АННОТАЦИИ РАБОЧИХ ПРОГРАММ ДИСЦИПЛИН
ДЛЯ НАПРАВЛЕНИЯ ПОДГОТОВКИ
19.03.03 «ПРОДУКТ ПИТАНИЯ ЖИВОТНОГО ПРОИСХОЖДЕНИЯ»
профиль «Технология продуктов из водных биологических ресурсов и мясного сырья»
очная, заочная формы обучения
УРОВЕНЬ ПОДГОТОВКИ - БАКАЛАВРИАТ

Аннотация рабочей программы по дисциплине «История России»

1 Цели освоения дисциплины

Целями освоения дисциплины «История России» являются формирование комплексного представления об историко-культурном развитии и своеобразии России, ее место в мировой истории; выработка навыков получения и обобщения исторической информации для формирования гражданской позиции.

2 Место дисциплины в структуре ОПОП

Дисциплина «История России» изучается в 1 семестре очной формы обучения и на 1 курсе заочной формы обучения.

Дисциплина «История России» основана на знаниях, умениях и владениях, полученных обучающимися в результате изучения дисциплин исторической направленности программы основного и среднего общего образования.

Знания, приобретенные при освоении дисциплины «История России» будут использованы при изучении дисциплин, имеющих профессиональную направленность.

3 Совокупность компетенций, формируемых у обучающихся в процессе изучения дисциплины:

В процессе изучения дисциплины у обучающихся должны быть сформированы компетенции и индикаторы их достижения, установленные программой бакалавриата, представленные в таблице 1.

Таблица 1 – Компетенции и индикаторы их достижения

Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции
УК-5 Способен воспринимать межкультурное разнообразие общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах	УК-5.2. Анализирует современные проблемы общества на основе знания истории

4 Перечень запланированных результатов обучения при изучении дисциплины, соотнесенных с установленными индикаторами достижения компетенций:

Процесс изучения дисциплины направлен на достижение запланированных результатов обучения, соотнесенных с установленными индикаторами достижения компетенций и представленных в таблице 2.

Таблица 2 – Запланированные результаты обучения, соотнесенные с установленными индикаторами достижения компетенций

Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения	Результаты обучения (знать-уметь-владеть)

	компетенции	
УК-5 Способен воспринимать межкультурное разнообразие общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах	УК-5.2. Анализирует современные проблемы общества на основе знания истории	***Знать*** – основные закономерности исторического процесса, этапы исторического развития России, ее место и роль в истории человечества и в современном мире; историю и развитие мировой культуры, место России и ее роль в мировой культуре, специфику и многообразие культур народов ***Уметь*** – анализировать основные этапы и закономерности исторического развития общества для формирования гражданской позиции; анализировать особенности социального взаимодействия с учетом национальных, этнокультурных, конфессиональных особенностей ***Владеть*** – навыками адекватной оценки места и роли своей страны в истории человечества и в современном мире

5. Общая трудоемкость дисциплины составляет 2 зачетные единицы, 72 часа.

Форма аттестации: зачет.

Аннотация рабочей программы по дисциплине
«Всеобщая история»

1 Цели освоения дисциплины

Целями освоения дисциплины «Всеобщая история» являются формирование систематизированных знаний об основных закономерностях и особенностях мирового исторического процесса с древнейших времен до настоящего времени.

2 Место дисциплины в структуре ОПОП

Дисциплина «Всеобщая история» изучается во 2 семестре очной формы обучения и на 1 курсе заочной формы обучения.

Дисциплина «Всеобщая история» основана на знаниях, умениях и владениях, полученных обучающимися в результате изучения дисциплин исторической направленности программы основного и среднего общего образования.

Знания, приобретенные при освоении дисциплины «Всеобщая история» будут использованы при изучении дисциплин, имеющих профессиональную направленность.

3 Совокупность компетенций, формируемых у обучающихся в процессе изучения дисциплины:

В процессе изучения дисциплины у обучающихся должны быть сформированы компетенции и индикаторы их достижения, установленные программой бакалавриата, представленные в таблице 1.

Таблица 1 – Компетенции и индикаторы их достижения

Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции
УК-5 Способен воспринимать межкультурное разнообразие общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах	УК-5.2. Анализирует современные проблемы общества на основе знания истории

4 Перечень запланированных результатов обучения при изучении дисциплины, соотнесенных с установленными индикаторами достижения компетенций:

Процесс изучения дисциплины направлен на достижение запланированных результатов обучения, соотнесенных с установленными индикаторами достижения компетенций и представленных в таблице 2.

Таблица 2 – Запланированные результаты обучения, соотнесенные с установленными индикаторами достижения компетенций

Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Результаты обучения (знать-уметь-владеть)

УК-5 Способен воспринимать межкультурное разнообразие общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах	УК-5.2. Анализирует современные проблемы общества на основе знания истории	***Знать*** – основные закономерности и этапы мирового исторического развития; историю, развитие, специфику и многообразие культур народов мира ***Уметь*** – анализировать основные этапы и закономерности истории мировых цивилизаций; анализировать особенности социального взаимодействия с учетом национальных, этнокультурных, конфессиональных особенностей ***Владеть*** – навыками адекватной оценки места и роли истории человечества в современном мире

5. Общая трудоемкость дисциплины составляет 2 зачетные единицы, 72 часа.

Форма аттестации: экзамен.

Аннотация рабочей программы по дисциплине
«История России»

1 Цели освоения дисциплины

Целью освоения дисциплины «История России» является формирование комплексного представления об историко-культурном развитии и своеобразии России, ее месте в истории мировой цивилизации, а также выработка навыков получения, обобщения и анализа исторической информации для объективной оценки хода и итогов исторического процесса.

2 Место дисциплины в структуре ОПОП

Дисциплина «История России» изучается в 1 – 2 семестрах очной и на 1 – 4 курсах заочной формы обучения.

Дисциплина «История России» основана на знаниях, умениях и владениях, полученных обучающимися в результате изучения дисциплин «История» и «Обществознание» основного и среднего общего образования.

Знания, приобретенные при освоении дисциплины «История России» будут использованы при изучении дисциплин, имеющих профессиональную направленность.

3 Совокупность компетенций, формируемых у обучающихся в процессе изучения дисциплины:

В процессе изучения дисциплины у обучающихся должны быть сформированы компетенции и индикаторы их достижения, установленные программой бакалавриата, представленные в таблице 1.

Таблица 1 – Компетенции и индикаторы их достижения

Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции
УК-1 Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач	УК-1.3. Осуществляет поиск, критический анализ и синтез информации, применяет системный подход при изучении истории России и мира
	УК-1.4. Аргументированно формирует собственные суждения и оценки, отличает факты от мнений, интерпретаций, оценок и т.д. в рассуждениях других участников деятельности
УК-5 Способен воспринимать межкультурное разнообразие общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах	УК-5.3. Воспринимает межкультурное разнообразие общества в социально-историческом контексте

4 Перечень запланированных результатов обучения при изучении дисциплины, соотнесенных с установленными индикаторами достижения компетенций:

Процесс изучения дисциплины направлен на достижение запланированных результатов обучения, соотнесенных с установленными индикаторами достижения компетенций и представленных в таблице 2.

Таблица 2 – Запланированные результаты обучения, соотнесенные с установленными индикаторами достижения компетенций

Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Результаты обучения (знать-уметь-владеть)

УК-1 Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач	УК-1.3. Осуществляет поиск, критический анализ и синтез информации, применяет системный подход при изучении истории России и мира	***Знать*** – историографические и источниковедческие достижения современной исторической науки и смежных гуманитарных дисциплин. ***Уметь*** – выполнять поиск и критический анализ историографии и источников по российской истории. ***Владеть*** – навыками применять системный подход для формирования целостного понимания исторического прошлого России и мира.
	УК-1.4. Аргументированно формирует собственные суждения и оценки, отличает факты от мнений, интерпретаций, оценок и т.д. в рассуждениях других участников деятельности	***Знать*** - основные хронологические периоды, события/даты, факты, понятия развития Российского государства, методологию сравнительного и критического анализа фактического и теоретического материала. ***Уметь*** - анализировать, выявлять закономерности исторического развития России в различные периоды, в том числе в контексте мировой цивилизации. ***Владеть*** - навыками грамотной и логичной аргументации при высказывании собственных суждений и мнений.
УК-5 Способен воспринимать межкультурное разнообразие общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах	УК-5.3. Воспринимает межкультурное разнообразие общества в социально-историческом контексте	***Знать*** – основные этапы истории России с древнейших времен до наших дней, в том числе в региональном аспекте (включая основные события, проблемы и пути их решения, основных исторических деятелей); роль России в мировой истории и культуре, общее и особенное в развитии отечественной и всеобщей истории. ***Уметь*** – анализировать основные этапы, закономерности и особенности российского социально-исторического развития; применять компаративистский подход для анализа отечественной истории и культуры в сравнении с другими цивилизациями для понимания общего и особенного в развитии, религиозно-культурных и ценностных установках. ***Владеть*** – навыками оценки места и роли России в истории человечества и в современном мире; навыками восприятия межкультурного разнообразия общества и особенностей исторического наследия, социокультурных и религиозных традиций, основанного на историческом развитии России и ее роли в мировой истории.

5. Общая трудоемкость дисциплины составляет 4 зачетные единицы, 144 часа.

Форма аттестации: экзамен.

Аннотация рабочей программы по дисциплине
«Иностранный язык»

1 Цели освоения дисциплины

Целями освоения дисциплины «Иностранный язык» являются: повышение исходного 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.

2 Место дисциплины в структуре ОПОП

Дисциплина «Иностранный язык» относится к дисциплинам учебного плана подготовки бакалавра по направлению 19.03.03«Продукты питания животного происхождения» и изучается в 1семестре очной формы обучения, на 1 курсе заочной формы обучения. Имеет логическую и содержательно-методическую взаимосвязь с дисциплинами основной профессиональной образовательной программы.

Знания, приобретенные при освоении дисциплины будут использованы в профессиональной деятельности выпускника.

3 Совокупность компетенций, формируемых у обучающихся в процессе изучения дисциплины

В процессе изучения дисциплины у обучающихся должны быть сформированы компетенции и индикаторы их достижения, установленные программой бакалавриата, представленные в таблице 1.

Таблица 1 – Компетенции и индикаторы их достижения

Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции
УК-4 Способен осуществлять деловую коммуникацию в устной и письменной формах на государственном языке Российской Федерации и иностранном(ых) языке(ах)	**УК-4.2** Осуществляет деловую переписку, публичные выступления и дискуссии в области профессиональной деятельности на иностранном языке

4 Перечень запланированных результатов обучения при изучении дисциплины, соотнесенных с установленными индикаторами достижения компетенций

Процесс изучения дисциплины направлен на достижение запланированных результатов обучения, соотнесенных с установленными индикаторами достижения компетенций и представленных в таблице 2.

Таблица 2 – Запланированные результаты обучения, соотнесенные с установленными индикаторами достижения компетенций.

Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Результаты обучения (знать-уметь-владеть)

УК-4 Способен осуществлять деловую коммуникацию в устной и письменной формах на государственном языке Российской Федерации и иностранном(ых) языке(ах)	**УК-4.2** Осуществляет деловую переписку, публичные выступления и дискуссии в области профессиональной деятельности на иностранном языке	***Знать*** – основы грамматики и лексики английского языка, необходимый словарный запас профессиональных слов, значения незнакомых производных и сложных слов, а также слов, образованных способом конверсии, словообразовательные методы, основы технического перевода и деловой переписки на английском языке. ***Уметь*** – самостоятельно читать, переводить, аннотировать и реферировать профессиональные тексты, составлять постраничный словарь ключевых слов, составлять профессиональную и деловую корреспонденцию на английском языке; – осуществлять публичные выступления и самопрезентации на английском языке; - проводить дискуссии по вопросам профессиональной деятельности на английском языке. ***Владеть*** – навыками ведения деловой переписки, публичного выступления и проведения дискуссии по вопросам профессиональной деятельности на английском языке.

5. Общая трудоемкость дисциплины составляет 3 зачетных единицы, 108 часов.

Форма аттестации: экзамен.

Аннотация рабочей программы по дисциплине
«Философия»

1 Цели освоения дисциплины

Целями освоения дисциплины «Философия» являются формирование философского мировоззрения на основе рассмотрения религиозных, научных и философских картин мира концепции человека и общества, изучение основных направлений философских систем и категорий в истории философии, помощь в самостоятельной работе по формированию гуманистического мировоззрения, по определению собственной мировоззренческой позиции в условиях плюрализма и диалога мировоззрений.

2 Место дисциплины в структуре ОПОП

Дисциплина «Философия» изучается во 2 семестре очной формы обучения и на 1 курсе заочной формы обучения.

Для освоения дисциплины «Философия» необходимы знания, приобретенные в результате освоения ООП СОО при изучении дисциплин «История», «Обществознание» и «Правоведение». Знания, приобретенные при освоении дисциплины «Философия» будут использованы при изучении дисциплин «История техники и технологии пищевых производств» и др.

3 Совокупность компетенций, формируемых у обучающихся в процессе изучения дисциплины:

В процессе изучения дисциплины у обучающихся должны быть сформированы компетенции и индикаторы их достижения, установленные программой бакалавриата, представленные в таблице 1.

Таблица 1 – Компетенции и индикаторы их достижения

Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции
УК-5 Способен воспринимать межкультурное разнообразие общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах	УК-5.1 Анализирует проблемы общества с позиций этики и философских знаний
УК-6 Способен управлять своим временем, выстраивать и реализовывать траекторию саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни	УК-6.2 Учитывает важность управления временными ресурсами с целью последовательных изменений объектов в пространстве

4 Перечень запланированных результатов обучения при изучении дисциплины, соотнесенных с установленными индикаторами достижения компетенций:

Процесс изучения дисциплины направлен на достижение запланированных результатов обучения, соотнесенных с установленными индикаторами достижения компетенций и представленных в таблице 2.

Таблица 2 – Запланированные результаты обучения, соотнесенные с установленными индикаторами достижения компетенций

Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Результаты обучения (знать-уметь-владеть)

УК-5 Способен воспринимать межкультурное разнообразие общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах	УК-5.1 Анализирует проблемы общества с позиций этики и философских знаний	***Знать*** – основные проблемы общественного развития; этапы становления социологического знания, их проникновения в межкультурное разнообразие общества; специфику образования и функционирования общественных структур в социально-историческом, этическом и философском контекстах. ***Уметь*** – использовать знания по социологии при анализе общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах; анализировать современные проблемы общественной и профессиональной жизни с позиций этики и философских знаний. ***Владеть*** – культурой взаимодействия в коллективе; способностью толерантно воспринимать межкультурное разнообразие общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах.
УК-6 Способен управлять своим временем, выстраивать и реализовывать траекторию саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни	УК-6.2 Учитывает важность управления временными ресурсами с целью последовательных изменений объектов в пространстве	***Знать*** – основы тайм-менеджмента, специфику профессиональной деятельности, философские аспекты науки и современного общества, способствующие саморазвитию, самореализации, использованию творческого потенциала. ***Уметь*** – планировать свое время и строить траекторию своего профессионального развития, использовать знания в области философии и науки для саморазвития, самореализации, использования творческого потенциала. ***Владеть*** – навыками построения своего профессионального развития с использованием знаний по философии в решении проблем, в том числе междисциплинарного характера, возникающих в современном обществе.

5. Общая трудоемкость дисциплины составляет 2 зачетные единицы, 72 часа.

Форма аттестации: зачет.

Аннотация рабочей программы по дисциплине
«Безопасность жизнедеятельности»

1 Цели освоения дисциплины

Целями освоения дисциплины «Безопасность жизнедеятельности» является формирование культуры безопасности и использование знаний по теории, методологии и организации безопасности в сфере профессиональной деятельности.

2 Место дисциплины в структуре ОПОП

Дисциплина изучается в 6 семестре очной формы обучения и на 3 курсе заочной формы обучения.

Для освоения данной дисциплины необходимы знания и умения, приобретенные в результате изучения предшествующих дисциплин: «Физика», «Введение в профессиональную деятельность» и др. Знания, приобретенные при освоении дисциплины «Безопасность жизнедеятельности» будут использованы при изучении дисциплин «Организация и планирование пищевых производств», «Проектирование предприятий мясной и рыбной отрасли» и др.

3 Совокупность компетенций, формируемых у обучающихся в процессе изучения дисциплины

В процессе изучения дисциплины у обучающихся должны быть сформированы компетенции и индикаторы их достижения, установленные программой бакалавриата, представленные в таблице 1.

Таблица 1 – Компетенции и индикаторы их достижения

Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции
УК-8 Способен создавать и поддерживать в повседневной жизни и в профессиональной деятельности безопасные условия жизнедеятельности для сохранения природной среды, обеспечения устойчивого развития общества, в том числе при угрозе и возникновении чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов	УК-8.1 Выявляет и устраняет проблемы, связанные с нарушениями техники безопасности на рабочем месте
	УК-8.2 Принимает участие в контроле за соблюдением правил техники безопасности в профессиональной деятельности, экологической безопасности и охраны труда

4 Перечень запланированных результатов обучения при изучении дисциплины, соотнесенных с установленными индикаторами достижения компетенций

Процесс изучения дисциплины направлен на достижение запланированных результатов обучения, соотнесенных с установленными индикаторами достижения компетенций и представленных в таблице 2.

Таблица 2 – Запланированные результаты обучения, соотнесенные с установленными индикаторами достижения компетенций

Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Результаты обучения (знать-уметь-владеть)
УК-8 Способен создавать и поддерживать в повседневной жизни и в профессиональной деятельности безопасные условия жизнедеятельности для сохранения природной среды, обеспечения устойчивого развития общества, в том числе при угрозе и возникновении чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов	УК-8.1. Выявляет и устраняет проблемы, связанные с нарушениями техники безопасности на рабочем месте	***Знать*** – причины возникновения и основы профилактики травматизма и заболеваемости на производстве и рабочем месте, правила техники безопасности, воздействие на человека вредных процессов и факторов, методы защиты в условиях чрезвычайных ситуаций, нарушений техники безопасности на рабочем месте. ***Уметь*** – принимать участие в выявлении и устранении проблем, связанных с нарушением техники безопасности на рабочем месте, создании и поддержании безопасных условий жизнедеятельности, в том числе при возникновении чрезвычайных ситуаций в профессиональной деятельности. ***Владеть*** – профессиональными навыками по участию в выявлении и устранении проблем, связанных с нарушением техники безопасности на рабочем месте, создании и поддержании безопасных условий жизнедеятельности, в том числе при возникновении чрезвычайных ситуаций в профессиональной деятельности.
	УК-8.2. Принимает участие в контроле за соблюдением правил техники безопасности в профессиональной деятельности, экологической безопасности и охраны труда	***Знать*** – правила техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и нормы охраны труда; основные методы защиты производственного персонала и населения от возможных последствий аварий, катастроф, стихийных бедствий; взаимодействие человека со средой обитания; безопасность и экологичность технических систем, идентификацию и нормирование опасных, вредных и поражающих факторов, методы и средства повышения безопасности технических систем и технологических процессов в профессиональной деятельности.

		Уметь **–** принимать участие в обеспечении и контроле за соблюдением правил техники безопасности в профессиональной деятельности, правил соблюдения экологической безопасности при работе с токсичными материалами и отходами производства и охраны труда в профессиональной деятельности. ***Владеть*** – профессиональными навыками по обеспечению и контролю за соблюдением правил техники безопасности в профессиональной деятельности; правилами соблюдения экологической безопасности при работе с токсичными материалами и отходами производства и охраны труда.

5. Общая трудоемкость дисциплины составляет 2 зачетные единицы, 72 часа.

Форма аттестации: зачет.

Аннотация рабочей программы по дисциплине
«Безопасность жизнедеятельности»

1 Цели освоения дисциплины

Целями освоения дисциплины «Безопасность жизнедеятельности» является формирование культуры безопасности и использование знаний по теории, методологии и организации безопасности в повседневной жизни и в профессиональной деятельности, в том числе при угрозе и возникновении чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов.

2 Место дисциплины в структуре ОПОП

Дисциплина изучается в 3 и 4 семестрах очной формы обучения и на 2 и 3 курсах заочной формы обучения.

Для освоения данной дисциплины необходимы знания и умения, приобретенные в результате изучения предшествующих дисциплин: «Физика», «Введение в профессиональную деятельность» и др. Знания, приобретенные при освоении дисциплины «Безопасность жизнедеятельности» будут использованы при изучении дисциплин «Организация и планирование пищевых производств», «Проектирование предприятий мясной и рыбной отрасли» и др.

3 Совокупность компетенций, формируемых у обучающихся в процессе изучения дисциплины

В процессе изучения дисциплины у обучающихся должны быть сформированы компетенции и индикаторы их достижения, установленные программой бакалавриата, представленные в таблице 1.

Таблица 1 – Компетенции и индикаторы их достижения

Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции
УК-8 Способен создавать и поддерживать в повседневной жизни и в профессиональной деятельности безопасные условия жизнедеятельности для сохранения природной среды, обеспечения устойчивого развития общества, в том числе при угрозе и возникновении чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов	УК-8.1 Создает и поддерживает в повседневной жизни и в профессиональной деятельности безопасные условия жизнедеятельности для сохранения природной среды, обеспечения устойчивого развития общества
	УК-8.2 Выявляет возможные угрозы для жизни и здоровья человека, в том числе при возникновении чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов, оказывает первую помощь пострадавшим
	УК-8.3 Готов к выполнению воинского долга и обязанности по защите Родины в соответствии с законодательством Российской Федерации
УК-11 Способен формировать нетерпимое отношение к проявлениям экстремизма, терроризма, коррупционному поведению и противодействовать им в профессиональной деятельности	УК-11.2 Способен противодействовать проявлениям экстремизма, терроризма в профессиональной деятельности

4 Перечень запланированных результатов обучения при изучении дисциплины, соотнесенных с установленными индикаторами достижения компетенций

Процесс изучения дисциплины направлен на достижение запланированных результатов обучения, соотнесенных с установленными индикаторами достижения компетенций и представленных в таблице 2.

Таблица 2 – Запланированные результаты обучения, соотнесенные с установленными индикаторами достижения компетенций

Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Результаты обучения (знать-уметь-владеть)
УК-8 Способен создавать и поддерживать в повседневной жизни и в профессиональной деятельности безопасные условия жизнедеятельности для сохранения природной среды, обеспечения устойчивого развития общества, в том числе при угрозе и возникновении чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов	УК-8.1 Создает и поддерживает в повседневной жизни и в профессиональной деятельности безопасные условия жизнедеятельности для сохранения природной среды, обеспечения устойчивого развития общества	***Знать*** – характер воздействия опасных и вредных производственных факторов на персонал; причины возникновения и основы профилактики производственного травматизма и профессиональных заболеваний; методы защиты персонала и окружающей среды в условиях производственной деятельности ***Уметь*** – идентифицировать опасности; обеспечивать безопасные и/или комфортные условия труда на рабочем месте и проводить мероприятия по профилактике производственного травматизма и профессиональных заболеваний; разрабатывать и применять меры защиты производственного персонала, населения и среды обитания ***Владеть*** – навыками определения опасности в зонах трудовой деятельности человека; навыками выбора мероприятий для обеспечения безопасных и/или комфортных условий труда, навыками выявления и устранения проблем, связанных с нарушениями техники безопасности на рабочем месте
	УК-8.2 Выявляет возможные угрозы для жизни и здоровья человека, в том числе при возникновении чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов, оказывает первую помощь пострадавшим	***Знать*** – методы защиты производственного персонала и населения от возможных последствий аварий, катастроф, стихийных бедствий и военных конфликтов; приемы оказания первой помощи ***Уметь*** – выбирать методы защиты от возможных последствий чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов; оказывать первую помощь пострадавшим ***Владеть*** – навыками выбора методов защиты от возможных последствий чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов; навыками оказания первой помощи пострадавшим
	УК-8.3 Готов к выполнению воинского долга и обязанности по защите Родины в соответствии с законодательством Российской Федерации	***Знать*** – основные положения Военной доктрины РФ и общевоинских уставов ВС РФ; устройство стрелкового оружия; боеприпасов и ручных гранат; способы ведения современного общевойскового боя; общие сведения о ядерном, химическом и биологическом оружии; правила оказания первой медицинской помощи при ранениях и травмах; тенденции развития современных международных отношений ***Уметь*** – осуществлять разборку и сборку

		автомата АК-74 и пистолета ПМ, подготовку к боевому применению ручных гранат; выполнять мероприятия радиационной, химической и биологической защиты; читать топографические карты; давать оценку международным военно-политическим и внутренним событиям и фактам с позиции патриота своего Отечества ***Владеть*** – навыками подготовки к ведению общевойскового боя; навыками применения индивидуальных средств РХБ защиты; навыками ориентирования на местности по карте и без карты; навыками оказания первой медицинской помощи при ранениях и травмах
УК-11 Способен формировать нетерпимое отношение к проявлениям экстремизма, терроризма, коррупционному поведению и противодействовать им в профессиональной деятельности	УК-11.2 Способен противодействовать проявлениям экстремизма, терроризма в профессиональной деятельности	***Знать*** – признаки проявления экстремизма и терроризма; правила личной безопасности в условиях экстремизма и терроризма в профессиональной деятельности ***Уметь*** – ориентироваться в ситуациях, требующих противодействия террористическим акциям и экстремистским действиям ***Владеть*** – навыками обеспечения личной безопасности при проявлениях экстремизма и терроризма в профессиональной деятельности

5. Общая трудоемкость дисциплины составляет 4 зачетные единицы, 144 часа.

Форма аттестации: зачет.

Аннотация рабочей программы по дисциплине
«Физическая культура и спорт»

1 Цели освоения дисциплины

Целями освоения дисциплины «Физическая культура и спорт» являются формирование у обучающихся знаний и практических навыков физической культуры личности и способности направленного использования средств физической культуры, спорта и туризма для сохранения и укрепления здоровья, психофизической подготовки и самоподготовки к будущей жизни и профессиональной деятельности.

2 Место дисциплины в структуре ОПОП

Дисциплина «Физическая культура и спорт» изучается в 1 семестре очной формы обучения и на 1 курсе заочной формы обучения.

Для достижения планируемых результатов обучения по данной дисциплине обязательным является общий уровень физической подготовки обучающихся, подтвержденный соответствующей медицинской справкой с указанием группы физического здоровья. Для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья установлен особый порядок освоения дисциплины.

Результаты обучения по дисциплине «Физическая культура и спорт» будут использованы обучающимися в процессе прохождения учебной, производственной практик, а также в дальнейшей профессиональной деятельности.

3 Совокупность компетенций, формируемых у обучающихся в процессе изучения дисциплины:

В процессе изучения дисциплины у обучающихся должны быть сформированы компетенции и индикаторы их достижения, установленные программой бакалавриата, представленные в таблице 1.

Таблица 1 – Компетенции и индикаторы их достижения

Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции
УК-7 Способен поддерживать должный уровень физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности	УК-7.1. Владеет опытом подбора соответствующих средств тренировки для поддержания физической формы УК-7.2. Владеет методами направленного восстановления и стимуляции работоспособности

4 Перечень запланированных результатов обучения при изучении дисциплины, соотнесенных с установленными индикаторами достижения компетенций:

Процесс изучения дисциплины направлен на достижение запланированных результатов обучения, соотнесенных с установленными индикаторами достижения компетенций и представленных в таблице 2.

Таблица 2 – Запланированные результаты обучения, соотнесенные с установленными индикаторами достижения компетенций

Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Результаты обучения (знать-уметь-владеть)
УК-7	УК-7.1.	***Знать*** – научно-практические основы

Способен поддерживать должный уровень физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности	Владеет опытом подбора соответствующих средств тренировки для поддержания физической формы	физической культуры. ***Уметь*** – использовать творчески средства и методы физического воспитания для профессионально-личностного развития, физического самосовершенствования, поддержания физической формы. ***Владеть*** – средствами самостоятельного, методически правильного использования методов физического воспитания и укрепления здоровья.
	УК-7.2. Владеет методами направленного восстановления и стимуляции работоспособности	***Знать*** – основные методы направленного восстановления и стимуляции работоспособности в рамках элективных дисциплин по физической культуре и спорту. ***Уметь*** – применять методы направленного восстановления и стимуляции работоспособности в рамках элективных дисциплин по физической культуре и спорту. ***Владеть*** – методами направленного восстановления и стимуляции работоспособности в рамках элективных дисциплин по физической культуре и спорту.

5. Общая трудоемкость дисциплины составляет 2 зачетные единицы, 72 часа.

Форма аттестации: зачет.

Аннотация рабочей программы по дисциплине
«Русский язык и культура речи»

1 Цели освоения дисциплины

Целями освоения дисциплины «Русский язык и культура речи» являются повышение уровня практического владения современным русским литературным языком в разных сферах функционирования в письменной и устной разновидностях, развитие навыков эффективной речевой коммуникации.

2 Место дисциплины в структуре ОПОП:

Дисциплина изучается в 2 семестре очной формы обучения и на 1 курсе заочной формы обучения.

Для освоения данной дисциплины необходимы знания и умения, приобретенные в результате изучения школьного курса дисциплин. Знания, приобретенные при освоении дисциплины «Русский язык и культура речи» будут использованы при изучении дисциплин «Философия», «История» и др., а также при выполнении выпускной квалификационной работы (дипломной работы).

3 Совокупность компетенций, формируемых у обучающихся в процессе изучения дисциплины:

В процессе изучения дисциплины у обучающихся должны быть сформированы компетенции и индикаторы их достижения, установленные программой бакалавриата, представленные в таблице 1.

Таблица 1 – Компетенции и индикаторы их достижения

Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции
УК-4 Способен осуществлять деловую коммуникацию в устной и письменной формах на государственном языке Российской Федерации и иностранном(ых) языке(ах)	УК-4.1. Осуществляет деловую переписку, публичные выступления и дискуссии в области профессиональной деятельности на государственном языке Российской Федерации

4 Перечень запланированных результатов обучения при изучении дисциплины, соотнесенных с установленными индикаторами достижения компетенций:

Процесс изучения дисциплины направлен на достижение запланированных результатов обучения, соотнесенных с установленными индикаторами достижения компетенций и представленных в таблице 2.

Таблица 2 – Запланированные результаты обучения, соотнесенные с установленными индикаторами достижения компетенций

Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Результаты обучения (знать-уметь-владеть)
УК-4 Способен осуществлять деловую коммуникацию в устной и письменной	УК-4.1. Осуществляет деловую переписку, публичные выступления и дискуссии в	***Знать*** – основы грамматики и лексики русского языка, необходимый словарный запас профессиональных слов, значения незнакомых производных и сложных слов, а также слов, образованных способом конверсии, словообразовательные методы,

формах на государственном языке Российской Федерации и иностранном(ых) языке(ах)	области профессиональной деятельности на государственном языке Российской Федерации	основы технического перевода и деловой переписки на русском языке; - о культуре речи как разделе лингвистики и как личностной характеристики человека, основные единицы общения, аспекты (составляющие) речевой культуры, подстили официально-делового и научного стиля и использование их в профессиональной деятельности, коммуникативные качества хорошей речи, правила речевого этикета (прежде всего в научной и деловой профессиональной коммуникации). ***Уметь*** – самостоятельно читать, переводить, аннотировать и реферировать профессиональные тексты, составлять постраничный словарь ключевых слов, составлять профессиональную и деловую корреспонденцию на русском языке. – осуществлять публичные выступления и самопрезентации на русском языке, учитывая аспекты речевой культуры; - проводить дискуссии по вопросам профессиональной деятельности на русском языке. ***Владеть*** – навыками ведения деловой переписки, публичного выступления и проведения дискуссии по вопросам профессиональной деятельности на русском языке, учитывая аспекты речевой культуры.

5. Общая трудоемкость дисциплины составляет 2 зачетные единицы, 72 часа.

Форма аттестации: зачет.

Аннотация рабочей программы по дисциплине
«Физика»

1. Цели освоения дисциплины

Целями освоения дисциплины «Физика» являются формирование и конкретизация знаний по изучению основных физических явлений природы, овладению фундаментальными понятиями, законами, теориями классической и современной физики.

2 Место дисциплины в структуре ОПОП

Дисциплина «Физика» изучается во 2 семестре очной формы обучения и на 1 курсе заочной формы обучения.

Для освоения данной дисциплины необходимы знания и умения, приобретенные в результате освоения ООП СОО.

Приобретенные знания при освоении дисциплины «Физика» будут использованы при изучении профессиональных дисциплин: «Безопасность жизнедеятельности», «Процессы и аппараты пищевых производств» и др.

3 Совокупность компетенций, формируемых у обучающихся в процессе изучения дисциплины:

В процессе изучения дисциплины у обучающихся должны быть сформированы компетенции и индикаторы их достижения, установленные программой бакалавриата, представленные в таблице 1.

Таблица 1 – Компетенции и индикаторы их достижения

Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции
ОПК-2 Способен применять основные законы и методы исследований естественных наук для решения задач профессиональной деятельности	ОПК-2.2. Использует основные физические, химические законы и методы в своей профессиональной деятельности

4 Перечень запланированных результатов обучения при изучении дисциплины, соотнесенных с установленными индикаторами достижения компетенций:

Процесс изучения дисциплины направлен на достижение запланированных результатов обучения, соотнесенных с установленными индикаторами достижения компетенций и представленных в таблице 2.

Таблица 2 – Запланированные результаты обучения, соотнесенные с установленными индикаторами достижения компетенций

Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Результаты обучения (знать-уметь-владеть)
ОПК-2 Способен применять основные законы и методы исследований естественных наук для решения задач профессиональной деятельности	ОПК-2.2. Использует основные физические, химические законы и методы в своей профессиональной деятельности	***Знать*** - основные физические явления; фундаментальные понятия, законы и теории классической и современной физики; современную научную аппаратуру; основные системы единиц измерения физических величин; основные математические методы, используемые при решении физических задач; фундаментальные физические законы и их

		взаимосвязь; принципы основных физических теорий. ***<u>Уметь</u>*** - выделять конкретное физическое содержание в прикладных задачах; планировать и проводить несложные экспериментальные исследования; объяснять в рамках основных физических законов результаты, полученные в процессе эксперимента; строить простейшие теоретические модели физических явлений; представлять результаты экспериментальных и теоретических исследований в графическом виде; решать типовые задачи, делать простейшие качественные оценки. ***<u>Владеть</u>*** - средствами измерения физических величин; владеть следующими представлениями: о математическом аппарате, применяемом в различных разделах физики; о фундаментальном характере основных физических законов; об основных моделях, используемых в современной физике; о роли эксперимента в физике; о проблемах современной физики, определяющих развитие передовых технологий.

5. Общая трудоемкость дисциплины составляет 2 зачетные единицы, 72 часа.

Форма аттестации: зачет.

Аннотация рабочей программы по дисциплине
«Неорганическая химия»

1 Цели освоения дисциплины

Целями освоения дисциплины «Неорганическая химия» являются формирование и конкретизация знаний по химии**,** а так же изучение общих закономерностей протекания химических процессов, овладение основными методами химических исследований, для определения основных параметров технологического процесса при производстве продуктов питания животного происхождения.

2 Место дисциплины в структуре ОПОП

Дисциплина «Неорганическая химия» изучается в 1 семестре очной формы обучения и на 1 курсе заочной формы обучения. Для освоения данной дисциплины необходимы знания и умения, приобретенные в результате освоения ООП СОО. Знания, приобретенные при освоении дисциплины «Неорганическая химия» будут использованы при изучении дисциплин: «Методы исследования сырья и продуктов животного происхождения», «Физико-химические и биохимические свойства мяса и мясных продуктов», «Безопасность производства рыбных и мясных продуктов» и др.

3 Совокупность компетенций, формируемых у обучающихся в процессе изучения дисциплины:

В процессе изучения дисциплины у обучающихся должны быть сформированы компетенции и индикаторы их достижения, установленные программой бакалавриата представленные в таблице 1.

Таблица 1 – Компетенции и индикаторы их достижения

Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции
ОПК-2 Способен применять основные законы и методы исследований естественных наук для решения задач профессиональной деятельности	ОПК-2.2. Использует основные физические, химические законы и методы в своей профессиональной деятельности

4 Перечень запланированных результатов обучения при изучении дисциплины, соотнесенных с установленными индикаторами достижения компетенций:

Процесс изучения дисциплины направлен на достижение запланированных результатов обучения, соотнесенных с установленными индикаторами достижения компетенций и представленных в таблице 2.

Таблица 2 – Запланированные результаты обучения, соотнесенные с установленными индикаторами достижения компетенций

Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Результаты обучения (знать-уметь-владеть)
ОПК-2 Способен применять основные законы и методы исследований естественных наук	**ОПК-2.2.** Использует основные физические, химические законы и методы в своей	***Знать*** – основные химические законы, строение неорганических веществ, методы исследования в химии, основные закономерности протекания химических процессов и характеристики равновесного состояния, способы выражения состава

для решения задач профессиональной деятельности	профессиональной деятельности	растворов, строение и свойства координационных соединений. ***<u>Уметь</u>*** – применять основные положения и методы неорганической химии при решении профессиональных задач ***<u>Владеть</u>*** – методами эксперимента в неорганической химии и навыками анализа результатов эксперимента при решении профессиональных задач.

5. Общая трудоемкость дисциплины составляет 4 зачетных единицы, 144 часа.

Форма аттестации: экзамен.

Аннотация рабочей программы по дисциплине
«Органическая химия»

1 Цели освоения дисциплины

Целями освоения дисциплины «Органическая химия» являются формирование и конкретизация знаний об основных классах органических соединений, возможностях их синтеза, превращениях и методах установления структуры органических соединений, овладение основными методами выделения, очистки и идентификации органических соединений, научить обучающихся пользоваться приобретёнными знаниями в профессиональной деятельности.

2 Место дисциплины в структуре ОПОП

Дисциплина «Органическая химия» изучается в 1 семестре очной формы обучения и на 1 курсе заочной формы обучения. Для освоения данной дисциплины необходимы знания и умения, приобретенные в результате освоения ООП СОО. Знания, приобретенные при освоении дисциплины «Органическая химия» будут использованы при изучении дисциплин: «Методы исследования сырья и продуктов животного происхождения», «Физико-химические и биохимические свойства мяса и мясных продуктов», «Безопасность производства рыбных и мясных продуктов» и др.

3 Совокупность компетенций, формируемых у обучающихся в процессе изучения дисциплины:

В процессе изучения дисциплины у обучающихся должны быть сформированы компетенции и индикаторы их достижения, установленные программой бакалавриата представленные в таблице 1.

Таблица 1 – Компетенции и индикаторы их достижения

Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции
ОПК-2 Способен применять основные законы и методы исследований естественных наук для решения задач профессиональной деятельности	ОПК-2.2. Использует основные физические, химические законы и методы в своей профессиональной деятельности

4 Перечень запланированных результатов обучения при изучении дисциплины, соотнесенных с установленными индикаторами достижения компетенций:

Процесс изучения дисциплины направлен на достижение запланированных результатов обучения, соотнесенных с установленными индикаторами достижения компетенций и представленных в таблице 2.

Таблица 2 – Запланированные результаты обучения, соотнесенные с установленными индикаторами достижения компетенций

Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Результаты обучения (знать-уметь-владеть)
ОПК-2 Способен применять основные законы и методы исследований	**ОПК-2.2.** Использует основные физические, химические законы	***Знать*** – основные положения органической химии; номенклатуру, изомерию, классификацию органических соединений, способы получения, выделения и пути практического применения органических

естественных наук для решения задач профессиональной деятельности	и методы в своей профессиональной деятельности	веществ в будущей профессиональной деятельности; ***Уметь*** – применять основные положения и методы органической химии при решении профессиональных задач. ***Владеть*** – методами эксперимента в органической химии и навыками анализа результатов эксперимента при решении профессиональных задач.

5. Общая трудоемкость дисциплины составляет 4 зачетных единицы, 144 часа.

Форма аттестации: экзамен.

Аннотация рабочей программы по дисциплине
«Органическая химия»

1 Цели освоения дисциплины

Целями освоения дисциплины «Органическая химия» являются формирование и конкретизация знаний об основных классах органических соединений, возможностях их синтеза, превращениях и методах установления структуры органических соединений, овладение основными методами выделения, очистки и идентификации органических соединений, научить обучающихся пользоваться приобретёнными знаниями в профессиональной деятельности.

2 Место дисциплины в структуре ОПОП

Дисциплина «Органическая химия» изучается в 1 семестре очной формы обучения и на 1 курсе заочной формы обучения. Для освоения данной дисциплины необходимы знания и умения, приобретенные в результате освоения ООП СОО. Знания, приобретенные при освоении дисциплины «Органическая химия» будут использованы при изучении дисциплин: «Методы исследования сырья и продуктов животного происхождения», «Физико-химические и биохимические свойства мяса и мясных продуктов», «Безопасность производства рыбных и мясных продуктов» и др.

3 Совокупность компетенций, формируемых у обучающихся в процессе изучения дисциплины:

В процессе изучения дисциплины у обучающихся должны быть сформированы компетенции и индикаторы их достижения, установленные программой бакалавриата представленные в таблице 1.

Таблица 1 – Компетенции и индикаторы их достижения

Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции
ОПК-2 Способен применять основные законы и методы исследований естественных наук для решения задач профессиональной деятельности	ОПК-2.2. Использует основные физические, химические законы и методы в своей профессиональной деятельности

4 Перечень запланированных результатов обучения при изучении дисциплины, соотнесенных с установленными индикаторами достижения компетенций:

Процесс изучения дисциплины направлен на достижение запланированных результатов обучения, соотнесенных с установленными индикаторами достижения компетенций и представленных в таблице 2.

Таблица 2 – Запланированные результаты обучения, соотнесенные с установленными индикаторами достижения компетенций

Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Результаты обучения (знать-уметь-владеть)
ОПК-2 Способен применять основные законы и методы исследований естественных наук для решения задач профессиональной	**ОПК-2.2.** Использует основные физические, химические законы и методы в своей профессиональной	***Знать*** – основные положения органической химии; номенклатуру, изомерию, классификацию органических соединений, способы получения, выделения и пути практического применения органических веществ в будущей профессиональной деятельности;

деятельности	деятельности	***Уметь*** – применять основные положения и методы органической химии при решении профессиональных задач. ***Владеть*** – методами эксперимента в органической химии и навыками анализа результатов эксперимента при решении профессиональных задач.

5. Общая трудоемкость дисциплины составляет 3 зачетных единицы, 108 часов.

Форма аттестации: экзамен.

Аннотация рабочей программы по дисциплине
«Аналитическая химия и физико-химические методы анализа»

1 Цели освоения дисциплины

Целями освоения дисциплины «Аналитическая химия и физико-химические методы анализа» являются формирование и конкретизация знаний по аналитической химии**,** а так же изучение общих закономерностей качественного и количественного анализа, овладение основными физико-химическими методами исследований, для определения основных параметров технологического процесса при производстве продуктов питания животного происхождения.

2 Место дисциплины в структуре ОПОП

Дисциплина «Аналитическая химия и физико-химические методы анализа» изучается во 2 семестре очной формы обучения и на 1 курсе заочной формы обучения. Для освоения данной дисциплины необходимы знания и умения, приобретенные в результате освоения ООП СОО. Знания, приобретенные при освоении дисциплины «Аналитическая химия и физико-химические методы анализа» будут использованы при изучении дисциплин: «Методы исследования сырья и продуктов животного происхождения», «Физико-химические и биохимические свойства мяса и мясных продуктов», «Безопасность производства рыбных и мясных продуктов» и др.

3 Совокупность компетенций, формируемых у обучающихся в процессе изучения дисциплины:

В процессе изучения дисциплины у обучающихся должны быть сформированы компетенции и индикаторы их достижения, установленные программой бакалавриата представленные в таблице 1.

Таблица 1 – Компетенции и индикаторы их достижения

Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции
ОПК-2 Способен применять основные законы и методы исследований естественных наук для решения задач профессиональной деятельности	ОПК-2.2. Использует основные физические, химические законы и методы в своей профессиональной деятельности

4 Перечень запланированных результатов обучения при изучении дисциплины, соотнесенных с установленными индикаторами достижения компетенций:

Процесс изучения дисциплины направлен на достижение запланированных результатов обучения, соотнесенных с установленными индикаторами достижения компетенций и представленных в таблице 2.

Таблица 2 – Запланированные результаты обучения, соотнесенные с установленными индикаторами достижения компетенций

Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Результаты обучения (знать-уметь-владеть)
ОПК-2 Способен применять основные законы и методы	**ОПК-2.2.** Использует основные физические,	***Знать*** – теоретические основы химических и физико-химических методов анализа, применяемых в технологическом процессе производства продуктов из водных

исследований естественных наук для решения задач профессиональной деятельности	химические законы и методы в своей профессиональной деятельности	биоресурсов и мясного сырья. ***Уметь*** – разрабатывать методы идентификации, обнаружения и разделения химических элементов и их соединений, а также физико-химические методы анализа в профессиональной деятельности. ***Владеть*** – методами химического и физико-химического анализа для установления качества водных биоресурсов и мясного сырья и продуктов из них.

5. Общая трудоемкость дисциплины составляет 6 зачетных единиц, 216 часов.

Форма аттестации: экзамен.

Аннотация рабочей программы по дисциплине
«Правоведение»

1. Цели освоения дисциплины

Целью освоения дисциплины «Правоведение» являются формирование комплекса знаний и умений в области правовой теории, выработка позитивного отношения к праву, рассмотрении его как социальной реальности, выработанной человеческой цивилизацией, а также использование полученной информации для принятия управленческих решений.

2. Место дисциплины в структуре ОПОП

Дисциплина «Правоведение» изучается в 1 семестре очной формы обучения и на 1 курсе заочной формы обучения.

Дисциплина «Правоведение» основана на знаниях, умениях и владениях, полученных обучающимися в результате изучения дисциплин исторической направленности программы основного и среднего общего образования.

Знания, приобретенные при освоении дисциплины «Правоведение» будут использованы при изучении дисциплин, имеющих профессиональную направленность.

3 Совокупность компетенций, формируемых у обучающихся в процессе изучения дисциплины:

В процессе изучения дисциплины у обучающихся должны быть сформированы компетенции и индикаторы их достижения, установленные программой бакалавриата, представленные в таблице 1

Таблица 1 – Компетенции и индикаторы их достижения

Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции
УК-2 Способен определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений	УК-2.1. Выбирает правовые и нормативно-технические документы, применяемые для решения заданий профессиональной деятельности
УК-11 Способен формировать нетерпимое отношение к коррупционному поведению	УК-11.1. Анализирует действующие правовые нормы, обеспечивающие борьбу с коррупцией в различных областях жизнедеятельности
	УК-11.2. Соблюдает правила общественного взаимодействия на основе нетерпимого отношения к коррупции

4 Перечень запланированных результатов обучения при изучении дисциплины, соотнесенных с установленными индикаторами достижения компетенций:

Процесс изучения дисциплины направлен на достижение запланированных результатов обучения, соотнесенных с установленными индикаторами достижения компетенций и представленных в таблице 2.

Таблица 2 – Запланированные результаты обучения, соотнесенные с установленными индикаторами достижения компетенций

Код и наименование	Код и	Результаты обучения

компетенции	наименование индикатора достижения компетенции	(знать-уметь-владеть)
УК-2 Способен определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений	УК-2.1. Выбирает правовые и нормативно-технические документы, применяемые для решения заданий профессиональной деятельности	***Знать*** – правовые основы и законодательные нормы в области профессиональной деятельности; - основы правовых знаний в различных сферах жизнедеятельности, основы Российской правовой системы и законодательства, организации и функционирования судебных и иных правоприменительных и правоохранительных органов, права и свободы человека и гражданина. ***Уметь*** – выбирать правовые документы для решения заданий в области профессиональной деятельности в рамках поставленной цели и определять оптимальные способы их решений, исходя из действующих правовых норм. ***Владеть*** – профессиональными навыками по выбору правовых документов для решения заданий в области профессиональной деятельности в рамках поставленной цели и определению оптимальных способов их решений, исходя из действующих правовых норм.
УК-11 Способен формировать нетерпимое отношение к коррупционному поведению	УК-11.1. Анализирует действующие правовые нормы, обеспечивающие борьбу с коррупцией в различных областях жизнедеятельности	***Знать*** - основные термины и понятия гражданского права, используемые в антикоррупционном законодательстве. ***Уметь*** - формировать оценку основных направлений государственной политики в области противодействия коррупции ***Владеть*** - правовой квалификацией коррупционного поведения и его пресечения
	УК-11.2. Соблюдает правила общественного взаимодействия на основе нетерпимого отношения к коррупции	***Знать*** - правила социального взаимодействия с целью недопущения коррупционного поведения. ***Уметь*** - распознавать коррупционное поведение при общественном взаимодействии. ***Владеть*** - правилами общественного взаимодействия на основе нетерпимого отношения к коррупции.

5. Общая трудоемкость дисциплины составляет 2 зачетные единицы, 72 часа.

Форма аттестации: зачет.

Аннотация рабочей программы по дисциплине
«Биохимия»

1 Цели освоения дисциплины

Целями освоения дисциплины «Биохимия» является конкретизация знаний о химическом составе живых организмов, о химических превращениях веществ в процессах жизнедеятельности организма, химических превращениях веществ в процессе технологической обработки сырья в пищевом производстве, а также использование полученной информации в профессиональной деятельности.

2 Место дисциплины в структуре ОПОП

Дисциплина «Биохимия» изучается во 2 семестре очной формы обучения и на 1 курсе заочной формы обучения. Для освоения данной дисциплины необходимы знания и умения, приобретенные в результате освоения ООП СОО. Знания, приобретенные при освоении дисциплины «Биохимия» будут использованы при изучении дисциплины «Физико-химические и биохимические свойства мяса и мясных продуктов», «Методы исследования сырья и продуктов животного происхождения» и др.

3 Совокупность компетенций, формируемых у обучающихся в процессе изучения дисциплины:

В процессе изучения дисциплины у обучающихся должны быть сформированы компетенции и индикаторы их достижения, установленные программой бакалавриата, представленные в таблице 1.

Таблица 1 – Компетенции и индикаторы их достижения

Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции
ОПК-2 Способен применять основные законы и методы исследований естественных наук для решения задач профессиональной деятельности	ОПК-2.2. Использует основные физические, химические законы и методы в своей профессиональной деятельности

4 Перечень запланированных результатов обучения при изучении дисциплины, соотнесенных с установленными индикаторами достижения компетенций:

Процесс изучения дисциплины направлен на достижение запланированных результатов обучения, соотнесенных с установленными индикаторами достижения компетенций и представленных в таблице 2.

Таблица 2 – Запланированные результаты обучения, соотнесенные с установленными индикаторами достижения компетенций

Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Результаты обучения (знать-уметь-владеть)
ОПК-2 Способен применять основные законы и методы исследований естественных наук для решения задач профессиональной	ОПК-2.2. Использует основные физические, химические законы и методы в своей профессиональной деятельности	***Знать*** - основные законы статической, динамической и функциональной биохимии белков, липидов, углеводов, нуклеиновых кислот; - основные методы определения биохимических показателей животного сырья; - фундаментальные разделы биохимии в

Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Результаты обучения (знать-уметь-владеть)
деятельности		объёме, необходимом для понимания биохимических процессах происходящих при производстве продуктов из водных биоресурсов и мясного сырья; ***Уметь*** - использовать основные законы статической и динамической биохимии белков, липидов, углеводов в профессиональной деятельности; - прогнозировать превращения белков, липидов, углеводов животного сырья в ходе технологических операций; - применять основные методы определения биохимических показателей животного сырья; ***Владеть*** - навыками применения основных методов определения биохимических показателей животного сырья; - навыками прогнозирования превращения белков, липидов, углеводов животного сырья в ходе технологических операций.

5. Общая трудоемкость дисциплины составляет 3 зачетные единицы, 108 часов.

Форма аттестации: зачет.

Аннотация рабочей программы по дисциплине
«Общая микробиология»

1 Цели освоения дисциплины

Целями освоения дисциплины «Общая микробиология» являются формирование и конкретизация знаний о биологическом уровне, занимаемом различными микроорганизмами, в том числе бактериями и вирусами, их строении, физиологии, о влиянии факторов внешней среды на микроорганизмы, о влиянии микроорганизмов на безопасность производственных процессов при получении продуктов питания животного происхождения.

2 Место дисциплины в структуре ОПОП

Дисциплина «Общая микробиология» изучается в 3 семестре очной формы обучения и на 2 курсе заочной форм обучения. Для освоения данной дисциплины необходимы знания и умения, приобретенные в результате изучения предшествующих дисциплин: «Биохимии» и др. Знания, приобретенные при освоении дисциплины «Общая микробиология» будут использованы при изучении дисциплин: «Микробиология сырья и продуктов животного происхождения», «Технология продуктов из водных биоресурсов», «Технология мяса и мясных продуктов» и др.

3 Совокупность компетенций, формируемых у обучающихся в процессе изучения дисциплины:

В процессе изучения дисциплины у обучающихся должны быть сформированы компетенции и индикаторы их достижения, установленные программой бакалавриата, представленные в таблице 1.

Таблица 1 – Компетенции и индикаторы их достижения

Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции
ОПК-2 Способен применять основные законы и методы исследований естественных наук для решения задач профессиональной деятельности	**ОПК-2.3** Использует знания в области биологии и микробиологии для ведения и совершенствования технологического процесса и обеспечения безопасности продукции

4 Перечень запланированных результатов обучения при изучении дисциплины, соотнесенных с установленными индикаторами достижения компетенций:

Процесс изучения дисциплины направлен на достижение запланированных результатов обучения, соотнесенных с установленными индикаторами достижения компетенций и представленных в таблице 2.

Таблица 2 – Запланированные результаты обучения, соотнесенные с установленными индикаторами достижения компетенций

Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Результаты обучения (знать-уметь-владеть)

ОПК-2 Способен применять основные законы и методы исследований естественных наук для решения задач профессиональной деятельности	**ОПК-2.3** Использует знания в области биологии и микробиологии для ведения и совершенствования технологического процесса и обеспечения безопасности продукции	***Знать*** - морфологию, физиологию микроорганизмов, - классификацию микроорганизмов; - динамику развития биологической популяции при влиянии на нее факторов внешней среды, - перечень и характеристику возбудителей пищевых отравлений; - пути обсеменения пищевого сырья и продуктов из водных биоресурсов и мясного сырья; - методы профилактики пищевых заболеваний и порчи сырья и продуктов из водных биоресурсов и мясного сырья; - мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продуктов различного назначения. ***Уметь*** - работать с культурой микроорганизмов и идентифицировать её; - осуществлять контроль соблюдения биологической безопасности сырья и продуктов из водных биоресурсов и мясного сырья; - осуществлять микробиологический контроль сырья и продуктов из водных биоресурсов и мясного сырья; - разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции различного назначения. ***Владеть*** - методами культивирования, выделения чистых культур; - методами контроля по соблюдению биологической безопасности сырья и продуктов из водных биоресурсов и мясного сырья; - методами микробиологического контроля сырья и продуктов из водных биоресурсов и мясного сырья; - навыками в разработке мероприятий по совершенствованию технологических процессов производства продукции различного назначения с учетом знаний в области микробиологии.

5. Общая трудоемкость дисциплины составляет 3 зачетных единицы, 108 часов.

Форма аттестации: зачет.

Аннотация рабочей программы по дисциплине
«Информатика»

1 Цели освоения дисциплины

Целями освоения дисциплины «Информатика» является формирование и конкретизация у студентов системы научных и профессиональных знаний и навыков по эффективному применению информационных технологий в профессиональной деятельности, обучение методике постановки и выполнения конкретных заданий с использованием современных средств вычислительной техники.

2 Место дисциплины в структуре ОПОП

Дисциплина «Информатика» имеет логическую и содержательно-методическую взаимосвязь со всеми профессиональными дисциплинами, изучается в 1 семестре очной формы обучения и на 1 курсе заочной формы обучения.

Для освоения данной дисциплины необходимы знания и умения, приобретенные в результате изучения дисциплин школьного курса. Достижение запланированных результатов обучения по дисциплине «Информатика» направлено на дальнейшее их применение в процессе изучения базовых и профильных профессиональных дисциплин, прохождения учебных и производственных практик, а также при подготовке к государственной итоговой аттестации.

3 Совокупность компетенций, формируемых у обучающихся в процессе изучения дисциплины

В процессе изучения дисциплины у обучающихся должны быть сформированы компетенции и индикаторы их достижения, установленные программой бакалавриата, представленные в таблице 1.

Таблица 1 – Компетенции и индикаторы их достижения

Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции
ОПК-1 Способность понимать принципы работы современных информационных технологий и использовать их для решения задач профессиональной деятельности	**ОПК-1.2**. Использует современные информационные технологии и программное обеспечение в области профессиональной деятельности.

4 Перечень запланированных результатов обучения при изучении дисциплины, соотнесенных с установленными индикаторами достижения компетенций

Процесс изучения дисциплины направлен на достижение запланированных результатов обучения, соотнесенных с установленными индикаторами достижения компетенций и представленных в таблице 2.

Таблица 2 – Запланированные результаты обучения, соотнесенные с установленными индикаторами достижения компетенций

Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Результаты обучения (знать-уметь-владеть)
ОПК-1 Способность понимать принципы работы современных информационных технологий и	**ОПК-1.2** Использует современные информационные технологии и	***Знать*** – основные положения по организации использования информации, базовые определения информатики, основные и составные структуры данных, используемые в компьютерных

использовать их для решения задач профессиональной деятельности.	программное обеспечение в области профессиональной деятельности	технологиях, основы организации современных персональных компьютеров (ПК) и их общие характеристики, тенденции развития устройств компьютера и компьютерных сетей, принципы организации использования средств вычислительной техники, состав программного обеспечения ПК и сферы его применения, методы организации коллективной работы в компьютерных сетях, возможности сети Интернет для поиска и обработки данных и организации информационного обмена, проблемы информационной безопасности компьютерных систем и методы защиты информации. ***Уметь*** – определять перечень ресурсов и программного обеспечения для использования в профессиональной деятельности с учетом требований информационной безопасности и использовать его в процессе решения прикладных задач в области профессиональной деятельности. ***Владеть*** – профессиональными навыками по определению перечня ресурсов и программного обеспечения для использования в профессиональной деятельности с учетом требований информационной безопасности и использованию его в процессе решения прикладных задач в области профессиональной деятельности.

5. Общая трудоемкость дисциплины составляет 2 зачетные единицы, 72 часа.

Форма аттестации: зачет.

Аннотация рабочей программы по дисциплине
«Экономика пищевых предприятий»

1 Цели освоения дисциплины

Целями освоения дисциплины «Экономика пищевых предприятий» является формирование у студентов знаний, необходимых для обоснования и принятия эффективных технологических решений на основе экономической модели управления предприятиями пищевой промышленности; навыков применения экономических знаний для расчета технико-экономических показателей эффективности производства продуктов из водных биологических ресурсов и мясного сырья, разрабатывать мероприятия по повышению эффективности производственно-хозяйственной деятельности пищевых предприятий.

2 Место дисциплины в структуре ОПОП

Дисциплина «Экономика и управление энергетическим производством» изучается в 4 семестре очной формы обучения и на 3 курсе заочной формы обучения.

Для освоения данной дисциплины необходимы знания и умения, приобретенные в результате изучения предшествующих дисциплин: «Введение в профессиональную деятельность», «Сырьевая база рыбной отрасли», «История техники и технологии пищевых производств». Знания, приобретенные при освоении дисциплины «Экономика пищевых предприятий» будут использованы при изучении дисциплин «Производственный менеджмент», «Оперативное управление пищевым предприятием», «Организация и планирование пищевых производств», выполнении выпускной квалификационной работы и в процессе ее защиты.

3 Совокупность компетенций, формируемых у обучающихся в процессе изучения дисциплины:

В процессе изучения дисциплины у обучающихся должны быть сформированы компетенции и индикаторы их достижения, установленные программой бакалавриата, представленные в таблице 1.

Таблица 1 – Компетенции и индикаторы их достижения

Код и наименование Компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции
УК-10 Способен принимать обоснованные экономические решения в различных областях жизнедеятельности	УК-10.1. Обосновывает технологические решения с позиции экономической эффективности. УК-10.2. Применяет экономические знания в профессиональной деятельности.

4 Перечень запланированных результатов обучения при изучении дисциплины, соотнесенных с установленными индикаторами достижения компетенций:

Процесс изучения дисциплины направлен на достижение запланированных результатов обучения, соотнесенных с установленными индикаторами достижения компетенций и представленных в таблице 2.

Таблица 2 – Запланированные результаты обучения, соотнесенные с установленными индикаторами достижения компетенций

Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Результаты обучения (знать-уметь-владеть)

УК-10 Способен принимать обоснованные экономические решения в различных областях жизнедеятельности	УК-10.1. Обосновывает технологические решения с позиции экономической эффективности	***Знать***: особенности определения эффективности технологических решений; методы расчета экономической эффективности разработки и внедрения новой продукции из водных биоресурсов и мясного сырья. ***Уметь***: - применять методики расчета технико-экономических показателей эффективности производства продуктов из водных биоресурсов и мясного сырья; планировать мероприятия по повышению эффективности производственно-хозяйственной деятельности пищевых предприятий ***Владеть***:- навыками разработки способов решения с учетом критериев экономической эффективности, оценки рисков и возможных экономических последствий на предприятиях пищевой отрасли; современными методами расчета и экономического анализа технико-экономических показателей пищевых предприятий
	УК-10.2. Применяет экономические знания в профессиональной деятельности	***Знать***: основные положения экономики предприятия; основы формирования затрат и финансовых результатов деятельности предприятия. ***Уметь***: - выявлять проблемы экономического характера при анализе конкретных ситуаций; осуществлять поиск информации по полученному знанию, сбор, анализ данных, необходимых для решения поставленных экономических задач. ***Владеть***:- навыками применения экономических знаний для достижения текущих и долгосрочных целей деятельности предприятия.

5. Общая трудоемкость дисциплины составляет 3 зачетные единицы, 108 часов.

Форма аттестации: зачет.

Аннотация рабочей программы по дисциплине
«Метрология, стандартизация и подтверждение соответствия»

1 Цели освоения дисциплины

Целями освоения дисциплины «Метрология, стандартизация и подтверждение соответствия» являются формирование и конкретизация знаний в области метрологии, стандартизации и подтверждения соответствия, для решения задач в области повышения качества и безопасности продукции, а также использование полученной информации для принятия управленческих решений.

2 Место дисциплины в структуре ОПОП

Дисциплина «Метрология, стандартизация и подтверждение соответствия» имеет логическую и содержательно-методическую взаимосвязь с дисциплинами основной образовательной программы, изучается в 3 семестре очной формы обучения и на 2 курсе заочной формы обучения.

Изучение дисциплины «Метрология, стандартизация и подтверждение соответствия» базируется на знаниях, полученных студентами в процессе изучения следующих дисциплин: «Философия», «Основы социологии» и др., а также знаний и умений, полученных в период прохождения учебной практики.

Материал, освоенный студентами в процессе изучения дисциплины «Метрология, стандартизация и подтверждение соответствия», является базой, для изучения дисциплин: «Ветеринарно-санитарный контроль в мясной отрасли», «Технология продуктов из водных биоресурсов», «Технология мяса и мясных продуктов» и др., а также для прохождения производственной практики и написания выпускной квалификационной работы.

3 Совокупность компетенций, формируемых у обучающихся в процессе изучения дисциплины:

В процессе изучения дисциплины у обучающихся должны быть сформированы компетенции и индикаторы их достижения, установленные программой бакалавриата, представленные в таблице 1.

Таблица 1 – Компетенции и индикаторы их достижения

Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции
ОПК-5 Способен организовывать и контролировать производство продукции из сырья животного происхождения	**ОПК-5.2.** Осуществляет контроль производства продукции сырья животного происхождения

4 Перечень запланированных результатов обучения при изучении дисциплины, соотнесенных с установленными индикаторами достижения компетенций:

Процесс изучения дисциплины направлен на достижение запланированных результатов обучения, соотнесенных с установленными индикаторами достижения компетенций и представленных в таблице 2.

Таблица 2 – Запланированные результаты обучения, соотнесенные с установленными индикаторами достижения компетенций

Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения	Результаты обучения (знать-уметь-владеть)

	компетенции	
ОПК-5 Способен организовывать и контролировать производство продукции из сырья животного происхождения	**ОПК-5.2.** Осуществляет контроль производства продукции сырья животного происхождения	***Знать*** - основные понятия и определения в области метрологии, стандартизации и подтверждения соответствия, основные государственные акты в области метрологии, стандартизации и подтверждения соответствия, виды и категории нормативных документов, правила и порядок подтверждения соответствия пищевой продукции из водных биоресурсов и мясного сырья, формы и схемы подтверждения соответствия пищевой продукции из водных биоресурсов и мясного сырья. ***Уметь*** - выбирать и измерять показатели качества пищевой продукции из водных биоресурсов и мясного сырья; обрабатывать экспериментальные данные, применять правила и нормы технического регулирования, проводить оценку соответствия пищевой продукции из водных биоресурсов и мясного сырья; выбирать схемы обязательного подтверждения соответствия пищевой продукции из водных биоресурсов и мясного сырья. ***Владеть*** - навыками обработки и анализа результатов измерений показателей качества пищевой продукции из водных биоресурсов и мясного сырья, навыками использования нормативной документации пищевой продукции из водных биоресурсов и мясного сырья, навыками проведения работ по подтверждению соответствия пищевой продукции из водных биоресурсов и мясного сырья.

5. Общая трудоемкость дисциплины составляет 3 зачетные единицы, 108 часов.

Форма аттестации: зачет.

Аннотация рабочей программы по дисциплине
«Метрология, стандартизация и подтверждение соответствия»

1 Цели освоения дисциплины

Целями освоения дисциплины «Метрология, стандартизация и подтверждение соответствия» являются формирование и конкретизация знаний в области метрологии, стандартизации и подтверждения соответствия, для решения задач в области повышения качества и безопасности продукции, а также использование полученной информации для принятия управленческих решений.

2 Место дисциплины в структуре ОПОП

Дисциплина «Метрология, стандартизация и подтверждение соответствия» имеет логическую и содержательно-методическую взаимосвязь с дисциплинами основной образовательной программы, изучается в 4 семестре очной формы обучения и на 2 курсе заочной формы обучения.

Изучение дисциплины «Метрология, стандартизация и подтверждение соответствия» базируется на знаниях, полученных студентами в процессе изучения следующих дисциплин: «Философия», «Основы социологии» и др., а также знаний и умений, полученных в период прохождения учебной практики.

Материал, освоенный студентами в процессе изучения дисциплины «Метрология, стандартизация и подтверждение соответствия», является базой, для изучения дисциплин: «Ветеринарно-санитарный контроль в мясной отрасли», «Технология продуктов из водных биоресурсов», «Технология мяса и мясных продуктов» и др., а также для прохождения производственной практики и написания выпускной квалификационной работы.

3 Совокупность компетенций, формируемых у обучающихся в процессе изучения дисциплины:

В процессе изучения дисциплины у обучающихся должны быть сформированы компетенции и индикаторы их достижения, установленные программой бакалавриата, представленные в таблице 1.

Таблица 1 – Компетенции и индикаторы их достижения

Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции
ОПК-5 Способен организовывать и контролировать производство продукции из сырья животного происхождения	**ОПК-5.2.** Осуществляет контроль производства продукции сырья животного происхождения

4 Перечень запланированных результатов обучения при изучении дисциплины, соотнесенных с установленными индикаторами достижения компетенций:

Процесс изучения дисциплины направлен на достижение запланированных результатов обучения, соотнесенных с установленными индикаторами достижения компетенций и представленных в таблице 2.

Таблица 2 – Запланированные результаты обучения, соотнесенные с установленными индикаторами достижения компетенций

Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Результаты обучения (знать-уметь-владеть)

ОПК-5 Способен организовывать и контролировать производство продукции из сырья животного происхождения	**ОПК-5.2.** Осуществляет контроль производства продукции сырья животного происхождения	***Знать*** - основные понятия и определения в области метрологии, стандартизации и подтверждения соответствия, основные государственные акты в области метрологии, стандартизации и подтверждения соответствия, виды и категории нормативных документов, правила и порядок подтверждения соответствия пищевой продукции из водных биоресурсов и мясного сырья, формы и схемы подтверждения соответствия пищевой продукции из водных биоресурсов и мясного сырья. ***Уметь*** - выбирать и измерять показатели качества пищевой продукции из водных биоресурсов и мясного сырья; обрабатывать экспериментальные данные, применять правила и нормы технического регулирования, проводить оценку соответствия пищевой продукции из водных биоресурсов и мясного сырья; выбирать схемы обязательного подтверждения соответствия пищевой продукции из водных биоресурсов и мясного сырья. ***Владеть*** - навыками обработки и анализа результатов измерений показателей качества пищевой продукции из водных биоресурсов и мясного сырья, навыками использования нормативной документации пищевой продукции из водных биоресурсов и мясного сырья, навыками проведения работ по подтверждению соответствия пищевой продукции из водных биоресурсов и мясного сырья.

5. Общая трудоемкость дисциплины составляет 2 зачетные единицы, 72 часа.

Форма аттестации: зачет.

Аннотация рабочей программы по дисциплине
«Процессы и аппараты пищевых производств»

1 Цели освоения дисциплины

1. Целями освоения дисциплины «Процессы и аппараты пищевых производств» являются освоение бакалаврами знаний по основным технологическим процессам, протекающим в машинах и аппаратах пищевых производств, на основе данных полученных в фундаментальных курсах физики, математики и возможности использовать полученные знания в профессиональной деятельности.

2 Место дисциплины в структуре ОПОП

Дисциплина «Процессы и аппараты пищевых производств» 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: «Физика», «Математика», «История техники и технологии пищевых производств» и др. Знания, приобретенные при освоении дисциплины «Процессы и аппараты пищевых производств» будут использованы в дальнейшем при изучении следующих дисциплин: «Технология продуктов из водных биоресурсов», «Технология мяса и мясных продуктов», «Технологическое оборудование рыбной и мясной отрасли» и др.

3 Совокупность компетенций, формируемых у обучающихся в процессе изучения дисциплины:

В процессе изучения дисциплины у обучающихся должны быть сформированы компетенции и индикаторы их достижения, установленные программой бакалавриата, представленные в таблице 1.

2. Таблица 1 – Компетенции и индикаторы их достижения

Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции
ОПК-3 Способен использовать знания инженерных процессов при решении профессиональных задач и эксплуатации современного технологического оборудования и приборов	ОПК-3.1. Использует инженерные процессы при решении задач профессиональной деятельности

4 Перечень запланированных результатов обучения при изучении дисциплины, соотнесенных с установленными индикаторами достижения компетенций:

Процесс изучения дисциплины направлен на достижение запланированных результатов обучения, соотнесенных с установленными индикаторами достижения компетенций и представленных в таблице 2.

Таблица 2 – Запланированные результаты обучения, соотнесенные с установленными индикаторами достижения компетенций

Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Результаты обучения (знать-уметь-владеть)

ОПК-3 Способен использовать знания инженерных процессов при решении профессиональных задач и эксплуатации современного технологического оборудования и приборов	ОПК-3.1. Использует инженерные процессы при решении задач профессиональной деятельности	***Знать*** – назначение, область применения классификацию современных аппаратов и машин в отдельных технологических процессах; - основные научные направления развития процессов и аппаратов пищевых производств, методы расчета нестационарных технологических процессов; - умение перейти от модели к реальному образцу, методы прочностного расчета аппаратов. ***Уметь*** – использовать полученные данные для выбора и компоновки отдельных машин, технологических процессов в пищевых производствах, подтверждать правильность выбранного решения; - регулировать режимы работы аппаратов в технологической линии, проводить обзорные исследования с целью оптимизации и интенсификации производственных линий; - обеспечивать эффективность использования машин и аппаратов в пищевом производстве; - обеспечивать рациональное энергопотребление и охрану окружающей среды, эффективность использования машин и аппаратов в пищевом производстве. ***Владеть*** - методами практического расчета процессов и аппаратов пищевых производств; - регулировать режимы работы аппаратов в технологической линии, проводить обзорные исследования с целью оптимизации и интенсификации производственных линий; - навыками по компоновке оборудования, понятиями оптимизации и интенсификации производственных линий.

5. Общая трудоемкость дисциплины составляет 3 зачетных единиц, 108 часов.

Форма аттестации: зачет.

Аннотация рабочей программы по дисциплине
«Производственный менеджмент»

1 Цели освоения дисциплины

Целями изучения дисциплины «Производственный менеджмент» является познание теоретических основ производственного менеджмента, а также формирование практических навыков и умений управления трудовым коллективом предприятия в части технологического процесса при производстве продуктов из водных биоресурсов и мясного сырья; разработке мероприятий по мотивации и стимулированию персонала при производстве продуктов из водных биоресурсов и мясного сырья.

2 Место дисциплины в структуре ОПОП

Дисциплина «Производственный менеджмент» изучается в 5 семестре очной формы обучения и 4-ом курсе заочной формы обучения. Для освоения данной дисциплины необходимы знания и умения, приобретенные в результате изучения предшествующих дисциплин: «Экономика пищевых предприятий», «Введение в профессиональную деятельность» и др. Знания, приобретенные при освоении дисциплины «Производственный менеджмент» будут использованы при изучении дисциплин: «Организация и планирование пищевых производств», «Проектирование предприятий мясной и рыбной отрасли» и др.

3 Совокупность компетенций, формируемых у обучающихся в процессе изучения дисциплины

В процессе изучения дисциплины у обучающихся должны быть сформированы компетенции и индикаторы их достижения, установленные программой бакалавриата, представленные в таблице 1.

Таблица 1 – Компетенции и индикаторы их достижения

Код и наименование Компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции
УК-3 Способен осуществлять социальное взаимодействие и реализовывать свою роль в команде	УК-3.1. Взаимодействует с другими членами команды, реализуя свою роль, для достижения поставленной цели

4 Перечень запланированных результатов обучения при изучении дисциплины, соотнесенных с установленными индикаторами достижения компетенций

Процесс изучения дисциплины направлен на достижение запланированных результатов обучения, соотнесенных с установленными индикаторами достижения компетенций и представленных в таблице 2.

Таблица 2 – Запланированные результаты обучения, соотнесенные с установленными индикаторами достижения компетенций

Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Результаты обучения (знать-уметь-владеть)
УК-3 Способен осуществлять социальное взаимодействие и	УК-3.1. Взаимодействует с другими членами команды, реализуя свою роль, для	***Знать*** – основы работы в коллективе, различные приемы и средства понимания других людей в профессиональной деятельности; особенности управления производственными и технологическими

реализовывать свою роль в команде	достижения поставленной цели	процессами при производстве продуктов из водных биоресурсов и мясного сырья ***Уметь*** – осуществлять управление трудовым коллективом предприятия в части технологического процесса при производстве продуктов из водных биоресурсов и мясного сырья; разрабатывать мероприятия по мотивации и стимулированию персонала при производстве продуктов из водных биоресурсов и мясного сырья. ***Владеть*** – навыками организации производства и эффективной работы трудового коллектива на основе современных методов управления производством продуктов из водных биоресурсов и мясного сырья.

5. Общая трудоемкость дисциплины составляет 3 зачетные единицы, 108 часов.

Форма аттестации: зачет.

Аннотация рабочей программы по дисциплине
«Основы социологии»

1 Цели освоения дисциплины

Целями освоения дисциплины «Основы социологии» являются формирование и конкретизация знаний о закономерностях функционирования, взаимодействия и развития общества и его основных структурных элементов (социальных институтов, социальных общностей и пр.).

2 Место дисциплины в структуре ОПОП

Дисциплина «Основы социологии» изучается во 2 семестре очной формы обучения и на 1 курсе заочной формы обучения.

Для освоения дисциплины «Основы социологии» необходимы знания, приобретенные в результате освоения ООП СОО при изучении дисциплин «История» и «Обществознание». Знания, приобретенные при освоении дисциплины «Основы социологии» будут использованы при изучении дисциплин «История техники и технологии пищевых производств» и др.

3 Совокупность компетенций, формируемых у обучающихся в процессе изучения дисциплины:

В процессе изучения дисциплины у обучающихся должны быть сформированы компетенции и индикаторы их достижения, установленные программой бакалавриата, представленные в таблице 1.

Таблица 1 – Компетенции и индикаторы их достижения

Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции
УК-3 Способен осуществлять социальное взаимодействие и реализовывать свою роль в команде	УК-3.2 Учитывает свою роль в социуме при реализации профессиональных задач
УК-5 Способен воспринимать межкультурное разнообразие общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах	УК-5.1 Анализирует проблемы общества с позиций этики и философских знаний

4 Перечень запланированных результатов обучения при изучении дисциплины, соотнесенных с установленными индикаторами достижения компетенций:

Процесс изучения дисциплины направлен на достижение запланированных результатов обучения, соотнесенных с установленными индикаторами достижения компетенций и представленных в таблице 2.

Таблица 2 – Запланированные результаты обучения, соотнесенные с установленными индикаторами достижения компетенций

Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Результаты обучения (знать-уметь-владеть)
УК-3 Способен осуществлять социальное взаимодействие и реализовывать свою	УК-3.2 Учитывает свою роль в социуме при реализации профессиональных	***Знать*** – основные понятия, принципы и механизмы социального взаимодействия; закономерности межличностного и межгруппового общения; специфику работы в социуме.

роль в команде	задач	***Уметь*** – выбирать верную тональность и средства общения в трудовом коллективе; использовать коммуникативные знания при реализации профессиональных задач; оценивать свою роль в социуме и грамотно выстраивать профессиональное взаимодействие. ***Владеть*** – культурой социального взаимодействия в трудовом коллективе; навыками анализа и обобщения научной и профессиональной литературы; основными способами последовательного и аргументированного изложения собственной позиции при реализации профессиональных задач.
УК-5 Способен воспринимать межкультурное разнообразие общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах	УК-5.1 Анализирует проблемы общества с позиций этики и философских знаний	***Знать*** – основные проблемы общественного развития; этапы становления социологического знания, их проникновения в межкультурное разнообразие общества; специфику образования и функционирования общественных структур в социально-историческом, этическом и философском контекстах. ***Уметь*** – использовать знания по социологии при анализе общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах; анализировать современные проблемы общественной и профессиональной жизни с позиций этики и философских знаний. ***Владеть*** – культурой взаимодействия в коллективе; способностью толерантно воспринимать межкультурное разнообразие общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах.

5. Общая трудоемкость дисциплины составляет 2 зачетные единицы, 72 часа.

Форма аттестации: зачет.

Аннотация рабочей программы по дисциплине
«Математика»

1 Цели освоения дисциплины

Целями освоения дисциплины «Математика» являются формирование у обучающегося установленных программой бакалавриата компетенций путем достижения запланированных результатов обучения, соотнесенных с соответствующими индикаторами достижения компетенций, для последующего применения в области профессиональной деятельности.

2 Место дисциплины в структуре ОПОП

Дисциплина «Математика» обеспечивает логическую и содержательно-структурную взаимосвязь с дисциплинами образовательной программы учебного плана подготовки бакалавра по направлению 19.03.03 «Продукты питания животного происхождения». Дисциплина «Математика» изучается в 1 семестре очной формы обучения и на 1 курсе в заочной форме обучения. Для освоения данной дисциплины необходимы знания и умения, приобретенные при изучении школьного курса математики. Знания, приобретенные при освоении дисциплины «Математика», будут использованы при изучении дисциплин: «Основы моделирования технологий продуктов из сырья животного происхождения», «Организация и планирование пищевых производств», «Основы оценки качества продуктов животного происхождения» и др. профессиональных дисциплин, а также при подготовке выпускной квалификационной работы.

3 Совокупность компетенций, формируемых у обучающихся в процессе изучения дисциплины:

В процессе изучения дисциплины у обучающихся должны быть сформированы компетенции и индикаторы их достижения, установленные программой бакалавриата, представленные в таблице 1.

Таблица 1 – Компетенции и индикаторы их достижения

Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции
ОПК-2 Способен применять основные законы и методы исследований естественных наук для решения задач профессиональной деятельности	**ОПК-2.1.** Использует методы математического анализа и моделирования при решении производственных задач в профессиональной деятельности

4 Перечень запланированных результатов обучения при изучении дисциплины, соотнесенных с установленными индикаторами достижения компетенций:

Процесс изучения дисциплины направлен на достижение запланированных результатов обучения, соотнесенных с установленными индикаторами достижения компетенций и представленных в таблице 2.

Таблица 2 – Запланированные результаты обучения, соотнесенные с установленными индикаторами достижения компетенций

Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Результаты обучения (знать-уметь-владеть)

ОПК-2 Способен применять основные законы и методы исследований естественных наук для решения задач профессиональной деятельности	**ОПК-2.1.** Использует методы математического анализа и моделирования при решении производственных задач в профессиональной деятельности	***Знать:*** - основы математики, необходимые для решения производственных задач; - фундаментальные разделы математики в объёме, необходимом для владения математическими методами обработки информации, основные понятия и методы математического анализа, линейной алгебры, аналитической геометрии, теории дифференциальных уравнений, основные понятия и методы векторной алгебры. ***Уметь:*** - применять математические методы для решения производственных задач; - применять математические методы математического анализа, линейной алгебры, аналитической геометрии, теории дифференциальных уравнений, основные понятия и методы векторной алгебры при решении типовых производственных задач ***Владеть:*** - навыками применения современного математического инструментария для решения производственных задач; - методикой построения, анализа и применения математических моделей для оценки состояния и прогноза развития технологических явлений и процессов; - основными приёмами обработки экспериментальных данных, методами построения математической модели типовых производственных задач и содержательной интерпретации полученных результатов.

5. Общая трудоемкость дисциплины составляет 2 зачетные единицы, 72 часа.

Форма аттестации: зачет.

Аннотация рабочей программы по дисциплине
«Методы исследования сырья и продуктов животного происхождения»

1 Цели освоения дисциплины

Целями освоения дисциплины «Методы исследования сырья и продуктов животного происхождения» являются формирование у студентов знаний и умений в области современных методов оценки качества сырья и рыбных и мясных продуктов для получения полноценных и безопасных продуктов с широким спектром потребительских свойств; формирование теоретических знаний и практических навыков целевого использования и назначения методов исследования в профессиональной деятельности.

2 Место дисциплины в структуре ОПОП

Дисциплина «Методы исследования сырья и продуктов животного происхождения» изучается в 4 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: «Органическая химия», «Аналитическая химия и физико-химические методы анализа» и др. Знания, приобретенные при освоении дисциплины, будут использованы при изучении дисциплин: «Производственный контроль продуктов животного происхождения», «Управление качеством на основе принципов ХАССП» и др.

3 Совокупность компетенций, формируемых у обучающихся в процессе изучения дисциплины:

В процессе изучения дисциплины у обучающихся должны быть сформированы компетенции и индикаторы их достижения, установленные программой бакалавриата, представленные в таблице 1.

Таблица 1 – Компетенции и индикаторы их достижения

Код и наименование Компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции
ОПК-2 Способен применять основные законы и методы исследований естественных наук для решения задач профессиональной деятельности	**ОПК-2.2.** Использует основные физические, химические законы и методы в своей профессиональной деятельности

4 Перечень запланированных результатов обучения при изучении дисциплины, соотнесенных с установленными индикаторами достижения компетенций:

Процесс изучения дисциплины направлен на достижение запланированных результатов обучения, соотнесенных с установленными индикаторами достижения компетенций и представленных в таблице 2.

Таблица 2 – Запланированные результаты обучения, соотнесенные с установленными индикаторами достижения компетенций

Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Результаты обучения (знать-уметь-владеть)
ОПК-2 Способен применять основные законы и методы	**ОПК-2.2.** Использует основные физические,	***Знать*** - физические, химические методы оценки качества сырья и готовой продукции из водных биоресурсов и мясного сырья;

исследований естественных наук для решения задач профессиональной деятельности	химические законы и методы в своей профессиональной деятельности	***Уметь*** - применять физические, химические методы оценки качества сырья и готовой продукции из водных биоресурсов и мясного сырья. ***Владеть*** - способностью осваивать новые физические, химические методы оценки качества сырья и готовой продукции из водных биоресурсов и мясного сырья.

5. Общая трудоемкость дисциплины составляет 3 зачетных единицы, 108 часов.

Форма аттестации: зачет.

Аннотация рабочей программы по дисциплине
«Основы моделирования технологий продуктов из сырья животного происхождения»

1 Цели освоения дисциплины

Целями освоения дисциплины являются «Основы моделирования технологий продуктов из сырья животного происхождения» являются формирование и конкретизация знаний студентов в области методологии проектирования продуктов питания с применением методов математического моделирования и оптимизации химического состава, пищевой, биологической ценности продуктов из сырья животного происхождения.

2 Место дисциплины в структуре ОПОП

Дисциплина «Основы моделирования технологий продуктов из сырья животного происхождения» изучается в 5 семестре очной формы обучения и на 4 курсе заочной формы обучения. Для освоения данной дисциплины необходимы знания и умения, приобретенные в результате изучения предшествующих дисциплин «Научные основы производства продуктов из сырья животного происхождения», «Математика», «Основы пищевых систем» и др. Знания, приобретенные при освоении дисциплины «Основы моделирования технологий продуктов из сырья животного происхождения» будут использованы при изучении дисциплин: «Технология продуктов животного происхождения с регулируемой структурой», «Технология функциональных продуктов питания животного происхождения» и др.

3 Совокупность компетенций, формируемых у обучающихся в процессе изучения дисциплины:

В процессе изучения дисциплины у обучающихся должны быть сформированы компетенции и индикаторы их достижения, установленные программой бакалавриата, представленные в таблице 1.

Таблица 1 – Компетенции и индикаторы их достижения

Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции
ОПК-2 Способен применять основные законы и методы исследований естественных наук для решения задач профессиональной деятельности	**ОПК-2.1.** Использует методы математического анализа и моделирования при решении производственных задач в профессиональной деятельности

4 Перечень запланированных результатов обучения при изучении дисциплины, соотнесенных с установленными индикаторами достижения компетенций:

Процесс изучения дисциплины направлен на достижение запланированных результатов обучения, соотнесенных с установленными индикаторами достижения компетенций и представленных в таблице 2.

Таблица 2 – Запланированные результаты обучения, соотнесенные с установленными индикаторами достижения компетенций

Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Результаты обучения (знать-уметь-владеть)
ОПК-2 Способен применять	**ОПК-2.1.** Использует методы	***Знать*** - основные принципы и подходы к созданию новых рецептур и технологий;

основные законы и методы исследований естественных наук для решения задач профессиональной деятельности	математического анализа и моделирования при решении производственных задач в профессиональной деятельности	- методологию моделирования состава продуктов из водных биоресурсов и мясного сырья; - математический аппарат для расчета рецептур. ***Уметь*** - использовать модели систем качества; - с высокой степенью достоверности моделировать рецептуры продуктов различного целевого назначения с заданными свойствами, количественным соотношением и качественным составом нутриентов. ***Владеть*** - методологией моделирования продуктов из водных биоресурсов и мясного сырья.

5. Общая трудоемкость дисциплины составляет 4 зачетные единицы, 144 часа.

Форма аттестации: экзамен.

Аннотация рабочей программы по дисциплине
«Микробиология сырья и продуктов животного происхождения»

1 Цели освоения дисциплины

Целями освоения дисциплины «Микробиология сырья и продуктов животного происхождения» являются формирование и конкретизация знаний о закономерностях развития и обитания микроорганизмов во внешней среде, в сырье, о свойствах и роли микроорганизмов в технологических процессах при производстве продуктов животного происхождения, а также использование полученной информации в практической деятельности.

2 Место дисциплины в структуре ОПОП

Дисциплина «Микробиология сырья и продуктов животного происхождения» изучается в 6 семестре очной формы обучения и на 4 курсе заочной форм обучения. Для освоения данной дисциплины необходимы знания и умения, приобретенные в результате изучения предшествующих дисциплин: «Общая микробиология», «Санитарная микробиология» «Анатомия и гистология сырья животного происхождения» и др. Знания, приобретенные при освоении дисциплины «Микробиология сырья и продуктов животного происхождения» будут использованы при изучении дисциплин: «Производственный контроль продуктов животного происхождения», «Управление качеством продуктов питания на основе принципов ХАССП» и др.

3 Совокупность компетенций, формируемых у обучающихся в процессе изучения дисциплины:

В процессе изучения дисциплины у обучающихся должны быть сформированы компетенции и индикаторы их достижения, установленные программой бакалавриата, представленные в таблице 1.

Таблица 1 – Компетенции и индикаторы их достижения

Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции
ОПК-2 Способен применять основные законы и методы исследований естественных наук для решения задач профессиональной деятельности	**ОПК-2.3** Использует знания в области биологии и микробиологии для ведения и совершенствования технологического процесса и обеспечения безопасности продукции

4 Перечень запланированных результатов обучения при изучении дисциплины, соотнесенных с установленными индикаторами достижения компетенций:

Процесс изучения дисциплины направлен на достижение запланированных результатов обучения, соотнесенных с установленными индикаторами достижения компетенций и представленных в таблице 2.

Таблица 2 – Запланированные результаты обучения, соотнесенные с установленными индикаторами достижения компетенций

Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Результаты обучения (знать-уметь-владеть)

ОПК-2 Способен применять основные законы и методы исследований естественных наук для решения задач профессиональной деятельности	**ОПК-2.3** Использует знания в области биологии и микробиологии для ведения и совершенствования технологического процесса и обеспечения безопасности продукции	***Знать*** - биологические свойства основных групп микроорганизмов (бактерий, грибов и др.), оказывающих влияние на качество продуктов из водных биоресурсов и мясного сырья; - теоретические вопросы взаимодействия микроорганизмов в различных биоценозах; - влияние технологических режимов, условий обработки и хранения сырья и продуктов из водных биоресурсов и мясного сырья на количественный и видовой состав микроорганизмов. ***Уметь*** - использовать методы и схемы бактериологического контроля сырья, полуфабрикатов, вспомогательных материалов и продуктов из водных биоресурсов и мясного сырья; - использовать нормативную документацию по бактериологическому контролю и ориентироваться в результатах микробиологических анализов. ***Владеть*** - методами микробиологического контроля сырья, обеспечивающие высокое качество продуктов из водных биоресурсов и мясного сырья.

5. Общая трудоемкость дисциплины составляет 3 зачетных единицы, 108 часов.

Форма аттестации: экзамен.

Аннотация рабочей программы по дисциплине
«Тара и упаковка продуктов животного происхождения»

1 Цели освоения дисциплины

Целями освоения дисциплины «Тара и упаковка продуктов животного происхождения» являются улучшение профессиональной подготовки бакалавров в области профессионального знания о видах, свойствах и требованиях к упаковочным материалам и таре для продуктов питания.

2 Место дисциплины в структуре ОПОП

Дисциплина «Тара и упаковка продуктов животного происхождения» изучается в 7 семестре очной формы обучения и на 4 курсе заочной формы обучения. Для освоения данной дисциплины необходимы знания и умения, приобретенные в результате изучения предшествующих дисциплин: «Технология продуктов из водных биоресурсов», «Технология мяса и мясных продуктов» и др. Знания, приобретенные при освоении дисциплины, будут использованы при изучении последующих дисциплин: «Производственный контроль продуктов животного происхождения» и при написании выпускной квалификационной работы.

3 Совокупность компетенций, формируемых у обучающихся в процессе изучения дисциплины:

В процессе изучения дисциплины у обучающихся должны быть сформированы компетенции и индикаторы их достижения, установленные программой бакалавриата, представленные в таблице 1.

Таблица 1 – Компетенции и индикаторы их достижения

Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции
ОПК-4 Способен осуществлять технологические процессы производства продуктов животного происхождения	ОПК-4.1. Осуществляет рациональный выбор технологических вспомогательных средств, пищевых добавок и тары при производстве продуктов животного происхождения

4 Перечень запланированных результатов обучения при изучении дисциплины, соотнесенных с установленными индикаторами достижения компетенций:

Процесс изучения дисциплины направлен на достижение запланированных результатов обучения, соотнесенных с установленными индикаторами достижения компетенций и представленных в таблице 2.

Таблица 2 – Запланированные результаты обучения, соотнесенные с установленными индикаторами достижения компетенций

Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Результаты обучения (знать-уметь-владеть)
ОПК-4 Способен осуществлять технологические процессы производства	ОПК-4.1. Осуществляет рациональный выбор технологических вспомогательных	***Знать*** - виды, типы и основные свойства упаковочных материалов и тары, используемых при производстве продуктов из водных биоресурсов и мясного сырья. ***Уметь*** - обосновывать рациональный выбор упаковочных материалов и тары,

продуктов животного происхождения	средств, пищевых добавок и тары при производстве продуктов животного происхождения	используемых при производстве продуктов из водных биоресурсов и мясного сырья. ***Владеть*** - навыками подбора тары и упаковочных материалов, используемых при производстве продуктов из водных биоресурсов и мясного сырья.

5. Общая трудоемкость дисциплины составляет 3 зачетных единицы, 108 часов.

Форма аттестации: экзамен.

Аннотация рабочей программы по дисциплине
«Проектирование предприятий мясной и рыбной отрасли»

1 Цели освоения дисциплины

Целями освоения дисциплины «Проектирование предприятий мясной и рыбной отрасли» являются формирование и конкретизация теоретических знаний и практических навыков проектирования мясообрабатывающих и рыбоперерабатывающих предприятий, методов расчетов технологических процессов и оборудования, закрепление и расширение знаний, полученных при изучении специальных дисциплин.

2 Место дисциплины в структуре ОПОП

Дисциплина «Проектирование предприятий мясной и рыбной отрасли» изучается в 7 семестре очной формы обучения и на 5 курсе заочной формы обучения. Для освоения данной дисциплины необходимы знания и умения, приобретенные в результате изучения предшествующих дисциплин «Технологическое оборудование рыбной и мясной отрасли», «Технология продуктов из водных биоресурсов», «Технология мяса и мясных продуктов», «Процессы и аппараты пищевых производств» и др. Знания, приобретенные при освоении дисциплины, будут использованы при подготовке к государственной итоговой аттестации.

3 Совокупность компетенций, формируемых у обучающихся в процессе изучения дисциплины:

В процессе изучения дисциплины у обучающихся должны быть сформированы компетенции и индикаторы их достижения, установленные программой бакалавриата, представленные в таблице 1.

Таблица 1 – Компетенции и индикаторы их достижения

Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции
ОПК-3 Способен использовать знания инженерных процессов при решении профессиональных задач и эксплуатации современного технологического оборудования и приборов	ОПК-3.2. Использует знания при эксплуатации современного технологического оборудования и приборов при проектировании пищевых предприятий
ОПК-5 Способен организовывать и контролировать производство продукции из сырья животного происхождения	ОПК-5.1. Осуществляет организацию производства продукции из сырья животного происхождения

4 Перечень запланированных результатов обучения при изучении дисциплины, соотнесенных с установленными индикаторами достижения компетенций:

Процесс изучения дисциплины направлен на достижение запланированных результатов обучения, соотнесенных с установленными индикаторами достижения компетенций и представленных в таблице 2.

Таблица 2 – Запланированные результаты обучения, соотнесенные с установленными индикаторами достижения компетенций

Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Результаты обучения (знать-уметь-владеть)
ОПК-3 Способен	ОПК-3.2. Использует знания	***Знать*** - основные виды технологического оборудования, используемого при

использовать знания инженерных процессов при решении профессиональных задач и эксплуатации современного технологического оборудования и приборов	при эксплуатации современного технологического оборудования и приборов при проектировании пищевых предприятий	производстве продуктов из водных биоресурсов и мясного сырья, его технические характеристики и принципы работы. ***Уметь*** - рассчитывать производственные мощности и загрузку технологического оборудования, используемого при производстве продуктов из водных биоресурсов и мясного сырья. ***Владеть*** - методами подбора и расчета технологического оборудования, используемого при производстве продуктов из водных биоресурсов и мясного сырья; - способностью разрабатывать планы размещения технологического оборудования и технического оснащения и организации рабочих мест.
ОПК-5 Способен организовывать и контролировать производство продукции из сырья животного происхождения	ОПК-5.1. Осуществляет организацию производства продукции из сырья животного происхождения	***Знать*** - нормативные и технические документы, нормы и правила технологического процесса и производственной безопасности для организации производственного процесса в технологии продукции из водных биоресурсов и мясного сырья ***Уметь*** - подбирать режимы технологической обработки сырья животного происхождения и ингредиентов; - рассчитывать нормативы материальных затрат для организации производственного процесса в технологии продукции из водных биоресурсов и мясного сырья. ***Владеть*** - навыками разработки технически обоснованных норм времени для организации производственного процесса в технологии продукции из водных биоресурсов и мясного сырья; - методами материального расчета в производстве продуктов из водных биоресурсов и мясного сырья.

5. Общая трудоемкость дисциплины составляет 3 зачетных единицы, 108 часов.

Форма аттестации: экзамен.

Аннотация рабочей программы по дисциплине
«Научные основы производства продуктов из сырья животного происхождения»

1 Цели освоения дисциплины

Целями освоения дисциплины являются формирование и конкретизация знаний о химических, физико-химических, биохимических, микробиологических и коллоидных процессах, их роли и влиянии на качество продуктов из водных биоресурсов и мясного сырья; основных технологических процессах производства; технологических потоках как системы процессов.

2 Место дисциплины в структуре ОПОП

Дисциплина «Научные основы производства продуктов из сырья животного происхождения» изучается в 4 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 «Введение в профессиональную деятельность», «Биохимия» и др. Знания, приобретенные при освоении дисциплины будут использованы при изучении дисциплин: «Технология продуктов из водных биоресурсов», «Технология мяса и мясных продуктов» и др., а также при подготовке выпускной квалификационной работы.

3 Совокупность компетенций, формируемых у обучающихся в процессе изучения дисциплины:

В процессе изучения дисциплины у обучающихся должны быть сформированы компетенции и индикаторы их достижения, установленные программой бакалавриата, представленные в таблице 1.

Таблица 1 – Компетенции и индикаторы их достижения

Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции
ОПК-2 Способен применять основные законы и методы исследований естественных наук для решения задач профессиональной деятельности	ОПК-2.2. Использует основные физические, химические законы и методы в своей профессиональной деятельности
ОПК-3 Способен использовать знания инженерных процессов при решении профессиональных задач и эксплуатации современного технологического оборудования и приборов	ОПК-3.1. Использует инженерные процессы при решении задач профессиональной деятельности

4 Перечень запланированных результатов обучения при изучении дисциплины, соотнесенных с установленными индикаторами достижения компетенций:

Процесс изучения дисциплины направлен на достижение запланированных результатов обучения, соотнесенных с установленными индикаторами достижения компетенций и представленных в таблице 2.

Таблица 2 – Запланированные результаты обучения, соотнесенные с установленными индикаторами достижения компетенций

Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Результаты обучения (знать-уметь-владеть)

ОПК-2 Способен применять основные законы и методы исследований естественных наук для решения задач профессиональной деятельности	ОПК-2.2. Использует основные физические, химические законы и методы в своей профессиональной деятельности	***Знать*** - основные законы естественнонаучных дисциплин в профессиональной деятельности при производстве продуктов из водных биоресурсов и мясного сырья; - перечень и содержание основных теорий питания; ***Уметь*** - изучать научно-техническую информацию отечественного и зарубежного опыта по производству продуктов из водных биоресурсов и мясного сырья; - основные законы естественнонаучных и математических дисциплин в профессиональной деятельности при производстве продуктов из водных биоресурсов и мясного сырья. ***Владеть*** - знаниями научно-технической информации отечественного и зарубежного опыта по технологии продуктов из водных биоресурсов и мясного сырья; - навыками использования основных законов естественнонаучных и математических дисциплин в профессиональной деятельности при производстве продуктов из водных биоресурсов и мясного сырья.
ОПК-3 Способен использовать знания инженерных процессов при решении профессиональных задач и эксплуатации современного технологического оборудования и приборов	ОПК-3.1. Использует инженерные процессы при решении задач профессиональной деятельности	***Знать*** - классификацию технологических процессов в профессиональной деятельности; - морфологию технологического потока и операций; - характеристики технологического потока; ***Уметь*** - изучать научно-техническую информацию отечественного и зарубежного опыта по производству продуктов из водных биоресурсов и мясного сырья; - рассчитывать пищевую ценность и определять качество продуктов из водных биоресурсов и мясного сырья; - осуществлять поиск, выбор и использование новейших достижений техники и технологии в области производства продуктов из водных биоресурсов и мясного сырья; - основные законы естественнонаучных и математических дисциплин в профессиональной деятельности при производстве продуктов из водных биоресурсов и мясного сырья. ***Владеть*** - знаниями научно-технической информации отечественного и зарубежного опыта по технологии продуктов из водных

		биоресурсов и мясного сырья; - навыками поиска, выбора и использования новейших достижений техники и технологии в области производства продуктов из водных биоресурсов и мясного сырья; - навыками использования основных законов естественнонаучных и математических дисциплин в профессиональной деятельности при производстве продуктов из водных биоресурсов и мясного сырья.

5. Общая трудоемкость дисциплины составляет 4 зачетные единицы, 144 часа.

Форма аттестации: экзамен.

Аннотация рабочей программы по дисциплине
«Сенсорный анализ продуктов из сырья животного происхождения»

1 Цели освоения дисциплины

Целями освоения дисциплины «Сенсорный анализ продуктов из сырья животного происхождения» являются формирование у будущих выпускников системы теоретических знаний и практических навыков системы сенсорного анализа пищевых продуктов.

2 Место дисциплины в структуре ОПОП

Дисциплина «Сенсорный анализ продуктов из сырья животного происхождения» изучается в 4 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: «Введение в профессиональную деятельность». Знания и умения, приобретенные в результате данной дисциплины, необходимы при изучении последующих дисциплин: «Основы оценки качества продуктов животного происхождения», «Товароведческая экспертиза продуктов животного происхождения» и др.

3 Совокупность компетенций, формируемых у обучающихся в процессе изучения дисциплины:

В процессе изучения дисциплины у обучающихся должны быть сформированы компетенции и индикаторы их достижения, установленные программой бакалавриата, представленные в таблице 1.

Таблица 1 – Компетенции и индикаторы их достижения

Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции
ОПК-5 Способен организовывать и контролировать производство продукции из сырья животного происхождения	**ОПК-5.2.** Осуществляет контроль производства продукции сырья животного происхождения

4 Перечень запланированных результатов обучения при изучении дисциплины, соотнесенных с установленными индикаторами достижения компетенций:

Процесс изучения дисциплины направлен на достижение запланированных результатов обучения, соотнесенных с установленными индикаторами достижения компетенций и представленных в таблице 2.

Таблица 2 – Запланированные результаты обучения, соотнесенные с установленными индикаторами достижения компетенций

Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Результаты обучения (знать-уметь-владеть)
ОПК-5 Способен организовывать и контролировать производство продукции из сырья животного	**ОПК-5.2.** Осуществляет контроль производства продукции сырья животного происхождения	***Знать*** - номенклатуру органолептических показателей и методы сенсорного анализа сырья, вспомогательных материалов, полуфабрикатов и готовой продукции из водных биоресурсов и мясного сырья - методы отбора, подготовки и аттестации дегустаторов;

происхождения		***Уметь*** - определять органолептические показатели качества готовой продукции из водных биоресурсов и мясного сырья; - определять органолептические показатели качества сырья, вспомогательных материалов и полуфабрикатов; - организовывать процесс дегустации продуктов из водных биоресурсов и мясного сырья и оформлять документы дегустационного совещания; - проводить отбор, тренировку дегустаторов и формировать дегустационную комиссию. ***Владеть*** - терминологией и методами органолептического анализа сырья, вспомогательных материалов, полуфабрикатов и готовой продукции из водных биоресурсов и мясного сырья; - навыками организации дегустаций продуктов из водных биоресурсов и мясного сырья.

5. Общая трудоемкость дисциплины составляет 3 зачетные единицы, 108 часов.

Форма аттестации: зачет.

Аннотация рабочей программы по дисциплине
«Технологическое оборудование рыбной и мясной отрасли»

1 Цели освоения дисциплины

Целями освоения дисциплины «Технологическое оборудование рыбной и мясной отрасли» являются подготовка бакалавров к производственно-технологической и организационно-управленческой деятельностям и освоение ими знаний по назначению, устройству, эксплуатации основных видов технологического оборудования и приборов предприятий мясной и рыбной направленностей.

2 Место дисциплины в структуре ОПОП

Дисциплина «Технологическое оборудование рыбной и мясной отрасли» изучается в 6 семестре очной формы обучения и на 4 курсе заочной формы обучения.

Для освоения данной дисциплины необходимы знания и умения, приобретенные в результате изучения предшествующих дисциплин: «Введение в профессиональную деятельность», «Процессы и аппараты пищевых производств», «Принципы и способы консервирования сырья животного происхождения» и др. Знания, приобретенные при освоении дисциплины «Технологическое оборудование рыбной и мясной отрасли» будут использованы в дальнейшем при изучении следующих дисциплин: «Переработка вторичного сырья водных биоресурсов», «Технология переработки водорослей», «Технология продуктов из мяса птицы», «Особенности переработки сырья дальневосточного бассейна» и др.

3 Совокупность компетенций, формируемых у обучающихся в процессе изучения дисциплины:

В процессе изучения дисциплины у обучающихся должны быть сформированы компетенции и индикаторы их достижения, установленные программой бакалавриата, представленные в таблице 1.

Таблица 1 – Компетенции и индикаторы их достижения

Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции
ОПК-3 Способен использовать знания инженерных процессов при решении профессиональных задач и эксплуатации современного технологического оборудования и приборов	ОПК-3.2. Использует знания при эксплуатации современного технологического оборудования и приборов при проектировании пищевых предприятий

4 Перечень запланированных результатов обучения при изучении дисциплины, соотнесенных с установленными индикаторами достижения компетенций

Процесс изучения дисциплины направлен на достижение запланированных результатов обучения, соотнесенных с установленными индикаторами достижения компетенций и представленных в таблице 2.

Таблица 2 – Запланированные результаты обучения, соотнесенные с установленными индикаторами достижения компетенций

Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Результаты обучения (знать-уметь-владеть)

ОПК-3 Способен использовать знания инженерных процессов при решении профессиональных задач и эксплуатации современного технологического оборудования и приборов	ОПК-3.2. Использует знания при эксплуатации современного технологического оборудования и приборов при проектировании пищевых предприятий	***Знать*** - основное технологическое оборудование рыбной и мясной отрасли; - назначение, устройство и принцип действия типового технологического оборудования и направления его модернизации; - методы оценки технического уровня машинных технологий и оборудования; - основные производственные опасности, их характеристики и методы защиты при возникновении ЧС. ***Уметь*** - обосновывать выбор технологического оборудования по функционально-технологическим признакам; разбираться в устройстве и принципе действия технологического оборудования; - идентифицировать опасные и экстренные ситуации производственной среды, идентифицировать опасности, выбирать методы защиты от них; - проводить сравнительный анализ оборудования и средств, аналогичного по функционально-технологическим признакам. ***Владеть*** - методиками расчетов соответствия технологического оборудования условиям технологического процесса и требованиям производства; - навыками работы с технической документацией на оборудование; - навыками по осуществлению мер безопасности при работе в производственной среде, навыками идентификации производственных опасностей и выбора методов защиты от них, навыками работы с технической документацией, требованиями по улучшению качества пищевых продуктов.

5. Общая трудоемкость дисциплины составляет 3 зачетные единицы, 108 часов.

Форма аттестации: зачет.

Аннотация рабочей программы по дисциплине
«Производственный контроль продуктов животного происхождения»

1 Цели освоения дисциплины

Целями освоения дисциплины являются формирование и конкретизация знаний об организации и эффективному осуществлению контроля качества продуктов из водных биоресурсов и мясного сырья, обеспечении качества готовой продукции.

2 Место дисциплины в структуре ОПОП

Дисциплина «Производственный контроль продуктов животного происхождения» изучается в 6 и 7 семестрах очной формы обучения и на 5 курсе заочной формы обучения. Для освоения данной дисциплины необходимы знания и умения, приобретенные в результате изучения предшествующих дисциплин «Технология продуктов из водных биоресурсов», «Технология мяса и мясных продуктов» и др. Знания, приобретенные при освоении дисциплины будут использованы при подготовке выпускной квалификационной работы.

3 Совокупность компетенций, формируемых у обучающихся в процессе изучения дисциплины:

В процессе изучения дисциплины у обучающихся должны быть сформированы компетенции и индикаторы их достижения, установленные программой бакалавриата, представленные в таблице 1.

Таблица 1 – Компетенции и индикаторы их достижения

Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции
ОПК-5 Способен организовывать и контролировать производство продукции из сырья животного происхождения	ОПК-5.2. Осуществляет контроль производства продукции сырья животного происхождения

4 Перечень запланированных результатов обучения при изучении дисциплины, соотнесенных с установленными индикаторами достижения компетенций:

Процесс изучения дисциплины направлен на достижение запланированных результатов обучения, соотнесенных с установленными индикаторами достижения компетенций и представленных в таблице 2.

Таблица 2 – Запланированные результаты обучения, соотнесенные с установленными индикаторами достижения компетенций

Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Результаты обучения (знать-уметь-владеть)
ОПК-5 Способен организовывать и контролировать производство продукции из сырья животного происхождения	ОПК-5.2. Осуществляет контроль производства продукции сырья животного происхождения	***Знать*** - принципы, методы и способы контроля и управления качеством, принципы разработки схем управления качеством продукции из водных биоресурсов и мясного сырья; - основные требования нормативной документации, регламентирующей показатели качества сырья и готовой продукции из водных биоресурсов и

		мясного сырья; - методы отбора проб и подготовки образцов для лабораторного анализа сырья и продукции из водных биоресурсов и мясного сырья; - методы оценки качества сырья, вспомогательных материалов, полуфабрикатов, готовой продукции из водных биоресурсов и мясного сырья; - дефекты, возникающие при нарушении технологической дисциплины при производстве продукции из водных биоресурсов и мясного сырья. ***Уметь*** - использовать нормативную и техническую документацию, регламенты, нормы и правила в производственном процессе с целью осуществления контроля качества продукции из водных биоресурсов и мясного сырья; - определять показатели качества продуктов из водных биоресурсов и мясного сырья и материалов, обеспечивающих производственный процесс; - выявлять критические точки риска в процессе производства, принимать предупреждающие меры при производстве продукции из водных биоресурсов и мясного сырья; - разрабатывать схемы контроля производства продукции из водных биоресурсов и мясного сырья; - анализировать причины брака и выпуска продукции из водных биоресурсов и мясного сырья низкого качества. ***Владеть*** - навыками разработки мероприятий по предупреждению производственного брака, организации техно-химического контроля и системы управления качеством продукции из водных биоресурсов и мясного сырья; - способностью организовывать производственный контроль параметров технологических процессов и контроль качества продукции из водных биоресурсов и мясного сырья.

5. Общая трудоемкость дисциплины составляет 7 зачетных единиц, 252 часа.

Форма аттестации: зачет.

Аннотация рабочей программы по дисциплине
«Производственный контроль продуктов животного происхождения»

1 Цели освоения дисциплины

Целями освоения дисциплины являются формирование и конкретизация знаний об организации и эффективному осуществлению контроля качества продуктов из водных биоресурсов и мясного сырья, обеспечении качества готовой продукции.

2 Место дисциплины в структуре ОПОП

Дисциплина «Производственный контроль продуктов животного происхождения» изучается в 6 и 7 семестрах очной формы обучения и на 5 курсе заочной формы обучения. Для освоения данной дисциплины необходимы знания и умения, приобретенные в результате изучения предшествующих дисциплин «Технология продуктов из водных биоресурсов», «Технология мяса и мясных продуктов» и др. Знания, приобретенные при освоении дисциплины будут использованы при подготовке выпускной квалификационной работы.

3 Совокупность компетенций, формируемых у обучающихся в процессе изучения дисциплины:

В процессе изучения дисциплины у обучающихся должны быть сформированы компетенции и индикаторы их достижения, установленные программой бакалавриата, представленные в таблице 1.

Таблица 1 – Компетенции и индикаторы их достижения

Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции
ОПК-5 Способен организовывать и контролировать производство продукции из сырья животного происхождения	ОПК-5.2 Осуществляет контроль производства продукции сырья животного происхождения

4 Перечень запланированных результатов обучения при изучении дисциплины, соотнесенных с установленными индикаторами достижения компетенций:

Процесс изучения дисциплины направлен на достижение запланированных результатов обучения, соотнесенных с установленными индикаторами достижения компетенций и представленных в таблице 2.

Таблица 2 – Запланированные результаты обучения, соотнесенные с установленными индикаторами достижения компетенций

Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Результаты обучения (знать-уметь-владеть)
ОПК-5 Способен организовывать и контролировать производство продукции из сырья животного происхождения	ОПК-5.2 Осуществляет контроль производства продукции сырья животного происхождения	***Знать*** - принципы, методы и способы контроля и управления качеством, принципы разработки схем управления качеством продукции из водных биоресурсов и мясного сырья; - основные требования нормативной документации, регламентирующей показатели качества сырья и готовой продукции из водных биоресурсов и мясного сырья; - методы отбора проб и подготовки образцов для лабораторного анализа сырья и продукции из водных биоресурсов и мясного сырья;

		- методы оценки качества сырья, вспомогательных материалов, полуфабрикатов, готовой продукции из водных биоресурсов и мясного сырья; - дефекты, возникающие при нарушении технологической дисциплины при производстве продукции из водных биоресурсов и мясного сырья. ***<u>Уметь</u>*** - использовать нормативную и техническую документацию, регламенты, нормы и правила в производственном процессе с целью осуществления контроля качества продукции из водных биоресурсов и мясного сырья; - определять показатели качества продуктов из водных биоресурсов и мясного сырья и материалов, обеспечивающих производственный процесс; - выявлять критические точки риска в процессе производства, принимать предупреждающие меры при производстве продукции из водных биоресурсов и мясного сырья; - разрабатывать схемы контроля производства продукции из водных биоресурсов и мясного сырья; - анализировать причины брака и выпуска продукции из водных биоресурсов и мясного сырья низкого качества. ***<u>Владеть</u>*** - навыками разработки мероприятий по предупреждению производственного брака, организации техно-химического контроля и системы управления качеством продукции из водных биоресурсов и мясного сырья; - способностью организовывать производственный контроль параметров технологических процессов и контроль качества продукции из водных биоресурсов и мясного сырья.

5. Общая трудоемкость дисциплины составляет 6 зачетных единиц, 216 часа.

Форма аттестации: зачет.

Аннотация рабочей программы по дисциплине
«Анализ новейших технологий продуктов животного происхождения»

1 Цели освоения дисциплины

Целями освоения дисциплины «Анализ новейших технологий продуктов животного происхождения» являются формирование у студентов знаний об особенностях технологических свойствах рыбного и мясного сырья, способах его обработки с применением различных технологических приемов, позволяющих осуществлять творческую инженерную деятельность на производственных предприятиях, в проектных и научно-исследовательских организациях.

2 Место дисциплины в структуре ОПОП

Дисциплина «Анализ новейших технологий продуктов животного происхождения» изучается в 7 семестре очной формы обучения и на 4 курсе заочной формы обучения. Для освоения данной дисциплины необходимы знания и умения, приобретенные в результате изучения предшествующих дисциплин: «Технология продуктов из водных биоресурсов», «Технология мяса и мясных продуктов» и др. Знания, приобретенные при освоении дисциплины, будут использованы при изучении дисциплин: «Технология продуктов из мяса птицы», «Технология функциональных продуктов питания животного происхождения» и др.

3 Совокупность компетенций, формируемых у обучающихся в процессе изучения дисциплины:

В процессе изучения дисциплины у обучающихся должны быть сформированы компетенции и индикаторы их достижения, установленные программой бакалавриата, представленные в таблице 1.

Таблица 1 – Компетенции и индикаторы их достижения

Код и наименование Компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции
УК-1 Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач	**УК-1.2.** Создает аналитический обзор по заданной теме, сопоставляя данные различных источников
ОПК-1 Способен понимать принципы работы современных информационных технологий и использовать их для решения профессиональной деятельности.	**ОПК-1.1.** Применяет средства информационных технологий для поиска, обработки и анализа информации.

4 Перечень запланированных результатов обучения при изучении дисциплины, соотнесенных с установленными индикаторами достижения компетенций:

Процесс изучения дисциплины направлен на достижение запланированных результатов обучения, соотнесенных с установленными индикаторами достижения компетенций и представленных в таблице 2.

Таблица 2 – Запланированные результаты обучения, соотнесенные с установленными индикаторами достижения компетенций

Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Результаты обучения (знать-уметь-владеть)

УК-1 Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач	УК-1.2. Создает аналитический обзор по заданной теме, сопоставляя данные различных источников	***Знать*** – принципы составления аналитического обзора по тематике исследования в области технологии продуктов из водных биоресурсов и мясного сырья. ***Уметь*** – составлять аналитический обзор по заданной теме, сопоставляя данные различных источников в области технологии продуктов из водных биоресурсов и мясного сырья. ***Владеть –*** навыками составления аналитического обзора по заданной теме в области технологии продуктов из водных биоресурсов и мясного сырья.
ОПК-1 Способен понимать принципы работы современных информационных технологий и использовать их для решения профессиональной деятельности.	ОПК-1.1. Применяет средства информационных технологий для поиска, обработки и анализа информации.	***Знать*** - основные способы поиска, обработки и анализа состояния научно-технической проблемы путем подбора, изучения и анализа литературных и патентных источников по тематике исследований в области технологии продуктов из водных биоресурсов и мясного сырья с применением информационных технологий. ***Уметь*** - анализировать состояние научно-технической проблемы в области технологии продуктов из водных биоресурсов и мясного сырья путем подбора, изучения и анализа литературных и патентных источников по тематике исследований. ***Владеть*** - навыками и приемами подбора, изучения и анализа литературных и патентных источников по тематике исследований в области технологии продуктов из водных биоресурсов и мясного сырья.

5. Общая трудоемкость дисциплины составляет 4 зачетные единицы, 144 часа.

Форма аттестации: зачет.

Аннотация рабочей программы по дисциплине
«Анализ новейших технологий продуктов животного происхождения»

1 Цели освоения дисциплины

Целями освоения дисциплины «Анализ новейших технологий продуктов животного происхождения» являются формирование у студентов знаний об особенностях технологических свойствах рыбного и мясного сырья, способах его обработки с применением различных технологических приемов, позволяющих осуществлять творческую инженерную деятельность на производственных предприятиях, в проектных и научно-исследовательских организациях.

2Место дисциплины в структуре ОПОП

Дисциплина «Анализ новейших технологий продуктов животного происхождения» изучается в 7 семестре очной формы обучения и на 4курсе заочной формы обучения. Для освоения данной дисциплины необходимы знания и умения, приобретенные в результате изучения предшествующих дисциплин: «Технология продуктов из водных биоресурсов», «Технология мяса и мясных продуктов»и др.Знания, приобретенные при освоении дисциплины, будут использованы при изучении дисциплин: «Технология продуктов из мяса птицы», «Технология функциональных продуктов питания животного происхождения» и др.

3 Совокупность компетенций, формируемых у обучающихся в процессе изучения дисциплины:

В процессе изучения дисциплины у обучающихся должны быть сформированы компетенции и индикаторы их достижения, установленные программой бакалавриата, представленные в таблице 1.

Таблица 1 – Компетенции и индикаторы их достижения

Код и наименование Компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции
УК-1 Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач	**УК-1.2.** Создает аналитический обзор по заданной теме, сопоставляя данные различных источников
ОПК-1 Способен понимать принципы работы современных информационных технологий и использовать их для решения профессиональной деятельности.	**ОПК-1.1.** Применяет средства информационных технологий для поиска, обработки и анализа информации.

4Перечень запланированных результатов обучения при изучении дисциплины, соотнесенных с установленными индикаторами достижения компетенций:

Процесс изучениядисциплины направленна достижение запланированных результатов обучения, соотнесенных с установленными индикаторами достижения компетенций и представленных в таблице 2.

Таблица 2 – Запланированные результаты обучения, соотнесенные с установленными индикаторами достижения компетенций

Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Результаты обучения (знать-уметь-владеть)
УК-1 Способен осуществлять поиск,	УК-1.2. Создает аналитический обзор	***Знать*** – принципы составления аналитического обзора по тематике исследования в области технологии продуктов из водных биоресурсов и

критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач	по заданной теме, сопоставляя данные различных источников	мясного сырья. ***Уметь*** – составлять аналитический обзор по заданной теме, сопоставляя данные различных источников в области технологии продуктов из водных биоресурсов и мясного сырья. ***Владеть –*** навыками составления аналитического обзора по заданной теме в области технологии продуктов из водных биоресурсов и мясного сырья.
ОПК-1 Способен понимать принципы работы современных информационных технологий и использовать их для решения профессиональной деятельности.	ОПК-1.1. Применяет средства информационных технологий для поиска, обработки и анализа информации.	***Знать*** - основные способы поиска, обработки и анализа состояния научно-технической проблемы путем подбора, изучения и анализа литературных и патентных источников по тематике исследований в области технологии продуктов из водных биоресурсов и мясного сырья с применением информационных технологий. ***Уметь*** - анализировать состояние научно-технической проблемы в области технологии продуктов из водных биоресурсов и мясного сырья путем подбора, изучения и анализа литературных и патентных источников по тематике исследований. ***Владеть*** - навыками и приемами подбора, изучения и анализа литературных и патентных источников по тематике исследований в области технологии продуктов из водных биоресурсов и мясного сырья.

5. Общая трудоемкость дисциплины составляет 3 зачетные единицы, 108 часов.

Форма аттестации: зачет.

Аннотация рабочей программы по дисциплине
«Принципы и способы консервирования сырья животного происхождения»

1 Цели освоения дисциплины

Целями освоения дисциплины «Принципы и способы консервирования сырья животного происхождения» являются формирование, углубление и закрепление теоретических знаний об основных принципах и способах консервирования сырья животного происхождения, их роли и влиянии на качество готовых продуктов.

2 Место дисциплины в структуре ОПОП

Дисциплина «Принципы и способы консервирования сырья животного происхождения» изучается в 4 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 «Биохимия», «Анатомия и гистология сырья животного происхождения» и др. Знания, приобретенные при освоении дисциплины будут использованы при изучении дисциплин «Технология продуктов из водных биоресурсов», «Технология мяса и мясных продуктов» и др., а также при подготовке к государственной итоговой аттестации.

3 Совокупность компетенций, формируемых у обучающихся в процессе изучения дисциплины:

В процессе изучения дисциплины у обучающихся должны быть сформированы компетенции и индикаторы их достижения, установленные программой бакалавриата, представленные в таблице 1.

Таблица 1 – Компетенции и индикаторы их достижения

Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции
ОПК-2 Способен применять основные законы и методы исследований естественных наук для решения задач профессиональной деятельности	ОПК-2.2. Использует основные физические, химические законы и методы в своей профессиональной деятельности
	ОПК-2.3. Использует знания в области биологии и микробиологии для ведения и совершенствования технологического процесса и обеспечения безопасности продукции

4 Перечень запланированных результатов обучения при изучении дисциплины, соотнесенных с установленными индикаторами достижения компетенций:

Процесс изучения дисциплины направлен на достижение запланированных результатов обучения, соотнесенных с установленными индикаторами достижения компетенций и представленных в таблице 2.

Таблица 2 – Запланированные результаты обучения, соотнесенные с установленными индикаторами достижения компетенций

Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Результаты обучения (знать-уметь-владеть)

ОПК-2 Способен применять основные законы и методы исследований естественных наук для решения задач профессиональной деятельности	ОПК-2.2. Использует основные физические, химические законы и методы в своей профессиональной деятельности	***Знать*** - физические, химические, биохимические способы консервирования сырья животного происхождения . ***Уметь*** - использовать физические, химические, биохимические способы консервирования сырья животного происхождения с целью получения на качественных продуктов из водных биоресурсов и мясного сырья. ***Владеть*** - физическими, химическими, биохимическими способами консервирования сырья животного происхождения с целью получения на качественных продуктов из водных биоресурсов и мясного сырья.
	ОПК-2.3. Использует знания в области биологии и микробиологии для ведения и совершенствования технологического процесса и обеспечения безопасности продукции	***Знать*** - основные биологические принципы консервирования сырья животного происхождения и их модификации; - основные закономерности роста и размножения микроорганизмов как фактора порчи сырья животного происхождения; - характеристику ферментов как фактора порчи сырья животного происхождения. ***Уметь*** - использовать влияние биологических принципов консервирования сырья на его качество и хранимоспособность; - использовать факторы, влияющие на рост и размножение микроорганизмов на качество и хранимоспособность сырья. ***Владеть*** - навыками использования знаний биологических принципов консервирования сырья на его качество и хранимоспособность; - навыками использования факторов, влияющих на рост и размножение микроорганизмов на качество и хранимоспособность сырья.

5. Общая трудоемкость дисциплины составляет 3 зачетные единицы, 108 часов.

Форма аттестации: экзамен.

Аннотация рабочей программы по дисциплине
«Организация и планирование пищевых производств»

1 Цели освоения дисциплины

Целями освоения дисциплины «Организация и планирование пищевых производств» является формирование у студентов знаний по организации производственных процессов на предприятиях по изготовлению продуктов из водных биологических ресурсов и мясного сырья; навыков решения задач, направленных на достижение поставленной цели на основе планирования производственной, инвестиционной и финансовой деятельности предприятий по производству продуктов животного происхождения.

2 Место дисциплины в структуре ОПОП

Дисциплина «Организация и планирование пищевых производств» изучается в 8 семестре очной формы обучения и на 5 курсе заочной формы обучения.

Для освоения данной дисциплины необходимы знания и умения, приобретенные в результате изучения предшествующих дисциплин: «Экономика пищевых предприятий», «Производственный менеджмент», «Технология продуктов из водных биоресурсов», «Технология мяса и мясных продуктов», «Оперативное управление пищевым предприятием» и др. Знания, приобретенные при освоении дисциплины «Организация и планирование пищевых производств» будут использованы при написании выпускной квалификационной работы и в процессе ее защиты.

3 Совокупность компетенций, формируемых у обучающихся в процессе изучения дисциплины:

В процессе изучения дисциплины у обучающихся должны быть сформированы компетенции и индикаторы их достижения, установленные программой бакалавриата, представленные в таблице 1.

Таблица 1 – Компетенции и индикаторы их достижения

Код и наименование Компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции
УК-2 Способен определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений	УК-2.2. Определяет круг конкретных задач и способы их решения в рамках поставленной цели с учетом имеющихся ресурсов и ограничений.
УК-10 Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	УК-10.2 Применяет экономические знания в профессиональной деятельности
ОПК-5 Способен организовывать и контролировать производство продукции из сырья животного происхождения	ОПК-5.1 Осуществляет организацию производства продукции из сырья животного происхождения

4 Перечень запланированных результатов обучения при изучении дисциплины, соотнесенных с установленными индикаторами достижения компетенций:

Процесс изучения дисциплины направлен на достижение запланированных результатов обучения, соотнесенных с установленными индикаторами достижения компетенций и представленных в таблице 2.

Таблица 2 – Запланированные результаты обучения, соотнесенные с установленными индикаторами достижения компетенций

Код и наименование	Код и	Результаты обучения

компетенции	наименование индикатора достижения компетенции	(знать-уметь-владеть)
УК-2 Способен определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений	УК-1.2. Разрабатывает стратегию действий на основе системного подхода	***Знать***: - основные требования к постановке цели функционирования предприятия по производству продуктов из водных биоресурсов и мясного сырья, способы решения задач в рамках поставленной цели и критерии оценки ожидаемых результатов. ***Уметь***: - формулировать цели и оценивать соответствие способов решения задач в рамках поставленной цели.. ***Владеть***:- навыками решения задач, направленных на достижение поставленной цели, с учетом имеющихся ресурсов и ограничений.
УК-10 Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	УК-10.2 Применяет экономические знания в профессиональной деятельности	***Знать***:- базовые принципы и формы организации производственных и технологических процессов производства продуктов из водных биоресурсов и мясного сырья. ***Уметь***:- использовать знания по организации и планированию производственного процесса изготовления продукции из водных биоресурсов и мясного сырья в профессиональной деятельности. ***Владеть***:- профессиональными навыками бизнес-планирования производственной, финансовой и инвестиционной деятельности при производстве продуктов из водных биоресурсов и мясного сырья
ОПК-5 Способен организовывать и контролировать производство продукции из сырья животного происхождения	ОПК-5.1 Осуществляет организацию производства продукции из сырья животного происхождения	***Знать***:- основные понятия теории организации производственных процессов на предприятиях по изготовлению продуктов из водных биоресурсов и мясного сырья; экономическую сущность и назначение оперативных планов работы производственных подразделений предприятий. ***Уметь***:- моделировать основные, вспомогательные и обслуживающие бизнес-процессы на предприятиях по производству продуктов из водных биоресурсов и мясного сырья; рассчитывать плановые показатели функционирования предприятия по производству продуктов из водных биоресурсов и мясного сырья, определять потребность в средствах производства и рабочей силе для выполнения производственной программы..

		Владеть:- навыками организации производственных процессов на предприятиях по переработке водных биоресурсов и мясного сырья; практическими навыками бизнес-планирования новых и развития существующих производств по выпуску продуктов из водных биоресурсов и мясного сырья.

5. Общая трудоемкость дисциплины составляет 3 зачетные единицы, 108 часов.

Форма аттестации: экзамен.

Аннотация рабочей программы по дисциплине
«История техники и технологии пищевых производств»

1 Цели освоения дисциплины

Целью освоения дисциплины «История техники и технологии пищевых производств» являются формирование и углубление теоретических знаний об эволюции науки о технологии пищи и развитии пищевых производств, роли религии, национальности, статуса на формирование и становление культуры и традиций питания.

2 Место дисциплины в структуре ОПОП

Дисциплина «История техники и технологии пищевых производств» изучается в 3 семестре очной формы обучения и на 3 курсе заочной формы обучения. Для освоения данной дисциплины необходимы знания и умения, приобретенные в результате изучения предшествующих дисциплин: «Введение в профессиональную деятельность». Знания, приобретенные при освоении дисциплины «История техники и технологии пищевых производств» будут использованы при изучении дисциплин: «Анализ новейших технологий продуктов животного происхождения», «Товароведческая экспертиза продуктов животного происхождения» и т.д.

3 Совокупность компетенций, формируемых у обучающихся в процессе изучения дисциплины:

В процессе изучения дисциплины у обучающихся должны быть сформированы компетенции и индикаторы их достижения, установленные программой бакалавриата, представленные в таблице 1.

Таблица 1 – Компетенции и индикаторы их достижения

Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции
УК-1 Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач	УК-1.1 Выполняет поиск необходимой информации, её критический анализ и обобщает результаты анализа для решения поставленной задачи
УК-5 Способен воспринимать межкультурное разнообразие общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах	УК-5.2. Анализирует современные проблемы общества на основе знания истории

4 Перечень запланированных результатов обучения при изучении дисциплины, соотнесенных с установленными индикаторами достижения компетенций:

Процесс изучения дисциплины направлен на достижение запланированных результатов обучения, соотнесенных с установленными индикаторами достижения компетенций и представленных в таблице 2.

Таблица 2 – Запланированные результаты обучения, соотнесенные с установленными индикаторами достижения компетенций

Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Результаты обучения (знать-уметь-владеть)
УК-1	УК-1.1	***Знать*** – механизмы и методики поиска,

Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач	Выполняет поиск необходимой информации, её критический анализ и обобщает результаты анализа для решения поставленной задачи	анализа и синтеза информации по классификации технологических процессов, системам технологического потока и операций. ***Уметь*** – использовать механизмы и методики поиска, анализа и синтеза информации по классификации технологических процессов, системам технологического потока и операций для решения задач в профессиональной деятельности. ***Владеть***– навыками критического анализа и обобщения результатов поиска информации в области профессиональной деятельности.
УК-5 Способен воспринимать межкультурное разнообразие общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах	УК-5.2. Анализирует современные проблемы общества на основе знания истории	**Знать** – основные закономерности развития истории техники и технологии пищевых производств, ее место и роль в обществе и современном мире. **Уметь** – анализировать основные этапы и закономерности развития истории техники и технологии, определять ее место и роль в обществе и современном мире. **Владеть** – навыками адекватной оценки места истории техники и технологии в современном мире.

5. Общая трудоемкость дисциплины составляет 3 зачетные единицы, 108 часов.

Форма аттестации: экзамен.

Аннотация рабочей программы по дисциплине
«Товароведческая экспертиза продуктов животного происхождения»

1 Цели освоения дисциплины

Целями освоения дисциплины являются «Товароведческая экспертиза продуктов животного происхождения» являются формирование и конкретизация знаний в области качества продуктов из водных биоресурсов и мясного сырья, как совокупности концептуальных критериев оценки и управления ими на протяжении всего жизненного цикла готового продукта.

2 Место дисциплины в структуре ОПОП

Дисциплина «Основы оценки качества продуктов животного происхождения» изучается в 7 семестре очной формы обучения и на 4 курсе заочной формы обучения. Для освоения данной дисциплины необходимы знания и умения, приобретенные в результате изучения предшествующих дисциплин «Основы оценки качества продуктов животного происхождения», «Физико-химические и биохимические свойства мяса и мясных продуктов», «Сырьевая база рыбной отрасли» и др. Знания, приобретенные при освоении дисциплины «Товароведческая экспертиза продуктов животного происхождения» будут использованы при подготовке выпускной квалификационной работы.

3 Совокупность компетенций, формируемых у обучающихся в процессе изучения дисциплины:

В процессе изучения дисциплины у обучающихся должны быть сформированы компетенции и индикаторы их достижения, установленные программой бакалавриата, представленные в таблице 1.

Таблица 1 – Компетенции и индикаторы их достижения

Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции
ОПК-5 Способен организовывать и контролировать производство продукции из сырья животного происхождения	**ОПК-5.2.** Осуществляет контроль производства продукции сырья животного происхождения

4 Перечень запланированных результатов обучения при изучении дисциплины, соотнесенных с установленными индикаторами достижения компетенций:

Процесс изучения дисциплины направлен на достижение запланированных результатов обучения, соотнесенных с установленными индикаторами достижения компетенций и представленных в таблице 2.

Таблица 2 – Запланированные результаты обучения, соотнесенные с установленными индикаторами достижения компетенций

Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Результаты обучения (знать-уметь-владеть)
ОПК-5 Способен организовывать и контролировать производство	**ОПК-5.2.** Осуществляет контроль производства продукции сырья	***Знать*** - методы проведения контроля продукции из водных биоресурсов и мясного сырья; - идентификацию продукции из водных биоресурсов и мясного сырья: виды,

продукции из сырья животного происхождения	животного происхождения	признаки, методы; - факторы, формирующие и сохраняющие качество продукции из водных биоресурсов и мясного сырья; - организацию хранения, транспортирования, приемки продукции из водных биоресурсов и мясного сырья. ***Уметь*** - осуществлять анализ результатов оценки показателей качества и безопасности; систематизировать и обобщать информацию о качестве и безопасности продукции из водных биоресурсов и мясного сырья; - обеспечивать соблюдение правил и режимов транспортирования, хранения, реализации продукции из водных биоресурсов и мясного сырья. ***адеть*** - навыками организации проведения контроля продукции из водных биоресурсов и мясного сырья; - принципами и методами идентификации и оценки качества продукции из водных биоресурсов и мясного сырья.

5. Общая трудоемкость дисциплины составляет 3 зачетные единицы, 108 часов.

Форма аттестации: зачет.

Аннотация рабочей программы по дисциплине
«Введение в профессиональную деятельность»

1 Цели освоения дисциплины

Целями освоения дисциплины «Введение в профессиональную деятельность» являются формирование и конкретизация знаний о выбранной профессии, знакомство с объектами, видами и областью профессиональной деятельности.

2 Место дисциплины в структуре ОПОП

Дисциплина «Введение в профессиональную деятельность» изучается в 1 семестре очной формы обучения и на 1 курсе заочной формы обучения. Знания, приобретенные при освоении дисциплины «Введение в профессиональную деятельность» будут использованы при изучении дисциплин «Оперативное управление пищевым предприятием», «Организация и планирование пищевых производств» и др.

3 Совокупность компетенций, формируемых у обучающихся в процессе изучения дисциплины:

В процессе изучения дисциплины у обучающихся должны быть сформированы компетенции и индикаторы их достижения, установленные программой бакалавриата, представленные в таблице 1.

Таблица 1 – Компетенции и индикаторы их достижения

Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции
УК-6 Способен управлять своим временем, выстраивать и реализовывать траекторию саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни	**УК-6.1.** Планирует траекторию саморазвития в профессиональной деятельности на основе принципов непрерывного образования

4 Перечень запланированных результатов обучения при изучении дисциплины, соотнесенных с установленными индикаторами достижения компетенций:

Процесс изучения дисциплины направлен на достижение запланированных результатов обучения, соотнесенных с установленными индикаторами достижения компетенций и представленных в таблице 2.

Таблица 2 – Запланированные результаты обучения, соотнесенные с установленными индикаторами достижения компетенций

Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Результаты обучения (знать-уметь-владеть)
УК-6 Способен управлять своим временем, выстраивать и реализовывать траекторию саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни	**УК-6.1.** Планирует траекторию саморазвития в профессиональной деятельности на основе принципов непрерывного образования	***Знать*** – основные принципы самоорганизации и самообразования, методы, способы и средства получения, хранения и переработки информации, необходимой для самообразования в профессиональной деятельности; - объекты, виды и область профессиональной деятельности. ***Уметь*** – организовать свое время, необходимое для учебы и самообразования;

		самостоятельно критически мыслить, формулировать и отстаивать свою точку зрения, применять методы и средства познания для решения задач профессиональной деятельности. ***Владеть*** – навыками накопления, обработки и использования информации, методикой сравнительного анализа, способностью к самоорганизации и самообразованию в профессиональной деятельности.

5. Общая трудоемкость дисциплины составляет 3 зачетные единицы, 108 часов.

Форма аттестации: экзамен.

Аннотация рабочей программы по дисциплине
«Технология разработки нормативной документации»

1 Цели освоения дисциплины

Целями освоения дисциплины являются формирование и конкретизация знаний по теории, содержанию, оформлению и этапам разработки нормативной и технической документации, а также использованию полученной информации для принятия управленческих решений.

2 Место дисциплины в структуре ОПОП

Дисциплина «Технология разработки нормативной документации» имеет логическую и содержательно-методическую взаимосвязь с дисциплинами основной образовательной программы. Дисциплина изучается в 7 семестре очной формы обучения и на 4 курсе заочной формы обучения. Изучение дисциплины базируется на знаниях, полученных студентами в процессе изучения следующих дисциплин: «Метрология, стандартизация и подтверждение соответствия», «Оперативное управление пищевым предприятием» и др. Знания, приобретенные при освоении дисциплины «Технология разработки нормативной документации» будут использованы при изучении дисциплин: «Управление качеством продуктов питания на основе принципов ХАССП», «Организация и планирование пищевых производств» и др.

3 Совокупность компетенций, формируемых у обучающихся в процессе изучения дисциплины:

В процессе изучения дисциплины у обучающихся должны быть сформированы компетенции и индикаторы их достижения, установленные программой бакалавриата, представленные в таблице 1.

Таблица 1 – Компетенции и индикаторы их достижения

Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции
УК-2 Способен определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений	УК-2.1 Выбирает правовые и нормативно-технические документы, применяемые для решения заданий профессиональной деятельности

4 Перечень запланированных результатов обучения при изучении дисциплины, соотнесенных с установленными индикаторами достижения компетенций:

Процесс изучения дисциплины направлен на достижение запланированных результатов обучения, соотнесенных с установленными индикаторами достижения компетенций и представленных в таблице 2.

Таблица 2 – Запланированные результаты обучения, соотнесенные с установленными индикаторами достижения компетенций

Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Результаты обучения (знать-уметь-владеть)
УК-2 Способен определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать	УК-2.1 Выбирает правовые и нормативно-технические документы,	***Знать*** – категории нормативных документов, структуру и содержание технических регламентов и стандартов, порядок и правила разработки нормативных документов и технической документации.

оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений	применяемые для решения заданий профессиональной деятельности	***Уметь*** – выбирать и применять правовые, нормативные и технические документы, регламентирующие вопросы качества пищевой продукции. ***Владеть*** **–** навыками разработки стандартов организаций, технических условий и технической документации.

5. Общая трудоемкость дисциплины составляет 2 зачетные единицы, 72 часа.

Форма аттестации: зачет.

Аннотация рабочей программы по дисциплине
«Основы пищевых систем»

1 Цели освоения дисциплины

Целями освоения дисциплины «Основы пищевых систем» являются формирование у будущих выпускников системы теоретических знаний и практических навыков изучения состава и свойств сырья и готовых продуктов питания животного происхождения.

2 Место дисциплины в структуре ОПОП

Дисциплина «Основы пищевых систем» изучается в 3 семестре очной формы обучения и на 3 курсе заочной формы обучения. Для освоения данной дисциплины необходимы знания и умения, приобретенные в результате изучения предшествующих дисциплин: «Органическая химия», «Аналитическая химия и физико-химические методы анализа» и др. Знания, приобретенные при освоении дисциплины, будут использованы при изучении следующих дисциплин «Технология продуктов из водных биоресурсов», «Технология мяса и мясных продуктов», «Анализ новейших технологий продуктов животного происхождения» и др.

3 Совокупность компетенций, формируемых у обучающихся в процессе изучения дисциплины:

В процессе изучения дисциплины у обучающихся должны быть сформированы компетенции и индикаторы их достижения, установленные программой бакалавриата, представленные в таблице 1.

Таблица 1 – Компетенции и индикаторы их достижения

Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции
ОПК-2 Способен применять основные законы и методы исследований естественных наук для решения задач профессиональной деятельности	ОПК-2.2. Использует основные физические, химические законы и методы в своей профессиональной деятельности

4 Перечень запланированных результатов обучения при изучении дисциплины, соотнесенных с установленными индикаторами достижения компетенций:

Процесс изучения дисциплины направлен на достижение запланированных результатов обучения, соотнесенных с установленными индикаторами достижения компетенций и представленных в таблице 2.

Таблица 2 – Запланированные результаты обучения, соотнесенные с установленными индикаторами достижения компетенций

Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Результаты обучения (знать-уметь-владеть)
ОПК-2 Способен применять основные законы и методы исследований естественных наук для решения задач	ОПК-2.2. Использует основные физические, химические законы и методы в своей профессиональной	***Знать*** - химический состав и свойства основных веществ пищевых продуктов; - состав и основные свойства пищевых систем. ***Уметь*** - использовать основные физические и химические законы при изучении пищевых систем.

профессиональной деятельности	деятельности	***Владеть*** - методами физического и химического анализа пищевых систем.

5. Общая трудоемкость дисциплины составляет 4 зачетные единицы, 144 часа.

Форма аттестации: экзамен.

Аннотация рабочей программы по дисциплине
«Технологическое нормирование в рыбной отрасли»

1 Цели освоения дисциплины

Целью освоения дисциплины «Технологическое нормирование в рыбной отрасли» является формирование и конкретизация знаний об основных понятиях, порядке разработки и методических подходах технологического нормирования сырья и материалов при производстве продукции из водных биологических ресурсов.

2 Место дисциплины в структуре ОПОП

Дисциплина «Технологическое нормирование в рыбной отрасли» имеет логическую и содержательно-методическую взаимосвязь с дисциплинами основной образовательной программы.

Дисциплина «Технологическое нормирование в рыбной отрасли» изучается в 7 семестре очной формы обучения, на 4 курсе заочной формы обучения. Для освоения данной дисциплины необходимы знания и умения, приобретенные в результате изучения предшествующих дисциплин: «Сырьевая база рыбной отрасли», «Принципы и способы консервирования сырья животного происхождения» и др.

3 Совокупность компетенций, формируемых у обучающихся в процессе изучения дисциплины:

В процессе изучения дисциплины у обучающихся должны быть сформированы компетенции и индикаторы их достижения, установленные программой бакалавриата, представленные в таблице 1.

Таблица 1 – Компетенции и индикаторы их достижения

Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции
УК-1 Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач	УК-1.1 Выполняет поиск необходимой информации, её критический анализ и обобщает результаты анализа для решения поставленной задачи
ПКС-1 Способен осуществлять оперативное управление производством продуктов питания из водных биоресурсов	ПКС-1.1 Организует введение и оперативное управление технологическими процессами производства продуктов питания из водных биоресурсов с учетом специфики сырья

4 Перечень запланированных результатов обучения при изучении дисциплины, соотнесенных с установленными индикаторами достижения компетенций:

Процесс изучения дисциплины направлен на достижение запланированных результатов обучения, соотнесенных с установленными индикаторами достижения компетенций и представленных в таблице 2.

Таблица 2 – Запланированные результаты обучения, соотнесенные с установленными индикаторами достижения компетенций

Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Результаты обучения (знать-уметь-владеть)

УК-1 Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач	УК-1.1 Выполняет поиск необходимой информации, её критический анализ и обобщает результаты анализа для решения поставленной задачи	***Знать*** – механизмы и методики поиска информации по нормам расхода сырья и вспомогательных материалов, причинам брака продукции из водных биоресурсов; ***Уметь*** – анализировать информацию по нормам расхода сырья и вспомогательных материалов, причинам брака продукции из водных биоресурсов ***Владеть*** – навыками критического анализа информации по нормам расхода сырья и вспомогательных материалов, причинам брака продукции из водных биоресурсов
ПКС-1 Способен осуществлять оперативное управление производством продуктов питания из водных биоресурсов	ПКС-1.1 Организует введение и оперативное управление технологическими процессами производства продуктов питания из водных биоресурсов с учетом специфики сырья	***Знать*** - методы и порядок разработки норм, основные положения по проведению опытно-контрольных работ по определению отходов, потерь, выхода готовой продукции и расхода сырья при производстве продукции из водных биоресурсов; - расчет нормативов материальных затрат (технические нормы расхода сырья, полуфабрикатов, материалов). ***Уметь*** - обосновывать нормы расхода сырья и вспомогательных материалов при производстве продукции из водных биоресурсов, определять контрольные точки взвешиваний для определения отходов и потерь по операциям технологического процесса при производстве продукции различного ассортимента, составлять сводные таблицы опытно – контрольных работ по определению отходов, потерь, выхода готовой продукции и расхода сырья. ***Владеть*** - навыками по организации проведения опытно – контрольных работ при выпуске продукции из водных биоресурсов разного ассортимента, расчетом переводных коэффициентов, умением анализировать и делать выводы на основании полученных результатов опытно – контрольных работ; -практическими навыками обоснования норм расхода сырья и вспомогательных материалов при производстве конкурентоспособной и высококачественной продукции.

5. Общая трудоемкость дисциплины составляет 2 зачетные единицы, 72 часа.

Форма аттестации: зачет.

Аннотация рабочей программы по дисциплине
«Санитарная микробиология»

1 Цели освоения дисциплины

Целями освоения дисциплины «Санитарная микробиология» являются формирование и конкретизация знаний о санитарии и гигиене производства продуктов питания животного происхождения и их безопасности в процессе потребления.

2 Место дисциплины в структуре ОПОП

Дисциплина «Санитарная микробиология» 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: «Введение в профессиональную деятельность» и др. Знания, приобретенные при освоении дисциплины «Санитарная микробиология» будут использованы при изучении дисциплин: «Микробиология сырья и продуктов животного происхождения», «Управление качеством продуктов питания на основе принципов ХАССП» и др.

3 Совокупность компетенций, формируемых у обучающихся в процессе изучения дисциплины:

В процессе изучения дисциплины у обучающихся должны быть сформированы компетенции и индикаторы их достижения, установленные программой бакалавриата, представленные в таблице 1.

Таблица 1 – Компетенции и индикаторы их достижения

Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции
ОПК-2 Способен применять основные законы и методы исследований естественных наук для решения задач профессиональной деятельности	**ОПК-2.3** Использует знания в области биологии и микробиологии для ведения и совершенствования технологического процесса и обеспечения безопасности продукции

4 Перечень запланированных результатов обучения при изучении дисциплины, соотнесенных с установленными индикаторами достижения компетенций:

Процесс изучения дисциплины направлен на достижение запланированных результатов обучения, соотнесенных с установленными индикаторами достижения компетенций и представленных в таблице 2.

Таблица 2 – Запланированные результаты обучения, соотнесенные с установленными индикаторами достижения компетенций

Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Результаты обучения (знать-уметь-владеть)

ОПК-2 Способен применять основные законы и методы исследований естественных наук для решения задач профессиональной деятельности	**ОПК-2.3** Использует знания в области биологии и микробиологии для ведения и совершенствования технологического процесса и обеспечения безопасности продукции	***Знать*** - пути обсеменения водных биоресурсов и мясного сырья и продуктов из них; - группы санитарно-показательных, патогенных и условно-патогенных микроорганизмов; - нормативные документы, обеспечивающие санитарную безопасность продукции из водных биоресурсов и мясного сырья; - санитарно-гигиенические требования, предъявляемые к технологическому процессу производства продуктов из водных биоресурсов и мясного сырья. ***Уметь*** - осуществлять санитарно-микробиологический контроль технологического процесса производства продуктов из водных биоресурсов и мясного сырья. ***Владеть*** - техникой обнаружения санитарно-показательных микроорганизмов с целью обеспечения продуктов из водных биоресурсов и мясного сырья.

5. Общая трудоемкость дисциплины составляет 2 зачетные единицы, 72 часа.

Форма аттестации: зачет.

Аннотация рабочей программы по дисциплине
«Физиология питания»

1 Цели освоения дисциплины

Целями освоения дисциплины являются «Физиология питания» является формирование знаний в области функциональных процессов, связанных с питанием, роли и значений основных пищевых веществ, основных представлениях о роли питания в сохранении здоровья.

2 Место дисциплины в структуре ОПОП

Дисциплина «Физиология питания» изучается в 3 семестре очной формы обучения и на 3 курсе заочной формы обучения. Для освоения данной дисциплины необходимы знания и умения, приобретенные в результате изучения предшествующих дисциплин «Биохимия», «Органическая химия» и др. Знания, приобретенные при освоении дисциплины «Физиология питания» будут использованы при изучении дисциплин: «Основы моделирования технологий продуктов из сырья животного происхождения» и др.

3 Совокупность компетенций, формируемых у обучающихся в процессе изучения дисциплины:

В процессе изучения дисциплины у обучающихся должны быть сформированы компетенции и индикаторы их достижения, установленные программой бакалавриата, представленные в таблице 1.

Таблица 1 – Компетенции и индикаторы их достижения

Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции
ОПК-2 Способен применять основные законы и методы исследований естественных наук для решения задач профессиональной деятельности	**ОПК-2.3.** Использует знания в области биологии и микробиологии для ведения и совершенствования технологического процесса и обеспечения безопасности продукции

4 Перечень запланированных результатов обучения при изучении дисциплины, соотнесенных с установленными индикаторами достижения компетенций:

Процесс изучения дисциплины направлен на достижение запланированных результатов обучения, соотнесенных с установленными индикаторами достижения компетенций и представленных в таблице 2.

Таблица 2 – Запланированные результаты обучения, соотнесенные с установленными индикаторами достижения компетенций

Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Результаты обучения (знать-уметь-владеть)
ОПК-2 Способен применять основные законы и методы исследований естественных наук	**ОПК-2.3.** Использует знания в области биологии и микробиологии для ведения и совершенствования	***Знать*** - основы формирования физиологических потребностей в энергии и пищевых веществах для различных групп населения; - закономерности процессов пищеварения; ***Уметь*** - оценивать организацию питания с

для решения задач профессиональной деятельности	технологического процесса и обеспечения безопасности продукции	позиции соответствия физиологическим потребностям; • составлять примерные меню питания для различных групп населения; - оценивать пищевую ценность пищевых продуктов. ***Владеть*** - методами составления рецептур и рационов, с учетом физиологических потребностей человека.

5. Общая трудоемкость дисциплины составляет 2 зачетные единицы, 72 часа.

Форма аттестации: зачет.

Аннотация рабочей программы по дисциплине
«Управление качеством продуктов питания на основе принципов ХАССП»

1 Цели освоения дисциплины

Целями освоения дисциплины являются формирование и конкретизация знаний в области контроля качества пищевой продукции на всех стадиях производственного процесса на основе оценки и управления опасными факторами, существенно влияющими на безопасность пищевой продукции.

2 Место дисциплины в структуре ОПОП

Дисциплина «Управление качеством продуктов питания на основе принципов ХАССП» имеет логическую и содержательно-методическую взаимосвязь с дисциплинами основной образовательной программы. Дисциплина изучается в 8 семестре очной формы обучения и на 5 курсе заочной формы обучения. Изучение дисциплины базируется на знаниях, полученных студентами в процессе изучения следующих дисциплин: «Производственный контроль продуктов животного происхождения», «Технология продуктов из водных биоресурсов», «Технология мяса и мясных продуктов» и др. Знания, приобретенные при освоении дисциплины будут использованы для прохождения преддипломной практики и написания выпускной квалификационной работы.

3 Совокупность компетенций, формируемых у обучающихся в процессе изучения дисциплины:

В процессе изучения дисциплины у обучающихся должны быть сформированы компетенции и индикаторы их достижения, установленные программой бакалавриата, представленные в таблице 1.

Таблица 1 – Компетенции и индикаторы их достижения

Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции
ОПК-5 Способен организовывать и контролировать производство продукции из сырья животного происхождения	**ОПК-5.2** Осуществляет контроль производства продукции сырья животного происхождения

4 Перечень запланированных результатов обучения при изучении дисциплины, соотнесенных с установленными индикаторами достижения компетенций:

Процесс изучения дисциплины направлен на достижение запланированных результатов обучения, соотнесенных с установленными индикаторами достижения компетенций и представленных в таблице 2.

Таблица 2 – Запланированные результаты обучения, соотнесенные с установленными индикаторами достижения компетенций

Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Результаты обучения (знать-уметь-владеть)
ОПК-5 Способен организовывать и контролировать производство продукции из сырья	**ОПК-5.2** Осуществляет контроль производства продукции сырья	***Знать*** - требования ГОСТ Р 51705.1-2001 «Система качества. Управление качеством пищевых продуктов на основе принципов ХАССП. Общие требования»; основные принципы ХАССП;

животного происхождения	животного происхождения	- порядок разработки процедур контроля производства пищевой продукции на основе принципов ХАССП; - основные требования, предъявляемые к документации системы ХАССП. ***Уметь*** - анализировать нормативную и технологическую документацию; собирать исходную информацию о продукции; - определять этапы производственного процесса, оказывающие наибольшее влияние на качество изготавливаемой продукции; - контролировать критические контрольные точки производственного процесса. ***Владеть*** - навыками контроля качества пищевой продукции при ее производстве на основе принципов ХАССП.

5. Общая трудоемкость дисциплины составляет 2 зачетные единицы, 72 часа.

Форма аттестации: зачет.

Аннотация рабочей программы по дисциплине
«Социальная защита лиц с ограниченными возможностями»

1 Цели освоения дисциплины

Целями освоения дисциплины «Социальная защита лиц с ограниченными возможностями» являются приобретение студентами знаний в области социальной защиты лиц с ограниченными возможностями здоровья и овладение практическими навыками профессионального взаимодействия с людьми с ОВЗ и инвалидами.

2 Место дисциплины в структуре ОПОП

Дисциплина «Социальная защита лиц с ограниченными возможностями» изучается в 1 семестре очной формы обучения и на 1 курсе заочной формы обучения.

Для освоения дисциплины «Социальная защита лиц с ограниченными возможностями» необходимы знания, приобретенные в результате освоения ООП СОО. Знания, приобретенные при освоении дисциплины «Социальная защита лиц с ограниченными возможностями» будут использованы при изучении дисциплин, имеющих профессиональную направленность.

3 Совокупность компетенций, формируемых у обучающихся в процессе изучения дисциплины:

В процессе изучения дисциплины у обучающихся должны быть сформированы компетенции и индикаторы их достижения, установленные программой бакалавриата, представленные в таблице 1.

Таблица 1 – Компетенции и индикаторы их достижения

Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции
УК-7 Способен поддерживать должный уровень физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности.	**УК-7.2** Владеет методами направленного восстановления и стимуляции работоспособности.
УК-9 Способен использовать базовые дефектологические знания в социальной и профессиональной сферах.	**УК-9.1** Применяет принципы недискриминационного взаимодействия при коммуникации в различных сферах жизнедеятельности с учетом социально-психологических особенностей лиц с ограниченными возможностями здоровья.
	УК-9.2 Взаимодействует с лицами имеющими ограниченные возможности здоровья или инвалидность в социальной и профессиональной среде.

4 Перечень запланированных результатов обучения при изучении дисциплины, соотнесенных с установленными индикаторами достижения компетенций:

Процесс изучения дисциплины направлен на достижение запланированных результатов обучения, соотнесенных с установленными индикаторами достижения компетенций и представленных в таблице 2.

Таблица 2 – Запланированные результаты обучения, соотнесенные с установленными индикаторами достижения компетенций

Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Результаты обучения (знать-уметь-владеть)
УК-7 Способен поддерживать должный уровень физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности.	УК-7.2 Владеет методами направленного восстановления и стимуляции работоспособности.	***Знать*** – основные методы направленного восстановления и стимуляции работоспособности. ***Уметь*** – применять методы направленного восстановления и стимуляции работоспособности. ***Владеть*** – методами направленного восстановления и стимуляции работоспособности.
УК-9 Способен использовать базовые дефектологические знания в социальной и профессиональной сферах.	УК-9.1 Применяет принципы недискриминационного взаимодействия при коммуникации в различных сферах жизнедеятельности с учетом социально-психологических особенностей лиц с ограниченными возможностями здоровья.	***Знать*** – основные принципы недискриминационного взаимодействия при коммуникации в различных сферах жизнедеятельности, с учетом социально-психологических особенностей лиц с ограниченными возможностями здоровья. ***Уметь*** – организовать недискриминационное взаимодействие при коммуникации в различных сферах жизнедеятельности, с учетом социально-психологических особенностей лиц с ограниченными возможностями здоровья. ***Владеть*** – принципами недискриминационного взаимодействия при коммуникации в различных сферах жизнедеятельности, с учетом социально-психологических особенностей лиц с ограниченными возможностями здоровья.
	УК-9.2 Взаимодействует с лицами имеющими ограниченные возможности здоровья или инвалидность в социальной и профессиональной среде.	***Знать*** – базовые представления о нозологиях, связанных с ограниченными возможностями здоровья. ***Уметь***– проявлять терпимость к особенностям лиц с ограниченными возможностями здоровья в социальной и профессиональной сферах. ***Владеть*** – навыками взаимодействия с людьми с инвалидностью и ограниченными возможностями здоровья в социальной и профессиональной сферах.

5. Общая трудоемкость дисциплины составляет 2 зачетные единицы, 72 часа.

Форма аттестации: зачет.

Аннотация рабочей программы по дисциплине
«Технология функциональных продуктов питания животного происхождения»

1 Цели освоения дисциплины

Целями освоения дисциплины является формирование и конкретизация знаний по теории, методологии и технологии производства функциональных продуктов из водных биологических ресурсов и мясного сырья, а также использование полученной информации для совершенствования существующих технологий.

2 Место дисциплины в структуре ОПОП

Дисциплина «Технология функциональных продуктов питания животного происхождения» изучается в 8 семестре очной формы обучения и на 5 курсе заочной формы обучения. Для освоения данной дисциплины необходимы знания и умения, приобретенные в результате изучения предшествующих дисциплин «Технология продуктов из водных биоресурсов», «Технология мяса и мясных продуктов» и др. Знания, приобретенные при освоении дисциплины будут использованы при подготовке к государственной итоговой аттестации.

3 Совокупность компетенций, формируемых у обучающихся в процессе изучения дисциплины:

В процессе изучения дисциплины у обучающихся должны быть сформированы компетенции и индикаторы их достижения, установленные программой бакалавриата, представленные в таблице 1.

Таблица 1 – Компетенции и индикаторы их достижения

Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции
ОПК - 4 Способен осуществлять технологические процессы производства продуктов животного происхождения	ОПК - 4.2 Осуществляет мероприятия по повышению эффективности технологических процессов производства продуктов животного происхождения

4 Перечень запланированных результатов обучения при изучении дисциплины, соотнесенных с установленными индикаторами достижения компетенций:

Процесс изучения дисциплины направлен на достижение запланированных результатов обучения, соотнесенных с установленными индикаторами достижения компетенций и представленных в таблице 2.

Таблица 2 – Запланированные результаты обучения, соотнесенные с установленными индикаторами достижения компетенций

Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Результаты обучения (знать-уметь-владеть)
ОПК - 4 Способен осуществлять технологические процессы производства продуктов животного происхождения	ОПК - 4.2 Осуществляет мероприятия по повышению эффективности технологических процессов производства	***Знать*** - классификацию специализированных добавок для конструирования структуры и качества продуктов функциональной направленности; - классификацию нутрицевтиков по технологическим, функциональным, пищевым и биологическим свойствам.

	продуктов животного происхождения	***Уметь*** - использовать специализированные добавки и ингредиенты с целью повышения эффективности технологических процессов производства продуктов питания из водных биоресурсов и мясного сырья функциональной направленности. ***Владеть*** - способностью обосновывать специализированные добавки и ингредиенты с целью повышения эффективности технологических процессов производства продуктов питания из водных биоресурсов и мясного сырья функциональной направленности.

5. Общая трудоемкость дисциплины составляет 4 зачетные единицы, 144 часа.

Форма аттестации: экзамен.

Аннотация рабочей программы по дисциплине
«Технология продуктов животного происхождения с регулируемой структурой»

1 Цели освоения дисциплины

Целью и задачами освоения дисциплины «Технология продуктов животного происхождения с регулируемой структурой» являются формирование у студентов комплекса знаний и умений по теоретическим и практическим основам современных технологий продуктов с регулируемым химическим составом и структурой.

2 Место дисциплины в структуре ОПОП

Дисциплина «Технология продуктов животного происхождения с регулируемой структурой» изучается в 8 семестре очной формы обучения и на 4 курсе заочной формы обучения. Для освоения данной дисциплины необходимы знания и умения, приобретенные в результате изучения предшествующих дисциплин: «Технология продуктов из водных биоресурсов», «Технология мяса и мясных продуктов» и др. Знания, приобретенные при освоении дисциплины, будут использованы при подготовке к государственной итоговой аттестации.

3 Совокупность компетенций, формируемых у обучающихся в процессе изучения дисциплины:

В процессе изучения дисциплины у обучающихся должны быть сформированы компетенции и индикаторы их достижения, установленные программой бакалавриата, представленные в таблице 1.

Таблица 1 – Компетенции и индикаторы их достижения

Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции
ОПК-4 Способен осуществлять технологические процессы производства продуктов животного происхождения.	ОПК - 4.2 Осуществляет мероприятия по повышению эффективности технологических процессов производства продуктов животного происхождения.

4 Перечень запланированных результатов обучения при изучении дисциплины, соотнесенных с установленными индикаторами достижения компетенций:

Процесс изучения дисциплины направлен на достижение запланированных результатов обучения, соотнесенных с установленными индикаторами достижения компетенций и представленных в таблице 2.

Таблица 2 – Запланированные результаты обучения, соотнесенные с установленными индикаторами достижения компетенций

Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Результаты обучения (знать-уметь-владеть)
ОПК-4 Способен осуществлять технологические процессы производства продуктов животного происхождения.	ОПК - 4.2 Осуществляет мероприятия по повышению эффективности технологических процессов производства	***Знать***- теоретические и практические основы конструирования продуктов из водных биоресурсов и мясного сырья с заданными свойствами и составом; - основные технологические процессы при производстве продуктов из водных биоресурсов и мясного сырья с регулируемой структурой.

	продуктов животного происхождения.	***Уметь***- регулировать состав и структуру продуктов из водных биоресурсов и мясного сырья за счет повышения эффективности технологических процессов. ***Владеть***- технологическими приемами, позволяющими создавать продукты заданной структуры; - навыками регулирования состава и структуры продуктов из водных биоресурсов и мясного сырья за счет повышения эффективности технологических процессов; - способностью моделирования процессов для целенаправленного регулирования химического состава и структуры в процессе производства и хранения продуктов из водных биоресурсов и мясного сырья.

5. Общая трудоемкость дисциплины составляет 2 зачетные единицы, 72 часа.

Форма аттестации: зачет.

Аннотация рабочей программы по дисциплине
«Пищевые добавки и технологические вспомогательные средства»

1 Цели освоения дисциплины

Целями освоения дисциплины «Пищевые добавки и технологические вспомогательные средства» являются формирование и конкретизация знаний о пищевых добавках, улучшающих внешний вид, влияющих на вкус и аромат, изменяющих структуру и физико-химические свойства, замедляющих микробиологическую и окислительную сырья и продуктов животного происхождения; технологических вспомогательных средствах.

2 Место дисциплины в структуре ОПОП

Дисциплина «Пищевые добавки и технологические вспомогательные средства» изучается в 8 семестре очной формы обучения и на 5 курсе заочной формы обучения. Для освоения данной дисциплины необходимы знания и умения, приобретенные в результате изучения предшествующих дисциплин «Сырьевая база рыбной отрасли», «Физико-химические и биохимические свойства мяса и мясных продуктов» и др. Знания, приобретенные при освоении дисциплины будут использованы при подготовке к государственной итоговой аттестации.

3 Совокупность компетенций, формируемых у обучающихся в процессе изучения дисциплины:

В процессе изучения дисциплины у обучающихся должны быть сформированы компетенции и индикаторы их достижения, установленные программой бакалавриата, представленные в таблице 1.

Таблица 1 – Компетенции и индикаторы их достижения

Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции
ОПК-4 Способен осуществлять технологические процессы производства продуктов животного происхождения	ОПК-4.1 Осуществляет рациональный выбор технологических вспомогательных средств, пищевых добавок и тары при производстве продуктов животного происхождения

4 Перечень запланированных результатов обучения при изучении дисциплины, соотнесенных с установленными индикаторами достижения компетенций:

Процесс изучения дисциплины направлен на достижение запланированных результатов обучения, соотнесенных с установленными индикаторами достижения компетенций и представленных в таблице 2.

Таблица 2 – Запланированные результаты обучения, соотнесенные с установленными индикаторами достижения компетенций

Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Результаты обучения (знать-уметь-владеть)
ОПК-4 Способен осуществлять технологические процессы	ОПК-4.1 Осуществляет рациональный выбор технологических	***Знать*** - классификацию пищевых добавок и современную цифровую кодификацию пищевых добавок с литерой «Е»; - технологические функции и механизмы действия пищевых добавок и

производства продуктов животного происхождения	вспомогательных средств, пищевых добавок и тары при производстве продуктов животного происхождения	технологических вспомогательных средств, технологию их внесения и эффективность использования. ***Уметь*** - теоретически обосновывать выбор и использование пищевых добавок и технологических вспомогательных средств, направленный на расширение ассортимента продукции из водных биоресурсов и мясного сырья и обеспечение ее качества; - применять пищевые добавки и технологические вспомогательные средства в технологии продуктов из водных биоресурсов и мясного сырья. ***Владеть*** - навыками выбора оптимальных условий внесения пищевых добавок и технологических вспомогательных средств в технологии продуктов из водных биоресурсов и мясного сырья; - методиками определения эффективности использования пищевых добавок и технологических вспомогательных средств в технологии продуктов из водных биоресурсов и мясного сырья.

5. Общая трудоемкость дисциплины составляет 3 зачетные единицы, 108 часов.

Форма аттестации: экзамен.

Аннотация рабочей программы по дисциплине
«Анатомия и гистология сырья животного происхождения»

1 Цели освоения дисциплины

Целями освоения дисциплины «Анатомия и гистология сырья животного происхождения» являются приобретение фундаментальных знаний о форме и строении организмов сельскохозяйственных животных и основных видов водных биологических ресурсов (ВБР); выяснение общебиологических закономерностей строения и развития организма животных и ВБР на всех уровнях: клетки, ткани, органы, системы и аппараты органов во взаимосвязи с выполняемой функцией, а также приобретения навыков практического использования полученных знаний.

2 Место дисциплины в структуре ОПОП

Дисциплина «Анатомия и гистология сырья животного происхождения» изучается во 2 семестре очной формы обучения и на 1 курсе заочной формы обучения. Знания, приобретенные при освоении дисциплины «Анатомия и гистология сырья животного происхождения» будут использованы при изучении дисциплин: «Сырьевая база рыбной отрасли», «Микробиология сырья и продуктов животного происхождения» и др.

3 Совокупность компетенций, формируемых у обучающихся в процессе изучения дисциплины:

В процессе изучения дисциплины у обучающихся должны быть сформированы компетенции и индикаторы их достижения, установленные программой бакалавриата, представленные в таблице 1.

Таблица 1 – Компетенции и индикаторы их достижения

Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции
ОПК-2 Способен применять основные законы и методы исследований естественных наук для решения задач профессиональной деятельности	**ОПК-2.3** Использует знания в области биологии и микробиологии для ведения и совершенствования технологического процесса и обеспечения безопасности продукции

4 Перечень запланированных результатов обучения при изучении дисциплины, соотнесенных с установленными индикаторами достижения компетенций:

Процесс изучения дисциплины направлен на достижение запланированных результатов обучения, соотнесенных с установленными индикаторами достижения компетенций и представленных в таблице 2.

Таблица 2 – Запланированные результаты обучения, соотнесенные с установленными индикаторами достижения компетенций

Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Результаты обучения (знать-уметь-владеть)

ОПК-2 Способен применять основные законы и методы исследований естественных наук для решения задач профессиональной деятельности	**ОПК-2.3** Использует знания в области биологии и микробиологии для ведения и совершенствования технологического процесса и обеспечения безопасности продукции	***Знать*** - анатомическое строение различных органов водных биоресурсов, сельскохозяйственных животных и птицы; - гистологическое строение тканей организма водных биоресурсов, животных, птицы и их органов; - основные зоотехнические факторы, обеспечивающие анатомию и гистологию сырья животного происхождения; - сущность и методы гистологических исследований. ***Уметь*** - идентифицировать отдельные части и органы водных биоресурсов и сельскохозяйственных животных, как сырья для пищевых и непищевых продуктов; - определять рациональное направление отдельных частей и органов водных биоресурсов, сельскохозяйственных животных и птицы на производство пищевых и технических продуктов; - анализировать качество водных биоресурсов, сельскохозяйственных животных и птицы при помощи микроструктурного исследования. ***Владеть*** - навыками проведения анализа гистологического материала с целью идентификации отдельных частей и органов водных биоресурсов, сельскохозяйственных животных и птицы; - навыками применения гистологических методов для анализа качества водных биоресурсов, сельскохозяйственных животных и птицы.

5. Общая трудоемкость дисциплины составляет 3 зачетные единицы, 108 часов.

Форма аттестации: экзамен.

Аннотация рабочей программы по дисциплине
«Основы рыболовства и аквакультуры»

1 Цели освоения дисциплины

Целями освоения дисциплины являются сформировать и конкретизировать представления о современном промышленном рыболовстве как о системе хозяйственной деятельности человека, используемой для обеспечения рыбными продуктами, и одновременно, как об отрасли знаний и комплексе инженерных наук по рациональной эксплуатации водных биоресурсов.

2 Место дисциплины в структуре ОПОП

Дисциплина «Основы рыболовства и аквакультуры» изучается в 6 семестре очной формы обучения, на 4 курсе заочной формы обучения. Для освоения данной дисциплины необходимы знания и умения, приобретенные в результате изучения предшествующих дисциплин: «Введение в профессиональную деятельность», «Сырьевая база рыбной отрасли» и др. Знания, приобретённые при освоении дисциплины «Основы рыболовства и аквакультуры», будут использованы при изучении следующих дисциплин:
«Технологическое нормирование в рыбной отрасли», «Проектирование предприятий мясной и рыбной отрасли» , в процессе прохождения обучающимися преддипломной практики и выполнения и защиты выпускной квалификационной работы – дипломной работы.

3 Совокупность компетенций, формируемых у обучающихся в процессе изучения дисциплины:

В процессе изучения дисциплины у обучающихся должны быть сформированы компетенции и индикаторы их достижения, установленные программой бакалавриата, представленные в таблице 1.

Таблица 1 – Компетенции и индикаторы их достижения

Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции
ОПК-3 Способен использовать знания инженерных процессов при решении профессиональных задач и эксплуатации современного технологического оборудования и приборов.	**ОПК-3.1** Использует инженерные процессы при решении задач профессиональной деятельности.

4 Перечень запланированных результатов обучения при изучении дисциплины, соотнесенных с установленными индикаторами достижения компетенций:

Процесс изучения дисциплины направлен на достижение запланированных результатов обучения, соотнесенных с установленными индикаторами достижения компетенций и представленных в таблице 2.

Таблица 2 – Запланированные результаты обучения, соотнесенные с установленными индикаторами достижения компетенций

Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Результаты обучения (знать-уметь-владеть)

ОПК-3 Способен использовать знания инженерных процессов при решении профессиональных задач и эксплуатации современного технологического оборудования и приборов.	**ОПК-3.1** Использует инженерные процессы при решении задач профессиональной деятельности.	***Знать*** –инженерные системы и процессы рыболовства и аквакультуры, сырьевую базу рыболовства и аквакультуры, устройство орудий рыболовства и технических средств аквакультуры, технологические процессы добычи гидробионтов на промысловых судах, биотехнологии воспроизводства объектов аквакультуры, нормативно-правовое обеспечение рыболовства и аквакультуры, основы организации охраны и рационального использования сырьевых ресурсов промышленного рыболовства, планирования и организации технологических процессов промышленного рыболовства на рыбодобывающих судах и процессов воспроизводства объектов аквакультуры. ***Уметь*** – применять знания об инженерных системах и процессах рыболовства и аквакультуры, о сырьевой базе рыболовства и аквакультуры, об устройстве орудий рыболовства и технических средств аквакультуры, технологических процессах добычи гидробионтов на промысловых судах, биотехнологиях воспроизводства объектов аквакультуры, нормативно-правовом обеспечении рыболовства и аквакультуры, основах организации охраны и рационального использования сырьевых ресурсов промышленного рыболовства и аквакультуры, планирования и организации технологических процессов промышленного рыболовства на рыбодобывающих судах и процессов воспроизводства объектов аквакультуры для разработки и внедрения перспективных конкурентоспособных технологий переработки водных биологических ресурсов, обеспечивающих комплексную переработку сырья на месте лова и в местах воспроизводства. ***Владеть*** – профессиональными навыками по использованию знаний об инженерных системах и процессах рыболовства и аквакультуры, о сырьевой базе рыболовства и аквакультуры, об устройстве орудий рыболовства и технических средств аквакультуры, технологических процессах добычи гидробионтов на промысловых судах, биотехнологиях воспроизводства объектов аквакультуры, нормативно-правовом обеспечении рыболовства и аквакультуры, основах организации охраны

		и рационального использования сырьевых ресурсов промышленного рыболовства и аквакультуры, планирования и организации технологических процессов промышленного рыболовства на рыбодобывающих судах и процессов воспроизводства объектов аквакультуры при разработке и внедрении перспективных конкурентоспособных технологий переработки водных биологических ресурсов, обеспечивающих комплексную переработку сырья на месте лова и в местах воспроизводства.

5. Общая трудоемкость дисциплины составляет 2 зачетные единицы, 72 часа.

Форма аттестации: зачет.

Аннотация рабочей программы по дисциплине
«Элективные дисциплины по физической культуре и спорту»

1 Цели освоения дисциплины

Целями освоения дисциплины «Элективные дисциплины по физической культуре и спорту» являются формирование у обучающихся знаний и практических навыков физической культуры личности и способности направленного использования средств физической культуры, спорта и туризма для сохранения и укрепления здоровья, психофизической подготовки и самоподготовки к будущей жизни и профессиональной деятельности.

2 Место дисциплины в структуре ОПОП

Дисциплина «Элективные дисциплины по физической культуре и спорту» изучается в 2,3,4,5,6 семестрах очной формы обучения и на 2,3 курсах заочной формы обучения. Для достижения планируемых результатов обучения по данной дисциплине обязательным является общий уровень физической подготовки обучающихся, подтвержденный соответствующей медицинской справкой с указанием группы физического здоровья. Для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья установлен особый порядок освоения дисциплины.

Результаты обучения по дисциплине «Элективные дисциплины по физической культуре и спорту» будут использованы обучающимися в процессе прохождения учебной, производственной практик, а также в дальнейшей профессиональной деятельности.

3 Совокупность компетенций, формируемых у обучающихся в процессе изучения дисциплины:

В процессе изучения дисциплины у обучающихся должны быть сформированы компетенции и индикаторы их достижения, установленные программой бакалавриата, представленные в таблице 1.

Таблица 1 – Компетенции и индикаторы их достижения

Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции
УК-7 Способен поддерживать должный уровень физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности	УК-7.1. Владеет опытом подбора соответствующих средств тренировки для поддержания физической формы УК-7.2. Владеет методами направленного восстановления и стимуляции работоспособности

4 Перечень запланированных результатов обучения при изучении дисциплины, соотнесенных с установленными индикаторами достижения компетенций:

Процесс изучения дисциплины направлен на достижение запланированных результатов обучения, соотнесенных с установленными индикаторами достижения компетенций и представленных в таблице 2.

Таблица 2 – Запланированные результаты обучения, соотнесенные с установленными индикаторами достижения компетенций

Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Результаты обучения (знать-уметь-владеть)

УК-7 Способен поддерживать должный уровень физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности	УК-7.1. Владеет опытом подбора соответствующих средств тренировки для поддержания физической формы	***Знать*** – научно-практические основы физической культуры. ***Уметь*** – использовать творчески средства и методы физического воспитания для профессионально-личностного развития, физического самосовершенствования, поддержания физической формы. ***Владеть*** – средствами самостоятельного, методически правильного использования методов физического воспитания и укрепления здоровья.
	УК-7.2. Владеет методами направленного восстановления и стимуляции работоспособности	***Знать*** – основные методы направленного восстановления и стимуляции работоспособности в рамках элективных дисциплин по физической культуре и спорту. ***Уметь*** – применять методы направленного восстановления и стимуляции работоспособности в рамках элективных дисциплин по физической культуре и спорту. ***Владеть*** – методами направленного восстановления и стимуляции работоспособности в рамках элективных дисциплин по физической культуре и спорту.

5. Общая трудоемкость дисциплины составляет 328 часов.

Форма аттестации: зачет.

Аннотация рабочей программы по дисциплине
«Основы российской государственности»

1 Цели освоения дисциплины

Целью освоения дисциплины «Основы российской государственности» является формирование у обучающихся системы знаний, навыков и компетенций, а также ценностей, правил и норм поведения, связанных с осознанием принадлежности к российскому обществу, развитием чувства патриотизма и гражданственности, формированием духовно-нравственного и культурного фундамента развитой и цельной личности, осознающей особенности исторического пути российского государства, самобытность его политической организации и сопряжение индивидуального достоинства и успеха с общественным прогрессом и политической стабильностью своей Родины.

2 Место дисциплины в структуре ОПОП

Дисциплина «Основы российской государственности» изучается в 1 семестре очной и на 1 курсе заочной формы обучения.

Дисциплина «Основы российской государственности» основана на знаниях, умениях и владениях, полученных обучающимися в результате изучения дисциплин «История» и «Обществознание» основного и среднего общего образования.

Знания, приобретенные при освоении дисциплины «Основы российской государственности» будут использованы при изучении дисциплин, имеющих профессиональную направленность.

3 Совокупность компетенций, формируемых у обучающихся в процессе изучения дисциплины:

В процессе изучения дисциплины у обучающихся должны быть сформированы компетенции и индикаторы их достижения, установленные программой бакалавриата, представленные в таблице 1.

Таблица 1 – Компетенции и индикаторы их достижения

Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции
УК-5. Способен воспринимать межкультурное разнообразие общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах	**УК-5.4.** Демонстрирует толерантное восприятие социальных и культурных различий, уважительное и бережное отношению к историческому наследию и культурным традициям.
	УК-5.5. Находит и использует необходимую для саморазвития и взаимодействия с другими людьми информацию о культурных особенностях и традициях различных социальных групп.
	УК-5.6. Проявляет в своём поведении уважительное отношение к историческому наследию и социокультурным традициям различных социальных групп, опирающееся на знание этапов исторического развития России в контексте мировой истории и культурных традиций мира.
	УК-5.7. Сознательно выбирает ценностные ориентиры и гражданскую позицию; аргументировано обсуждает и решает проблемы мировоззренческого, общественного

	и личностного характера

4 Перечень запланированных результатов обучения при изучении дисциплины, соотнесенных с установленными индикаторами достижения компетенций:

Процесс изучения дисциплины направлен на достижение запланированных результатов обучения, соотнесенных с установленными индикаторами достижения компетенций и представленных в таблице 2.

Таблица 2 – Запланированные результаты обучения, соотнесенные с установленными индикаторами достижения компетенций

Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Результаты обучения (знать-уметь-владеть)
УК-5. Способен воспринимать межкультурное разнообразие общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах	**УК-5.4.** Демонстрирует толерантное восприятие социальных и культурных различий, уважительное и бережное отношению к историческому наследию и культурным традициям.	***Знать*** **–** социальные и культурные различия, историческое наследие и культурные традиции русской земли и российской цивилизации. ***Уметь*** – адекватно воспринимать актуальные социальные и культурные различия. ***Владеть*** – навыками уважительного и бережного отношения к историческому наследию и культурным традициям.
	УК-5.5. Находит и использует необходимую для саморазвития и взаимодействия с другими людьми информацию о культурных особенностях и традициях различных социальных групп.	***Знать*** **–** культурные особенности и традиции различных социальных групп. ***Уметь*** – находить и использовать необходимую для саморазвития и взаимодействия с другими людьми информацию о культурных особенностях и традициях различных социальных групп. ***Владеть*** – навыками самостоятельного критического мышления на основе знаний культурных особенностей и традиций различных социальных групп.
	УК-5.6. Проявляет в своём поведении уважительное отношение к историческому наследию и социокультурным традициям различных социальных групп, опирающееся на знание этапов исторического	***Знать*** **–** этапы исторического развития России в контексте мировой истории и культурных традиций мира. ***Уметь*** – проявлять в своём поведении уважительное отношение к историческому наследию и социокультурным традициям различных социальных групп, опирающееся на знание этапов исторического развития России в контексте мировой истории и культурных традиций мира. ***Владеть*** – развитым чувством гражданственности и патриотизма.

	развития России в контексте мировой истории и культурных традиций мира.	
	УК-5.7. Сознательно выбирает ценностные ориентиры и гражданскую позицию; аргументировано обсуждает и решает проблемы мировоззренческого, общественного и личностного характера	***Знать*** – фундаментальные ценностные принципы российской цивилизации, а также перспективные ценностные ориентиры российского цивилизационного развития. ***Уметь*** – сознательно выбирать ценностные ориентиры и гражданскую позицию. ***Владеть*** – навыками аргументированного обсуждения и решения проблем мировоззренческого, общественного и личностного характера.

5. Общая трудоемкость дисциплины составляет 2 зачетных единиц, 72 часа.

Форма аттестации: зачет.

Аннотация рабочей программы по дисциплине
«Системы искусственного интеллекта»

1 Цели освоения дисциплины

Целями освоения дисциплины «Системы искусственного интеллекта» является формирование и конкретизация у студентов системы научных и профессиональных знаний и навыков по эффективному применению информационных технологий в профессиональной деятельности, обучение методике постановки и выполнения конкретных заданий с использованием современных средств вычислительной техники.

2 Место дисциплины в структуре ОПОП

Дисциплина «Системы искусственного интеллекта» изучается в 7 семестре очной формы обучения и на 5 курсе заочной формы обучения. Для освоения данной дисциплины необходимы знания и умения, приобретенные в результате изучения дисциплин «Математика», «Информатика». Достижение запланированных результатов обучения по дисциплине «Системы искусственного интеллекта» направлено на дальнейшее их применение в процессе изучения базовых и профильных профессиональных дисциплин, прохождения учебных и производственных практик, а также при подготовке к государственной итоговой аттестации.

3 Совокупность компетенций, формируемых у обучающихся в процессе изучения дисциплины

В процессе изучения дисциплины у обучающихся должны быть сформированы компетенции и индикаторы их достижения, установленные программой бакалавриата, представленные в таблице 1.

Таблица 1 – Компетенции и индикаторы их достижения

Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции
УК-1 Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный под-ход для решения поставленных задач	**УК-1.1.** Выполняет поиск необходимой информации, её критический анализ и обобщает результаты анализа для решения поставленной задачи
ОПК-1 Способность понимать принципы работы современных информационных технологий и использовать их для решения задач профессиональной деятельности	**ОПК-1.2**. Использует современные информационные технологии и программное обеспечение в области профессиональной деятельности.

4 Перечень запланированных результатов обучения при изучении дисциплины, соотнесенных с установленными индикаторами достижения компетенций

Процесс изучения дисциплины направлен на достижение запланированных результатов обучения, соотнесенных с установленными индикаторами достижения компетенций и представленных в таблице 2.

Таблица 2 – Запланированные результаты обучения, соотнесенные с установленными индикаторами достижения компетенций

Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Результаты обучения (знать-уметь-владеть)
УК-1 Способен осуществлять	**УК-1.1.** Выполняет поиск	***Знать*** – основные методы и модели классификации современных моделей

поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный под-ход для решения поставленных задач	необходимой информации, её критический анализ и обобщает результаты анализа для решения поставленной задачи	биологических и искусственных нейронных сетей. ***Уметь*** – использовать и сравнивать алгоритмы классификации для решения конкретных задач в области анализа профессиональной информации ***Владеть*** – навыками использования и сравнения алгоритмов классификации для решения конкретных задач анализа профессиональной информации, необходимой для решения поставленной задачи
ОПК-1 Способность понимать принципы работы современных информационных технологий и использовать их для решения задач профессиональной деятельности	**ОПК-1.2**. Использует современные информационные технологии и программное обеспечение в области профессиональной деятельности.	***Знать*** – методы разработки оригинальных алгоритмов и программных решений профессиональных задач с использованием современных технологий ***Уметь*** – составлять программы на языке Python с использованием библиотек с открытым исходным кодом для создания и развёртывания моделей машинного обучения в ходе профессиональной деятельности. ***Владеть*** ¬ навыками формализации процессов и объектов для использования интеллектуальных программных решений в области технологии продуктов из водных биоресурсов и мясного сырья,

5. Общая трудоемкость дисциплины составляет 2 зачетных единиц, 72 часа.

Форма аттестации: зачет.

Аннотация рабочей программы по дисциплине
«Технология переработки водорослей»

1 Цели освоения дисциплины

Целями освоения дисциплины «Технология переработки водорослей» являются формирование системы теоретических знаний и практических навыков, необходимых для производственно- технологической деятельности и самостоятельного решения задач по переработке морских растений, разработке новых способов комплексной и рациональной переработки морских растений, обеспечивающих выполнение современных требований, предъявляемым к качеству и пищевой ценности продуктов из морских растений, в том числе БАД.

2 Место дисциплины в структуре ОПОП

Дисциплина «Технология переработки водорослей» изучается в 8 семестре очной формы обучения и на 4 курсе заочной формы обучения. Для освоения данной дисциплины необходимы знания и умения, приобретенные в результате предшествующих дисциплин «Биохимия», «Основы пищевых систем», «Технология продуктов из водных биоресурсов» и др.

Знания, приобретенные при освоении дисциплины «Технология переработки водорослей» будут использованы при подготовке к государственной итоговой аттестации.

3 Совокупность компетенций, формируемых у обучающихся в процессе изучения дисциплины:

В процессе изучения дисциплины у обучающихся должны быть сформированы компетенции и индикаторы их достижения, установленные программой бакалавриата, представленные в таблице 1.

Таблица 1 – Компетенции и индикаторы их достижения

Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции
ПКС-1 Способен осуществлять оперативное управление производством продуктов питания из водных биоресурсов	**ПКС-1.1** Организует ведение и оперативное управление технологическими процессами производства продуктов питания из водных биоресурсов с учетом специфики сырья

Процесс изучения дисциплины направлен на достижение запланированных результатов обучения, соотнесенных с установленными индикаторами достижения компетенций и представленных в таблице 2.

Таблица 2 – Запланированные результаты обучения, соотнесенные с установленными индикаторами достижения компетенций

Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Результаты обучения (знать-уметь-владеть)
ПКС-1 Способен осуществлять оперативное управление производством продуктов питания из водных биоресурсов	**ПКС-1.1** Организует ведение и оперативное управление технологическими процессами производства продуктов питания из водных	***Знать*** - теоретические основы и принципы переработки морских водорослей; - химический состав морских водорослей и содержание в них биологически-активных веществ; - номенклатуру продуктов, вырабатываемых из морских водорослей; - основные направления переработки морских водорослей, параметры технологических

Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Результаты обучения (знать-уметь-владеть)
	биоресурсов с учетом специфики сырья	процессов. ***Уметь*** - управлять технологическими процессами производства продуктов из морских водорослей с учетом их специфики. - разрабатывать современные технологии переработки морских водорослей, обеспечивающие рациональное использование сырьевых ресурсов, максимальный выход и качество готовой продукции. ***Владеть*** - навыками управления технологическими процессами производства продуктов из морских водорослей с учетом их специфики. - навыками по совершенствованию технологических процессов производства продуктов из морских водорослей

5. Общая трудоемкость дисциплины составляет 2 зачетные единицы, 72 часа.

Форма аттестации: зачет.

Аннотация рабочей программы по дисциплине
«Сырьевая база рыбной отрасли»

1 Цели освоения дисциплины «Сырьевая база рыбной отрасли»

Целями освоения дисциплины «Сырьевая база рыбной отрасли» являются:

1. изучить технологическую характеристику водных биоресурсов и факторы, определяющие качество водных биоресурсов;
2. научиться проводить технологическую характеристику водных биоресурсов и определять факторы, влияющие на их качество для ведения и оперативного управления технологическими процессами производства продуктов из них;
3. овладеть навыками использования технологической характеристики водных биоресурсов и факторами, определяющими их качество для ведения и оперативного управления технологическими процессами производства продуктов из них.

2 Место дисциплины «Сырьевая база рыбной отрасли» в структуре ОПОП

Дисциплина «Сырьевая база рыбной отрасли» 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 «Органическая химия», «Неорганическая химия», «Аналитическая химия и физико-химические методы анализа», «Анатомия и гистология сырья животного происхождения», «Биохимия» и др. Знания, приобретенные при освоении дисциплины, будут использованы при изучении дисциплин: «Производственный контроль продуктов животного происхождения», «Технология продуктов из водных биоресурсов», а также при написании курсовой работы и выпускной квалификационной работы.

3 Совокупность компетенций, формируемых у обучающихся в процессе изучения дисциплины «Сырьевая база рыбной отрасли»:

В процессе изучения дисциплины «Сырьевая база рыбной отрасли» у обучающихся должны быть сформированы компетенции и индикаторы их достижения, установленные программой бакалавриата, представленные в таблице 1.

Таблица 1 – Компетенции и индикаторы их достижения

Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции
ПКС-1 Способен осуществлять оперативное управление производством продуктов питания из водных биоресурсов	**ПКС-1.1** Организует введение и оперативное управление технологическими процессами производства продуктов питания из водных биоресурсов с учетом специфики сырья

4 Перечень запланированных результатов обучения при изучении дисциплины «Сырьевая база рыбной отрасли», соотнесенных с установленными индикаторами достижения компетенций:

Процесс изучения дисциплины «Сырьевая база рыбной отрасли» направлен на достижение запланированных результатов обучения, соотнесенных с установленными индикаторами достижения компетенций и представленных в таблице 2.

Таблица 2 – Запланированные результаты обучения, соотнесенные с установленными индикаторами достижения компетенций

Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Результаты обучения (знать-уметь-владеть)

ПКС-1 Способен осуществлять оперативное управление производством продуктов питания из водных биоресурсов	**ПКС-1.1** Организует введение и оперативное управление технологическими процессами производства продуктов питания из водных биоресурсов с учетом специфики сырья	***Знать*** - технологическую характеристику водных биоресурсов; - факторы, определяющие качество водных биоресурсов. ***Уметь*** - проводить технологическую характеристику водных биоресурсов и определять факторы, влияющие на их качество для ведения и оперативного управления технологическими процессами производства продуктов из них. ***Владеть*** - навыками использования технологической характеристики водных биоресурсов и факторами, определяющими их качество для ведения и оперативного управления технологическими процессами производства продуктов из них.

5. Общая трудоемкость дисциплины составляет 3 зачетные единицы, 108 часов.

Форма аттестации: экзамен.

Аннотация рабочей программы по дисциплине
«Безопасность производства рыбных и мясных продуктов»

1 Цели освоения дисциплины

Целями освоения дисциплины «Безопасность производства рыбных и мясных продуктов» являются формирование, знаний в решении профессиональных задач по организации и эффективному осуществлению контроля соблюдением экологической и биологической безопасности водных биологических ресурсов, мясного сырья и продуктов из них.

2 Место дисциплины в структуре ОПОП

Дисциплина «Безопасность производства рыбных и мясных продуктов»» изучается в 6 семестре очной формы обучения и на 3 курсе заочной формы обучения. Для освоения данной дисциплины необходимы знания и умения, приобретенные в результате изучения предшествующих дисциплин: «Физико-химические и биохимические свойства мяса и мясных продуктов», «Сырьевая база рыбной отрасли», «Физиология питания» и др. Знания, приобретенные при освоении дисциплины, будут использованы при изучении дисциплин: «Производственный контроль продуктов животного происхождения», «Управление качеством на основе принципов ХАССП» и др.

3 Совокупность компетенций, формируемых у обучающихся в процессе изучения дисциплины:

В процессе изучения дисциплины у обучающихся должны быть сформированы компетенции и индикаторы их достижения, установленные программой бакалавриата, представленные в таблице 1.

Таблица 1 – Компетенции и индикаторы их достижения

Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции
ПКС-1 Способен осуществлять оперативное управление производством продуктов питания из водных биоресурсов	**ПКС-1.2** Управляет качеством, безопасностью производства продуктов питания из водных биоресурсов
ПКС-2 Способен осуществлять оперативное управление производством продуктов питания из мясного сырья	**ПКС -2.2**. Управляет качеством, безопасностью производства продуктов питания из мясного сырья

4 Перечень запланированных результатов обучения при изучении дисциплины, соотнесенных с установленными индикаторами достижения компетенций:

Процесс изучения дисциплины направлен на достижение запланированных результатов обучения, соотнесенных с установленными индикаторами достижения компетенций и представленных в таблице 2.

Таблица 2 – Запланированные результаты обучения, соотнесенные с установленными индикаторами достижения компетенций

Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Результаты обучения (знать-уметь-владеть)
ПКС-1 Способен осуществлять оперативное управление	**ПКС-1.2** Управляет качеством, безопасностью производства	***Знать*** - знать химические и биологические загрязнители водных биоресурсов и продуктов из них, медико-биологические требования, санитарные нормы качества и

производством продуктов питания из водных биоресурсов	продуктов питания из водных биоресурсов	безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции. ***Уметь*** - определять показатели безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции из водных биоресурсов. ***Владеть*** - навыками обеспечения безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции из водных биоресурсов.
ПКС-2 Способен осуществлять оперативное управление производством продуктов питания из мясного сырья	**ПКС-2.2**. Управляет качеством, безопасностью производства продуктов питания из мясного сырья	***Знать*** - знать химические и биологические загрязнители мясного сырья и продуктов из него, медико-биологические требования, санитарные нормы качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции. ***Уметь*** - определять показатели безопасности мясного сырья, полуфабрикатов и готовой продукции из него. ***Владеть*** - навыками обеспечения безопасности мясного сырья, полуфабрикатов и готовой продукции из него.

5. Общая трудоемкость дисциплины составляет 3 зачетные единицы, 108 часов.

Форма аттестации: зачет.

Аннотация рабочей программы по дисциплине
«Технология продуктов из водных биоресурсов»

1 Цели освоения дисциплины

Целями освоения дисциплины «Технология продуктов из водных биоресурсов» является формирование и конкретизация знаний о технологии переработки водных биологических ресурсов.

2 Место дисциплины в структуре ОПОП

Дисциплина «Технология продуктов из водных биоресурсов» изучается в 5 и 6 семестрах очной формы обучения и на 3 курсе заочной формы обучения. Для освоения данной дисциплины необходимы знания и умения, приобретенные в результате изучения предшествующих дисциплин «Научные основы производства продуктов из сырья животного происхождения», «Сырьевая база рыбной отрасли» и др. Знания, приобретенные при освоении дисциплины будут использованы при подготовке к государственной итоговой аттестации.

3 Совокупность компетенций, формируемых у обучающихся в процессе изучения дисциплины:

В процессе изучения дисциплины у обучающихся должны быть сформированы компетенции и индикаторы их достижения, установленные программой бакалавриата, представленные в таблице 1.

Таблица 1 – Компетенции и индикаторы их достижения

Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции
ПКС-1 Способен осуществлять оперативное управление производством продуктов питания из водных биоресурсов	ПКС-1.1 Организует введение и оперативное управление технологическими процессами производства продуктов питания из водных биоресурсов с учетом специфики сырья

4 Перечень запланированных результатов обучения при изучении дисциплины, соотнесенных с установленными индикаторами достижения компетенций:

Процесс изучения дисциплины направлен на достижение запланированных результатов обучения, соотнесенных с установленными индикаторами достижения компетенций и представленных в таблице 2.

Таблица 2 – Запланированные результаты обучения, соотнесенные с установленными индикаторами достижения компетенций

Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Результаты обучения (знать-уметь-владеть)
ПКС-1 Способен осуществлять оперативное управление производством продуктов питания из водных биоресурсов	**ПКС-1.1** Организует введение и оперативное управление технологическими процессами производства продуктов питания	***Знать*** - технологический процесс производства продуктов из водных биоресурсов; - перечень мероприятий по совершенствованию технологических процессов производства продукции из водных биоресурсов; - традиционные технологии продуктов из водных биоресурсов.

	из водных биоресурсов с учетом специфики сырья	***Уметь*** - организовывать технологический процесс производства продуктов из водных биоресурсов; - высказывать предложения по совершенствованию традиционных технологий продуктов из водных биоресурсов. ***Владеть*** - навыками организации, ведения и управления технологическими процессами производства продуктов из водных биоресурсов; - навыками совершенствования традиционных технологий продуктов из водных биоресурсов.

5. Общая трудоемкость дисциплины составляет 7 зачетных единиц, 252 часа.

Форма аттестации: экзамен.

Аннотация рабочей программы по дисциплине
«Технология мяса и мясных продуктов»

1 Цели освоения дисциплины

Целями освоения дисциплины «Технология мяса и мясных продуктов» является формирование и конкретизация знаний о технологии переработки мяса.

2 Место дисциплины в структуре ОПОП

Дисциплина «Технология мяса и мясных продуктов» изучается в 5 и 6 семестрах очной формы обучения и на 3 курсе заочной формы обучения. Для освоения данной дисциплины необходимы знания и умения, приобретенные в результате изучения предшествующих дисциплин «Научные основы производства продуктов из сырья животного происхождения», «Физико-химические и биохимические свойства мяса и мясных продуктов» и др. Знания, приобретенные при освоении дисциплины будут использованы при подготовке к государственной итоговой аттестации.

3 Совокупность компетенций, формируемых у обучающихся в процессе изучения дисциплины:

В процессе изучения дисциплины у обучающихся должны быть сформированы компетенции и индикаторы их достижения, установленные программой бакалавриата, представленные в таблице 1.

Таблица 1 – Компетенции и индикаторы их достижения

Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции
ПКС-2 Способен осуществлять оперативное управление производством продуктов питания из мясного сырья	ПКС - 2.1 Организует ведение и оперативное управление технологическим процессом производства продуктов питания с учет специфики мясного сырья

4 Перечень запланированных результатов обучения при изучении дисциплины, соотнесенных с установленными индикаторами достижения компетенций:

Процесс изучения дисциплины направлен на достижение запланированных результатов обучения, соотнесенных с установленными индикаторами достижения компетенций и представленных в таблице 2.

Таблица 2 – Запланированные результаты обучения, соотнесенные с установленными индикаторами достижения компетенций

Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Результаты обучения (знать-уметь-владеть)
ПКС-2 Способен осуществлять оперативное управление производством продуктов питания из мясного сырья	ПКС - 2.1 Организует ведение и оперативное управление технологическим процессом производства продуктов питания с учет специфики	***Знать*** - технологический процесс производства продуктов с учет специфики мясного сырья; - перечень мероприятий по совершенствованию технологических процессов производства продукции с учет специфики мясного сырья; - традиционные технологии мяса и мясных продуктов;

	мясного сырья	***Уметь*** - организовывать технологический процесс производства продуктов с учет специфики мясного сырья; - высказывать предложения по совершенствованию традиционных технологий мяса и мясных продуктов; ***Владеть*** - навыками организации, ведения и управления технологическими процессами производства продуктов с учет специфики мясного сырья; - навыками совершенствования традиционных технологий мяса и мясных продуктов.

5. Общая трудоемкость дисциплины составляет 6 зачетных единиц, 216 часов.

Форма аттестации: зачет/экзамен.

Аннотация рабочей программы по дисциплине
«Технология первичной переработки убойных животных»

1 Цели освоения дисциплины

Целями освоения дисциплины «Технология первичной переработки убойных животных» являются формирование у студентов знаний в области технологии первичной переработки сельскохозяйственных животных и птицы и сопутствующих производств; формирование профессиональных знаний в освоении реальных технологических процессов убоя и обработки скота и птицы; рационального использования ресурсов; приобретении практических навыков в освоении технологических процессов.

2 Место дисциплины в структуре ОПОП

Дисциплина «Технология первичной переработки убойных животных» изучается в 4 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: «Биохимия», «Анатомия и гистология сырья животного происхождения» и др. Знания, приобретенные при освоении дисциплины, будут использованы при изучении дисциплин: «Технология мяса и мясных продуктов», «Технология продуктов из мяса птицы» и др.

3 Совокупность компетенций, формируемых у обучающихся в процессе изучения дисциплины:

В процессе изучения дисциплины у обучающихся должны быть сформированы компетенции и индикаторы их достижения, установленные программой бакалавриата, представленные в таблице 1.

Таблица 1 – Компетенции и индикаторы их достижения

Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции
ПКС-2 Способен осуществлять оперативное управление производством продуктов питания из мясного сырья	**ПКС-2.1** Организует ведение и оперативное управление технологическим процессом производства продуктов питания с учет специфики мясного сырья

4 Перечень запланированных результатов обучения при изучении дисциплины, соотнесенных с установленными индикаторами достижения компетенций:

Процесс изучения дисциплины направлен на достижение запланированных результатов обучения, соотнесенных с установленными индикаторами достижения компетенций и представленных в таблице 2.

Таблица 2 – Запланированные результаты обучения, соотнесенные с установленными индикаторами достижения компетенций

Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Результаты обучения (знать-уметь-владеть)
ПКС-2 Способен осуществлять оперативное управление производством продуктов питания	**ПКС-2.1** Организует ведение и оперативное управление технологическим процессом производства	***Знать*** - сырьевые ресурсы мясной отрасли при первичной переработки убойных животных и современные подходы к их рациональному использованию; - основные продукты первичной переработки убойных животных; - основные технологические процессы

из мясного сырья	продуктов питания с учет специфики мясного сырья	первичной переработки убойных животных; - методы расчета основных технологических процессов производства мяса. ***Уметь*** - организовывать технологический процесс первичной переработки убойных животных; ***Владеть*** - навыками организации, ведения и управления технологическими процессами первичной переработки убойных животных

5. Общая трудоемкость дисциплины составляет 4 зачетные единицы, 144 часов.

Форма аттестации: экзамен.

Аннотация рабочей программы по дисциплине
«Технология продуктов из мяса птицы»

1 Цели освоения дисциплины

Целями освоения дисциплины «Технология продуктов из мяса птицы» являются формирование, углубление и конкретизирование знаний по технологии продуктов из мяса птицы.

2 Место дисциплины в структуре ОПОП

Дисциплина «Технология продуктов из мяса птицы» изучается в 7 семестре очной формы обучения и на 4 курсе заочной формы обучения. Для освоения данной дисциплины необходимы знания и умения, приобретенные в результате изучения предшествующих дисциплин: «Технология мяса и мясных продуктов», «Физико-химические и биохимические свойства мяса и мясных продуктов» и др. Знания, приобретенные при освоении дисциплины будут использованы при изучении дисциплин: «Безопасность производства рыбных и мясных продуктов», «Производственный контроль продуктов животного происхождения», при подготовке ВКР.

3 Совокупность компетенций, формируемых у обучающихся в процессе изучения дисциплины:

В процессе изучения дисциплины у обучающихся должны быть сформированы компетенции и индикаторы их достижения, установленные программой бакалавриата, представленные в таблице 1.

Таблица 1 – Компетенции и индикаторы их достижения

Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции
ПКС-2 Способен осуществлять оперативное управление производством продуктов питания из мясного сырья	**ПКС-2.1** Организует ведение и оперативное управление технологическим процессом производства продуктов питания с учет специфики мясного сырья

4 Перечень запланированных результатов обучения при изучении дисциплины, соотнесенных с установленными индикаторами достижения компетенций:

Процесс изучения дисциплины направлен на достижение запланированных результатов обучения, соотнесенных с установленными индикаторами достижения компетенций и представленных в таблице 2.

Таблица 2 – Запланированные результаты обучения, соотнесенные с установленными индикаторами достижения компетенций

Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Результаты обучения (знать-уметь-владеть)
ПКС-2 Способен осуществлять оперативное управление производством продуктов питания из мясного сырья	**ПКС-2.1** Организует ведение и оперативное управление технологическим процессом производства продуктов питания	**Знать** - состав и свойства мяса птицы; - технологический процесс производства продуктов с учет специфики мяса птицы; ***Уметь*** - организовывать технологический процесс производства продуктов с учет специфики мяса птицы; ***Владеть*** - навыками организации, ведения и управления технологическими процессами

	с учет специфики мясного сырья	производства продуктов с учет специфики мяса птицы.

5. Общая трудоемкость дисциплины составляет 2 зачетные единицы, 72 часа.

Форма аттестации: зачет.

Аннотация рабочей программы по дисциплине
«Технология эмульсионных мясных продуктов»

1 Цели освоения дисциплины

Целями освоения дисциплины «Технология эмульсионных мясных продуктов» являются формирование, углубление и конкретизирование знаний по технологии производства мясопродуктов на основе мясных эмульсий.

2 Место дисциплины в структуре ОПОП

Дисциплина «Технология эмульсионных мясных продуктов» изучается в 8 семестре очной формы обучения и на 4 курсе заочной формы обучения. Для освоения данной дисциплины необходимы знания и умения, приобретенные в результате изучения предшествующих дисциплин: «Технология мяса и мясных продуктов», «Физико-химические и биохимические свойства мяса и мясных продуктов» и др. Знания, приобретенные при освоении дисциплины будут использованы при подготовке к государственной итоговой аттестации.

3 Совокупность компетенций, формируемых у обучающихся в процессе изучения дисциплины:

В процессе изучения дисциплины у обучающихся должны быть сформированы компетенции и индикаторы их достижения, установленные программой бакалавриата, представленные в таблице 1.

Таблица 1 – Компетенции и индикаторы их достижения

Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции
ПКС-2 Способен осуществлять оперативное управление производством продуктов питания из мясного сырья	**ПКС-2.1** Организует ведение и оперативное управление технологическим процессом производства продуктов питания с учет специфики мясного сырья

4 Перечень запланированных результатов обучения при изучении дисциплины, соотнесенных с установленными индикаторами достижения компетенций:

Процесс изучения дисциплины направлен на достижение запланированных результатов обучения, соотнесенных с установленными индикаторами достижения компетенций и представленных в таблице 2.

Таблица 2 – Запланированные результаты обучения, соотнесенные с установленными индикаторами достижения компетенций

Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Результаты обучения (знать-уметь-владеть)
ПКС-2 Способен осуществлять оперативное управление производством продуктов питания из мясного сырья	**ПКС-2.1** Организует ведение и оперативное управление технологическим процессом производства продуктов питания с учет специфики	***Знать*** - функционально-технологические свойства составных частей мяса и вторичного мясного сырья для производства мясных эмульсий; - факторы, определяющие стабильность мясных эмульсий. ***Уметь*** - организовать технологический процесс производства эмульсионных продуктов с учетом функционально-

	мясного сырья	технологических свойств мяса и вторичного мясного сырья. ***Владеть*** - навыками организации, ведения и оперативного управления технологическими процессами производства мясных эмульсионных продуктов с учетом специфики сырья.

5. Общая трудоемкость дисциплины составляет 2 зачетные единицы, 72 часа.

Форма аттестации: зачет.

Аннотация рабочей программы по дисциплине
«Физико-химические и биохимические свойства мяса и мясных продуктов»

1 Цели освоения дисциплины

Целями освоения дисциплины являются «Физико-химические и биохимические свойства мяса и мясных продуктов» является формирование знаний в области физико-химических и биологических процессов, лежащих в основе переработки мяса и производства мясных продуктов.

2 Место дисциплины в структуре ОПОП

Дисциплина «Физико-химические и биохимические свойства мяса и мясных продуктов» 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 «Биохимия», «Анатомия и гистология сырья животного происхождения». Знания, приобретенные при освоении дисциплины «Физико-химические и биохимические свойства мяса и мясных продуктов» будут использованы при изучении дисциплин: «Технология функциональных продуктов питания животного происхождения», «Технология продуктов животного происхождения с регулируемой структурой», «Технология мяса и мясных продуктов», «Технология эмульсионных мясных продуктов» и др.

3 Совокупность компетенций, формируемых у обучающихся в процессе изучения дисциплины:

В процессе изучения дисциплины у обучающихся должны быть сформированы компетенции и индикаторы их достижения, установленные программой бакалавриата, представленные в таблице 1.

Таблица 1 – Компетенции и индикаторы их достижения

Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции
ПКС-2 Способен осуществлять оперативное управление производством продуктов питания из мясного сырья	**ПКС - 2.1** Организует ведение и оперативное управление технологическим процессом производства продуктов питания с учет специфики мясного сырья

4 Перечень запланированных результатов обучения при изучении дисциплины, соотнесенных с установленными индикаторами достижения компетенций:

Процесс изучения дисциплины направлен на достижение запланированных результатов обучения, соотнесенных с установленными индикаторами достижения компетенций и представленных в таблице 2.

Таблица 2 – Запланированные результаты обучения, соотнесенные с установленными индикаторами достижения компетенций

Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Результаты обучения (знать-уметь-владеть)
ПКС-2 Способен осуществлять оперативное управление производством	**ПКС - 2.1** Организует ведение и оперативное управление технологическим	***Знать*** - тканевый химический состав мяса, механизмы их биосинтеза и прижизненных функций для обоснования норм расхода сырья; - изменения свойств мяса при

продуктов питания из мясного сырья	процессом производства продуктов питания с учет специфики мясного сырья	технологической обработке; ***Уметь*** - аргументировано использовать свойства мясного сырья в решении производственных задач и технологических процессов; ***Владеть*** - знаниями о биохимических особенностях мясного сырья для ведения и оперативного управления технологическими процессами производства продуктов из него.

5. Общая трудоемкость дисциплины составляет 3 зачетные единицы, 108 часов.

Форма аттестации: экзамен.

Аннотация рабочей программы по дисциплине
«Переработка вторичного сырья водных биоресурсов»

1 Цели освоения дисциплины

Целями освоения дисциплины являются «Переработка вторичного сырья водных биоресурсов» являются формирование и конкретизация знаний студентов в области рационального и комплексного использования водных биологических ресурсов, а также использования в пищевых и кормовых целях вторичных продуктов их переработки.

2 Место дисциплины в структуре ОПОП

Дисциплина «Переработка вторичного сырья водных биоресурсов» изучается в 5 семестре очной формы обучения и на 3 курсе заочной формы обучения. Для освоения данной дисциплины необходимы знания и умения, приобретенные в результате изучения предшествующих дисциплин «Сырьевая база рыбной отрасли», «Анатомия и гистология сырья животного происхождения», «Научные основы производства продуктов из сырья животного происхождения». Знания, приобретенные при освоении дисциплины «Переработка вторичного сырья водных биоресурсов» будут использованы при изучении дисциплин: «Технология продуктов из водных биоресурсов», «Технология функциональных продуктов питания животного происхождения» и др.

3 Совокупность компетенций, формируемых у обучающихся в процессе изучения дисциплины:

В процессе изучения дисциплины у обучающихся должны быть сформированы компетенции и индикаторы их достижения, установленные программой бакалавриата, представленные в таблице 1.

Таблица 1 – Компетенции и индикаторы их достижения

Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции
ПКС-1 Способен осуществлять оперативное управление производством продуктов питания из водных биоресурсов	**ПКС-1.1** Организует введение и оперативное управление технологическими процессами производства продуктов питания из водных биоресурсов с учетом специфики сырья

4 Перечень запланированных результатов обучения при изучении дисциплины, соотнесенных с установленными индикаторами достижения компетенций:

Процесс изучения дисциплины направлен на достижение запланированных результатов обучения, соотнесенных с установленными индикаторами достижения компетенций и представленных в таблице 2.

Таблица 2 – Запланированные результаты обучения, соотнесенные с установленными индикаторами достижения компетенций

Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Результаты обучения (знать-уметь-владеть)
ПКС-1 Способен осуществлять оперативное управление производством	**ПКС-1.1** Организует введение и оперативное управление	***Знать*** - вторичные сырьевые ресурсы рыбной отрасли и современные подходы к их переработке; - основные продукты переработки вторичного сырья водных биоресурсов;

продуктов питания из водных биоресурсов	технологическими процессами производства продуктов питания из водных биоресурсов с учетом специфики сырья	- основные технологические процессы переработки вторичного сырья водных биоресурсов; ***Уметь*** - организовывать технологический процесс переработки вторичного сырья водных биоресурсов; ***Владеть*** - навыками организации, ведения и управления технологическими процессами переработки вторичного сырья водных биоресурсов.

5. Общая трудоемкость дисциплины составляет 3 зачетные единицы, 108 часов.

Форма аттестации: экзамен.

Аннотация рабочей программы по дисциплине
«Ветеринарно-санитарный контроль в мясной отрасли»

1 Цели освоения дисциплины

Целями освоения дисциплины является формирование и конкретизация знаний о ветеринарно-санитарных требованиях, предъявляемые к объектам, подлежащим ветеринарному контролю; методах и правилах ветеринарно-санитарной экспертизы мяса и мясных продуктов.

2 Место дисциплины в структуре ОПОП

Дисциплина «Ветеринарно-санитарный контроль в мясной отрасли» изучается в 4 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 «Анатомия и гистология сырья животного происхождения», «Введение в профессиональную деятельность» и др. Знания, приобретенные при освоении дисциплины будут использованы при изучении следующих дисциплин «Технология мяса и мясных продуктов», «Технология продуктов из мяса птицы» и др.

3 Совокупность компетенций, формируемых у обучающихся в процессе изучения дисциплины:

В процессе изучения дисциплины у обучающихся должны быть сформированы компетенции и индикаторы их достижения, установленные программой бакалавриата, представленные в таблице 1.

Таблица 1 – Компетенции и индикаторы их достижения

Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции
ПКС-2 Способен осуществлять оперативное управление производством продуктов питания из мясного сырья	**ПКС-2.2**. Управляет качеством, безопасностью производства продуктов питания из мясного сырья

4 Перечень запланированных результатов обучения при изучении дисциплины, соотнесенных с установленными индикаторами достижения компетенций:

Процесс изучения дисциплины направлен на достижение запланированных результатов обучения, соотнесенных с установленными индикаторами достижения компетенций и представленных в таблице 2.

Таблица 2 – Запланированные результаты обучения, соотнесенные с установленными индикаторами достижения компетенций

Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Результаты обучения (знать-уметь-владеть)
ПКС-2 Способен осуществлять оперативное управление производством продуктов питания из мясного сырья	**ПКС -2.2**. Управляет качеством, безопасностью производства продуктов питания из мясного сырья	***Знать*** - роль ветеринарно-санитарного контроля при получении экологически чистых мясопродуктов и пригодности их к использованию для пищевых целей; - ветеринарно-санитарные требования к объектам, подлежащим ветеринарно-санитарному контролю в мясной отрасли; - правила ветеринарно-санитарной экспертизы мяса и мясных продуктов.

		Уметь - применять знания о ветеринарно-санитарном контроле на производстве с целью выпуска качественной и безопасной продуктов из мясного сырья; - применять правила ветеринарно-санитарной экспертизы мяса и мясных продуктов. ***Владеть*** - ветеринарно-санитарными требованиями к объектам содержания, убоя, переработки и хранения мяса и мясопродуктов; - правилами ветеринарно-санитарной экспертизы мяса и мясных продуктов.

5. Общая трудоемкость дисциплины составляет 2 зачетные единицы, 72 часа.

Форма аттестации: зачет.

Аннотация рабочей программы по дисциплине
«Оперативное управление пищевым предприятием»

1 Цели освоения дисциплины

Целями освоения дисциплины «Оперативное управление пищевым предприятием» являются формирование и конкретизация знаний в области механизмов управления и организации производства пищевого предприятия.

2 Место дисциплины в структуре ОПОП

Дисциплина «Оперативное управление пищевым предприятием» изучается в 5 семестре очной формы обучения и на 3 курсе заочной формы обучения. Для освоения данной дисциплины необходимы знания и умения, приобретенные в результате изучения предшествующих дисциплин «Введение в профессиональную деятельность», «Экономика пищевых предприятий». Знания, приобретенные при освоении дисциплины «Оперативное управление пищевым предприятием» будут использованы при будут использованы при изучении дисциплины «Организация и планирование пищевых производств» и при подготовке выпускной квалификационной работы.

3 Совокупность компетенций, формируемых у обучающихся в процессе изучения дисциплины:

В процессе изучения дисциплины у обучающихся должны быть сформированы компетенции и индикаторы их достижения, установленные программой бакалавриата, представленные в таблице 1.

Таблица 1 – Компетенции и индикаторы их достижения

Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции
ПКС-1 Способен осуществлять оперативное управление производством продуктов питания из водных биоресурсов	**ПКС-1.1** Организует ведение и оперативное управление технологическими процессами производства продуктов питания из водных биоресурсов с учетом специфики сырья
ПКС-2 Способен осуществлять оперативное управление производством продуктов питания из мясного сырья	**ПКС-2.1** Организует ведение и оперативное управление технологическим процессом производства продуктов питания с учет специфики мясного сырья

4 Перечень запланированных результатов обучения при изучении дисциплины, соотнесенных с установленными индикаторами достижения компетенций:

Процесс изучения дисциплины направлен на достижение запланированных результатов обучения, соотнесенных с установленными индикаторами достижения компетенций и представленных в таблице 2.

Таблица 2 – Запланированные результаты обучения, соотнесенные с установленными индикаторами достижения компетенций

Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Результаты обучения (знать-уметь-владеть)
ПКС-1 Способен осуществлять оперативное управление	**ПКС-1.1** Организует ведение и оперативное управление	***Знать*** - операционные системы управления производством продуктов питания из водных биоресурсов; - основы управления трудовыми ресурсами.

производством продуктов питания из водных биоресурсов	технологическими процессами производства продуктов питания из водных биоресурсов с учетом специфики сырья	***Уметь*** - планировать выпуск продуктов питания из водных биоресурсов с учетом специфики сырья; - управлять трудовыми ресурсами для организации технологического процесса производства продуктов питания из водных биоресурсов. ***Владеть*** - навыками оперативного управления производительностью производства продуктов питания из водных биоресурсов.
ПКС-2 Способен осуществлять оперативное управление производством продуктов питания из мясного сырья	**ПКС-2.1** Организует ведение и оперативное управление технологическим процессом производства продуктов питания с учет специфики мясного сырья	***Знать*** - операционные системы управления производством продуктов питания из мясного сырья; - основы управления трудовыми ресурсами. ***Уметь*** - планировать выпуск продуктов питания с учетом специфики мясного сырья; - управлять трудовыми ресурсами для организации технологического процесса производства продуктов питания из мясного сырья. ***Владеть*** - навыками оперативного управления производительностью производства продуктов питания из мясного сырья.

5. Общая трудоемкость дисциплины составляет 2 зачетные единицы, 72 часа.

Форма аттестации: зачет.

Аннотация рабочей программы по дисциплине
«Основы оценки качества продуктов животного происхождения»

1 Цели освоения дисциплины

Целями освоения дисциплины являются «Основы оценки качества продуктов животного происхождения» являются формирование и конкретизация знаний по методологии и организации осуществления контроля качества готовой продукции из сырья животного происхождения.

2 Место дисциплины в структуре ОПОП

Дисциплина «Основы оценки качества продуктов животного происхождения» изучается в 5 семестре очной формы обучения и на 3 курсе заочной формы обучения. Для освоения данной дисциплины необходимы знания и умения, приобретенные в результате изучения предшествующих дисциплин «Научные основы производства продуктов из сырья животного происхождения», «Сенсорный анализ продуктов из сырья животного происхождения». Знания, приобретенные при освоении дисциплины «Основы оценки качества продуктов животного происхождения» будут использованы при изучении дисциплин: «Технология функциональных продуктов питания животного происхождения», «Товароведческая экспертиза продуктов животного происхождения» и др.

3 Совокупность компетенций, формируемых у обучающихся в процессе изучения дисциплины:

В процессе изучения дисциплины у обучающихся должны быть сформированы компетенции и индикаторы их достижения, установленные программой бакалавриата, представленные в таблице 1.

Таблица 1 – Компетенции и индикаторы их достижения

Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции
ПКС-1 Способен осуществлять оперативное управление производством продуктов питания из водных биоресурсов	**ПКС-1.2** Управляет качеством, безопасностью производства продуктов питания из водных биоресурсов
ПКС-2 Способен осуществлять оперативное управление производством продуктов питания из мясного сырья	**ПКС-2.2**. Управляет качеством, безопасностью производства продуктов питания из мясного сырья

4 Перечень запланированных результатов обучения при изучении дисциплины, соотнесенных с установленными индикаторами достижения компетенций:

Процесс изучения дисциплины направлен на достижение запланированных результатов обучения, соотнесенных с установленными индикаторами достижения компетенций и представленных в таблице 2.

Таблица 2 – Запланированные результаты обучения, соотнесенные с установленными индикаторами достижения компетенций

Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Результаты обучения (знать-уметь-владеть)
ПКС-1 Способен осуществлять оперативное	**ПКС-1.2** Управляет качеством, безопасностью	***Знать*** - теоретические основы и современную практику всеобщего управления качеством продуктов из водных

управление производством продуктов питания из водных биоресурсов	производства продуктов питания из водных биоресурсов	биоресурсов; - инструменты контроля и управления качеством продуктов из водных биоресурсов; - документационное и организационное обеспечение систем управления качеством продуктов из водных биоресурсов; - современные исследования в области сенсорных свойств пищевых продуктов из водных биоресурсов; - основы формирования сенсорных свойств охлажденной, соленой, копченой, термически обработанной продукции продуктов из водных биоресурсов. ***Уметь*** - управлять качеством продуктов из водных биоресурсов за счет формирования органолептических свойств. ***Владеть*** - принципами и методами идентификации и оценки качества продуктов из водных биоресурсов; - навыками управления качеством продуктов из водных биоресурсов за счет формирования органолептических свойств.
ПКС-2 Способен осуществлять оперативное управление производством продуктов питания из мясного сырья	**ПКС -2.2**. Управляет качеством, безопасностью производства продуктов питания из мясного сырья	***Знать*** - теоретические основы и современную практику всеобщего управления качеством продуктов из мясного сырья; - инструменты контроля и управления качеством продуктов из мясного сырья; - документационное и организационное обеспечение систем управления качеством продуктов из мясного сырья; - современные исследования в области сенсорных свойств пищевых продуктов из мясного сырья; - основы формирования сенсорных свойств мяса и мясных продуктов. ***Уметь*** - управлять качеством продуктов из мясного сырья. ***Владеть*** - принципами и методами идентификации и оценки качества мяса и мясных продуктов; - навыками управления качеством продуктов из мясного сырья.

5. Общая трудоемкость дисциплины составляет 3 зачетные единицы, 108 часов.

Форма аттестации: экзамен.

Аннотация рабочей программы по дисциплине
«Особенности переработки сырья дальневосточного бассейна»

1 Цели освоения дисциплины

Целями освоения дисциплины «Особенности переработки сырья дальневосточного бассейна» является формирование знаний по теоретическим и практическим основам современных технологий переработки основных видов добываемого в дальневосточном бассейне сырья: тихоокеанской сельди и лососевых.

2 Место дисциплины в структуре ОПОП

Дисциплина «Особенности переработки сырья дальневосточного бассейна» изучается в 8 семестре очной формы обучения и на 4 курсе заочной формы обучения. Для освоения данной дисциплины необходимы знания и умения, приобретенные в результате изучения предшествующих дисциплин: «Технология продуктов из водных биоресурсов» и др. Знания, приобретенные при освоении дисциплины, будут использованы при подготовке к государственной итоговой аттестации.

3 Совокупность компетенций, формируемых у обучающихся в процессе изучения дисциплины:

В процессе изучения дисциплины у обучающихся должны быть сформированы компетенции и индикаторы их достижения, установленные программой бакалавриата, представленные в таблице 1.

Таблица 1 – Компетенции и индикаторы их достижения

Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции
ПКС-1 Способен осуществлять оперативное управление производством продуктов питания из водных биоресурсов	ПКС-1.1 Организует введение и оперативное управление технологическими процессами производства продуктов питания из водных биоресурсов с учетом специфики сырья

4 Перечень запланированных результатов обучения при изучении дисциплины, соотнесенных с установленными индикаторами достижения компетенций:

Процесс изучения дисциплины направлен на достижение запланированных результатов обучения, соотнесенных с установленными индикаторами достижения компетенций и представленных в таблице 2.

Таблица 2 – Запланированные результаты обучения, соотнесенные с установленными индикаторами достижения компетенций

Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Результаты обучения (знать-уметь-владеть)
ПКС-1 Способен осуществлять оперативное управление производством продуктов питания из водных	ПКС-1.1 Организует введение и оперативное управление технологическими процессами производства	***Знать*** - биохимические особенности тканей сырья дальневосточного бассейна, обосновывающие рациональные направления его переработки; - классификацию технологических процессов переработки сырья дальневосточного бассейна; - современные технологии переработки

биоресурсов	продуктов питания из водных биоресурсов с учетом специфики сырья	сырья дальневосточного бассейна. ***Уметь*** - организовывать технологический процесс производства продуктов с учет специфики сырья дальневосточного бассейна. ***Владеть*** - навыками организации, ведения и управления технологическими процессами производства продуктов с учет специфики сырья дальневосточного бассейна. - способностью моделирования процессов биохимического созревания для целенаправленного регулирования качества продукции из сырья дальневосточного бассейна в процессе производства и хранения.

5. Общая трудоемкость дисциплины составляет 2 зачетные единицы, 72 часа.

Форма аттестации: экзамен.

Аннотация рабочей программы по дисциплине
«Технология пищевых продуктов из тихоокеанской сельди и лососевых»

1 Цели освоения дисциплины

Целями освоения дисциплины «Технология пищевых продуктов из тихоокеанской сельди и лососевых» является формирование знаний по теоретическим и практическим основам современных технологий переработки тихоокеанской сельди и лососевых.

2 Место дисциплины в структуре ОПОП

Дисциплина «Технология пищевых продуктов из тихоокеанской сельди и лососевых» изучается в 8 семестре очной формы обучения и на 4 курсе заочной формы обучения. Для освоения данной дисциплины необходимы знания и умения, приобретенные в результате изучения предшествующих дисциплин: «Технология продуктов из водных биоресурсов» и др. Знания, приобретенные при освоении дисциплины, будут использованы при подготовке к государственной итоговой аттестации.

3 Совокупность компетенций, формируемых у обучающихся в процессе изучения дисциплины:

В процессе изучения дисциплины у обучающихся должны быть сформированы компетенции и индикаторы их достижения, установленные программой бакалавриата, представленные в таблице 1.

Таблица 1 – Компетенции и индикаторы их достижения

Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции
ПКС-1 Способен осуществлять оперативное управление производством продуктов питания из водных биоресурсов	ПКС-1.1 Организует введение и оперативное управление технологическими процессами производства продуктов питания из водных биоресурсов с учетом специфики сырья

4 Перечень запланированных результатов обучения при изучении дисциплины, соотнесенных с установленными индикаторами достижения компетенций:

Процесс изучения дисциплины направлен на достижение запланированных результатов обучения, соотнесенных с установленными индикаторами достижения компетенций и представленных в таблице 2.

Таблица 2 – Запланированные результаты обучения, соотнесенные с установленными индикаторами достижения компетенций

Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Результаты обучения (знать-уметь-владеть)
ПКС-1 Способен осуществлять оперативное управление производством продуктов питания из водных	ПКС-1.1 Организует введение и оперативное управление технологическими процессами производства	***Знать*** - биохимические особенности тканей тихоокеанской сельди и лососевых, обосновывающие рациональные направления его переработки; - классификацию технологических процессов переработки тихоокеанской сельди и лососевых; - современные технологии переработки

биоресурсов	продуктов питания из водных биоресурсов с учетом специфики сырья	тихоокеанской сельди и лососевых. ***Уметь*** - организовывать технологический процесс производства продуктов из тихоокеанской сельди и лососевых; ***Владеть*** - навыками организации, ведения и управления. технологическими процессами производства продуктов из тихоокеанской сельди и лососевых; - способностью моделирования процессов биохимического созревания для целенаправленного регулирования качества продукции из сельди тихоокеанской и лососевых в процессе производства и хранения.

5. Общая трудоемкость дисциплины составляет 2 зачетные единицы, 72 часа.

Форма аттестации: экзамен.

Аннотация рабочей программы по дисциплине
«Эстетика и пищевые продукты из сырья животного происхождения»

1 Цели освоения дисциплины

Целями освоения дисциплины «Эстетика и пищевые продукты из сырья животного происхождения» являются формирование и конкретизация знаний в области эстетических свойств продуктов из сырья животного происхождения.

2 Место дисциплины в структуре ОПОП

Дисциплина «Эстетика и пищевые продукты из сырья животного происхождения» изучается в 6 семестре очной формы обучения и на 3 курсе заочной формы обучения. Для освоения данной дисциплины необходимы знания и умения, приобретенные в результате изучения предшествующих дисциплин «Введение в профессиональную деятельность», «Научные основы производства продуктов из сырья животного происхождения», «Основы моделирования технологий продуктов из сырья животного происхождения» Знания, приобретенные при освоении дисциплины «Эстетика и пищевые продукты из сырья животного происхождения» будут использованы при будут использованы при изучении дисциплины «Тара и упаковка продуктов животного происхождения», «Анализ новейших технологий продуктов животного происхождения» и при подготовке выпускной квалификационной работы.

3 Совокупность компетенций, формируемых у обучающихся в процессе изучения дисциплины:

В процессе изучения дисциплины у обучающихся должны быть сформированы компетенции и индикаторы их достижения, установленные программой бакалавриата, представленные в таблице 1.

Таблица 1 – Компетенции и индикаторы их достижения

Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции
ОПК-4 Способен осуществлять технологические процессы производства продуктов животного происхождения	**ОПК-4.1.** Осуществляет рациональный выбор технологических вспомогательных средств, пищевых добавок и тары при производстве продуктов животного происхождения

4 Перечень запланированных результатов обучения при изучении дисциплины, соотнесенных с установленными индикаторами достижения компетенций:

Процесс изучения дисциплины направлен на достижение запланированных результатов обучения, соотнесенных с установленными индикаторами достижения компетенций и представленных в таблице 2.

Таблица 2 – Запланированные результаты обучения, соотнесенные с установленными индикаторами достижения компетенций

Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Результаты обучения (знать-уметь-владеть)
ОПК-4 Способен осуществлять технологические	**ОПК-4.1.** Осуществляет рациональный выбор	***Знать*** - товарные характеристики продуктов из водных биоресурсов и мясного сырья; - понятие «формы», «цвета», «композиции»

процессы производства продуктов животного происхождения	технологических вспомогательных средств, пищевых добавок и тары при производстве продуктов животного происхождения	при производстве продукции из водных биоресурсов и мясного сырья; - основные принципы дизайна продуктов водных биоресурсов и мясного сырья. ***Уметь*** - разрабатывать «концепт-идеи» дизайна продукта из водных биоресурсов и мясного сырья; - составлять композиции, формирующие эстетические свойства продуктов из водных биоресурсов и мясного сырья; - разрабатывать этикетку продуктов из водных биоресурсов и мясного сырья в соответствии с основными принципами дизайна. ***Владеть*** - понятиями о факторах, влияющих на эстетические свойства продукции из водных биоресурсов и мясного сырья; - понятиями упаковочного дизайна при выборе тары при производстве продукции из водных биоресурсов и мясного сырья; -методиками разработки фирменного стиля упаковки продуктов из водных биоресурсов и мясного сырья.

5. Общая трудоемкость дисциплины составляет 2 зачетные единицы, 72 часа.

Форма аттестации: зачет.

Аннотация рабочей программы по дисциплине
«Основы систем автоматизированного проектирования»

1 Цели освоения дисциплины

Целями освоения дисциплины «Основы систем автоматизированного проектирования» являются формирование системы теоретических знаний и практических навыков автоматизированного проектирования предприятий, методов расчетов технологических процессов и оборудования, закрепление и расширение знаний, полученных при изучении специальных дисциплин.

2 Место дисциплины в структуре ОПОП

Дисциплина «Основы систем автоматизированного проектирования» изучается в 5 семестре очной формы обучения и на 3 курсе заочной формы обучения. Для освоения данной дисциплины необходимы знания и умения, приобретенные в результате изучения предшествующих дисциплин: «Введение в профессиональную деятельность». Знания, приобретенные при освоении дисциплины необходимы при изучении последующих дисциплин: «Проектирование предприятий мясной и рыбной отрасли» и будут использованы при написании выпускной квалификационной работы.

3 Совокупность компетенций, формируемых у обучающихся в процессе изучения дисциплины:

В процессе изучения дисциплины у обучающихся должны быть сформированы компетенции и индикаторы их достижения, установленные программой бакалавриата, представленные в таблице 1.

Таблица 1 – Компетенции и индикаторы их достижения

Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции
ОПК-5 Способен организовывать и контролировать производство продукции из сырья животного происхождения	**ОПК-5.2** Осуществляет контроль производства продукции сырья животного происхождения

4 Перечень запланированных результатов обучения при изучении дисциплины, соотнесенных с установленными индикаторами достижения компетенций:

Процесс изучения дисциплины направлен на достижение запланированных результатов обучения, соотнесенных с установленными индикаторами достижения компетенций и представленных в таблице 2.

Таблица 2 – Запланированные результаты обучения, соотнесенные с установленными индикаторами достижения компетенций

Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Результаты обучения (знать-уметь-владеть)
ОПК-5 Способен организовывать и контролировать производство продукции из сырья животного происхождения	**ОПК-5.2** Осуществляет контроль производства продукции сырья животного происхождения	***Знать*** - системы автоматизированного проектирования и контроля производства продукции из водных биоресурсов и мясного сырья; - основные технико-экономических показатели производственной деятельности предприятий рыбной и мясной отрасли. ***Уметь*** - применять системы

		автоматизированного проектирования в контроле производственной деятельности. ***<u>Владеть</u>*** - методами контроля производства продукции из водных биоресурсов и мясного сырья за счет автоматизации организационно-плановых расчетов.

5. Общая трудоемкость дисциплины составляет 3 зачетные единицы, 108 часов.

Форма аттестации: экзамен.

Аннотация рабочей программы по дисциплине
«Начальная подготовка по безопасности»

1 Цели освоения дисциплины

Целями освоения дисциплины «Начальная подготовка по безопасности» является формирование у обучающегося компетенций путем достижения запланированных результатов обучения, соотнесенных с соответствующими индикаторами достижения компетенций, для последующего применения в области профессиональной деятельности; в обучении профессиональному мастерству при эксплуатации коллективных и индивидуальных спасательных средств, действиями в аварийной обстановке и чрезвычайных ситуациях на судне; в приобретении практических навыков в использовании полученных знаний в эксплуатации судна и в борьбе за его живучесть.

2 Место дисциплины в структуре ОПОП

Дисциплина «Начальная подготовка по безопасности» относится к факультативным дисциплинам учебного плана подготовки бакалавра в соответствии с ФГОС ВО по направлению 19.03.03 «Продукты питания животного происхождения». и обеспечивает логическую и содержательно-структурную взаимосвязь с профессиональными дисциплинами основной профессиональной образовательной программы. Знания, приобретенные при освоении дисциплины «Начальная подготовка по безопасности» будут использованы при прохождении обучающимися производственной практики.

3 Совокупность компетенций, формируемых у обучающихся в процессе изучения дисциплины:

В процессе изучения дисциплины у обучающихся должны быть сформированы компетенции и индикаторы их достижения, установленные программой бакалавриата, представленные в таблице 1.

Таблица 1 – Компетенции и индикаторы их достижения

Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции
УК-8 Способен создавать и поддерживать в повседневной жизни и в профессиональной деятельности безопасные условия жизнедеятельности для сохранения природной среды, обеспечения устойчивого развития общества, в том числе при угрозе и возникновении чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов	УК-8.1. Создает и поддерживает в повседневной жизни и в профессиональной деятельности безопасные условия жизнедеятельности для сохранения природной среды, обеспечения устойчивого развития общества
	УК-8.2 Выявляет возможные угрозы для жизни и здоровья человека, в том числе при возникновении чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов, оказывает первую помощь пострадавшим

4 Перечень запланированных результатов обучения при изучении дисциплины, соотнесенных с установленными индикаторами достижения компетенций:

Процесс изучения дисциплины направлен на достижение запланированных результатов обучения, соотнесенных с установленными индикаторами достижения компетенций и представленных в таблице 2.

Таблица 2 – Запланированные результаты обучения, соотнесенные с установленными индикаторами достижения компетенций

Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора	Результаты обучения (знать-уметь-владеть)

	достижения компетенции	
УК-8 Способен создавать и поддерживать в повседневной жизни и в профессиональной деятельности безопасные условия жизнедеятельности для сохранения природной среды, обеспечения устойчивого развития общества, в том числе при угрозе и возникновении чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов	УК-8.1. Создает и поддерживает в повседневной жизни и в профессиональной деятельности безопасные условия жизнедеятельности для сохранения природной среды, обеспечения устойчивого развития общества	**Знать:** противопожарную защиту судна; теорию возникновения и распространения пожаров; правила пожарной безопасности **Уметь:** использовать противопожарное имущество для борьбы с пожаром; **Владеть**: приемами использования противопожарного имущества; навыками действий в аварийных ситуация;
	УК-8.2 Выявляет возможные угрозы для жизни и здоровья человека, в том числе при возникновении чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов, оказывает первую помощь пострадавшим	**Знать:** процедуры действий в аварийных ситуациях; принципы обеспечения непотопляемости судна; устройство и процедуры использования индивидуальных и коллективных спасательных средств. **Уметь:** действовать согласно расписанию по тревогам; действовать по тревоге с поступлением воды; использовать индивидуальные и коллективные спасательные средства. **Владеть:** приемами использования имущества для борьбы за непотопляемость; навыками по использованию спасательных средств.

5. Общая трудоемкость дисциплины составляет 2 зачетные единицы, 72 часа.

Форма аттестации: зачет.

Аннотация рабочей программы по дисциплине
«Охрана судов и портовых средств»

1 Цели освоения дисциплины

Целями освоения дисциплины являются: ознакомление с международной политикой в области охраны на море и обязанностей правительств, знаний уровней охраны на море и их влияния на меры и процедур охраны на судне и на портовых средствах, процедур передачи сообщений, связанных с охраной, процедур и требований, касающихся проведения учений и занятий согласно соответствующим конвенциям, кодексам и циркулярам ИМО.

Изучение основ различных типов оборудования и систем охраны, включая те, которые могут использоваться в случае нападений пиратов и вооруженных грабителей, и ограничений такого оборудования и систем.

2 Место дисциплины в структуре ООП

Дисциплина изучается в 2 семестре. относится к факультативной дисциплине учебного плана подготовки бакалавров в соответствии с ФГОС ВО по направлению 19.03.03 «Продукты питания животного происхождения».

Достижение запланированных результатов обучения по дисциплине «Охрана судов и портовых средств» направлено на дальнейшее их применение в процессе прохождения обучающимися производственной практики.

3 Совокупность компетенций, формируемых у обучающихся в процессе изучения дисциплины:

В процессе изучения дисциплины у обучающихся должны быть сформированы компетенции и индикаторы их достижения, установленные программой специалитета, представленные в таблице 1.

Таблица 1 – Компетенции и индикаторы их достижения

Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции
УК-8 Способен создавать и поддерживать в повседневной жизни и в профессиональной деятельности безопасные условия жизнедеятельности для сохранения природной среды, обеспечения устойчивого развития общества, в том числе при угрозе и возникновении чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов	УК-8.3 Создает и поддерживает в повседневной жизни и в профессиональной деятельности безопасные условия жизнедеятельности для сохранения природной среды, обеспечения устойчивого развития общества

4 Перечень запланированных результатов обучения при изучении дисциплины, соотнесенных с установленными индикаторами достижения компетенций:

Процесс изучения дисциплины направлен на достижение запланированных результатов обучения, соотнесенных с установленными индикаторами достижения компетенций и представленных в таблице 2.

Таблица 2– Запланированные результаты обучения, соотнесенные с установленными индикаторами достижения компетенций

Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Результаты обучения (знать-уметь-владеть)
УК-8 Способен создавать и поддерживать в повседневной жизни и в профессиональной деятельности безопасные условия жизнедеятельности для сохранения природной среды, обеспечения устойчивого развития общества, в том числе при угрозе и возникновении чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов	УК-8.3 Создает и поддерживает в повседневной жизни и в профессиональной деятельности безопасные условия жизнедеятельности для сохранения природной среды, обеспечения устойчивого развития общества	***Знает*** – основы международной политики в области охраны на море и обязанностей правительств, компаний и отдельных лиц, основы уровней охраны на море и их влияние на меры и процедуры охраны на судне и на портовых средствах, различные типы оборудования и систем охран. ***Умеет*** – использовать планы действий в чрезвычайных ситуациях, связанных с охраной. ***Владеет*** - профессиональными навыками по поддерживанию условий, установленных в плане охраны судна

5. Общая трудоемкость дисциплины составляет 2 зачетные единицы, 72 часа.

Форма аттестации: зачет.

Аннотация рабочей программы по дисциплине
«Предотвращение и борьба с пожарами»

1 Цели освоения дисциплины

Целями освоения дисциплины «Предотвращение и борьба с пожарами» является формирование у обучающегося установленных программой бакалавриата компетенций путем достижения запланированных результатов обучения, соотнесенных с соответствующими индикаторами достижения компетенций, для последующего применения в области профессиональной деятельности.

2 Место дисциплины в структуре ООП бакалавриата:

Дисциплина «Предотвращение и борьба с пожарами» относится к факультативной дисциплине учебного плана подготовки бакалавров в соответствии с ФГОС ВО по направлению 19.03.03 «Продукты питания животного происхождения».

Достижение запланированных результатов обучения по дисциплине «Предотвращение и борьба с пожарами» направлено на дальнейшее их применение в процессе прохождения обучающимися производственной практики.

3 Совокупность компетенций, формируемых у обучающихся в процессе изучения дисциплины:

В процессе изучения дисциплины у обучающихся должны быть сформированы компетенции и индикаторы их достижения, установленные программой бакалавриата, представленные в таблице 1.

Таблица 1 – Компетенции и индикаторы их достижения

Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции
УК-8 Способен создавать и поддерживать в повседневной жизни и в профессиональной деятельности безопасные условия жизнедеятельности для сохранения природной среды, обеспечения устойчивого развития общества, в том числе при угрозе и возникновении чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов	УК-8.1. Создает и поддерживает в повседневной жизни и в профессиональной деятельности безопасные условия жизнедеятельности для сохранения природной среды, обеспечения устойчивого развития общества

4 Перечень запланированных результатов обучения при изучении дисциплины, соотнесенных с установленными индикаторами достижения компетенций:

Процесс изучения дисциплины направлен на достижение запланированных результатов обучения, соотнесенных с установленными индикаторами достижения компетенций и представленных в таблице 2.

Таблица 2 – Запланированные результаты обучения, соотнесенные с установленными индикаторами достижения компетенций

Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Результаты обучения (знать-уметь-владеть)

УК-8 Способен создавать и поддерживать в повседневной жизни и в профессиональной деятельности безопасные условия жизнедеятельности для сохранения природной среды, обеспечения устойчивого развития общества, в том числе при угрозе и возникновении чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов	УК-8.1. Создает и поддерживает в повседневной жизни и в профессиональной деятельности безопасные условия жизнедеятельности для сохранения природной среды, обеспечения устойчивого развития общества	***Знать*** – правила пожарной безопасности, организацию пожарной охраны на рыболовных и рыбоперерабатывающих судах, факторы и причины пожаров, средства и системы тушения пожаров, классификацию веществ и материалов по пожарной опасности, способы хранения, защиты и противопожарной эксплуатации, технику тушения пожаров в трюме, на промысловой палубе, организацию борьбы и предотвращения пожара на судне. ***Уметь*** – применять в случаях необходимости и при возникновении пожара на судне при ведении работ средства и системы тушения, при возгорании организовывать борьбу и предотвращение пожара. ***Владеть*** – профессиональными навыками по применению в случаях необходимости и при возникновении пожара средства и системы тушения пожаров, при возгорании и механизмов, по организации борьбы и предотвращения пожара.

5. Общая трудоемкость дисциплины составляет 2 зачетные единицы, 72 часа.

Форма аттестации: зачет.

Аннотация рабочей программы по дисциплине
«Оказание первой медицинской помощи»

1 Цели освоения дисциплины

Целями освоения дисциплины являются формирование у студентов необходимого комплекса теоретических и практических знаний, умений и навыков по оказанию первой медицинской помощи и осуществлению ухода при травмах и внезапных заболеваниях на судах промыслового флота в рыбной отрасли.

2 Место дисциплины в структуре ОПОП

Дисциплина «Оказание первой медицинской помощи» относится к факультативной дисциплине учебного плана подготовки бакалавров в соответствии с ФГОС ВО по направлению 19.03.03 «Продукты питания животного происхождения».

Достижение запланированных результатов обучения по дисциплине «Оказание первой медицинской помощи» направлено на дальнейшее их применение в процессе прохождения обучающимися производственной практики.

3 Совокупность компетенций, формируемых у обучающихся в процессе изучения дисциплины:

В процессе изучения дисциплины у обучающихся должны быть сформированы компетенции и индикаторы их достижения, установленные программой бакалавриата, представленные в таблице 1.

Таблица 1 – Компетенции и индикаторы их достижения

Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции
УК-8 Способен создавать и поддерживать в повседневной жизни и в профессиональной деятельности безопасные условия жизнедеятельности для сохранения природной среды, обеспечения устойчивого развития общества, в том числе при угрозе и возникновении чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов	УК-8.2 Выявляет возможные угрозы для жизни и здоровья человека, в том числе при возникновении чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов, оказывает первую помощь пострадавшим

4 Перечень запланированных результатов обучения при изучении дисциплины, соотнесенных с установленными индикаторами достижения компетенций:

Процесс изучения дисциплины направлен на достижение запланированных результатов обучения, соотнесенных с установленными индикаторами достижения компетенций и представленных в таблице 2.

Таблица 2 – Запланированные результаты обучения, соотнесенные с установленными индикаторами достижения компетенций

Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Результаты обучения (знать-уметь-владеть)

УК-8 Способен создавать и поддерживать в повседневной жизни и в профессиональной деятельности безопасные условия жизнедеятельности для сохранения природной среды, обеспечения устойчивого развития общества, в том числе при угрозе и возникновении чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов	УК-8.2 Выявляет возможные угрозы для жизни и здоровья человека, в том числе при возникновении чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов, оказывает первую помощь пострадавшим	***Знает*** – практическое применение медицинских руководств и медицинских консультаций, передаваемых по радио, алгоритм оказания первой медицинской помощи. ***Умеет*** – принимать эффективные меры при несчастных случаях или заболеваниях, типичных для судовых условий. ***Владеет*** - профессиональными навыками по оказанию первой медицинской помощи.

5. Общая трудоемкость дисциплины составляет 2 зачетные единицы, 72 часа.

Форма аттестации: зачет.

Аннотация рабочей программы по дисциплине
«Матрос-обработчик»

1 Цели освоения дисциплины

Целями освоения дисциплины «Матрос-обработчик» является формирование и конкретизация знаний о технологии переработки водных биологических ресурсов на судах рыбопромыслового флота.

2 Место дисциплины в структуре ОПОП

Дисциплина «Технология продуктов из водных биоресурсов» изучается в 3 и 4 семестрах очной формы обучения и на 3 курсе заочной формы обучения. Для освоения данной дисциплины необходимы знания и умения, приобретенные в результате изучения предшествующих дисциплин «Охрана судов и портовых средств», «Научные основы производства продуктов из сырья животного происхождения», «Сырьевая база рыбной отрасли» и др. Знания, приобретенные при освоении дисциплины будут использованы при подготовке к государственной итоговой аттестации.

3 Совокупность компетенций, формируемых у обучающихся в процессе изучения дисциплины:

В процессе изучения дисциплины у обучающихся должны быть сформированы компетенции и индикаторы их достижения, установленные программой бакалавриата, представленные в таблице 1.

Таблица 1 – Компетенции и индикаторы их достижения

Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции
УК-8. Способен создавать и поддерживать в повседневной жизни и в профессиональной деятельности безопасные условия жизнедеятельности для сохранения природной среды, обеспечения устойчивого развития общества, в том числе при угрозе и возникновении чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов.	УК-8.2 Выявляет возможные угрозы для жизни и здоровья человека, в том числе при возникновении чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов, оказывает первую помощь пострадавшим
ПКС-1 Способен осуществлять оперативное управление производством продуктов питания из водных биоресурсов	ПКС-1.1 Организует введение и оперативное управление технологическими процессами производства продуктов питания из водных биоресурсов с учетом специфики сырья

4 Перечень запланированных результатов обучения при изучении дисциплины, соотнесенных с установленными индикаторами достижения компетенций:

Процесс изучения дисциплины направлен на достижение запланированных результатов обучения, соотнесенных с установленными индикаторами достижения компетенций и представленных в таблице 2.

Таблица 2 – Запланированные результаты обучения, соотнесенные с установленными индикаторами достижения компетенций

Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Результаты обучения (знать-уметь-владеть)
УК-8. Способен создавать и поддерживать в повседневной жизни и	**УК-8.2.** Выявляет возможные угрозы для жизни и здоровья человека, в том	***Знать:*** процедуры действий в аварийных ситуациях; принципы обеспечения непотопляемости судна; устройство и процедуры использования индивидуальных

в профессиональной деятельности безопасные условия жизнедеятельности для сохранения природной среды, обеспечения устойчивого развития общества, в том числе при угрозе и возникновении чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов.	числе при возникновении чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов, оказывает первую помощь пострадавшим	и коллективных спасательных средств. ***Уметь:*** действовать согласно расписанию по тревогам; действовать по тревоге с поступлением воды; использовать индивидуальные и коллективные спасательные средства. ***Владеть:*** приемами использования имущества для борьбы за непотопляемость; навыками по использованию спасательных средств.
ПКС-1 Способен осуществлять оперативное управление производством продуктов питания из водных биоресурсов	**ПКС-1.1** Организует введение и оперативное управление технологическими процессами производства продуктов питания из водных биоресурсов с учетом специфики сырья	***Знать*** - технологический процесс производства продуктов из водных биоресурсов; - перечень мероприятий по совершенствованию технологических процессов производства продукции из водных биоресурсов; - традиционные технологии продуктов из водных биоресурсов. ***Уметь*** - организовывать технологический процесс производства продуктов из водных биоресурсов; - высказывать предложения по совершенствованию традиционных технологий продуктов из водных биоресурсов. ***Владеть*** - навыками организации, ведения и управления технологическими процессами производства продуктов из водных биоресурсов; - навыками совершенствования традиционных технологий продуктов из водных биоресурсов.

5. Общая трудоемкость дисциплины составляет 8 зачетных единиц, 288 часов.

Форма аттестации: зачет.