатывать нормативную документацию

владеть:

- методами разработки и использования современных технологий при получении продуктов питания на основе растительного сырья и выбора необходимого оборудования; проектирования технологических линий по изготовлению продуктов питания с использованием новейших данных о современных технологиях, компонентах и улучшителях.

Общая трудоемкость – часов /зачетных единиц – 144/4.

«Технология хлебобулочных и кондитерских изделий для детского питания»

Цели и задачи освоения дисциплины:

Целями и задачами освоения дисциплины (модуля) «Технология хлебобулочных и кондитерских изделий для детского питания» являются формирование и конкретизация знаний по теории новейших технологий производства хлебобулочных и кондитерских изделий для детского питания, усвоение современных теоретических представлений по вопросам входного контроля сырья, полуфабрикатов, технологических процессов, качества изделий, эффективного использования сырья, оборудования; овладение современными методиками анализа качества сырья, полуфабрикатов, готовых изделий и приобретение навыков практической работы в области производства хлебобулочных и кондитерских изделий для детского питания.

Место дисциплины в структуре ОПОП магистратуры:

Дисциплина «Технология хлебобулочных и кондитерских изделий для детского питания» является дисциплиной по выбору вариативной части учебного плана и имеет логическую и содержательно-методическую взаимосвязь с дисциплинами основной профессиональной образовательной программы.

Для освоения данной дисциплины необходимы знания и умения, приобретенные в результате изучения дисциплин: «Биохимия», «Пищевая химия», «Технология кондитерских изделий», «Технология хлеба и хлебобулочных изделий», «Товароведение и экспертиза продовольственных товаров» и др.

Требования к результатам освоения содержания дисциплины

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование элементов следующих компетенций в соответствии с ФГОС ВО по данному направлению:

профессиональных (ПК):

- применением современных информационных технологий, оборудования, отечественного и зарубежного опыта для самостоятельного определения задач и проведения научных исследований в области производства продуктов питания из растительного сырья (ПК-7);

- способностью научно обосновывать разработку и создавать новые продукты питания для решения научных и практических задач (ПК-9).

Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине «Технология хлебобулочных и кондитерских изделий для детского питания»:

знать:

- производство и стандарты качества сырья, применяемого для производства хлеба, хлебобулочных и кондитерских изделий;

- производство и стандарты качества на готовые изделия (хлеб, хлебобулочные и кондитерские изделия);

уметь:

- рассчитывать количество сырья, полуфабрикатов при производстве хлебобулочных и кондитерских изделий для детского питания;

- оформлять производственные рецептуры и технологические инструкции

владеть:

- практическими навыками расчета производственных рецептур хлебобулочных и кондитерских изделий для детей;

- навыками по приготовлению хлебобулочных и кондитерских изделий для детского питания.

Общая трудоемкость – часов /зачетных единиц – 144/4.

«Научные основы производства продуктов из растительного сырья»

Цели и задачи освоения дисциплины:

Целями и задачами освоения дисциплины (модуля) «Научные основы производства продуктов из растительного сырья» являются формирование и конкретизация знаний по

научным технологиям производства продуктов из растительного сырья: усвоение современных теоретических научных представлений о технологии производства продуктов из растительного сырья; овладение основами методологии и методик анализа продуктов из растительного сырья; приобретение базовых навыков практической работы в области создания новых технологий и технологических решений для производства продуктов питания из растительного сырья в области здорового питания населения на основе проведенных научных исследований.

Место дисциплины в структуре ОПОП магистратуры:

Дисциплина «Научные основы производства продуктов из растительного сырья» относится к дисциплинам по выбору вариативной части учебного плана и имеет логическую и содержательно-методическую взаимосвязь с дисциплинами основной профессиональной образовательной программы. Для освоения данной дисциплины необходимы знания и умения, приобретенные в результате изучения предшествующих дисциплин: «Современные методы исследования в научно-производственной деятельности», «Современные направления развития технологии переработки растительного сырья», «Актуальные проблемы производства шоколада и шоколадных изделий» и др. Знания, приобретенные при освоении дисциплины «Научные основы производства продуктов из растительного сырья», будут использованы при прохождении научно-исследовательской практики и написании ВКР.

Требования к результатам освоения содержания дисциплины:

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование элементов следующих компетенций в соответствии с ФГОС ВО по данному направлению:

профессиональных (ПК):

- применением современных информационных технологий, оборудования, отечественного и зарубежного опыта для самостоятельного определения задач и проведения научных исследований в области производства продуктов питания из растительного сырья (ПК-9).

Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине «Научные основы производства продуктов из растительного сырья»:

знать:

- научно-теоретические основы производства хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий; характеристики основного и дополнительного сырья, а так же оборудование, используемое в технологии продуктов питания из растительного сырья, как отечественного, так и зарубежного производства; основные периодические журналы, в которых публикуются научно-технические статьи в области хлебопечения, кондитерского и макаронного производства.

уметь:

- анализировать статьи научно-технических изданий в области хлебопечения, кондитерского и макаронного производства; ставить научные цели и задачи, формировать план проведения экспериментальных исследований; разбираться в сущности происходящих физико-химических и биохимических процессов при производстве хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий.

владеть:

- методами написания научных статей и описания полученных результатов в области хлебопечения, кондитерского и макаронного производства, а так же методами постановки и проведения эксперимента с использованием современного оборудования и осознавать значимость своей профессии с точки зрения социума.

Общая трудоемкость – часов /зачетных единиц – 144/4.

«Психологические и педагогические основы современного образования»

Цели и задачи освоения дисциплины:

Дисциплина «Психологические и педагогические основы современного образования» имеет своей целью:

- получение магистрантами систематизированных научных знаний по психологии и педагогике, которые наряду с другими составят базу для их профессиональной деятельности.

Задачи дисциплины:

- усвоение теоретических основ в области психологии и педагогики;
- моделирование профессиональной (преподавательской) деятельности на основе психолого-педагогических знаний;
- формирование готовности проводить занятия (лекции, семинары, лабораторные и практические занятия) с работниками промышленных предприятий и организаций, научно-исследовательских институтов по вопросам, относящимся к практической деятельности магистра;
- владение современными методами и средствами обучения.

Место дисциплины в структуре ОПОП магистратуры:

Дисциплина «Психологические и педагогические основы современного образования» является дисциплиной вариативной части учебного плана и имеет логическую и содержательно-методическую взаимосвязь с дисциплинами основной профессиональной образовательной программы. Для освоения дисциплины «Психологические и педагогические основы современного образования» необходимы знания, приобретенные в процессе изучения дисциплины «Социальная психология» в рамках бакалавриата. Знания, приобретенные при освоении дисциплины «Психологические и педагогические основы современного образования», могут быть использованы в дисциплинах, имеющих профессиональную направленность.

Требования к результатам освоения содержания дисциплины:

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих элементов компетенций в соответствии с ФГОС ВО по данному направлению:

профессиональных (ПК):

- готовность проводить занятия (лекции, семинары, лабораторные и практические занятия) с работниками промышленных предприятий и организаций, научно-исследовательских институтов по вопросам, относящимся к практической деятельности магистра (ПК-26);
- владение современными методами и средствами обучения (ПК-27).

Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине «Психологические и педагогические основы современного образования»:

знать:

- основы дидактики высшей школы, обеспечивающие готовность проводить занятия (лекции, семинары, лабораторные и практические занятия) с работниками промышленных предприятий и организаций, научно-исследовательских институтов по вопросам, относящимся к практической деятельности магистра;
- современные методы и средства обучения;
- современные психолого-педагогические теории и методики профессионального образования;
- современные психологические подходы к формированию и развитию личности в процессе профессиональной деятельности;

уметь:

- проводить занятия (лекции, семинары, лабораторные и практические занятия) на основе дидактики высшей школы, с работниками промышленных предприятий и организаций, научно-исследовательских институтов по вопросам, относящимся к практической деятельности магистра;

- систематизировать современные методы и средства обучения;
- применять современные психолого-педагогические теории и методики профессионального образования;

владеть:

- интерактивными методами проведения занятий (лекции, семинары, лабораторные и практические занятия) на основе современных образовательных технологий, с работниками промышленных предприятий и организаций, научно-исследовательских институтов по вопросам, относящимся к практической деятельности магистра;
- современными методами и средствами обучения;
- современными психолого-педагогическими теориями и методиками профессионального образования;
- современными психолого-педагогическими подходами к формированию и развитию личности в процессе профессиональной деятельности.

Общая трудоемкость – часов/зачетных единиц - 108/3.

«Психология управления коллективом»

Цели и задачи освоения дисциплины:

Дисциплина «Психология управления коллективом» имеет своей целью:

- ознакомление магистрантов с современными представлениями о роли и содержании психологического компонента управленческой деятельности;
- повышение психологической культуры будущего магистра для успешной реализации профессиональной деятельности.

Задачи дисциплины:

- изучение теоретико-методологических основ психологии управления - знакомство с различными концепциями, с основными понятиями, закономерностями психологии управления.
- изучение основных социально-психологических проблем управления и путей их решения.
- ознакомление с методами изучения важных социально-психологических характеристик личности и коллектива, профессиональных, межличностных, межэтнических, межконфессиональных проблем средствами психологии управления.
- формирование у магистрантов представлений о психологических особенностях управленческих функций.
- формирование у магистрантов знаний об основных критериях оценки эффективности функционирования организации и реализации руководителем своих должностных обязанностей.
- ознакомление магистрантов с требованиями к уровню интеллектуального и личностного развития руководителя.

Место дисциплины в структуре ОПОП магистратуры:

Дисциплина «Психология управления коллективом» является дисциплиной вариативной части учебного плана и имеет логическую и содержательно-методическую взаимосвязь с дисциплинами основной профессиональной образовательной программы. Для освоения дисциплины «Психология управления коллективом» необходимы знания, приобретенные при изучении дисциплины «Социальная психология» в рамках бакалавриата. Знания, приобретенные при освоении дисциплины «Психология управления коллективом», могут быть использованы в дисциплинах, имеющих профессиональную направленность.

Требования к результатам освоения содержания дисциплины:

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих элементов

компетенций в соответствии с ФГОС ВО по данному направлению:

общепрофессиональных (ОПК):

- готовность руководить коллективом в сфере своей профессиональной деятельности, толерантно воспринимая социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия (ОПК-2);

профессиональных (ПК):

- готовность проводить занятия (лекции, семинары, лабораторные и практические занятия) с работниками промышленных предприятий и организаций, научно-исследовательских институтов по вопросам, относящимся к практической деятельности магистра (ПК-26).

Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине «Психология управления коллективом»:

знать:

- психологические основы толерантного подхода к социальным, этническим, конфессиональным и культурным различиям в управлении коллективом;

- основы психологии управления коллективом, обеспечивающие готовность проводить занятия (лекции, семинары, лабораторные и практические занятия) с работниками промышленных предприятий и организаций, научно-исследовательских институтов по вопросам, относящимся к практической деятельности магистра;

- основные понятия, структуру и логику психологии управления коллективом;

- технологию управления социально-психологическим климатом в коллективе.

уметь:

- применять психологические технологии толерантного подхода к социальным, этническим, конфессиональным и культурным различиям в управлении коллективом;

- проводить лекции и практические занятия по вопросам, относящимся к практической деятельности магистра с работниками промышленных предприятий и организаций, научно-исследовательских институтов, используя знания психологии управления коллективом;

- анализировать структуру и логику психологических методов управления коллективом;

- применять технологии управления социально-психологическим климатом в коллективе.

владеть:

- психологическими технологиями управления коллективом на основе толерантного подхода к социальным, этническим, конфессиональным и культурным различиям;

- психолого-педагогическими технологиями проведения лекций и практических занятий по вопросам, относящимся к практической деятельности магистра с работниками промышленных предприятий и организаций, научно-исследовательских институтов, используя знания психологии управления коллективом;

- психологическими методами управления коллективом;

- навыками управления социально-психологическим климатом в коллективе.

Общая трудоемкость – часов/зачетных единиц - 108/3.

«Технология разработки нормативной документации»

Цели и задачи освоения дисциплины:

Цели освоения дисциплины - формирование и конкретизация знаний по разработке нормативных и технических документов, а также использованию полученной информации для принятия управленческих решений.

Задачи дисциплины:

- усвоение современных теоретических представлений о видах и категориях нормативных документов; структуре и содержанию стандартов и технических регламентов;

- овладение основными принципами и методиками организации процесса разработки нормативной и технической документации;
- приобретение базовых навыков разработки нормативной, технической документации.

Место дисциплины в структуре ОПОП магистратуры

Дисциплина «Технология разработки нормативной документации» относится к вариативной части дисциплин по выбору и имеет логическую и содержательно-методическую взаимосвязь с дисциплинами основной образовательной программы.

Дисциплина «Технология разработки нормативной документации» изучается в 3 семестре очной формы обучения, на 2 курсе заочной формы обучения. Изучение дисциплины *Технология разработки нормативной документации*, базируется на знаниях, полученных студентами в процессе изучения следующих дисциплин: «Менеджмент в пищевом производстве», «Методология науки о пище», «Технология функциональных продуктов из растительного сырья».

Материал, освоенный студентами в процессе изучения дисциплины, является базой, для изучения дисциплин: «Управление качеством пищевых продуктов», «Проектирование комбинированных продуктов питания», а также для прохождения преддипломной практики и написания выпускной квалификационной работы магистра.

Требования к результатам освоения содержания дисциплины:

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование элементов следующих общепрофессиональных и профессиональных компетенций в соответствии с ФГОС ВО по данному направлению:

общепрофессиональных (ОПК):

- способностью устанавливать требования к документообороту на предприятии (ОПК-4);

профессиональных (ПК):

- готовностью использовать практические навыки составления и оформления научно-технической документации, научных отчетов, обзоров, докладов и статей (ПК-15);
- готовность обеспечивать качество продуктов питания из растительного сырья в соответствии с требованиями нормативной документации и потребностями рынка (ПК-28).

Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине «Технология разработки нормативной документации»:

знать:

- структуру и содержание стандартов;
- структуру и содержание технических регламентов;
- структуру и содержание технологических инструкций;
- порядок и правила разработки нормативных документов;
- основные требования, предъявляемые к построению и содержанию нормативных документов.

уметь:

- пользоваться техническими регламентами и стандартами различных видов и категорий;
- оформлять стандарты различных категорий;
- описывать требования, устанавливаемые в нормативной и технической документации.

владеть:

- навыками разработки нормативной и технической документации;
- навыками проведения актуализации нормативной документации;
- владеет навыками обновления нормативной документации.

Общая трудоемкость – часов/зачетных единиц – 72/2.

«Патентоведение и лицензирование»

Цели и задачи освоения дисциплины:

Основной целью изучения дисциплины «Патентоведение и лицензирование» является приобретение знаний, умений и навыков для осуществления деятельности в области защиты интеллектуальной собственности и патентоведения, а также создания новых объектов интеллектуальной собственности.

Основными задачами дисциплины является теоретическое и практическое освоение на базе общих гуманитарных и социально-экономических, математических и общепрофессиональных дисциплин основных понятий и методов работы по следующим направлениям:

- технико-экономическое обоснование и определение патентной чистоты, патентоспособности объектов промышленной собственности (изобретений, полезных моделей и промышленных образцов);
- определение соответствия заявочных материалов требуемым критериям патентоспособности для получения охранных грамот на объекты промышленной собственности;
- использование патентной документации при создании и освоении новых материалов, технологических процессов и технических объектов.

Усвоение этой дисциплины позволит овладеть необходимыми знаниями в области создания, охраны и коммерческого использования интеллектуальной собственности, а именно, разбираться в видах различных объектов авторского права и промышленной собственности, которые характеризуются специфическими признаками, понимать суть условий патентоспособности каждого из объектов промышленной собственности, иметь представление о материалах заявок на выдачу охранных документов и о процедуре патентной экспертизы, знать права и обязанности авторов, изобретателей и правообладателей, уметь защищать исключительное право на объекты интеллектуальной собственности, предоставляемое государством, защищать как свои авторские права, так и уважительно относиться к творчеству других авторов, тем самым, способствуя решению проблемы интеллектуального пиратства.

Место дисциплины в структуре ОПОП магистратуры

Дисциплина «Патентоведение и лицензирование» относится к дисциплинам по выбору и имеет логическую и содержательно-методическую взаимосвязь с дисциплинами основной профессиональной образовательной программы. Дисциплина «Патентоведение и лицензирование» изучается в 3 семестре очной формы обучения и на 2 курсе заочной формы обучения.

Для освоения данной дисциплины необходимы знания и умения, приобретенные в результате изучения предшествующих дисциплин бакалавриата, например, дисциплины «Правоведение». Знания, приобретенные при освоении дисциплины «Патентоведение и лицензирование» будут использованы при научно-исследовательской работе магистра.

Требования к результатам освоения содержания дисциплины:

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование элементов следующих компетенций в соответствии с ФГОС ВО по данному направлению:

а) профессиональных (ПК):

ПК-15 – готовность использовать практические навыки составления и оформления научно-технической документации, научных отчетов, обзоров, докладов и статей;

ПК-16 – готовность использовать процедуры защиты интеллектуальной собственности.

Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине «Патентоведение и лицензирование»:

знать:

- основные объекты авторского права, объекты промышленной собственности и усло-

вия их патентоспособности;

- о процедурах оформления исключительных прав на объекты интеллектуальной собственности, предусмотренные российским законодательством;
- суть исключительного права на объекты промышленной собственности и обстоятельства, признаваемые нарушением патентных прав;
- личные неимущественные права и исключительное право авторов;
- правовые особенности патентной информации;
- виды источников информации о правовом статусе патентных документов;
- структуру и состав патентной документации, содержащей правовую информацию;
- цели патентования объектов промышленной собственности за рубежом;
- экономическую и правовую суть лицензионных договоров, структуру лицензионных договоров;
- способы защиты авторских и патентных прав;

уметь:

- выявлять новации в ходе выполнения курсовых и дипломных работ;
- определить вид созданного объекта интеллектуальной защиты;
- оформлять исключительные права на созданный объект;
- проводить поиск патентной информации с использованием традиционных бумажных носителей, а также с использованием компьютерных технологий;
- анализировать патентные документы, в частности, описания изобретений, и извлекать из них данные необходимые для проведения различных видов патентных исследований;
- оформлять результаты патентных исследований в соответствии с ГОСТ Р 15.011-96;
- применять на практике знания патентного законодательства Российской Федерации;
- выбрать наиболее выгодный способ реализации запатентованного объекта техники: отчуждение патента, продажа лицензий различных видов;
- выбрать страны и процедуры патентования в конкретной ситуации;
- использовать законодательные акты Российской Федерации для защиты личных неимущественных прав и исключительного права на объекты, созданные в процессе обучения студента в университете;

владеть:

- навыками проведения патентных исследований, защиты объектов интеллектуальной собственности.

Общая трудоемкость – часов/зачетных единиц – 72/2.

«Разработка НАССР на предприятиях отрасли»

Цели и задачи освоения дисциплины:

Целями освоения дисциплины (модуля) «Разработка НАССР на предприятиях отрасли» являются формирование и конкретизация знаний концепции по обеспечению гарантированной безопасности продуктов питания (анализ опасностей и критических контрольных точек (НАССР)).

Место дисциплины в структуре ОПОП магистратуры:

Дисциплина «Разработка НАССР на предприятиях отрасли» является факультативной дисциплиной учебного плана и имеет логическую и содержательно-методическую взаимосвязь с дисциплинами основной профессиональной образовательной программы.

Для освоения данной дисциплины необходимы знания и умения, приобретенные в результате изучения дисциплин: «Технология кондитерских изделий», «Технология хлеба и хлебобулочных изделий», «Товароведение и экспертиза продовольственных товаров».

Требования к результатам освоения содержания дисциплины:

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование элементов следующих

компетенций в соответствии с ФГОС ВО по данному направлению:

профессиональных (ПК):

-готовность обеспечивать качество продуктов питания из растительного сырья в соответствии с требованиями нормативной документации и потребностями рынка (ПК-28).

Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине «Разработка НАССР на предприятиях отрасли»:

знать:

- последовательность этапов разработки и внедрения концепции НАССР;
- требования к внедрению концепции НАССР;

уметь:

- разрабатывать планы НАССР на предприятиях отрасли;
- составлять технические задания по созданию системы безопасности продуктов питания на основе НАССР;
- строить блок-схемы технологического процесса.

владеть:

- практическими навыками проведения анализа опасных факторов;
- навыками по разработке контрольных и предупреждающих действий.

Общая трудоемкость – часов/зачетных единиц – 72/2.