

Аннотации рабочих программ дисциплин для направления подготовки 19.03.03 «Продукты питания животного происхождения» профиль подготовки «Технология мяса и мясных продуктов»

ИСТОРИЯ

1 Цели освоения дисциплины

Целями освоения дисциплины (модуля) «История» являются привитие социокультурной компетентности и воспитание самодействующей личности с гражданской позицией средствами исторической науки.

2 Место дисциплины в структуре ОПОП

Дисциплина «История» изучается во 2 семестре очной формы обучения, на 1 курсе заочной формы обучения.

Дисциплина «История» основана на знаниях, умениях и владениях, полученных обучающимися в результате изучения дисциплин историко-философской направленности на этапах обучения по основной образовательной программе среднего общего образования.

Достижение запланированных результатов обучения по дисциплине «История» направлено на освоение обучающимися категории общекультурных компетенций и дальнейшее их применение в процессе изучения профильных профессиональных дисциплин, в процессе прохождения всех типов практик.

3 Требования к результатам освоения содержания дисциплины

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

а) общекультурных (ОК):

ОК-2 - способность анализировать основные этапы и закономерности исторического развития общества для формирования гражданской позиции.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

Знать:

- основные этапы мировой истории и истории России;
- культурные различия народов мира; основные памятники и шедевры мировой и отечественной культуры;
- проблемы и процессы мировой истории и истории России до начала XXI века;
- современные историографические концепции по основным проблемам отечественной истории;
- особенности образования и функционирования государственных и общественных структур стран мира и российской цивилизации;
- культурные, этнические, конфессиональные различия народов мира;
- историю возникновения (проникновения) и взаимодействия различных этносов и этнических групп на территории Европы и России, их религиозные и культурные особенности, особенности их общественной и государственной организации;
- понятие «толерантность»;
- принципы успешного общения в коллективе;
- основные приемы и методы аргументации и построения логических конструкций;
- способы самостоятельного поиска информации для подготовки к занятиям по изучаемой дисциплине;
- способы самоорганизации и самообразования, приобретенные в процессе изучения дисциплины «История».

Уметь:

- анализировать исторические социально-значимые проблемы и процессы в стандартных учебных ситуациях;

- анализировать и обобщать исторические факты применительно к определенным этапам развития стран мира и российской цивилизации;
- понимать роль и значение социальных, этнических, конфессиональных и культурных различий в обеспечении гармоничности жизнедеятельности социума;
- участвовать в коллективных дискуссиях относительно народов восточных и западных цивилизаций, толерантно воспринимая социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия;
- разбираться в культурных, социальных и этнических аспектах социального взаимодействия;
- самостоятельно определять и анализировать в общеисторическом контексте процессы этногенеза на территории Европы и России, изменения, происходившие в процессах этногенеза и выявлять причины этих изменений;
- самостоятельно анализировать и обобщать исторические факты развития общества для формирования гражданской позиции;
- логически верно, аргументировано и ясно строить устную и письменную речь;
- ориентироваться в потоке специальных научных исследований, повышая свой профессиональный и общекультурный уровень;
- применять способы самостоятельного поиска информации для подготовки к занятиям по изучаемой дисциплине «История».

Владеть:

- навыками работы с исторической литературой и анализа исторических документов;
- навыками воспроизводства полученных знаний в ходе текущего контроля;
- способностью толерантно воспринимать социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия стран мира и российской цивилизации;
- основными способами ясного, убедительного, последовательного и аргументированного изложения собственной позиции по различным вопросам социальной жизни;
- навыками практического применения полученных знаний в процессе подготовки к семинарам, к выступлению с докладом;
- логически грамотными способами в формах устной и письменной речи высказывать свое мнение по основным вопросам мировой истории и истории России.

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

Форма аттестации: экзамен.

ИНОСТРАННЫЙ ЯЗЫК

Аннотация рабочей программы по дисциплине «Иностранный язык» для направления подготовки 19.03.03 «Продукты питания животного происхождения» профиль подготовки «Технология мяса и мясных продуктов»

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; формирование навыков и умений по:

- овладению студентами наиболее употребительных и относительно простых языковых средств в основных видах речевой деятельности: говорении, аудировании, чтении и письме;
- работе со специальной литературой на иностранном языке с целью получения профессиональной информации.

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 1-2-3 семестрах очной формы обучения, и на 1-2 курсе заочной формы обучения. Имеет логическую и содержательно-методическую взаимосвязь с дисциплинами основной профессиональной образовательной программы.

Дисциплина «Иностранный язык» базируется на знаниях, умениях и навыках, приобретённых обучающимися в средней школе.

Знания, приобретенные при освоении дисциплины будут использованы при выполнении научно-исследовательской работы в рамках освоения ОПОП ВО, а также в профессиональной деятельности выпускника.

3 Требования к результатам освоения содержания дисциплины

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

а) общекультурных (ОК):

ОК-5 -способностью к коммуникации в устной и письменной формах на русском и иностранном языках для решения задач межличностного и межкультурного взаимодействия .

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

Знать:

- лексический минимум в объеме 4000 учебных лексических единиц общего и терминологического характера своей широкой специальности, необходимого для возможности получения информации профессионального содержания из зарубежных источников;
- наиболее употребительную (базовую) грамматику и основные грамматические явления, характерные для общей и профессиональной устной и письменной речи;
- основные приемы аннотирования, реферирования и перевода литературы по профилю вуза (специальности).

Уметь:

- понимать устную речь на бытовые и специальные темы;
- читать и понимать со словарем специальную литературу по широкому и узкому профилю специальности;
- обсуждать темы, связанные со специальностью (задавать вопросы и отвечать на вопросы).

Владеть:

- иностранным языком в объеме необходимом для возможности получения информации из зарубежных источников;
- навыками профессиональной речи, в т.ч. понимать устную (монологическую и диалогическую) речь на общенаучные, общетехнические и профессиональные темы, навыками практического восприятия информации;
- основами публичной речи – делать сообщения, доклады (с предварительной подготовкой);
- основными навыками письма для ведения профессиональной переписки; навыками письменного аргументированного изложения собственной точки зрения.

4. Общая трудоемкость дисциплины составляет 8 зачетных единиц, 288 часов.

Форма аттестации: экзамен, зачет.

ФИЛОСОФИЯ

Аннотация рабочей программы по дисциплине «Философия» для направления подготовки 19.03.03 «Продукты питания животного происхождения» профиль подготовки «Технология мяса и мясных продуктов»

1 Цели освоения дисциплины

Целями освоения дисциплины «Философия» является 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 в 1 семестре очной формы обучения и на 1 курсе заочной формы обучения.

Для освоения дисциплины «Философия» необходимы знания, приобретенные в результате освоения ООП СОО по дисциплинам историко-философской направленности. Знания, приобретенные при освоении дисциплины «Философия» будут использованы при изучении дисциплин «История и культура стран АТР», «История техники и технологии пищевых производств», «История науки и производства» и других.

Достижение запланированных результатов обучения по дисциплине «Философия» направлено на освоение обучающимися категории общекультурных компетенций и дальнейшее их применение в процессе изучения профильных профессиональных дисциплин, в процессе прохождения всех типов практик.

3 Требования к результатам освоения содержания дисциплины

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

а) общекультурных (ОК):

ОК-1 - способность использовать основы философских знаний для формирования мировоззренческой позиции .

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

Знать:

- основные этапы развития философского знания, их проникновения в общественные процессы.

- особенности образования и функционирования государственных и общественных структур при изучении социальных процессов и явлений для формирования мировоззрения;

- основные этапы развития истории философии, закономерности общественного развития.

- особенности образования и функционирования общественных институтов и структур для анализа современной социально-экономической и политической ситуации в стране и за рубежом.

Уметь:

- использовать знания философии при анализе социальных фактов и процессов;

- анализировать и обобщать философские знания в историческом контексте и на современном этапе для формирования личного мировоззрения;

- видеть различия и сходство отечественных и зарубежных подходов в решении социальных проблем при формировании гражданской позиции. Аргументировано излагать собственную гражданскую позицию.

Владеть:

- навыками работы, анализа и обобщения научной и учебной литературы;
- культурой мышления;
- способностью выделять философские критерии для формирования личного мировоззрения;
- восприятием современной информации при постановке цели и выборе путей ее достижения, применять полученные знания в повседневной жизни;
- навыками работы с философской и исторической литературой;
- способностью выделять основу философских суждений;
- способами анализа и интерпретации социальных фактов развития общества для формирования гражданской позиции;
- способностью грамотно и последовательно излагать собственную позицию по различным вопросам общественной жизни.

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

Форма аттестации: зачет.

БЕЗОПАСНОСТЬ ЖИЗНЕДЕЯТЕЛЬНОСТИ

Аннотация рабочей программы по дисциплине «Безопасность жизнедеятельности» для направления подготовки 19.03.03 «Продукты питания животного происхождения» профиль подготовки «Технология мяса и мясных продуктов»

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 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», «Введение в профессиональную деятельность» и др. Знания, приобретенные при освоении дисциплины «Безопасность жизнедеятельности» будут использованы при изучении дисциплин «Организация и планирование пищевых производств», «Технологическое регулирование качества, безопасности продукции из водных биоресурсов» и др.

3 Требования к результатам освоения содержания дисциплины

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

а) общекультурных (ОК):

ОК-9 – готовность пользоваться основными методами защиты производственного персонала и населения от возможных последствий аварий, катастроф, стихийных бедствий .

б) профессиональных (ПК):

ПК-2 – способность осуществлять элементарные меры безопасности при возникновении экстренных ситуаций на тепло-, энергооборудовании и других объектах жизнеобеспечения предприятия;

ПК-21 – готовность принимать необходимые меры безопасности при возникновении чрезвычайных ситуаций на объектах жизнеобеспечения предприятия .

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

Знать:

- основные природные и техносферные опасности;
- методы защиты производственного персонала и населения от возможных последствий аварий, катастроф, стихийных бедствий;
- меры безопасности при возникновении экстренных ситуаций на тепло-, энергооборудовании и других объектах жизнеобеспечения предприятия.

Уметь:

- идентифицировать опасность среды обитания человека, выбирать методы защиты от опасностей применительно к сфере своей профессиональной деятельности;
- осуществлять элементарные меры безопасности при возникновении экстренных ситуаций на тепло-, энергооборудовании и других объектах жизнеобеспечения предприятия;
- принимать необходимые меры безопасности при возникновении чрезвычайных ситуаций на объектах жизнеобеспечения предприятия.

Владеть:

- навыками выбора методов защиты от возможных последствий аварий, катастроф, стихийных бедствий;
- навыками принятия элементарных мер безопасности при возникновении экстренных ситуаций на тепло-, энергооборудовании и других объектах жизнеобеспечения предприятия; --

- навыками принятия необходимых мер безопасности при возникновении чрезвычайных ситуаций на объектах жизнеобеспечения предприятия.

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

Форма аттестации: зачет.

РУССКИЙ ЯЗЫК И КУЛЬТУРА РЕЧИ

Аннотация рабочей программы по дисциплине «Русский язык и культура речи» для направления подготовки 19.03.03 «Продукты питания животного происхождения» профиль подготовки «Технология мяса и мясных продуктов»

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 1 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 Требования к результатам освоения содержания дисциплины

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

а) общекультурных (ОК):

ОК-5- способность к коммуникации в устной и письменной формах на русском и иностранном языках для решения задач межличностного и межкультурного взаимодействия .

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

Знать:

- нормы литературного языка;
- основные качества совершенной речи; стилистические нормы;
- речевые ошибки разного характера;
- основные жанры книжных функциональных стилей.

Уметь:

- соблюдать нормы литературного языка, культуры речи и стилистики в устной и письменной речи;
- в доступной форме излагать определенную позицию, точку зрения;
- опровергать то или иное мнение; использовать формулы речевого этикета и этические нормы в различных коммуникативных ситуациях.

Владеть:

- навыками построения логически верной, аргументированной и ясной речи, устного и письменного характера;
- навыками управления вниманием собеседника и аудитории и оперативной корректировкой собственной речевой деятельности непосредственно в ходе коммуникации.

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

Форма аттестации: зачет.

ФИЗИКА

Аннотация рабочей программы по дисциплине «Физика» для направления подготовки 19.03.03 «Продукты питания животного происхождения» профиль подготовки «Технология мяса и мясных продуктов»

1 Цели освоения дисциплины

Целями освоения дисциплины (модуля) «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 и 3 семестрах 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 Требования к результатам освоения содержания дисциплины

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

а) общепрофессиональных (ОПК):

ОПК -3- способность осуществлять технологический контроль качества готовой продукции .

б) профессиональных (ПК):

ПК – 37 - способность использовать основные законы естественнонаучных и математических дисциплин в профессиональной деятельности.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

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.

Уметь:

- 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.

Владеть:

- 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.

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

Форма аттестации: зачет.

ОРГАНИЧЕСКАЯ ХИМИЯ

Аннотация рабочей программы по дисциплине «Органическая химия» для направления подготовки 19.03.03 «Продукты питания животного происхождения» профиль подготовки «Технология мяса и мясных продуктов»

1 Цели освоения дисциплины

Целями освоения дисциплины (модуля) «Органическая химия» являются освоение необходимых знаний об основных классах органических соединений, возможностях их синтеза, превращениях и методах установления структуры органических соединений; о механизме реакций, об общих законах превращения органических соединений, их свойствах и путях использования, научить обучающихся пользоваться приобретенными знаниями в профессиональной деятельности; дать им необходимые навыки лабораторного практикума; познакомить с основными методами выделения, очистки и идентификации органических соединений.

2 Место дисциплины в структуре ОПОП

Дисциплина «Органическая химия» изучается во 2 семестре очной формы обучения и на 2 курсе заочной формы обучения. Знания, приобретенные при освоении дисциплины «Органическая химия» будут использованы при изучении дисциплин: «Общая микробиология и общая санитарная микробиология», «Методы исследования продуктов из водных биоресурсов», «Принципы и способы консервирования сырья животного происхождения» и др.

3 Требования к результатам освоения содержания дисциплины

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

а) общепрофессиональных (ОПК):

ОПК-3 - способностью осуществлять технологический контроль качества готовой продукции.

б) профессиональных (ПК):

ПК-38 - готовность использовать химические методы анализа для определения основных параметров технологического процесса при производстве продуктов питания животного происхождения.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

Знать:

- основные положения органической химии; номенклатуру, изомерию, классификацию органических соединений,
- типы органических реакций, реакционную способность основных функциональных групп;
- основные направления теоретической органической химии: типы и характеристики связей, типы разрыва ковалентной связи, основные механизмы реакций;
- методы выделения, очистки и идентификации органических соединений.

Уметь:

- определить класс и назвать органическое соединение по применяемым номенклатурам;
- пользоваться химической литературой (справочной, научной, периодической и др.).

Владеть:

- практическими навыками: пользоваться рядом современных лабораторных методов выделения и исследования органических соединений;
- пользоваться химической посудой.

4. Общая трудоемкость дисциплины составляет 5 зачетных единиц, 180 часов.

Форма аттестации: экзамен.

НЕОРГАНИЧЕСКАЯ ХИМИЯ

Аннотация рабочей программы по дисциплине «Неорганическая химия» для направления подготовки 19.03.03 «Продукты питания животного происхождения» профиль подготовки «Технология мяса и мясных продуктов»

1 Цели освоения дисциплины

Целями освоения дисциплины (модуля) «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. Данная дисциплина базируется на знаниях, умениях и навыках, приобретённых в средней школе. Знания, приобретенные при освоении дисциплины «Неорганическая химия» будут использованы при изучении дисциплин: «Физика», «Аналитическая химия», «Органическая химия», «Биохимия» и др.

3 Требования к результатам освоения содержания дисциплины

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

а) общепрофессиональных (ОПК):

ОПК-3 - способностью осуществлять технологический контроль качества готовой продукции.

б) профессиональных (ПК):

ПК-38 - готовность использовать химические методы анализа для определения основных параметров технологического процесса при производстве продуктов питания животного происхождения.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

Знать:

- основные положения теоретической химии, строение неорганических веществ, номенклатуру, физические и химические свойства, распространение в природе и применение;
- основные направления развития теоретической и практической общей и неорганической химии, механизмы химических процессов;
- основные представления о растворах, свойствах растворов, концентрации растворов и способы выражения концентрации растворов,
- комплексные соединения, свойства элементов и их соединений.

Уметь:

- сравнивать, систематизировать, классифицировать, устанавливать причинно-следственные связи;
- пользоваться химической литературой (справочной, научной периодической и др.), самостоятельно пополнять и систематизировать свои знания;
- определить возможность самопроизвольного протекания реакции.

Владеть:

- практическими навыками пользования химическими веществами, химическим оборудованием, безопасной работы в химической лаборатории;
- способностью производить расчеты и строить графические зависимости;
- способностью наблюдать и объяснять химические явления, происходящие в природе, лаборатории, технологических процессах.

4. Общая трудоемкость дисциплины составляет 5 зачетных единиц, 180 часов.

Форма аттестации: экзамен.

АНАЛИТИЧЕСКАЯ ХИМИЯ

Аннотация рабочей программы по дисциплине «Аналитическая химия» для направления подготовки 19.03.03 «Продукты питания животного происхождения» профиль подготовки «Технология мяса и мясных продуктов»

1 Цели освоения дисциплины

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

2 Место дисциплины в структуре ОПОП

Дисциплина «Аналитическая химия» 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 изучения предшествующей дисциплины «Неорганическая химия». Знания, приобретенные при освоении дисциплины «Аналитическая химия» будут использованы при изучении дисциплин: «Биохимия», «Физика», «Безопасность жизнедеятельности» и др.

3 Требования к результатам освоения содержания дисциплины

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

а) общепрофессиональных (ОПК):

ОПК-3 - способностью осуществлять технологический контроль качества готовой продукции.

б) профессиональных (ПК):

ПК-38 - готовность использовать химические методы анализа для определения основных параметров технологического процесса при производстве продуктов питания животного происхождения.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

Знать:

- основные химические методы анализа веществ, их сущность, теоретические основы и области применения;
- способы выражения концентрации растворов, их взаимные перерасчеты;
- формулы для расчета pH различных растворов.

Уметь:

- применять закономерности и методы аналитической химии в своей практической деятельности;
- пользоваться химической литературой (справочной, научной периодической и др.);
- использовать основные приёмы обработки экспериментальных данных; производить расчёты концентрации растворов различных соединений;
- готовить стандартные растворы.

Владеть:

- навыками безопасной работы в химической лаборатории;
- навыками титрования;
- навыками использования основной химической аппаратуры и приборами для инструментального анализа при определении основных параметров технологического процесса при производстве продуктов питания животного происхождения.

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

Форма аттестации: экзамен.

ПРАВОВЕДЕНИЕ

Аннотация рабочей программы по дисциплине «Правоведение» для направления подготовки 19.03.03 «Продукты питания животного происхождения» профиль подготовки «Технология мяса и мясных продуктов»

1 Цели освоения дисциплины

Целью освоения дисциплины «Правоведение» являются формирование комплекса знаний и умений в области правовой теории, выработка позитивного отношения к праву, рассмотрению 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.

Для освоения данной дисциплины необходимы знания и умения, приобретенные в результате изучения школьной программы дисциплины «Обществознание» и предшествующих дисциплин учебного плана: «История» и др. Знания, приобретенные при освоении дисциплины «Правоведение» будут использованы при изучении дисциплин «Основы законодательства и стандартизации в пищевой промышленности», «Товароведческая экспертиза продуктов из водных биоресурсов», «Технология разработки нормативной документации» и других.

3. Требования к результатам освоения содержания дисциплины

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

а) общекультурных (ОК):

ОК-4 – способность использовать основы правовых знаний в различных сферах деятельности.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

Знать:

- основы Российской правовой системы и законодательства;
- организации и функционирования судебных и иных правоприменительных и правоохранительных органов;
- конституционные права и свободы человека и гражданина;
- правовые нормы для различных сфер деятельности.

Уметь:

- ориентироваться в системе правовых норм;
- реализовать конституционные права и свободы человека и гражданина;
- использовать основы правовых знаний в различных сферах жизнедеятельности;
- ориентироваться в системе права и законодательства, дать правильную юридическую оценку конкретным фактам и обстоятельствам, анализировать нормативный материал.

Владеть:

- навыками определения предусмотренной законом нормы права для регулирования тех или иных общественных отношений, а также необходимым объемом правовых знаний для решения вопроса о возможности защиты нарушенных прав;
- навыками использования и составления нормативных и правовых документов, относящихся к различным сферам деятельности;
- в принятии необходимых мер к восстановлению нарушенных прав.

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

Форма аттестации: зачет.

БИОХИМИЯ

Аннотация рабочей программы по дисциплине «Биохимия» для направления подготовки 19.03.03 «Продукты питания животного происхождения» профиль подготовки «Технология мяса и мясных продуктов»

1 Цели освоения дисциплины

Целями освоения дисциплины (модуля) «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 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: «Неорганическая химия», «Аналитическая химия» и др. Знания, приобретенные при освоении дисциплины «Биохимия» будут использованы при изучении дисциплины «Сырье и материалы рыбной промышленности», «Методы исследования продуктов из водных биоресурсов» и др.

3 Требования к результатам освоения содержания дисциплины

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

а) общепрофессиональных (ОПК):

ОПК-2- способностью разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения.

б) профессиональных (ПК):

ПК-37 - способность использовать основные законы естественнонаучных и математических дисциплин в профессиональной деятельности .

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

Знать:

- о роли биохимии для понимания основных закономерностей физико-химических, химических, биохимических процессов с целью освоения технологий продуктов питания из животного сырья;
- основные законы статической, динамической и функциональной биохимии белков, липидов, углеводов, нуклеиновых кислот;
- основные методы определения биохимических показателей животного сырья;
- фундаментальные разделы биохимии в объёме, необходимом для понимания биохимических процессах происходящих при производстве продуктов питания из животного сырья;
- правила безопасной работы в лаборатории биохимических исследований.

Уметь:

- использовать знания фундаментальных разделов биохимии для управления процессом производства продуктов питания из животного сырья;
- 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;

- планировать исследования животного сырья и продуктов питания животного происхождения и анализировать результаты.

Владеть:

- навыками применения основных методов определения биохимических показателей животного сырья;

- навыками планирования исследований животного сырья и продуктов питания животного происхождения и анализа результатов и их использование для составления отчетов;

- навыками прогнозирования превращения белков, липидов, углеводов животного сырья в ходе технологических операций;

- навыками безопасной работы в лаборатории биохимических исследований.

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

Форма аттестации: зачет.

ОБЩАЯ МИКРОБИОЛОГИЯ И ОБЩАЯ САНИТАРНАЯ МИКРОБИОЛОГИЯ
Аннотация рабочей программы по дисциплине «Общая микробиология и общая санитарная микробиология»
для направления подготовки 19.03.03 «Продукты питания животного происхождения»
профиль подготовки «Технология мяса и мясных продуктов»

1 Цели освоения дисциплины

Целями освоения дисциплины (модуля) «Общая микробиология и общая санитарная 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 пищевых продуктов.

2 Место дисциплины в структуре ОПОП

Дисциплина «Общая микробиология и общая санитарная микробиология» изучается в 4 семестре очной формы обучения и на 3 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 и общая санитарная микробиология» будут использованы при изучении дисциплин: «Микробиология рыбы и рыбных продуктов», «Технология продуктов из водных биоресурсов», «Технологическое регулирование качества, безопасности продукции из водных биоресурсов» и др.

3 Требования к результатам освоения содержания дисциплины

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

а) общепрофессиональных (ОПК):

ОПК-2- способностью разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения.

б) профессиональных (ПК):

ПК-9- готовностью осуществлять контроль соблюдения экологической и биологической безопасности сырья и готовой продукции.

ПК-33- способностью осуществлять ветеринарную экспертизу и микробиологический контроль сырья, обеспечивающие высокое качество готовой продукции .

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

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,
- методы профилактики пищевых заболеваний и порчи сырья и пищевых продуктов;
- мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения;

Уметь:

- работать с культурой микроорганизмов и идентифицировать её;
- пользоваться нормативной документацией;
- осуществлять контроль соблюдения экологической и биологической безопасности сырья и готовой продукции;

- осуществлять ветеринарную экспертизу и микробиологический контроль сырья, обеспечивающие высокое качество готовой продукции;
- разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения;

Владеть:

- методами культивирования, выделения чистых культур;
- методами контроля по соблюдению экологической и биологической безопасности сырья и готовой продукции;
- методами ветеринарной экспертизы и микробиологического контроля сырья;
- навыками в разработке мероприятий по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения.

4. Общая трудоемкость дисциплины составляет 5 зачетных единиц, 180 часов.

Форма аттестации: экзамен.

ОСНОВЫ ЗАКОНОДАТЕЛЬСТВА И СТАНДАРТИЗАЦИИ В ПИЩЕВОЙ ПРОМЫШЛЕННОСТИ

Аннотация рабочей программы по дисциплине «Основы законодательства и стандартизации в пищевой промышленности» для направления подготовки 19.03.03 «Продукты питания животного происхождения» профиль подготовки «Технология мяса и мясных продуктов»

1 Цели освоения дисциплины

Целями освоения дисциплины «Основы законодательства и стандартизации в пищевой промышленности» являются формирование необходимого объема знаний, умений и навыков в области правового и нормативного обеспечения качества и безопасности пищевой продукции, позволяющих развить компетенции бакалавра.

2 Место дисциплины в структуре ОПОП

Дисциплина «Основы законодательства и стандартизации в пищевой промышленности» имеет логическую и содержательно-методическую взаимосвязь с дисциплинами основной профессиональной образовательной программы. Дисциплина «Основы законодательства и стандартизации в пищевой промышленности» изучается в 4 семестре очной формы обучения, на 2 курсе заочной формы обучения.

Для освоения данной дисциплины необходимы знания и умения, приобретенные в результате изучения предшествующих дисциплин: «Общая микробиология и общая санитарная микробиология», «Принципы и способы консервирования сырья животного происхождения» и др. Знания, приобретенные при освоении дисциплины «Основы законодательства и стандартизации в пищевой промышленности» будут использованы при изучении специальных дисциплин: «Метрология и стандартизация», «Технология разработки нормативной документации», «Ветеринарный и санитарный контроль мясопродуктов», «Основы экспертизы продуктов питания» и др.

3 Требования к результатам освоения содержания дисциплины

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

а) общекультурных (ОК):

ОК-4- способность использовать основы правовых знаний в различных сферах деятельности .

б) профессиональных (ПК):

ПК-1- способность использовать нормативную и техническую документацию, регламенты, ветеринарные нормы и правила в производственном процессе .

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

Знать:

- основные понятия и определения в стандартизации;
- основные государственные акты и нормативную и техническую документацию, регламенты, ветеринарные нормы и правила в области безопасности и качества пищевых продуктов, стандартизации и оценки соответствия;
- виды и категории нормативных документов;
- гигиенические требования к сырью и продуктам;
- методы обнаружения фальсифицированной продукции.

Уметь:

- применять правила и нормы технического регулирования;
- применять правила оценки соответствия сырья и пищевой продукции;
- проводить гигиеническую и качественную экспертизу сырья и продукции.

Владеть навыками:

- использования основ правовых знаний в различных сферах деятельности;
- использования нормативной и технической документации, регламентов, ветеринарных норм и правил в производственном процессе.

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

Форма аттестации: зачет.

ИНФОРМАТИКА

Аннотация рабочей программы по дисциплине «Информатика» для направления подготовки 19.03.03 «Продукты питания животного происхождения» профиль подготовки «Технология мяса и мясных продуктов»

1 Цели освоения дисциплины

Целями освоения дисциплины «Информатика» являются изучение основных понятий информатики и современных информационных технологий, принципов использования аппаратных и программных средств современных компьютеров, а также получение навыков работы с готовыми программными комплексами для решения профессиональных задач.

2 Место дисциплины в структуре ОПОП

Дисциплина «Информатика» изучается в 1 и 2 семестрах 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 «Информатика», будут использованы при изучении последующих дисциплин, при выполнении курсовых работ и при подготовке выпускной квалификационной работы.

3 Требования к результатам освоения содержания дисциплины

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

а) общепрофессиональных (ОПК):

ОПК-1– способность решать стандартные задачи профессиональной деятельности на основе информационной и библиографической культуры с применением информационно-коммуникационных технологий и с учетом основных требований информационной безопасности.

б) профессиональных (ПК):

ПК-13.– владение современными информационными технологиями, готовностью использовать сетевые компьютерные технологии и базы данных в своей предметной области, пакеты прикладных программ для выполнения необходимых расчетов.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

Знать:

- технические и программные средства для реализации информационных процессов;
- основные способы сбора и обработки данных;
- методы защиты информации;
- возможности вычислительной техники и программного обеспечения при решении профессиональных задач;
- характеристики и классификацию вычислительных сетей, а также протоколы передачи и способы адресации в компьютерных сетях.

Уметь:

- выбирать и структурировать необходимый материал для хранения и обработки на компьютере;
- оперировать объектами файловой системы;
- использовать стандартные пакеты прикладных компьютерных программ для решения практических задач;
- анализировать, содержательно интерпретировать полученные результаты;
- проводить поиск информации в основных поисковых системах.

Владеть:

- практическими навыками по использованию современных технических и программных средств для создания, редактирования и форматирования документов в приложениях MS Office;
- технологиями защиты информации на рабочем месте;

– навыками работы с браузерами и другой клиентской частью сетевого программного обеспечения.

4. Общая трудоемкость дисциплины составляет 5 зачетных единиц, 180 часов.

Форма аттестации: экзамен, зачет.

ЭКОНОМИКА И УПРАВЛЕНИЕ ПРОИЗВОДСТВОМ
Аннотация рабочей программы по дисциплине «Экономика и управление
производством»
для направления подготовки 19.03.03 «Продукты питания животного происхождения»
профиль подготовки «Технология мяса и мясных продуктов»

1 Цели освоения дисциплины

Целями преподавания дисциплины «Экономика и управление производством» является получение системы знаний об экономических закономерностях функционирования пищевой отрасли, обучение экономическому мышлению и использование знаний в практической деятельности.

2 Место дисциплины в структуре ОПОП

Дисциплина «Экономика и управление производством» изучается в 4 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: «Правоведение», «Основы социологии» и др. Знания, приобретенные при освоении дисциплины «Экономика и управление производством» будут использованы при изучении дисциплин: «Организация и планирование пищевых производств» и др.

3 Требования к результатам освоения дисциплины

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

а) общекультурных (ОК):

- ОК-3 способностью использовать основы экономических знаний в различных сферах деятельности;

б) профессиональных (ПК):

- ПК-22- способностью принимать управленческие решения с учетом производственных условий.

В результате освоения дисциплины «Экономика и управление производством» обучающийся должен:

Знать:

- теоретические основы экономики;
- сущность и понятийный аппарат дисциплины;
- организационные основы формирования и функционирования хозяйствующих субъектов в рыночных условиях;
- формирование и использование основных фондов и оборотных средств предприятия;
- состав и структуру кадров предприятия; методику нормирования труда;
- принципы и методы управления производством;
- механизм финансовых отношений предприятия.

Уметь:

- определять показатели эффективности использования основных фондов и оборотных средств;
- обосновывать пути сокращения длительности производственного цикла;
- разрабатывать организационную и производственную структуры предприятия;
- рассчитывать нормы труда.

Владеть:

- навыками по оптимизации использования ресурсов предприятия;
- навыками по расчету норм труда и формированию систем оплаты труда;
- навыками в расчете оптимальной длительности производственного цикла;

- навыками в формировании организационной и производственной структур предприятия.

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

Форма аттестации: зачет.

МЕТРОЛОГИЯ И СТАНДАРТИЗАЦИЯ

Аннотация рабочей программы по дисциплине «Метрология и стандартизация» для направления подготовки 19.03.03 «Продукты питания животного происхождения» профиль подготовки «Технология мяса и мясных продуктов»

1 Цели освоения дисциплины

Целями освоения дисциплины (модуля) «Метрология и стандартизация» являются формирование и конкретизация знаний в области метрологии и стандартизации, 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 и стандартизация» имеет логическую и содержательно-методическую взаимосвязь с дисциплинами основной образовательной программы, изучается в 6 семестре очной формы обучения и на 4 курсе заочной формы обучения.

Изучение дисциплины «Метрология и стандартизация», базируется на знаниях, полученных студентами в процессе изучения следующих дисциплин: «Основы законодательства и стандартизации в пищевой промышленности» и др., а также знаний и умений, полученных в период прохождения практики по получению первичных профессиональных умений и навыков.

Материал, освоенный студентами в процессе изучения дисциплины «Метрология и стандартизация», является базой, для изучения дисциплин: «Проектирование предприятий рыбной отрасли», «Производственный контроль продуктов из водных биоресурсов» и др., а также для прохождения практики по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности и преддипломной практики и написания выпускной квалификационной работы бакалавра.

3 Требования к результатам освоения содержания дисциплины

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

а) общепрофессиональных (ОПК):

- ОПК-3 - способностью осуществлять технологический контроль качества готовой продукции.

б) профессиональных (ПК):

- ПК-4 - способностью применять метрологические принципы инструментальных измерений, характерных для конкретной предметной области;

- ПК-17 - готовностью выполнять работы по стандартизации и подготовке продукции к проведению процедуры подтверждения соответствия.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

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;

- формы и схемы подтверждения соответствия.

Уметь:

- выбирать и измерять показатели качества;

- обрабатывать экспериментальные данные;

- применять правила и нормы технического регулирования;

- проводить оценку соответствия пищевой продукции;

- выбирать схемы обязательного подтверждения соответствия.

Владеть:

- навыками обработки и анализа результатов измерений;
- навыками использования нормативной документации;
- навыками проведения работ по подтверждению соответствия.

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

Форма аттестации: зачет.

ТЕПЛОЭНЕРГОСНАБЖЕНИЕ ПРЕДПРИЯТИЙ
Аннотация рабочей программы по дисциплине «Теплоэнергоснабжение
предприятий»
для направления подготовки 19.03.03 «Продукты питания животного происхождения»
профиль подготовки «Технология мяса и мясных продуктов»

1 Цели освоения дисциплины

Целью освоения дисциплины «Теплоэнергоснабжение предприятий» является формирование знаний направленные на реализацию мероприятий по повышению эффективности производства, направленных на рациональное использование и сокращение производственных расходов, снижение трудоемкости производства продукции, повышение производительности труда и экономное расходование энергоресурсов.

2 Место дисциплины в структуре ОПОП

Дисциплина «Теплоэнергоснабжение предприятий» имеет логическую и содержательно-методическую взаимосвязь с дисциплинами основной профессиональной образовательной программы. Дисциплина «Теплоэнергоснабжение предприятий» 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: «Физика», «Высшая математика», «Информатика» и др. Знания, приобретенные при освоении дисциплины «Теплоэнергоснабжение предприятий» будут использованы при изучении специальных дисциплин: «Процессы и аппараты пищевых производств» и др.

3 Требования к результатам освоения содержания дисциплины

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

а) общепрофессиональных (ОПК).

ОПК-2 - способность разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения .

б) профессиональных (ПК):

ПК-2 - способность осуществлять элементарные меры безопасности при возникновении экстремальных ситуаций на тепло-энергооборудовании и других объектах жизнеобеспечения предприятий .

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

Знать:

- осуществлять экспертизу технической документации;
- надзор и контроль за состоянием и эксплуатацией теплоэнергетического обеспечения оборудования, объектов транспортной инфраструктуры;
- выявлять резервы;
- устанавливать причины неисправностей и недостатков в работе, принимать мера по их устранению и повышению эффективности использования, а также способен разрабатывать наиболее эффективные схемы организации теплоэнергетического обеспечения предприятия пищевой промышленности.

Уметь:

- решать инженерные задачи, связанные с использованием знаний и понятий, приобретенных при изучении данной дисциплины в профессиональной деятельности;
- при необходимости, эксплуатировать теплотехническое оборудование производства при максимальной экономии топливно-энергетических ресурсов и материалов;

- выявлять и использовать вторичные энергоресурсы.

Владеть:

- навыками расчета и подбора оборудования для систем энергоснабжения предприятия, а также организацией учета, технического контроля, нормированного расхода топливно-энергетических ресурсов предприятий пищевой промышленности.

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

Форма аттестации: зачет.

ПРОЦЕССЫ И АППАРАТЫ ПИЩЕВЫХ ПРОИЗВОДСТВ
Аннотация рабочей программы по дисциплине «Процессы и аппараты пищевых производств»
для направления подготовки 19.03.03 «Продукты питания животного происхождения»
профиль подготовки «Технология мяса и мясных продуктов»

1 Цели освоения дисциплины

Целью дисциплины «Процессы и аппараты пищевых производств» является освоение бакалаврами знаний по основным технологическим процессам, протекающим в машинах и аппаратах пищевых производств, на основе данных полученных в фундаментальных курсах физики, химии, математики и возможности использовать полученные знания в дипломном проектировании.

2 Место дисциплины в структуре ОПОП

Дисциплина «Процессы и аппараты пищевых производств» изучается в 5 и 6 семестрах очной формы обучения и на 4 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», «Основы пищевых систем». Знания, приобретенные при освоении дисциплины «Процессы и аппараты пищевых производств» будут использованы в дальнейшем при изучении следующих дисциплин: «Технология продуктов из водных биоресурсов», «Анализ новейших технологий продуктов питания» и др.

3 Требования к результатам освоения содержания дисциплины

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

а) общепрофессиональные компетенции (ОПК):

ОПК-2 - способностью разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения;

ОПК-4 - готовностью эксплуатировать различные виды технологического оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности на пищевых предприятиях.

б) профессиональные компетенции (ПК):

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

Знать :

- научные основы протекания технологических процессов;
- назначение, область применения, классификацию современных аппаратов и машин в отдельных технологических процессах;
- методы исследования процессов, машин и аппаратов, умение перейти от модели к реальному образцу;
- основные научные направления развития процессов и аппаратов пищевых производств;
- методы расчета нестационарных технологических процессов и прочностные расчеты соответствующих аппаратов; рационального энергопотребления и проблем охраны окружающей среды.

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.

4. Общая трудоемкость дисциплины составляет 5 зачетных единиц, 180 часов.

Форма аттестации: экзамен, зачет.

ИСТОРИЯ И КУЛЬТУРА СТРАН АТР

Аннотация рабочей программы по дисциплине «История и культура стран АТР» для направления подготовки 19.03.03 «Продукты питания животного происхождения» профиль подготовки «Технология мяса и мясных продуктов»

1 Цели освоения дисциплины

Целями освоения дисциплины «История и культура стран Азиатско-тихоокеанского региона» являются изучение студентами основных понятий, категорий, фактов, событий, процессов и закономерностей развития истории и культуры стран Азиатско-тихоокеанского региона во всех его сложностях и противоречиях, формирование уважительного толерантного отношения к различным культурам и религиям.

2 Место дисциплины в структуре ОПОП

Дисциплина «История и культура стран Азиатско-тихоокеанского региона» изучается в 3 семестре очной формы обучения и на 2 курсе заочной формы обучения.

Для освоения дисциплины «История и культура стран Азиатско-тихоокеанского региона» необходимы знания, приобретенные при изучении дисциплин «История», «Философия», «Основы социологии». Знания, приобретенные при освоении дисциплины «История и культура стран Азиатско-тихоокеанского региона» будут использованы при изучении дисциплин «История техники и технологии пищевых производств», «История науки и производства» и других.

3 Требования к результатам освоения содержания дисциплины

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

а) общекультурных (ОК):

ОК -2 - способность анализировать основные этапы и закономерности исторического развития общества для формирования гражданской позиции.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

Знать:

- основные этапы истории стран АТР с древнейших времен до наших дней;
- основные культурные шедевры народов АТР;
- особенности образования и функционирования государственных и общественных структур стран АТР, взаимосвязь истории и культуры стран АТР с российской и мировой историей и культурой.

Уметь:

- анализировать и обобщать исторические факты применительно к определенным этапам развития стран АТР, участвовать в коллективных дискуссиях по проблемам истории и культуры стран АТР;

- отстаивать свою гражданскую позицию по вопросам взаимовлияния друг на друга исторических, культурных и конфессиональных процессов, протекающих в различных странах.

Владеть:

- навыками работы с исторической литературой и анализа исторических документов;
- навыками работы в коллективе;

- культурой мышления;
- способностью к обобщению, анализу, восприятию информации, постановке цели и выбору путей ее достижения;
- способностью толерантно воспринимать социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия стран АТР;
- применять полученные знания на практике.

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

Форма аттестации: зачет.

КОМПЬЮТЕРНАЯ ГРАФИКА

Аннотация рабочей программы по дисциплине «Компьютерная графика» для направления подготовки 19.03.03 «Продукты питания животного происхождения» профиль подготовки «Технология мяса и мясных продуктов»

1 Цели освоения дисциплины

Целями освоения дисциплины «Компьютерная графика» являются формирование знаний, умений и навыков, необходимых в профессиональной деятельности выпускников в области организации и проведения технологических процессов; эксплуатации технологического оборудования пищевых предприятий; подготовки проектно-технологической документации с учетом международного опыта.

2. Место дисциплины в структуре ОПОП

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

Дисциплина «Компьютерная графика» имеет логическую и содержательно-методическую взаимосвязь дисциплинами основной профессиональной образовательной программы. Для освоения данной дисциплины необходимы знания и умения, приобретенные в результате изучения предшествующих дисциплин: «Математика» и др.

Знания, приобретенные при освоении дисциплины «Компьютерная графика» будут использованы при изучении дисциплин: «Процессы и аппараты пищевых производств», «Метрология и стандартизация», «Основы систем автоматизированного проектирования» и др, а также при подготовке дипломной работы.

3. Требования к результатам освоения содержания дисциплины

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

а) общепрофессиональные (ОПК):

ОПК-1 – способностью решать стандартные задачи профессиональной деятельности на основе информационной и библиографической культуры с применением информационно-коммуникационных технологий и с учетом основных требований информационной безопасности .

б) профессиональных (ПК):

ПК-13 – владением современными информационными технологиями, готовностью использовать сетевые компьютерные технологии и базы данных в своей предметной области, пакеты прикладных программ для выполнения необходимых расчетов.

В результате освоения дисциплины «Компьютерная графика» обучающийся должен:

Знать:

- методы решения задач с формализованными геометрическими образами;
- современные средства инженерной и компьютерной графики;
- правила разработки, оформления конструкторской и технологической документации в соответствии с основными положениями и требованиями ГОСТ;

– основные команды системы AutoCAD для выполнения чертежей деталей, узлов и агрегатов машин, сборочных чертежей и чертежей общего вида;

– о междисциплинарных связях компьютерной графики с другими общепрофессиональными и специальными дисциплинами, о возможностях компьютерного моделирования и аналитических численных исследованиях механических систем с помощью системы AutoCAD;

– основные методы, способы и средства получения, хранения, переработки информации.

Уметь:

– в пространстве мысленно представлять формы и размеры изделий по их изображению на чертежах;

– определять различные динамические характеристики материальных тел и механических систем с помощью системы AutoCAD и принципов компьютерной графики;

– использовать графический редактор AutoCAD для оформления чертежей и схем при решении профессиональных задач.

Владеть:

– навыками решения инженерных задач с элементами системы AutoCAD;

– навыками использования графического редактора AutoCAD для выполнения чертежей деталей, узлов и агрегатов машин, сборочных чертежей и чертежей общего вида в практической деятельности по специальности.

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

Форма аттестации: зачет.

МЕНЕДЖМЕНТ И МАРКЕТИНГ

Аннотация рабочей программы по дисциплине «Менеджмент и маркетинг» для направления подготовки 19.03.03 «Продукты питания животного происхождения» профиль подготовки «Технология мяса и мясных продуктов»

1 Цели освоения дисциплины

Целями освоения дисциплины «Менеджмент и маркетинг» является познание теории и практики управления коллективом в сфере своей профессиональной деятельности, проведения маркетинговых исследований пищевого рынка и разработки конкурентоспособных продуктов.

2 Место дисциплины в структуре ОПОП

Дисциплина «Менеджмент и маркетинг» 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: «Экономика и управление производством», «Инновационный менеджмент» и др. Знания, приобретенные при освоении дисциплины «Менеджмент и маркетинг», будут использованы при изучении специальных дисциплин и выполнении выпускной квалификационной работы.

3 Требования к результатам освоения содержания дисциплины

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

а) общекультурных (ОК):

ОК-6 - способность работать в коллективе, толерантно воспринимать социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия.

б) профессиональных (ПК):

ПК-14 - готовность давать оценку достижениям глобального пищевого рынка, проводить маркетинговые исследования и предлагать новые конкурентоспособные продукты к освоению производителем ;

ПК-15 - способность организовывать работу небольшого коллектива исполнителей, планировать работу персонала и фондов оплаты труда, проводить анализ затрат и результатов деятельности производственных подразделений.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

Знать:

- основные механизмы возникновения взаимопонимания между людьми в процессе профессиональной деятельности;

- сущность и виды маркетинга, концепции и модели маркетинга, рыночные показатели и стратегии конкурентоспособности предприятий по производству продуктов питания животного происхождения;

- функции и задачи менеджмента, способы управления работой коллектива, методы анализа результатов деятельности производственно-сбытовых подразделений предприятия по производству продуктов питания животного происхождения.

Уметь:

- работать в коллективе, применять различные приемы и средства понимания других людей в профессиональной деятельности;
- находить информацию о рынках продуктов питания животного происхождения и проводить их исследование, разрабатывать элементы комплекса маркетинга, предлагать конкурентоспособные продукты животного происхождения;
- проводить кадровую политику на предприятии, пользоваться инструментами менеджмента, управлять персоналом предприятия, анализировать работу производственных подразделений предприятия.

Владеть:

- приемами адаптации к новым ситуациям с учетом особенностей и возможностей коллектива, навыками толерантного отношения между людьми, выполняющими различные профессиональные задачи;
- навыками и приемами оценки пищевых рынков, проведения маркетинговых исследований и разработки конкурентоспособных продуктов;
- навыками и приемами разработки управленческих решений в сфере своей профессиональной деятельности с учетом знания менеджмента.

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

Форма аттестации: зачет.

ОСНОВЫ СОЦИОЛОГИИ

Аннотация рабочей программы по дисциплине «Основы социологии» для направления подготовки 19.03.03 «Продукты питания животного происхождения» профиль подготовки «Технология мяса и мясных продуктов»

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 в 1 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 и культура стран Азиатско-тихоокеанского региона», «История техники и технологии пищевых производств», «История науки и производства» и других.

3 Требования к результатам освоения содержания дисциплины

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

а) общекультурных (ОК):

ОК-5 - способность к коммуникации в устной и письменной формах, на русском и иностранном языках для решения задач межличностного и межкультурного взаимодействия,

ОК-6 - способность работать в коллективе, толерантно воспринимать социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

Знать:

- понятия, принципы и механизмы межкультурных коммуникаций;
- закономерности межличностного и межгруппового общения;
- проблемы межкультурного взаимопонимания и его помехи, особенности поведения русских и иностранцев.

- основные этапы развития истории, их проникновения в общественные процессы разных стран.

- культурные наследия народов мира. Специфику образования и функционирования государственных и общественных структур при изучении социальных процессов и явлений.

- культурные, этнические, конфессиональные различия народов мира, принципы успешного общения в многонациональных коллективах.

Уметь:

- выбирать верную тональность и средства общения для решения задач межличностного и межкультурного взаимодействия;

- использовать коммуникативные знания в устной и письменной формах;

- разбираться в многообразии факторов, действующих в коммуникативной системе при межкультурном общении;
- использовать знания социологии при анализе социально-культурных фактов и процессов развития разных стран;
- обобщать и анализировать исторические, социально-культурные, этнические, конфессиональные аспекты взаимодействия разных народов, толерантно относиться к их различиям.
- участвовать в международных коллективных обсуждениях культурных различий народов мира.

Владеть:

- понятийным аппаратом межкультурных коммуникаций;
- культурой мышления;
- навыками общения в условиях межкультурного диалога, высоким уровнем языковой, культурной и коммуникативной компетенции, необходимым для оптимизации процесса межкультурного общения. Культурой взаимодействия в коллективе;
- навыками анализа и обобщения научной и учебной литературы, способностью толерантно воспринимать социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия народов мира; основными способами последовательного и аргументированного изложения собственной позиции по различным вопросам социальной жизни; применять полученные знания по «Социологии» на практике.

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

Форма аттестации: экзамен.

МАТЕМАТИКА
Аннотация рабочей программы по дисциплине «Математика»
для направления подготовки 19.03.03 «Продукты питания животного происхождения»
профиль подготовки «Технология мяса и мясных продуктов»

1 Цели освоения дисциплины

Целями освоения дисциплины «Математика» являются формирование и конкретизация математических знаний, развитие навыков математического мышления, а также овладение необходимым математическим аппаратом для изучения дисциплин профессионального цикла и применения математических методов для решения задач в области технологии продуктов питания.

2 Место дисциплины в структуре ОПОП

Дисциплина «Математика» имеет логическую и содержательно-методическую взаимосвязь с дисциплинами основной образовательной программы. 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: «Физика», «Информатика», и др. Дисциплина «Математика» изучается в 1, 2 и 3 семестрах очной формы обучения и на 1 и 2 курсах заочной формы обучения.

3 Требования к результатам освоения содержания дисциплины

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

а) общекультурных (ОК):

ОК-7 - способностью к самоорганизации и самообразованию.

б) профессиональных (ПК):

ПК-36 - способность использовать основные законы естественнонаучных и математических дисциплин в профессиональной деятельности .

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

Знать:

- основы математики, необходимые для решения технологических 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 профессиональных задач;
- проводить статистические исследования и обрабатывать результаты; производить анализ, оценку и интерпретацию полученных результатов и обосновывать выводы;
- применять математические методы математического анализа, линейной алгебры, аналитической геометрии, теории дифференциальных уравнений, основные понятия и методы векторной алгебры при решении типовых профессиональных задач

Владеть:

- навыками применения современного математического инструментария для решения технологических 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 профессиональных задач и содержательной интерпретации полученных результатов.

4. Общая трудоемкость дисциплины составляет 8 зачетных единиц, 288 часов.

Форма аттестации: экзамен, зачет.

ФИЗИЧЕСКАЯ КУЛЬТУРА И СПОРТ

Аннотация рабочей программы по дисциплине «Физическая культура и спорт» для направления подготовки 19.03.03 «Продукты питания животного происхождения» профиль подготовки «Технология мяса и мясных продуктов»

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 Требования к результатам освоения содержания дисциплины

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

а) общекультурных (ОК):

ОК-8 – способность использовать методы и средства физической культуры для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности.

В результате изучения дисциплины студент должен:

Знать:

- научно-практические основы физической культуры и здорового образа жизни.

Уметь:

- использовать творчески средства и методы физического воспитания для профессионально-личностного развития, физического самосовершенствования, формирования здорового образа и стиля жизни.

Владеть:

- средствами самостоятельного, методически правильного использования методов физического воспитания и укрепления здоровья.

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

Форма аттестации: зачет.

МЕТОДЫ ИССЛЕДОВАНИЯ МЯСА И МЯСНЫХ ПРОДУКТОВ
Аннотация рабочей программы по дисциплине «Методы исследования мяса и мясных продуктов»
для направления подготовки 19.03.03 «Продукты питания животного происхождения»
профиль подготовки «Технология мяса и мясных продуктов»

1 Цели освоения дисциплины

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

2 Место дисциплины в структуре ОПОП

Дисциплина «Методы исследования 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: «Органическая химия», «Аналитическая химия», «Биохимия» и др. Знания, приобретенные при освоении дисциплины, будут использованы при изучении дисциплин: «Технологическое регулирование качества, безопасности мяса и мясных продуктов», «Производственный контроль мяса и мясных продуктов» и др.

3 Требования к результатам освоения содержания дисциплины

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

а) общепрофессиональных (ОПК):

ОПК-3 - способностью осуществлять технологический контроль качества готовой продукции.

б) профессиональных (ПК):

ПК-5 - способностью организовывать входной контроль качества сырья и вспомогательных материалов, производственный контроль полуфабрикатов, параметров технологических процессов и контроль качества готовой продукции;

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

Знать:

- методы оценки качества сырья и готовой мясной продукции;
- показатели качества сырья, полуфабрикатов и мясных продуктов;
- новые виды технологического оборудования для производства мясной продукции и новые методы исследования качества сырья и готовой мясной продукции.

Уметь:

- применять методы оценки качества сырья и готовой мясной продукции;
- проводить входной контроль сырья, технологических процессов и качества готовой мясной продукции с использованием современных методов анализа;
- работать на новом технологическом оборудовании и применять новые методы исследования качества сырья и готовой мясной продукции.

Владеть:

- способностью осуществлять технологический контроль качества готовой мясной продукции;
- способностью организовывать входной контроль качества сырья и вспомогательных материалов, производственный контроль полуфабрикатов, параметров технологических процессов и контроль качества готовой мясной продукции с использованием современных методов анализа;
- способностью осваивать новые приборные техники и новые методы исследования сырья и мясной продукции.

4. Общая трудоемкость дисциплины составляет 5 зачетных единиц, 180 часов.

Форма аттестации: экзамен, зачет.

ОСНОВЫ МОДЕЛИРОВАНИЯ ТЕХНОЛОГИЙ МЯСНЫХ ПРОДУКТОВ
Аннотация рабочей программы по дисциплине «Основы моделирования
технологий мясных продуктов»
для направления подготовки 19.03.03 «Продукты питания животного происхождения»
профиль подготовки «Технология мяса и мясных продуктов»

1 Цели освоения дисциплины

Целью освоения дисциплины (модуля) «Основы моделирования технологий мясных продуктов» является 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 водных биоресурсов.

2 Место дисциплины в структуре ОПОП

Дисциплина «Основы моделирования технологий мясных продуктов» 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 «Математика», «Основы оценки качества продуктов питания», «Основы пищевых систем». Знания, приобретенные при освоении дисциплины «Основы моделирования технологий мясных продуктов» будут использованы при изучении дисциплин: «Технология функциональных мясных продуктов», «Технология мясных продуктов с регулируемой структурой», «Технология мяса и мясных продуктов» и др.

3 Требования к результатам освоения содержания дисциплины

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

а) профессиональных (ПК):

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

ПК-30 - готовностью выполнять работу в области научно-технической деятельности по проектированию.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

Знать:

основные принципы и подходы к созданию новых рецептур и технологий;

- методологию проектирования состава мясных продуктов;

- математический аппарат для расчета рецептур;

Уметь:

- использовать современные программные и технические средства информационных технологий;

- использовать модели систем качества;

- с высокой степенью достоверности создавать рецептуры продуктов различного целевого назначения с заданными свойствами, количественным соотношением и качественным составом нутриентов;

Владеть:

- методологией разработки и анализом информационных потоков и информационных моделей;

- методикой сбора, обработки и представления информации для анализа и улучшения качества мясных продуктов, формирования документации по системам качества мясных продуктов в соответствии с требованиями международных стандартов и других моделей систем качества.

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

Форма аттестации: экзамен.

МИКРОБИОЛОГИЯ МЯСА И МЯСНЫХ ПРОДУКТОВ
Аннотация рабочей программы по дисциплине «Микробиология мяса и мясных
продуктов»
для направления подготовки 19.03.03 «Продукты питания животного происхождения»
профиль подготовки «Технология мяса и мясных продуктов»

1 Цели освоения дисциплины

Целями освоения дисциплины (модуля) «Микробиология мяса и мясных продуктов» являются формирование и конкретизацию знаний о закономерностях развития и обитания микроорганизмов в объектах внешней среды, в мясном сырье, о свойствах и роли микроорганизмов в технологических процессах при производстве мясных продуктов, а также использованию полученной информации в практической деятельности.

2 Место дисциплины в структуре ОПОП

Дисциплина «Микробиология мяса и мясных продуктов» изучается в 5 семестре очной формы обучения, на 3 курсе заочной форм обучения. Для освоения данной дисциплины необходимы знания и умения, приобретенные в результате изучения предшествующих дисциплин: «Общая микробиология и общая санитарная микробиология», «Биохимия» и др. Знания, приобретенные при освоении дисциплины «Микробиология мяса и мясных продуктов» будут использованы при изучении дисциплин: «Технология мяса и мясных продуктов», «Технологическое регулирование качества, безопасности мяса и мясных продуктов», «Ветеринарно-санитарный контроль мясопродуктов» и др.

3 Требования к результатам освоения содержания дисциплины

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

а) профессиональных (ПК):

ПК-33 - способностью осуществлять ветеринарную экспертизу и микробиологический контроль сырья, обеспечивающие высокое качество готовой продукции;

ПК-37 - способность использовать основные законы естественнонаучных и математических дисциплин в профессиональной деятельности.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

Знать:

- критерии микробиологической безопасности мясного сырья и продуктов из них;
- профилактические мероприятия по снижению обсемененности определенного вида сырья или продукта;
- характеристику и проявления наиболее распространенных видов порчи мясного сырья и продукции из него;
- характеристику аутомикрофлоры и оппортунистической микрофлоры мясного сырья и мясной продукции;
- основные законы естественнонаучных и математических дисциплин в профессиональной деятельности.

Уметь:

- работать с нормативной документацией, с методической литературой;
- определять количественную и качественную контаминацию сырья и пищевой продукции;
- проводить первичную идентификацию микроорганизмов, с помощью микробиологических методов;
- использовать основные законы естественнонаучных и математических дисциплин в профессиональной деятельности.

Владеть:

- методами ветеринарной экспертизы и микробиологического контроля сырья, обеспечивающие высокое качество готовой продукции;
- навыками использования основных законов естественнонаучных и математических дисциплин в профессиональной деятельности при осуществлении микробиологического анализа.

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

Форма аттестации: экзамен.

ТАРА И УПАКОВКА МЯСА И МЯСНЫХ ПРОДУКТОВ
Аннотация рабочей программы по дисциплине «Тара и упаковка мяса и мясных
продуктов»
для направления подготовки 19.03.03 «Продукты питания животного происхождения»
профиль подготовки «Технология мяса и мясных продуктов»

1 Цели освоения дисциплины

Целями освоения дисциплины (модуля) «Тара и упаковка мяса и мясных продуктов» 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 мяса и мясных продуктов» изучается в 7 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, будут использованы при изучении последующих дисциплин: «Технология мясных продуктов с регулируемой структурой», «Товароведческая экспертиза мяса и мясных продуктов», «Технология функциональных мясных продуктов» и при написании выпускной квалификационной работы.

3 Требования к результатам освоения содержания дисциплины

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

а) профессиональных (ПК):

ПК-34 - способность обосновывать рациональный выбор вспомогательных средств, пищевых добавок и тары, направленный на расширение ассортимента готовой продукции и обеспечение ее качества).

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

Знать:

- виды и типы упаковочных материалов и тары, их основные свойства.

Уметь:

- обосновывать рациональный выбор упаковочных материалов и тары.

Владеть:

- навыками сравнения и определения свойств готовой продукции, упакованной в различную тару.

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

Форма аттестации: зачет.

ПРОЕКТИРОВАНИЕ ПРЕДПРИЯТИЙ МЯСНОЙ ОТРАСЛИ
Аннотация рабочей программы по дисциплине «Проектирование предприятий
мясной отрасли»
для направления подготовки 19.03.03 «Продукты питания животного происхождения»
профиль подготовки «Технология мяса и мясных продуктов»

1 Цели освоения дисциплины

Целью освоения дисциплины (модуля) «Проектирование предприятий мясной отрасли» является формирование и конкретизация у студентов теоретических знаний и практических навыков, необходимых для самостоятельного решения производственных задач мясной отрасли.

2 Место дисциплины в структуре ОПОП

Дисциплина «Проектирование предприятий мясной отрасли» 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 законодательства и стандартизации в пищевой промышленности», «Процессы и аппараты пищевых производств», «Технологическое оборудование мясной отрасли», «Общая технология мясной отрасли». Знания, приобретенные при освоении дисциплины «Проектирование предприятий мясной отрасли» будут использованы при подготовке выпускной квалификационной работы (дипломной работы).

3 Требования к результатам освоения содержания дисциплины

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

а) профессиональных (ПК):

ПК-18 - способностью проводить организационно-плановые расчеты по созданию (реорганизации) производственных участков;

ПК-29 - способностью формулировать цели проекта (программы), решать задачи, определять критерии и показатели достижения целей, структурировать их взаимосвязь, определять приоритетные решения задач с учетом нравственных аспектов деятельности;

ПК-30 - готовностью выполнять работу в области научно-технической деятельности по проектированию;

ПК-31 - способностью разрабатывать порядок выполнения работ, планы размещения оборудования, технического оснащения и организации рабочих мест, рассчитывать производственные мощности и загрузку оборудования, участвовать в разработке технически обоснованных норм времени (выработки), рассчитывать нормативы материальных затрат (технические нормы расхода сырья, полуфабрикатов, материалов).

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

Знать:

-понятие и виды целей, требования к целевому планированию проекта (программы) и решения задач;

- требования к размещению зданий и сооружений;
- конструктивные схемы промышленных зданий;
- требования к территории и к размещению наземных и подземных инженерных сетей, к подъездным путям;
- способы устройства систем очистки сточных вод и воздуха предприятий;
- основные требования к качеству сырья, готовой продукции, тары и вспомогательных материалов;
- состав и оборудование производственных и бытовых помещений;
- требования охраны труда и производственной санитарии.

Уметь:

- применять навыки формулирования целей проекта (программы), решения задач;
- осуществлять выбор и обоснование технологической схемы производства;
- обосновывать выбор территории для размещения промышленного предприятия;
- производить расчет основных производственных, санитарно-бытовых помещений;
- осуществлять выбор и расчет технологического оборудования;
- осуществлять расчет рабочей силы и ее компоновку;

Владеть:

- навыками формулирования цели проекта (программы), решения задач;
- навыками оценки и расчета сырьевой базы предприятия;
- навыками работы с нормативной и технической документацией;
- навыками расчета и компоновки производственных площадей;
- навыками материальных расчетов, расчета оборудования;
- навыками компоновки производственной линии.

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

Форма аттестации: экзамен.

СЕНСОРНЫЙ АНАЛИЗ МЯСНЫХ ПРОДУКТОВ
Аннотация рабочей программы по дисциплине «Сенсорный анализ мясных
продуктов»
для направления подготовки 19.03.03 «Продукты питания животного происхождения»
профиль подготовки «Технология мяса и мясных продуктов»

1 Цели освоения дисциплины

Целями освоения дисциплины (модуля) «Сенсорный анализ мясных продуктов» 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 мясных продуктов» изучается в 5 семестре очной формы обучения и на 2 курсе заочной формы обучения. Для освоения данной дисциплины необходимы знания и умения, приобретенные в результате изучения дисциплин: «Введение в профессиональную деятельность». Знания и умения, приобретенные в результате данной дисциплины, необходимы при изучении следующих дисциплин: «Методы исследования мяса и мясных продуктов», «Общая технология мясной отрасли», «Производственный контроль мяса и мясных продуктов» и др.

3 Требования к результатам освоения содержания дисциплины

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

а) общепрофессиональных (ОПК):

ОПК-3 - способностью осуществлять технологический контроль качества готовой продукции.

а) профессиональных (ПК):

ПК-5 - способностью организовывать входной контроль качества сырья и вспомогательных материалов, производственный контроль полуфабрикатов, параметров технологических процессов и контроль качества готовой продукции.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

Знать:

- термины, и определения, употребляемые при органолептической оценке качества готовой продукции;
- методы сенсорного анализа готовой продукции;
- номенклатуру органолептических показателей качества сырья, вспомогательных материалов, полуфабрикатов;
- методы отбора, подготовки и аттестации дегустаторов;
- требования к лаборатории органолептического анализа.

Уметь:

- определять органолептические показатели качества готовой продукции;

- определять органолептические показатели качества сырья, вспомогательных материалов, полуфабрикатов;
- организовывать процесс дегустации продуктов питания и оформлять документы дегустационного совещания;
- проводить отбор, тренировку дегустаторов и формировать дегустационную комиссию.

Владеть:

- терминологией, определениями и положениями изучаемой дисциплины;
- методами органолептического анализа готовой продукции;
- навыками организации дегустаций продуктов питания;
- методами сенсорного анализа сырья, вспомогательных материалов, полуфабрикатов и готовой продукции.

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

Форма аттестации: экзамен.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКОЕ ОБОРУДОВАНИЕ МЯСНОЙ ОТРАСЛИ
Аннотация рабочей программы по дисциплине «Технологическое оборудование
мясной отрасли»
для направления подготовки 19.03.03 «Продукты питания животного происхождения»
профиль подготовки «Технология мяса и мясных продуктов»

1 Цели освоения дисциплины

Целями освоения дисциплины (модуля) «Технологическое оборудование мясной отрасли» являются подготовка студентов к проектно-конструкторской и производственно-технологической деятельности, связанных с областью создания и эксплуатации технологического оборудования предприятий мясной отрасли с учетом технологических, технических, экологических и др. аспектов, а также тенденций развития машин технологического оборудования в тесной связи с технологией мясной отрасли.

2 Место дисциплины в структуре ОПОП

Дисциплина «Технологическое оборудование 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: «История техники и технологии пищевых производств», «Основы пищевых систем» и др. Знания, приобретенные при освоении дисциплины «Технологическое оборудование мясной отрасли» будут использованы в дальнейшем при изучении следующих дисциплин: «Проектирование предприятий мясной отрасли», «Производственный контроль мяса и мясных продуктов» и др.

3 Требования к результатам освоения содержания дисциплины

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

а) общепрофессиональные компетенции (ОПК):

ОПК-4 - готовность эксплуатировать различные виды технологического оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности на пищевых предприятиях .

профессиональные компетенции (ПК):

ПК-2 - способностью осуществлять элементарные меры безопасности при возникновении экстренных ситуаций на тепло-, энергооборудовании и других объектах жизнеобеспечения предприятия;

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

ПК-21 - готовностью принимать необходимые меры безопасности при возникновении чрезвычайных ситуаций на объектах жизнеобеспечения предприятия;

ПК-34 - способностью обосновывать рациональный выбор вспомогательных средств, пищевых добавок и тары, направленный на расширение ассортимента готовой продукции и обеспечение ее качества.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

Знать:

- основное технологическое оборудование 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;
- организацию современных пищевых технологий, перспективы развития.

Уметь:

- обосновывать выбор технологического оборудования по функционально-технологическим признакам;
- разбираться в устройстве и принципе действия технологического оборудования на основании описаний научно-технической и патентной литературы;
- 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.

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

Форма аттестации: зачет.

ПРОИЗВОДСТВЕННЫЙ КОНТРОЛЬ МЯСА И МЯСНЫХ ПРОДУКТОВ
Аннотация рабочей программы по дисциплине «Производственный контроль мяса
и мясных продуктов»
для направления подготовки 19.03.03 «Продукты питания животного происхождения»
профиль подготовки «Технология мяса и мясных продуктов»

1 Цели освоения дисциплины

Целями освоения дисциплины (модуля) «Производственный контроль мяса и мясных продуктов» являются формирование у студентов знаний и умений в решении профессиональных задач по организации и эффективному осуществлению контроля мяса и мясопродуктов и обеспечению качества готовой продукции; формирование практических навыков осуществления технохимического контроля производства продукции; закрепление теоретических знаний: в организации управления качеством продукции в практике мясоперерабатывающих предприятий; усвоение требований нормативной документации на продукцию с позиции безопасности, безвредности, пищевой и биологической ценности.

2 Место дисциплины в структуре ОПОП

Дисциплина «Производственный контроль мяса и мясных продуктов» изучается в 7 и 8 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: «Методы исследования мяса и мясных продуктов», «Ветеринарно-санитарный контроль мясопродуктов», «Технологическое регулирование качества, безопасности мяса и мясных продуктов» и др. Знания, приобретенные при освоении дисциплины, будут использованы при изучении дисциплин: «Технология функциональных мясных продуктов», «Технология мяса и мясных продуктов», «Проектирование предприятий мясной отрасли» и др., а также при подготовке выпускной квалификационной работы (дипломной работы).

3 Требования к результатам освоения содержания дисциплины

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

а) общепрофессиональных (ОПК):

ОПК – 3 - способностью осуществлять технологический контроль качества готовой продукции.

б) профессиональных (ПК):

ПК – 1 - способностью использовать нормативную и техническую документацию, регламенты, ветеринарные нормы и правила в производственном процессе;

ПК-5 - способностью организовывать входной контроль качества сырья и вспомогательных материалов, производственный контроль полуфабрикатов, параметров технологических процессов и контроль качества готовой продукции;

ПК – 6 - способностью обрабатывать текущую производственную информацию, анализировать полученные данные и использовать их в управлении качеством продукции.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

Знать:

- основные технологические процессы получения мясной продукции заданного качества и свойства;
- нормативную и техническую документацию, регламенты, ветеринарные нормы и правила;
- показатели качества мясного сырья, полуфабрикатов и мясных продуктов;
- методы обработки текущей производственной документации.

Уметь:

- анализировать причины брака и выпуска мясной продукции низкого качества;
- разрабатывать мероприятия по предупреждению брака мясной продукции;
- применять нормативную и техническую документацию, регламенты, ветеринарные нормы и правила в производственном процессе;
- проводить входной контроль мясного сырья, технологических процессов и качества готовой мясной продукции;
- анализировать текущую производственную документацию.

Владеть:

- способностью организовывать входной контроль качества мясного сырья и вспомогательных материалов, производственный контроль полуфабрикатов, параметров технологических процессов и контроль качества готовой мясной продукции;
- способностью определять качество мясной продукции в соответствии с требованиями нормативной и технической документации, регламентов, ветеринарных норм и правил;
- способностью к выявлению брака и критических точек на мясном производстве;
- способностью использовать аналитические данные производственной документации в управлении качеством продукции.

4. Общая трудоемкость дисциплины составляет 5 зачетных единиц, 180 часов.

Форма аттестации: экзамен, зачет.

ТЕХНОЛОГИЯ МЯСНЫХ ПРОДУКТОВ С РЕГУЛИРУЕМОЙ СТРУКТУРОЙ
Аннотация рабочей программы по дисциплине «Технология мясных продуктов с
регулируемой структурой»
для направления подготовки 19.03.03 «Продукты питания животного происхождения»
профиль подготовки «Технология мяса и мясных продуктов»

1 Цели освоения дисциплины

Целью и задачами освоения дисциплины (модуля) «Технология мясных продуктов 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 мясных продуктов 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: «Методы исследования мяса и мясных продуктов», «Технологическое оборудование мясной отрасли», «Производственный контроль мяса и мясных продуктов» и др. Знания, приобретенные при освоении дисциплины, будут использованы при подготовке дипломной работы.

3 Требования к результатам освоения содержания дисциплины

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

а) профессиональных (ПК):

ПК-32 - способностью разрабатывать программы комплексного использования сырья, предложения по совершенствованию традиционных технологий продуктов питания животного происхождения.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

Знать:

- теоретические и практические основы конструирования продуктов питания с заданными свойствами и составом

- основные критерии методологии работы с научно-техническими документами отечественного и зарубежного издания

- методологии проектирования натуральных, рубленых, полуфабрикатов, колбасных, цельномышечных, кулинарных изделий из мяса; технологические процессы получения натуральных, рубленых полуфабрикатов, колбасных, цельномышечных, кулинарных изделий из мяса;

- современные определения, терминологию и концепцию функционального питания; категории и классификация функциональных продуктов питания; категории функциональных ингредиентов.

Уметь:

- составлять рецептуры и технологические схемы производства мясных продуктов; рассчитывать сырье, вспомогательные материалы;

- работать с научно-технической документацией, перерабатывать мясо, с использованием современных достижений научно-технического процесса;

- конструировать продукты функционального питания на мясной основе, исходя из знаний пищевой ценности состава и потребностей в функциональных компонентах; проводить поиск пищевых субстанций для функциональных продуктов питания.

Владеть:

- технологическими приемами, позволяющими улучшить функционально-технологические свойства мясных продуктов; способностью разрабатывать технологии новых видов готовой мясной продукции с учетом особенностей региона;

- способностью обобщать данные для составления обзоров, отчетов;

- способностью рассматривать и разрабатывать предложения по совершенствованию традиционных технологий продуктов из мяса птицы;

- принципами конструирования пищевых систем с использованием функциональных ингредиентов; системным подходом к определению рациональных параметров технологической обработки мясных продуктов питания функциональной направленности.

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

Форма аттестации: зачет.

ФИЗИКО-ХИМИЧЕСКИЕ И БИОХИМИЧЕСКИЕ СВОЙСТВА МЯСА И МЯСНЫХ ПРОДУКТОВ

Аннотация рабочей программы по дисциплине «Физико-химические и биохимические свойства мяса и мясных продуктов» для направления подготовки 19.03.03 «Продукты питания животного происхождения» профиль подготовки «Технология мяса и мясных продуктов»

1 Цели освоения дисциплины

Целью освоения дисциплины (модуля) «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 мясопродуктов, обеспечение профессиональной подготовки бакалавров.

2 Место дисциплины в структуре ОПОП

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

3 Требования к результатам освоения содержания дисциплины

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

а) профессиональных (ПК):

ПК-5 - способностью организовывать входной контроль качества сырья и вспомогательных материалов, производственный контроль полуфабрикатов, параметров технологических процессов и контроль качества готовой продукции;

ПК-7 - способностью обосновывать нормы расхода сырья и вспомогательных материалов при производстве продукции.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

Знать:

- тканевый химический состав мяса, механизмы их биосинтеза и прижизненных функций для обоснования норм расхода сырья;

- основное сырье мясоиндустрии и вспомогательные материалы, используемые при производстве продукции;

Уметь:

- аргументировано использовать свойства мясного сырья в решении производственных задач и технологических процессов;

- разрабатывать технологические программы комплексного использования сырья.

Владеть:

- основными навыками анализа причин выпуска продукции низкого качества и разработки мероприятий по их устранению;

- представлением о биохимических особенностях сырья животного происхождения для обоснования норм расхода сырья.

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

Форма аттестации: зачет.

ПИЩЕВЫЕ ДОБАВКИ В МЯСНОЙ ОТРАСЛИ
Аннотация рабочей программы по дисциплине «Пищевые добавки в мясной отрасли»
для направления подготовки 19.03.03 «Продукты питания животного происхождения»
профиль подготовки «Технология мяса и мясных продуктов»

Цели освоения дисциплины

Целями освоения дисциплины (модуля) «Пищевые добавки в мясной отрасли» 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 порчу мяса и мясных продуктов.

2 Место дисциплины в структуре ОПОП

Дисциплина «Пищевые добавки в мясной отрасли» 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 «Производственный контроль мяса и мясных продуктов», «Технология мяса и мясных продуктов» и др. Знания, приобретенные при освоении дисциплины будут использованы при выполнении выпускной квалификационной работы (дипломной работы).

3 Требования к результатам освоения содержания дисциплины

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

а) профессиональных (ПК):

ПК-34 - способность обосновать рациональный выбор вспомогательных средств, пищевых добавок и тары, направленный на расширение ассортимента готовой продукции и обеспечения ее качества.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

Знать:

- классификацию пищевых добавок и современную цифровую кодификацию пищевых добавок с литерой «Е»;
- технологические функции и механизмы действия пищевых добавок, технологию их внесения и эффективность использования.

Уметь:

- теоретически обосновывать выбор и использование пищевых добавок, направленный на расширение ассортимента мясной продукции и обеспечение ее качества;
- применять пищевые добавки в технологии мясных продуктов.

Владеть:

- навыками выбора оптимальных условий внесения пищевых добавок в технологии

мясных продуктов;

- методиками определения эффективности использования пищевых добавок.

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

Форма аттестации: экзамен.

НАУЧНЫЕ ОСНОВЫ ПРОИЗВОДСТВА МЯСОПРОДУКТОВ

Аннотация рабочей программы по дисциплине «Научные основы производства мясопродуктов»

**для направления подготовки 19.03.03 «Продукты питания животного происхождения»
профиль подготовки «Технология мяса и мясных продуктов»**

1 Цели освоения дисциплины

Целями освоения дисциплины (модуля) «Научные основы производства мясопродуктов» являются формирование и конкретизация знаний о химических, физико-химических, биохимических, микробиологических и коллоидных процессах их роли и влиянии на качество мясопродуктов; основных технологических процессах производства; технологических потоках как системы процессов.

2 Место дисциплины в структуре ОПОП

Дисциплина «Научные основы производства мясопродуктов» 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 «Принципы и способы консервирования сырья животного происхождения», «Биохимия» и др. Знания, приобретенные при освоении дисциплины будут использованы при изучении дисциплин: «Технология мяса и мясных продуктов», «Технология регулирования качества, безопасности мяса и мясных продуктов» и др.

3 Требования к результатам освоения содержания дисциплины

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

а) профессиональных (ПК):

ПК-3 - способностью изучать научно-техническую информацию отечественного и зарубежного опыта по тематике исследования;

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

ПК-37 - способность использовать основные законы естественнонаучных и математических дисциплин в профессиональной деятельности.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

Знать:

- классификацию технологических процессов;
- понятие качества мясопродуктов, его составляющие;
- перечень и содержание основных теорий питания;

- морфологию технологического потока и операций;
- характеристики технологического потока;
- основные законы естественнонаучных и математических дисциплин в профессиональной деятельности при производстве мясопродуктов.

Уметь:

- изучать научно-техническую информацию отечественного и зарубежного опыта по производству мясопродуктов;
- рассчитывать пищевую ценность и определять качество мясных продуктов;
- осуществлять поиск, выбор и использование новейших достижений техники и технологии в области производства мясопродуктов;
- основные законы естественнонаучных и математических дисциплин в профессиональной деятельности при производстве мясопродуктов.

Владеть:

- знаниями научно-технической информации отечественного и зарубежного опыта по технологии мясных продуктов;
- навыками поиска, выбора и использования новейших достижений техники и технологии в области производства мясопродуктов;
- навыками использования основных законов естественнонаучных и математических дисциплин в профессиональной деятельности при производстве мясопродуктов.

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

Форма аттестации: зачет.

ВЕТЕРИНАРНО-САНИТАРНЫЙ КОНТРОЛЬ МЯСОПРОДУКТОВ
Аннотация рабочей программы по дисциплине «Ветеринарно-санитарный
контроль мясопродуктов»
для направления подготовки 19.03.03 «Продукты питания животного происхождения»
профиль подготовки «Технология мяса и мясных продуктов»

1 Цели освоения дисциплины

Целями освоения дисциплины (модуля) «Ветеринарно-санитарный контроль мясопродуктов» являются 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 мясопродуктов» 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 «Анатомия и гистология сырья животного происхождения», «Общая микробиология и общая санитарная микробиология» и др. Знания, приобретенные при освоении дисциплины будут использованы при изучении дисциплин: «Технология мяса и мясных продуктов», «Технология регулирования качества, безопасности мяса и мясных продуктов» и др.

3 Требования к результатам освоения содержания дисциплины

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

а) профессиональных (ПК):

ПК-9 - готовностью осуществлять контроль соблюдения экологической и биологической безопасности сырья и готовой продукции.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

Знать:

- роль ветеринарно-санитарного контроля при получении экологически чистых мясопродуктов и пригодности их к использованию для пищевых целей;
- ветеринарно-санитарные требования к объектам содержания, убоя, переработки и хранения мяса и мясопродуктов;
- правила ветеринарно-санитарной экспертизы мяса и мясных продуктов.

Уметь:

- применять знания о ветеринарно-санитарном контроле на производстве;
- 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.

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

Форма аттестации: зачет.

ТЕХНОЛОГИЯ МЯСА И МЯСНЫХ ПРОДУКТОВ

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

**для направления подготовки 19.03.03 «Продукты питания животного происхождения»
профиль подготовки «Технология мяса и мясных продуктов»**

1 Цели освоения дисциплины

Целями освоения дисциплины (модуля) «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 7 и 8 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 «Научные основы производства мясопродуктов», «Физико-химические и биохимические свойства мяса и мясных продуктов» и др. Знания, приобретенные при освоении дисциплины будут использованы при изучении дисциплины «Анализ новейших технологий продуктов питания», а также при выполнении выпускной квалификационной работы (дипломной работы).

3 Требования к результатам освоения содержания дисциплины

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

а) общепрофессиональных (ОПК):

ОПК-2 - способностью разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения;

б) профессиональных (ПК):

ПК-11 - способностью организовывать технологический процесс производства продуктов питания животного происхождения;

ПК-12 - готовностью выполнять работы по рабочим профессиям;

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

ПК-32 - способностью разрабатывать программы комплексного использования сырья, предложения по совершенствованию традиционных технологий продуктов питания животного происхождения.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

Знать:

- перечень мероприятий по совершенствованию технологических процессов производства мясопродукции;
- технологический процесс производства мясопродуктов;
- основные виды рабочих профессий, занятых в переработке мяса;
- новейшие достижения техники и технологии в области производства мясопродуктов;
- программы комплексного использования сырья;
- традиционные технологии мясных продуктов;

Уметь:

- разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства мясопродукции;
- организовывать технологический процесс производства мясопродуктов;
- выполнять работы по рабочим профессиям по переработке мяса;
- осуществлять поиск, выбор и использование новейших достижений техники и технологии в области производства мясопродуктов;
- разрабатывать программы комплексного использования сырья;
- высказывать предложения по совершенствованию традиционных технологий мясных продуктов;

Владеть:

- навыками разработки мероприятий по совершенствованию технологических процессов производства мясопродукции;
- навыками организации технологического процесса производства мясопродуктов;
- навыками работы по рабочим профессиям по переработке мяса;
- навыками поиска, выбора и использования новейших достижений техники и технологии в области производства мясопродуктов;
- навыками разработки программ комплексного использования сырья;
- навыками совершенствования традиционных технологий мясных продуктов.

4. Общая трудоемкость дисциплины составляет 10 зачетных единиц, 360 часов.

Форма аттестации: экзамен.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКОЕ РЕГУЛИРОВАНИЕ КАЧЕСТВА, БЕЗОПАСНОСТИ МЯСА И МЯСНЫХ ПРОДУКТОВ

Аннотация рабочей программы по дисциплине «Технологическое регулирование качества, безопасности мяса и мясных продуктов» для направления подготовки 19.03.03 «Продукты питания животного происхождения» профиль подготовки «Технология мяса и мясных продуктов»

1 Цели освоения дисциплины

Целями освоения дисциплины (модуля) «Технологическое регулирование качества, безопасности мяса и мясных продуктов» являются формирование, знаний в решении профессиональных задач по организации и эффективному осуществлению контроля соблюдения экологической и биологической безопасности мяса и мясной продукции.

2 Место дисциплины в структуре ОПОП

Дисциплина «Технологическое регулирование качества, безопасности мяса и мясных продуктов» 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: «Общая микробиология и общая санитарная микробиология», «Анатомия и гистология сырья животного происхождения» и др. Знания, приобретенные при освоении дисциплины, будут использованы при изучении дисциплин: «Производственный контроль мяса и мясных продуктов» и др.

3 Требования к результатам освоения содержания дисциплины

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

а) профессиональных (ПК):

ПК-9 - готовностью осуществлять контроль соблюдения экологической и биологической безопасности сырья и готовой продукции.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

Знать:

- знать химические и биологические загрязнители мяса и мясных продуктов, медико-биологические требования, санитарные нормы качества и безопасности мяса, мясных полуфабрикатов и готовой продукции.

Уметь:

- использовать знания физико-химических основ и общих принципов переработки мяса в технологии производства мясных продуктов; грамотного применения сырья, пищевых добавок и улучшителей.

Владеть:

- методами определения стандартных испытаний по определению показателей качества мяса и мясных продуктов.

4. Общая трудоемкость дисциплины составляет 5 зачетных единиц, 180 часов.

Форма аттестации: экзамен.

ОБЩАЯ ТЕХНОЛОГИЯ МЯСНОЙ ОТРАСЛИ
Аннотация рабочей программы по дисциплине «Общая технология мясной отрасли»
для направления подготовки 19.03.03 «Продукты питания животного происхождения»
профиль подготовки «Технология мяса и мясных продуктов»

1 Цели освоения дисциплины

Целями освоения дисциплины (модуля) «Общая технология мясной отрасли» 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 «Общая технология мясной отрасли» 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: «Биохимия», «Анатомия и гистология сырья животного происхождения» и др. Знания, приобретенные при освоении дисциплины, будут использованы при изучении дисциплин: «Технология функциональных мясных продуктов», «Технология мяса и мясных продуктов», «Технология продуктов из мяса птицы» и др.

3 Требования к результатам освоения содержания дисциплины

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

а) общепрофессиональных (ОПК):

ОПК-2 - способностью разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения;

ОПК – 3 - способностью осуществлять технологический контроль качества готовой продукции.

б) профессиональных (ПК):

ПК – 32 - способностью разрабатывать программы комплексного использования сырья, предложения по совершенствованию традиционных технологий продуктов питания животного происхождения;

ПК-35 - способность разрабатывать инновационные мясные продукт.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

Знать:

- сырьевые ресурсы отрасли и современные подходы к их рациональному использованию;
- основные технологические процессы получения мясной продукции заданного качества и свойства;
- методы расчета основных технологических процессов производства мяса;
- принципы разработки инновационных мясных продуктов;
- программы комплексного использования сырья, методики совершенствования традиционных технологий мясных продуктов.

Уметь:

- рассчитывать нормативы материальных затрат в мясном производстве;
- составлять планы размещения оборудования, технического оснащения и организации рабочих мест на мясокомбинате предприятия;
- рассчитывать производственные мощности и загрузку оборудования на мясокомбинате;
- анализировать причины брака и выпуска мясной продукции низкого качества;
- разрабатывать мероприятия по предупреждению брака мясной продукции;
- разрабатывать проектную и рабочую техническую документацию на мясокомбинате.

Владеть:

- навыками переработки мясного сырья с использованием современных достижений научно-технического процесса;
- представлением о первичной переработке сельскохозяйственных животных и домашней птицы;
- способностью организовывать входной контроль качества мясного сырья и вспомогательных материалов, производственный контроль полуфабрикатов, параметров технологических процессов и контроль качества готовой мясной продукции;
- способностью обрабатывать текущую производственную информацию, анализировать полученные данные и использовать их в управлении качеством мясной продукции;
- способностью обосновывать нормы расхода сырья и вспомогательных материалов при производстве мясной продукции;
- навыками разработки технологий новых видов готовой мясной продукции с учетом особенностей региона.

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

Форма аттестации: экзамен, зачет.

АНАТОМИЯ И ГИСТОЛОГИЯ СЫРЬЯ ЖИВОТНОГО ПРОИСХОЖДЕНИЯ
Аннотация рабочей программы по дисциплине «Анатомия и гистология сырья
животного происхождения»
для направления подготовки 19.03.03 «Продукты питания животного
происхождения»
профиль подготовки «Технология мяса и мясных продуктов»

1 Цели освоения дисциплины

Целями освоения дисциплины (модуля) «Анатомия и гистология сырья животного происхождения» является 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 в 3 семестре очной формы обучения и на 2 курсе заочной формы обучения в потоке с профилем «Продукты питания из водных биологических ресурсов». Для освоения данной дисциплины необходимы знания и умения, приобретенные в результате изучения предшествующих дисциплин: «Биохимия», «Введение в профессиональную деятельность» и др. Знания, приобретенные при освоении дисциплины «Анатомия и гистология сырья животного происхождения» будут использованы при изучении дисциплин: «Микробиология мяса и мясных продуктов», «Технология мяса и мясных продуктов», «Ветеринарно-санитарный контроль мясопродуктов» и др.

3 Требования к результатам освоения содержания дисциплины

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

а) профессиональных (ПК):

ПК-1 - способностью использовать нормативную и техническую документацию, регламенты, ветеринарные нормы и правила в производственном процессе;

ПК-32 - способностью разрабатывать программы комплексного использования сырья, предложения по совершенствованию традиционных технологий продуктов питания.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

Знать:

- анатомическое строение различных органов сельскохозяйственных животных, птицы и ВБР;

- гистологическое строение тканей организма животных, птицы, ВБР и их органов;
- основные зоотехнические факторы, обеспечивающие анатомию и гистологию сырья животного происхождения;
- сущность и методы гистологических исследований;
- нормативную и техническую документацию, регламенты, ветеринарные нормы и правила в производственном процессе.

Уметь:

- идентифицировать отдельные части и органы сельскохозяйственных животных и ВБР, как сырья для пищевых и непищевых продуктов;
- определять рациональное направление отдельных частей и органов сырья животного происхождения на производство пищевых и технических продуктов;
- анализировать качество сырья животного происхождения при помощи микроструктурного исследования;
- разрабатывать программы комплексного использования сырья, предложения по совершенствованию традиционных технологий продуктов питания.

Владеть:

- навыками проведения теоретического анализа гистологического материала с целью идентификации отдельных частей и органов сельскохозяйственных животных и ВБР;
- навыками применения гистологических методов для анализа качества сырья животного происхождения;
- навыками выполнения гистологических исследований при ветеринарно-санитарной экспертизе сырья животного происхождения.

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

Форма аттестации: экзамен.

АНАЛИЗ НОВЕЙШИХ ТЕХНОЛОГИЙ ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ
Аннотация рабочей программы по дисциплине «Анализ новейших технологий
продуктов питания»
для направления подготовки 19.03.03 «Продукты питания животного
происхождения»
профиль подготовки «Технология мяса и мясных продуктов»

1 Цели освоения дисциплины

Целями освоения дисциплины (модуля) «Анализ новейших технологий продуктов питания» являются формирование у студентов знаний о технологических свойствах мясного сырья, способах его обработки с применением различных технологических приемов, позволяющих осуществлять творческую инженерную деятельность на предприятиях мясной отрасли, в проектных и научно-исследовательских организациях.

2 Место дисциплины в структуре ОПОП

Дисциплина «Анализ новейших технологий продуктов питания» 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: «Методы исследования мяса и мясных продуктов», «Технология мяса и мясных продуктов», «Технология продуктов из мяса птицы» и др. Знания, приобретенные при освоении дисциплины будут использованы при изучении дисциплин: «Проектирование предприятий мясной отрасли», «Производственный контроль мяса и новых продуктов» и др.

3 Требования к результатам освоения содержания дисциплины

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

а) профессиональных (ПК):

ПК-3 - способностью изучать научно-техническую информацию отечественного и зарубежного опыта по тематике исследования;

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

Знать:

- научно-техническую информацию отечественного и зарубежного опыта по тематике исследования;

- новейшие достижения техники и технологии в области производства мяса и мясных продуктов.

Уметь:

- анализировать научно-техническую информацию отечественного и зарубежного опыта с целью оценки состояния вопроса по тематике и выбора направления исследования;
- применять новейшие достижения техники и технологии в области производства мяса и мясных продуктов при конструировании новых мясных продуктов.

Владеть:

- навыками отбора научно-технической информации отечественного и зарубежного опыта по выбранному направлению исследования с целью обоснования полученных результатов с позиции науки, представления выводов по проделанной работе;
- владеть способностью, разрабатывать новые мясные продукты, с учетом новейших достижений техники и технологии в области производства мяса и мясных продуктов.

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

Форма аттестации: зачет.

ПРИНЦИПЫ И СПОСОБЫ КОНСЕРВИРОВАНИЯ СЫРЬЯ ЖИВОТНОГО ПРОИСХОЖДЕНИЯ

**Аннотация рабочей программы по дисциплине «Принципы и способы
консервирования сырья животного происхождения»
для направления подготовки 19.03.03 «Продукты питания животного
происхождения»
профиль подготовки «Технология мяса и мясных продуктов»**

1 Цели освоения дисциплины

Целями освоения дисциплины (модуля) «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», «Основы пищевых систем», «Общая микробиология и общая санитарная микробиология» и др. Знания, приобретенные при освоении дисциплины будут использованы при изучении дисциплин «Технология мяса и мясных продуктов», «Научные основы производства мясопродуктов» и др., а также при выполнении выпускной квалификационной работы (дипломной работы).

3 Требования к результатам освоения содержания дисциплины

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

а) профессиональных (ПК):

ПК-5 - способностью организовывать входной контроль качества сырья и вспомогательных материалов, производственный контроль полуфабрикатов, параметров технологических процессов и контроль качества готовой продукции;

ПК-32 - способность разрабатывать программы комплексного использования сырья, предложения по совершенствованию традиционных технологий продуктов питания животного происхождения .

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

Знать:

- входной контроль качества сырья и вспомогательных материалов, производственный контроль полуфабрикатов, параметров технологических процессов и контроль качества готовой продукции животного происхождения;

- программы комплексного использования сырья;
- традиционные технологии продуктов питания из сырья животного происхождения.

Уметь:

- организовывать входной контроль качества сырья и вспомогательных материалов, производственный контроль полуфабрикатов, параметров технологических процессов и контроль качества готовой продукции животного происхождения;
- разрабатывать программы комплексного использования сырья;
- высказывать предложения по совершенствованию традиционных технологий продуктов питания из сырья животного происхождения.

Владеть:

- навыками организации входного контроля качества сырья и вспомогательных материалов, производственного контроля полуфабрикатов, параметров технологических процессов и контроля качества готовой продукции животного происхождения;
- навыками разработки программ комплексного использования сырья;
- навыками совершенствования традиционных технологий продуктов питания из сырья животного происхождения.

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

Форма аттестации: экзамен.

ЭЛЕКТИВНЫЕ ДИСЦИПЛИНЫ ПО ФИЗИЧЕСКОЙ КУЛЬТУРЕ И СПОРТУ
Аннотация рабочей программы по дисциплине «Элективные дисциплины по
физической культуре и спорту»
для направления подготовки 19.03.03 «Продукты питания животного
происхождения»
профиль подготовки «Технология мяса и мясных продуктов»

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

3 Требования к результатам освоения содержания дисциплины

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

а) общекультурных (ОК):

ОК-8 – способность использовать методы и средства физической культуры для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности.

В результате изучения дисциплины студент должен:

Знать:

- научно-практические основы физической культуры и здорового образа жизни.

Уметь:

- использовать творчески средства и методы физического воспитания для профессионально-личностного развития, физического самосовершенствования, формирования здорового образа и стиля жизни.

Владеть:

- средствами самостоятельного, методически правильного использования методов физического воспитания и укрепления здоровья.

4. Общая трудоемкость дисциплины составляет 328 часов.

Форма аттестации: зачет.

ОРГАНИЗАЦИЯ И ПЛАНИРОВАНИЕ ПИЩЕВЫХ ПРОИЗВОДСТВ
Аннотация рабочей программы по дисциплине «Организация и планирование
пищевых производств»
для направления подготовки 19.03.03 «Продукты питания животного
происхождения»
профиль подготовки «Технология мяса и мясных продуктов»

1 Цели освоения дисциплины

Целями освоения дисциплины является познание теории и практики организационно-экономической деятельности предприятий в области производства продуктов питания животного происхождения на основе объективных законов рыночной экономики.

2 Место дисциплины в структуре ОПОП

Дисциплина «Организация и планирование пищевых производств» изучается в 6-ом семестре очной формы обучения и на 4-ом курсе заочной формы обучения.

Для освоения данной дисциплины необходимы знания и умения, приобретенные в результате предшествующих дисциплин: «Экономика и управление производством», «История техники и технологии пищевых производств», «Основы социологии» и др. Знания, приобретенные при освоении дисциплины «Организация и планирование пищевых производств» будут использованы при изучении дисциплин: «Менеджмент и маркетинг», «Проектирование предприятий мясной отрасли» и др., а также при подготовке дипломной работы.

3 Требования к результатам освоения содержания дисциплины

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

а) профессиональных (ПК):

ПК-11 - способностью организовывать технологический процесс производства продуктов питания животного происхождения;

ПК-19 – способностью разрабатывать оперативные планы работы первичных производственных подразделений предприятия;

ПК-22 - способность принимать управленческие решения с учетом производственных условий;

ПК-23 - владением принципами разработки бизнес-планов производства и основами маркетинга;

ПК-24 - способностью организовывать работу структурного подразделения.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

Знать:

- основные понятия теории организации производственных процессов на мясоперерабатывающих предприятиях;
- экономическую сущность и назначение оперативных планов работы первичных подразделений предприятия, методы и показатели оперативно-производственного планирования;
- основы организации принятия управленческих решений на основе комплексной подготовки производства;
- понятие бизнес-стратегии предприятия и ее проявление на различных стадиях жизненного цикла;
- теоретические основы организации работы структурного подразделения предприятия.

Уметь:

- моделировать основные, вспомогательные и обслуживающие процессы на мясоперерабатывающих предприятиях;
- формулировать оперативные цели деятельности производственных подразделений предприятия; планировать объем производства и продажи продукции;
- разрабатывать экономически обоснованные организационно-технические и управленческие решения с учетом производственных условий;
- применять современные концепции теории и практики бизнес-планирования в области переработки рыбы и морепродуктов;
- применять современные концепции организации работы структурного подразделения предприятия.

Владеть:

- навыками организации производственных процессов на мясоперерабатывающих предприятиях;
- практическими навыками по разработке показателей оперативного плана работы производственных подразделений предприятия;
- навыками разработки и принятия управленческих решений с учетом производственных условий;
- практическими навыками бизнес-планирования новых и развития существующих производств по изготовлению продуктов питания животного происхождения;
- практическими навыками организации работы структурного подразделения предприятия.

4. Общая трудоемкость дисциплины составляет 5 зачетных единиц, 180 часов.

Форма аттестации: зачет с оценкой.

ИННОВАЦИОННЫЙ МЕНЕДЖМЕНТ
Аннотация рабочей программы по дисциплине «Инновационный менеджмент»
для направления подготовки 19.03.03 «Продукты питания животного
происхождения»
профиль подготовки «Технология мяса и мясных продуктов»

1 Цели освоения дисциплины

Целями освоения дисциплины «Инновационный менеджмент» являются формирование знаний по методологии и организации инновационной деятельности предприятий, а также использование полученной информации для принятия инновационных управленческих решений.

2 Место дисциплины в структуре ОПОП:

Дисциплина «Инновационный менеджмент» 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: «Экономика и управление производством» и др. Знания, приобретенные при освоении дисциплины «Инновационный менеджмент» будут использованы при изучении дисциплин: «Менеджмент и маркетинг», «Анализ новейших технологий продуктов питания» и др., а также при подготовке дипломной работы.

3 Требования к результатам освоения содержания дисциплины

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

а) профессиональных (ПК):

ПК- 14 - готовностью давать оценку достижениям глобального пищевого рынка, проводить маркетинговые исследования и предлагать новые конкурентоспособные продукты к освоению производителем;

ПК-15 - способностью организовывать работу небольшого коллектива исполнителей, планировать работу персонала и фондов оплаты труда, проводить анализ затрат и результатов деятельности производственных подразделений;

ПК-22 - способность принимать управленческие решения с учетом производственных условий.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

Знать:

- сущность достижений в области инноваций глобального пищевого рынка и их оценки, техники проведения маркетинговых исследований;

- основы организации работы небольшого коллектива исполнителей, в том числе планирование работы персонала и фондов оплаты труда, проведения анализа затрат и результатов деятельности производственных подразделений;

- теоретические основы процесса принятия управленческих решений с учетом производственных условий.

Уметь:

- применять в профессиональной деятельности достижения в области инноваций глобального пищевого рынка; осуществлять маркетинговые исследования;

- разрабатывать способы организации работы небольшого коллектива исполнителей; осуществлять планирование работы персонала и фондов оплаты труда, проведения анализа затрат и результатов деятельности производственных подразделений;

- разрабатывать экономически обоснованные управленческие решения с учетом производственных условий.

Владеть:

- навыками оценки достижений глобального пищевого рынка, проведения маркетинговых исследований; навыками поиска новых конкурентоспособных продуктов к освоению производителем;

- практическими навыками организации работы небольшого коллектива исполнителей, в том числе по планированию работы персонала, фондов оплаты труда, проведения анализа затрат и результатов деятельности производственных подразделений;

- навыками разработки и принятия управленческих решений с учетом производственных условий.

4. Общая трудоемкость дисциплины составляет 5 зачетных единиц, 180 часов.

Форма аттестации: зачет с оценкой.

ИСТОРИЯ ТЕХНИКИ И ТЕХНОЛОГИИ ПИЩЕВЫХ ПРОИЗВОДСТВ
Аннотация рабочей программы по дисциплине «История техники и технологии
пищевых производств»
для направления подготовки 19.03.03 «Продукты питания животного
происхождения»
профиль подготовки «Технология мяса и мясных продуктов»

1 Цели освоения дисциплины

Целью освоения дисциплины (модуля) «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 4 семестре очной формы обучения, 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, приобретенные при освоении дисциплины «История техники и технологии пищевых производств» будут использованы при изучении дисциплин: «Анализ новейших технологий продуктов питания», «Основы моделирования технологий мясных продуктов», «Общая технология мясной отрасли», «Проектирование предприятий мясной отрасли» и т.д.

3 Требования к результатам освоения содержания дисциплины

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

а) общекультурных (ОК):

ОК-2 - способностью анализировать основные этапы и закономерности исторического развития общества для формирования гражданской позиции.

б) профессиональных (ПК):

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

Знать:

- теорию эволюции науки о пище;
- теорию развития пищевых производств;

- эволюцию пищевых отраслей;
- классификацию пищевых отраслей;
- перечень и содержание основных теорий питания;
- классификацию технологических процессов;
- понятие качества продуктов, их составляющие;
- системы технологического потока и операций;
- понятие качества продуктов,
- морфологию технологического потока и операций.

Уметь:

- работать с литературой,
- работать с Интернетом;
- изучать научно-техническую информацию отечественного и зарубежного опыта по производству продуктов питания;
- изучать научно-техническую информацию отечественного и зарубежного опыта по использованию оборудования для производства продуктов питания;
- рассчитывать пищевую ценность продуктов;
- определять биологическую ценность продуктов питания.
- определять качество сырья
- определять качество готовой продукции.

Владеть:

- навыками накопления, обработки и использования информации
- методикой сравнительного анализа
- способностью к самоорганизации и самообразованию;
- основами анализа закономерностей исторического развития общества;
- навыками поиска, выбора и использования новейших достижений техники и технологии в области производства продуктов питания животного происхождения.
- знаниями о здоровом питании.

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

Форма аттестации: экзамен

ИСТОРИЯ НАУКИ И ПРОИЗВОДСТВА
Аннотация рабочей программы по дисциплине «История науки и производства»
для направления подготовки 19.03.03 «Продукты питания животного
происхождения»
профиль подготовки «Технология мяса и мясных продуктов»

1 Цели освоения дисциплины

Целью освоения дисциплины (модуля) «История науки и производства» 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 науки и производства» изучается в 4 семестре очной формы обучения, 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, приобретенные при освоении дисциплины «История науки и производства» будут использованы при изучении дисциплин: «Анализ новейших технологий продуктов питания», «Современные технологии переработки тихоокеанской сельди и лососевых», «Сырье и материалы рыбной промышленности», «Технологическое оборудование рыбной отрасли» и т.д.

3 Требования к результатам освоения содержания дисциплины

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

а) общекультурных (ОК):

ОК-2 - способностью анализировать основные этапы и закономерности исторического развития общества для формирования гражданской позиции.

б) профессиональных (ПК):

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

Знать:

- теорию эволюции науки о пище;
- теорию развития пищевых производств;
- эволюцию пищевых отраслей;

- классификацию пищевых отраслей;
- перечень и содержание основных теорий питания;
- классификацию технологических процессов;
- понятие качества продуктов, их составляющие;
- системы технологического потока и операций;
- понятие качества продуктов,
- морфологию технологического потока и операций.

Уметь:

- работать с литературой,
- работать с Интернетом;
- изучать научно-техническую информацию отечественного и зарубежного опыта по производству продуктов питания;
- изучать научно-техническую информацию отечественного и зарубежного опыта по использованию оборудования для производства продуктов питания;
- рассчитывать пищевую ценность продуктов;
- определять биологическую ценность продуктов питания.
- определять качество сырья
- определять качество готовой продукции.

Владеть:

- навыками накопления, обработки и использования информации
- методикой сравнительного анализа
- способностью к самоорганизации и самообразованию;
- основами анализа закономерностей исторического развития общества;
- навыками поиска, выбора и использования новейших достижений техники и технологии в области производства продуктов питания животного происхождения.
- знаниями о здоровом питании.

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

Форма аттестации: экзамен

ТОВАРОВЕДЧЕСКАЯ ЭКСПЕРТИЗА МЯСА И МЯСНЫХ ПРОДУКТОВ
Аннотация рабочей программы по дисциплине «Товароведческая экспертиза мяса
и мясных продуктов»
для направления подготовки 19.03.03 «Продукты питания животного
происхождения»
профиль подготовки «Технология мяса и мясных продуктов»

1 Цели освоения дисциплины

Целью освоения дисциплины (модуля) «Товароведческая экспертиза мяса и мясных продуктов» является формирование и конкретизация знаний по студентам в области качества мяса и мясопродуктов, как совокупности концептуальных критериев оценки и управления ими на протяжении всего жизненного цикла готового продукта.

2 Место дисциплины в структуре ОПОП

Дисциплина «Товароведческая экспертиза мяса и 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 «Физико-химические и биохимические свойства мяса и мясных продуктов», «Основы оценки качества продуктов питания». Знания, приобретенные при освоении дисциплины «Товароведческая экспертиза мяса и мясных продуктов» будут использованы при подготовке ВКР.

3 Требования к результатам освоения содержания дисциплины

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

а) общепрофессиональных (ОПК):

ОПК-3 - способностью осуществлять технологический контроль качества готовой продукции .

б) профессиональных (ПК):

ПК-33 - способностью осуществлять ветеринарную экспертизу и микробиологический контроль сырья, обеспечивающие высокое качество готовой продукции.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

Знать:

- методы проведения оценки экспертизы товаров животного происхождения;
- идентификацию товаров: виды, признаки, методы;
- факторы, формирующие и сохраняющие качество товаров животного происхождения;
- организацию хранения, транспортирования, приемки товаров;

- правовые и законодательные акты и документы, регламентирующие качество и безопасность товаров животного происхождения.

Уметь:

- работать с нормативной и технической документацией в области качества и безопасности (техническими регламентами, СанПиНами, стандартами, классификаторами, сертификатами соответствия и др.);

- осуществлять анализ результатов оценки показателей качества и безопасности; систематизировать и обобщать информацию о качестве и безопасности товаров животного происхождения при их производстве;

- осуществлять оценку и экспертизу качества товаров;

- проводить идентификацию и обнаруживать фальсификацию товаров животного происхождения на всех этапах товародвижения;

-обеспечивать соблюдение правил и режимов транспортирования, хранения, реализации товаров животного происхождения.

Владеть:

- навыками организации проведения экспертизы товаров животного происхождения;

- принципами и методами идентификации и оценки качества товаров животного происхождения.

- методами выявления информационной фальсификации при проверке товарной информации

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

Форма аттестации: экзамен

ОСНОВЫ СИСТЕМ АВТОМАТИЗИРОВАННОГО ПРОЕКТИРОВАНИЯ
Аннотация рабочей программы по дисциплине «Основы систем
автоматизированного проектирования»
для направления подготовки 19.03.03 «Продукты питания животного
происхождения»
профиль подготовки «Технология мяса и мясных продуктов»

1 Цели освоения дисциплины

Целями освоения дисциплины (модуля) «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 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», «Проектирование предприятий мясной отрасли», «Технологическое оборудование мясной отрасли» и др. Знания, приобретенные при освоении дисциплины, будут использованы при написании выпускной квалификационной работы.

3 Требования к результатам освоения содержания дисциплины

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

а) профессиональных (ПК):

ПК-18 - способностью проводить организационно-плановые расчеты по созданию (реорганизации) производственных участков;

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

Знать:

- методы расчетов основных технико-экономических показателей производственной деятельности предприятия.

Уметь:

- формулировать цели проекта (реорганизации) производственных участков, определять критерии и показатели достижения целей.

Владеть:

- методами автоматизации организационно-плановых расчетов по созданию (реорганизации) производственных участков.

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

Форма аттестации: экзамен

ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКТОВ ИЗ МЯСА ПТИЦЫ
Аннотация рабочей программы по дисциплине «Технология продуктов из мяса птицы»
для направления подготовки 19.03.03 «Продукты питания животного происхождения»
профиль подготовки «Технология мяса и мясных продуктов»

1 Цели освоения дисциплины

Целями освоения дисциплины (модуля) «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 5 курсе заочной формы обучения. Для освоения данной дисциплины необходимы знания и умения, приобретенные в результате изучения предшествующих дисциплин: «Технологическое регулирование качества, безопасности 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: «Технология функциональных мясных продуктов», «Производственный контроль мяса и мясных продуктов» и др.

3 Требования к результатам освоения содержания дисциплины

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

а) профессиональных (ПК):

ПК – 32 - способностью разрабатывать программы комплексного использования сырья, предложения по совершенствованию традиционных технологий продуктов питания животного происхождения.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

Знать:

- морфологию и особенности химического состава мяса птицы; сырье, получаемое от мяса птицы, и способы рационального его использования.
- пищевую ценность сырья и продуктов животного происхождения;
- теоретические и практические основы конструирования продуктов питания с заданными свойствами и составом.

Уметь:

-составлять рецептуры и технологические схемы производства продуктов из мяса птицы;

- рассчитывать сырье, вспомогательные материалы;

-обосновывать выбор способов консервирования сырья и направлений рационального его использования.

Владеть:

- технологическими приемами, позволяющими улучшить функционально-технологические свойства продуктов из мяса птицы;

- способностью разрабатывать технологии новых видов готовой продукции из мяса птицы с учетом особенностей региона;

-способностью организовывать защиту объектов интеллектуальной собственности, результатов исследований и разработок как коммерческой тайны предприятия.

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

Форма аттестации: экзамен

ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ПИЩЕВЫХ ПРОИЗВОДСТВ
Аннотация рабочей программы по дисциплине «Информационное обеспечение
пищевых производств»
для направления подготовки 19.03.03 «Продукты питания животного
происхождения»
профиль подготовки «Технология мяса и мясных продуктов»

1 Цели освоения дисциплины

Целями освоения дисциплины «Информационное обеспечение пищевых производств» являются формирование и конкретизация системы научных и профессиональных знаний и навыков по применению современных информационных технологий в профессиональной деятельности, использование полученных навыков для решения производственных задач.

2 Место дисциплины в структуре ОПОП

Дисциплина «Информационное обеспечение пищевых производств» 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 дисциплины «Информатика». Знания, приобретенные при освоении дисциплины «Информационное обеспечение пищевых производств», будут использованы при изучении последующих дисциплин, при выполнении курсовых работ и при подготовке выпускной квалификационной работы.

3 Требования к результатам освоения содержания дисциплины

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

а) профессиональных (ПК):

ПК-3 – Способностью изучать научно-техническую информацию отечественного и зарубежного опыта по тематике исследования;

ПК-13 – Владением современными информационными технологиями, готовностью использовать сетевые компьютерные технологии и базы данных в своей предметной области, пакеты прикладных программ для выполнения необходимых расчетов;

ПК-20 – Способность осуществлять поиск, выбор и использование новейших достижений техники и технологии в области производства продуктов питания животного происхождения;

ПК-30 – Готовностью выполнять работу в области научно-технической деятельности по проектированию.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

Знать:

- методы анализа прикладной области, информационных потребностей, формирования требований к информационным системам выступать постановщиком задач и создавать информационную модель;
- состав, структуру, принципы реализации и функционирования информационных технологий, используемых при создании информационных систем;
- основные этапы проектирования информационной системы и модели жизненного цикла информационной системы;
- поиск, выбор и использование новейших достижений техники и технологии в области производства продуктов питания животного происхождения;

Уметь:

- использовать стандартные пакеты прикладных компьютерных программ для решения практических задач, подготовить данные для составления отчетов, обзоров, научных публикаций;
- пользоваться средствами защиты информации;
- работать со всеми видами нормативно-технической документации и разрабатывать нормативную документацию на новые виды продуктов, применять полученные знания в практических условиях;
- осуществлять поиск, выбор и использование новейших достижений техники и технологии в области производства продуктов питания животного происхождения;
- анализировать возможности пищевой промышленности в современных условиях рынка;

Владеть:

- навыками по компьютерной обработке экспериментальных данных;
- навыками работы с инструментальными средствами моделирования предметной области, прикладных и информационных систем;
- средствами современных технологий проектирования и разработки ИС на всех стадиях жизненного цикла;
- навыками осуществлять поиск, выбор и использование новейших достижений техники и технологии в области производства продуктов питания животного происхождения.

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

Форма аттестации: экзамен

ВВЕДЕНИЕ В ПРОФЕССИОНАЛЬНУЮ ДЕЯТЕЛЬНОСТЬ
Аннотация рабочей программы по дисциплине «Введение в профессиональную
деятельность»
для направления подготовки 19.03.03 «Продукты питания животного
происхождения»
профиль подготовки «Технология мяса и мясных продуктов»

1 Цели освоения дисциплины

Целями освоения дисциплины (модуля) «Введение в профессиональную деятельность» являются формирование и конкретизация знаний о выбранной профессии технолога пищевой промышленности, знакомство с различными видами предприятий, порядке их размещения и подчиненности, изучение структуры и организации предприятий пищевой промышленности.

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: «Анатомия и гистология сырья животного происхождения», «Принципы и способы консервирования сырья животного происхождения» и др.

3 Требования к результатам освоения содержания дисциплины

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

а) общекультурных (ОК):

ОК-7 - способностью к самоорганизации и самообразованию ().

б) профессиональных (ПК):

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

Знать:

- основные принципы самоорганизации и самообразования, методы, способы и средства получения, хранения и переработки информации, необходимой для самообразования;
- общие характеристики пищевых производств и отраслей;
- объекты, виды и область профессиональной деятельности;

-характеристики технологического потока

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 профессионального характера;

-анализировать возможности пищевой промышленности в современных условиях рынка;

- осуществлять поиск, выбор и использование новейших достижений техники и технологии в области производства продуктов из сырья животного происхождения;

Владеть:

- навыками накопления, обработки и использования информации, методикой сравнительного анализа, способностью к самоорганизации и самообразованию;

-навыками определения ассортимента продукции пищевой промышленности;

-знаниями о структуре предприятий пищевой промышленности;

- навыками поиска, выбора и использования новейших достижений техники и технологии в области производства продуктов питания животного происхождения.

4. Общая трудоемкость дисциплины составляет 5 зачетных единиц, 180 часов.

Форма аттестации: экзамен

ИСТОРИЯ НАУКИ О ПИТАНИИ
Аннотация рабочей программы по дисциплине «История науки о питании»
для направления подготовки 19.03.03 «Продукты питания животного
происхождения»
профиль подготовки «Технология мяса и мясных продуктов»

1 Цели освоения дисциплины

Целями освоения дисциплины (модуля) «История науки о питании» являются формирование и конкретизация знаний об эволюции развития питания, этапах создания науки о питании, становлении и развитии индустрии пищевых отраслей, о мировых тенденциях в области здорового питания.

2 Место дисциплины в структуре ОПОП

Дисциплина «История науки о питании» изучается в 1 семестре очной формы обучения и на 1 курсе заочной формы обучения. Знания, приобретенные при освоении дисциплины «История науки о питании» будут использованы при изучении дисциплин: «Анатомия и гистология сырья животного происхождения», «Принципы и способы консервирования сырья животного происхождения», «Основы пищевых систем» и др.

3 Требования к результатам освоения содержания дисциплины

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

а) общекультурных (ОК):

ОК-7 - способностью к самоорганизации и самообразованию.

б) профессиональных (ПК):

ПК- 3 - способностью изучать научно-техническую информацию отечественного и зарубежного опыта по тематике исследования.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

Знать:

- основные принципы самоорганизации и самообразования, методы, способы и средства получения, хранения и переработки информации, необходимой для самообразования;
- основные факторы, влияющие на развитие индустрии пищи в историческом аспекте;
- сходство и отличие теорий сбалансированного и адекватного питания;
- государственную политику России в области здорового питания;
- мировые тенденции здорового питания;

- место и роль специалиста в области пищевых технологий формировании мировоззрения населения о необходимости рационализации питания;

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 профессионального характера;

- давать оценку продукту питания из сырья животного происхождения с точки зрения теории адекватного питания;

- использовать теоретические знания науки о питании в оценке современного состояния питания населения;

- анализировать возможности пищевой промышленности в современных условиях рынка;

- осуществлять поиск, выбор и использование новейших достижений техники и технологии в области производства продуктов из сырья животного происхождения;

Владеть:

- навыками накопления, обработки и использования информации, методикой сравнительного анализа, способностью к самоорганизации и самообразованию;

- самостоятельным ведением информационно - библиографического поиска о становлении и развитии индустрии пищевых отраслей, о мировых тенденциях в области здорового питания.

4. Общая трудоемкость дисциплины составляет 5 зачетных единиц, 180 часов.

Форма аттестации: экзамен

ТЕХНОЛОГИЯ ФУНКЦИОНАЛЬНЫХ МЯСНЫХ ПРОДУКТОВ
Аннотация рабочей программы по дисциплине «Технология функциональных
мясных продуктов»
для направления подготовки 19.03.03 «Продукты питания животного
происхождения»
профиль подготовки «Технология мяса и мясных продуктов»

1 Цели освоения дисциплины

Целями освоения дисциплины (модуля) «Технология функциональных мясных продуктов» являются формирование и конкретизация базовых теоретических знаний и практических навыков в области пищевой технологии, профилактической медицины, которые позволяют разрабатывать мясные продукты, обладающие физиологической активностью, и при их систематическом употреблении способные снизить риск развития алиментарных заболеваний, и улучшить здоровье широкого круга потребителей.

2 Место дисциплины в структуре ОПОП

Дисциплина «Технология функциональных мясных продуктов» 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: «Общая технология мясной отрасли», «Основы моделирования технологий мясных продуктов», «Технологическое оборудование мясной отрасли», «Технология продуктов из мяса птицы» и др. Знания, приобретенные при освоении дисциплины, будут использованы при выполнении выпускной квалификационной работы (дипломной работы).

3 Требования к результатам освоения содержания дисциплины

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

а) профессиональных (ПК):

ПК-36 - способностью обосновывать и разрабатывать технологии продуктов здорового питания.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

Знать:

-тканевый состав мяса, его химическую и биохимическую характеристику, механизм биосинтеза и прижизненных функций;

-обоснование производства продуктов здорового питания.

Уметь:

- аргументировано использовать свойства мясного сырья в решении производственных задач и технологических процессов;

-разрабатывать и обосновывать технологии продуктов здорового питания.

Владеть:

- навыками технохимического и микробиологического контроля качества сырья, материалов и готовой продукции;

-навыками анализа причин выпуска продукции низкого качества и разработки мероприятий по их устранению;

-практическими навыками обоснования и разработки технологий продуктов здорового питания.

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

Форма аттестации: зачет

ОСОБЕННОСТИ ТЕХНОЛОГИИ МЯСНЫХ ПРОДУКТОВ ФУНКЦИОНАЛЬНОЙ НАПРАВЛЕННОСТИ

**Аннотация рабочей программы по дисциплине «Особенности технологии мясных продуктов функциональной направленности»
для направления подготовки 19.03.03 «Продукты питания животного происхождения»
профиль подготовки «Технология мяса и мясных продуктов»**

1 Цели освоения дисциплины

Целями освоения дисциплины (модуля) «Особенности технологии мясных продуктов функциональной направленности» являются формирование и конкретизация базовых теоретических знаний и практических навыков в области пищевой технологии, профилактической медицины, которые позволяют разрабатывать мясные продукты, обладающие физиологической активностью, и при их систематическом употреблении способные снизить риск развития алиментарных заболеваний, и улучшить здоровье широкого круга потребителей.

2 Место дисциплины в структуре ОПОП

Дисциплина «Особенности технологии мясных продуктов функциональной направленности» 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: «Общая технология мясной отрасли», «Основы моделирования технологий мясных продуктов», «Технологическое оборудование мясной отрасли», «Технология продуктов из мяса птицы» и др. Знания, приобретенные при освоении дисциплины, будут использованы при выполнении выпускной квалификационной работы (дипломной работы).

3 Требования к результатам освоения содержания дисциплины

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

а) профессиональных (ПК):

ПК-36 - способностью обосновывать и разрабатывать технологии продуктов здорового питания.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

Знать:

-тканевый состав мяса, его химическую и биохимическую характеристику, механизм биосинтеза и прижизненных функций;

-обоснование производства продуктов здорового питания.

Уметь:

- аргументировано использовать свойства мясного сырья в решении производственных задач и технологических процессов;

-разрабатывать и обосновывать технологии продуктов здорового питания.

Владеть:

- навыками технохимического и микробиологического контроля качества сырья, материалов и готовой продукции;

-навыками анализа причин выпуска продукции низкого качества и разработки мероприятий по их устранению;

-практическими навыками обоснования и разработки технологий продуктов здорового питания.

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

Форма аттестации: зачет

ТЕХНОЛОГИЯ РАЗРАБОТКИ НОРМАТИВНОЙ ДОКУМЕНТАЦИИ
Аннотация рабочей программы по дисциплине «Технология разработки
нормативной документации»
для направления подготовки 19.03.03 «Продукты питания животного
происхождения»
профиль подготовки «Технология мяса и мясных продуктов»

1 Цели освоения дисциплины

Целями освоения дисциплины (модуля) «Технология разработки нормативной документации» являются формирование и конкретизация знаний по теории, содержанию, оформлению и этапам разработки нормативных документов, 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 «Технология разработки нормативной документации» изучается в 8 семестре очной формы обучения, на 5 курсе заочной формы обучения. Изучение дисциплины «Технология разработки нормативной документации», базируется на знаниях, полученных студентами в процессе изучения следующих дисциплин: «Метрология и стандартизация», «Информатика», «Основы законодательства и стандартизации в пищевой промышленности» и др.

3 Требования к результатам освоения содержания дисциплины

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

а) профессиональных (ПК):

ПК-1 - способность использовать нормативную и техническую документацию, регламенты, ветеринарные нормы и правила в производственном процессе;

ПК-4 - способностью применять метрологические принципы инструментальных измерений, характерных для конкретной предметной области

ПК-8 - способность разрабатывать нормативную и техническую документацию, технические регламенты;

ПК-17 - готовностью выполнять работы по стандартизации и подготовке продукции к проведению процедуры подтверждения соответствия.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

Знать:

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

Уметь:

- выбирать и обосновывать требования к объектам для внесения в технические регламенты и стандарты;
- разрабатывать национальные стандарты на готовую продукцию, методы контроля и испытаний;
- применять правила оформления технические условия на пищевую продукцию;
- применять правила оформления стандартов организаций.

Владеть:

- навыками разработки нормативной документации.

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

Форма аттестации: зачет

ВЕДЕНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ДОКУМЕНТАЦИИ В МЯСНОЙ ОТРАСЛИ
Аннотация рабочей программы по дисциплине «Ведение производственной
документации в мясной отрасли»
для направления подготовки 19.03.03 «Продукты питания животного
происхождения»
профиль подготовки «Технология мяса и мясных продуктов»

1 Цели освоения дисциплины

Целями освоения дисциплины (модуля) «Ведение производственной документации в мясной отрасли» являются формирование и конкретизация знаний в области производственного процесса, системах управления процессом, составе затрат в пищевом производстве, их классификации и внутренней отчетности.

2 Место дисциплины в структуре ОПОП бакалавриата:

Дисциплина «Ведение производственной документации в мясной отрасли» 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 «Биохимия», «Анатомия и гистология сырья животного происхождения», «Принципы и способы консервирования сырья животного происхождения», «Основы моделирования технологий мясных продуктов» и др. Знания, приобретенные при освоении дисциплины будут использованы при выполнении выпускной квалификационной работы.

3 Требования к результатам освоения содержания дисциплины

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование элементов профессиональных компетенции (ПК) в соответствии с ФГОС ВО по данному направлению:

а) профессиональных (ПК):

ПК-16 - способностью составлять производственную документацию (графики работ, инструкции, заявки на материалы, оборудование), а также установленную отчетность по утвержденным формам.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

Знать:

- общепринятые принципы производственного учета;
- основные концепции производственного учета в современной мировой практике учета;
- организацию производственного учета и отчетности по утвержденным нормам;

Уметь:

- составлять производственную документацию, установленную отчетность по утвержденным формам

Владеть:

- навыками составления производственной документации, установленной отчетности по утвержденным формам.

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

Форма аттестации: зачет

ОСНОВЫ ПИЩЕВЫХ СИСТЕМ

**Аннотация рабочей программы по дисциплине «Основы пищевых систем»
для направления подготовки 19.03.03 «Продукты питания животного
происхождения»
профиль подготовки «Технология мяса и мясных продуктов»**

1 Цели освоения дисциплины

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

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 др. Знания, приобретенные при освоении дисциплины, будут использованы при изучении следующих дисциплин «Технология мяса и мясных продуктов», «Анализ новейших технологий продуктов питания» и др.

3 Требования к результатам освоения содержания дисциплины

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

а) профессиональных (ПК):

ПК-37 - способность использовать основные законы естественнонаучных и математических дисциплин в профессиональной деятельности.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

Знать:

- состав и свойства основных веществ пищевых продуктов;
- состав и основные свойства пищевых систем;
- последние достижения науки и техники в профессиональной области;
- методы теоретических и экспериментальных исследований

Уметь:

- проводить измерения и наблюдения, составлять описания проводимых исследований, готовить данные для составления образцов, отчетов и научных публикаций;

- сравнивать, систематизировать, классифицировать, устанавливать причинно-следственные связи; делать обобщения и излагать материал; самостоятельно пополнять и систематизировать свои знания

Владеть:

- методами анализа сырья и продуктов питания;
- терминологией, определениями и положениями изучаемой дисциплины.

4. Общая трудоемкость дисциплины составляет 5 зачетных единиц, 180 часов.

Форма аттестации: экзамен

ОСНОВЫ БИОЭНЕРГЕТИКИ

**Аннотация рабочей программы по дисциплине «Основы биоэнергетики»
для направления подготовки 19.03.03 «Продукты питания животного
происхождения»
профиль подготовки «Технология мяса и мясных продуктов»**

1 Цели освоения дисциплины

Целями освоения дисциплины (модуля) «Основы биоэнергетики» является формирование и конкретизация знаний о путях преобразования и использования энергии в живых клетках.

2 Место дисциплины в структуре ОПОП

Дисциплина «Основы биоэнергетики» 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: «Неорганическая химия», «Введение в профессиональную деятельность». Знания, приобретенные при освоении дисциплины «Основы биоэнергетики» будут использованы при изучении дисциплины «Технология мясных продуктов с регулируемой структурой» и др.

3 Требования к результатам освоения содержания дисциплины

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

а) профессиональных (ПК):

ПК-38 - способность использовать химические методы анализа для определения основных параметров технологического процесса при производстве продуктов питания животного происхождения.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

Знать:

- энергетическую роль макроэлементов;
- основные макроэргические соединения и их функции; анаэробное и аэробное биологическое окисление;
- пути освобождения и преобразования энергии в организме;
- механизм работы электротранспортной цепи оксидоредуктаз внутренней мембраны митохондрии;

- механизм окислительного фосфорилирования, проходящего сопряженно с тканевым дыханием.

Уметь:

- аргументировать энергетическое значение макронутриентов для организма человека;
- использовать базовые знания биоэнергетики для моделирования продуктов питания;
- писать формулы метаболитов обмена белков, углеводов, липидов.

Владеть:

- навыками проведения исследований, описания проводимых исследований, анализа результатов исследований; навыками прогнозирования энергетической ценности продуктов питания на основании расчета энергетических эффектов превращений макронутриентов.

4. Общая трудоемкость дисциплины составляет 5 зачетных единиц, 180 часов.

Форма аттестации: экзамен

ОСНОВЫ ОЦЕНКИ КАЧЕСТВА ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ
Аннотация рабочей программы по дисциплине «Основы оценки качества
продуктов питания»
для направления подготовки 19.03.03 «Продукты питания животного
происхождения»
профиль подготовки «Технология мяса и мясных продуктов»

1 Цели освоения дисциплины

Целями и задачами освоения дисциплины (модуля) «Основы оценки качества продуктов питания» 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 питания» 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 «Биохимия», «Основы пищевых систем». Знания, приобретенные при освоении дисциплины «Основы оценки качества продуктов питания» будут использованы при изучении дисциплин: «Сенсорный анализ мясных продуктов», «Технология мяса и мясных продуктов», «Товароведческая экспертиза мяса и мясных продуктов» и др.

3 Требования к результатам освоения содержания дисциплины

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

а) общепрофессиональных (ОПК):

ОПК-3 - способностью осуществлять технологический контроль качества готовой продукции.

б) профессиональных (ПК):

ПК-5 - способностью организовывать входной контроль качества сырья и вспомогательных материалов, производственный контроль полуфабрикатов, параметров технологических процессов и контроль качества готовой продукции;

ПК-33 - способностью осуществлять ветеринарную экспертизу и микробиологический контроль сырья, обеспечивающие высокое качество готовой продукции;

ПК-38 - способность использовать химические методы анализа для определения основных параметров технологического процесса при производстве продуктов питания животного происхождения.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

Знать:

- теоретические основы и современную практику всеобщего управления качеством
- инструменты контроля и управления качеством
- документационное и организационное обеспечение систем управления качеством
- современные исследования в области сенсорных свойств пищевых продуктов;
- методы осуществления экспертизы и контроля качества сырья и готовой продукции;
- основы формирования сенсорных свойств охлажденной, соленой, копченой, термически обработанной продукции животного происхождения;
- методы сенсорных исследований (аналитические, потребительские, инструментальные).

Уметь:

- давать оценку исследованиям в области сенсорных свойств пищевых продуктов, достижений, перспектив;
- формировать органолептические свойства охлажденной, соленой, копченой, термически обработанной продукции животного происхождения);
- применять методы исследования качества сырья и готовой продукции.

Владеть:

- принципами и методами идентификации и оценки качества продуктов из водных биоресурсов
- навыками формирования органолептических свойств охлажденной, соленой, копченой, термически обработанной продукции животного происхождения.
- навыками контроля качества сырья, обеспечивающего пролонгированные сроки хранения продуктов.

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

Форма аттестации: экзамен

ОСНОВЫ БИООРГАНИЧЕСКОЙ ХИМИИ
Аннотация рабочей программы по дисциплине «Основы биоорганической химии»
для направления подготовки 19.03.03 «Продукты питания животного
происхождения»
профиль подготовки «Технология мяса и мясных продуктов»

1 Цели освоения дисциплины

Целями освоения дисциплины (модуля) «Основы биоорганической химии» является формирование и конкретизация знаний о биополимерах, регуляторах обмена веществ и вторичных метаболитах.

2 Место дисциплины в структуре ОПОП

Дисциплина «Основы биоорганической химии» 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: «Органическая химия», «Биохимия», «Введение в профессиональную деятельность». Знания, приобретенные при освоении дисциплины «Основы биоорганической химии» будут использованы при изучении дисциплин «Технологическое регулирование качества, безопасности мяса и мясных продуктов» и др.

3 Требования к результатам освоения содержания дисциплины

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

а) профессиональных (ПК):

ПК-38 - способность использовать химические методы анализа для определения основных параметров технологического процесса при производстве продуктов питания животного происхождения.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

Знать:

- структуру, физико-химические свойства и биологическое действие на организм человека биоорганических соединений;
- правила безопасной работы в лаборатории.

Уметь:

- использовать базовые знания биоорганической химии для прогнозирования состава и свойств продуктов питания.

Владеть:

- навыками работы с химической посудой и реактивами;
- навыками проведения химических исследований, описания проводимых исследований и анализа результатов.

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

Форма аттестации: экзамен

МЕТОДОЛОГИЯ РАЗРАБОТКИ ИННОВАЦИОННЫХ МЯСНЫХ ПРОДУКТОВ
Аннотация рабочей программы по дисциплине «Методология разработки
инновационных мясных продуктов»
для направления подготовки 19.03.03 «Продукты питания животного
происхождения»
профиль подготовки «Технология мяса и мясных продуктов»

1 Цели освоения дисциплины

Целью освоения дисциплины (модуля) «Методология разработки инновационных мясных продуктов» являются формирование и конкретизация знаний о методологии разработки инновационных мясных продуктов.

2 Место дисциплины в структуре ОПОП

Дисциплина «Методология разработки инновационных мясных продуктов» 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 «Принципы и способы консервирования сырья животного происхождения», «Научные основы производства мясопродуктов» и др. Знания, приобретенные при освоении дисциплины, будут использованы при выполнении выпускной квалификационной работы (дипломной работы).

3 Требования к результатам освоения содержания дисциплины

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

а) профессиональных (ПК):

ПК-35 - способность разрабатывать инновационные мясные продукты ().

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

Знать:

- традиционные технологии и методологию создания инновационных мясных продуктов;
- новейшие достижения техники и технологии в области производства продуктов питания из мясного сырья;

Уметь:

- разрабатывать методологию создания инновационных продуктов и совершенствованию технологических процессов производства продукции из мясного сырья;
- организовывать технологический процесс инновационных продуктов;

- осуществлять поиск, выбор и использование новейших достижений техники и технологии для организации производства инновационных продуктов из мясного сырья;

Владеть:

- навыками разработки методологии и совершенствования технологических процессов производства инновационных продуктов из мясного сырья;

- навыками организации технологического процесса производства продуктов питания из мясного сырья.

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

Форма аттестации: экзамен

ОСНОВЫ ЭКСПЕРТИЗЫ ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ

Аннотация рабочей программы по дисциплине «Основы экспертизы продуктов питания»

для направления подготовки 19.03.03 «Продукты питания животного происхождения»

профиль подготовки «Технология мяса и мясных продуктов»

1 Цели освоения дисциплины

Целью освоения дисциплины (модуля) «Основы экспертизы продуктов питания» является формирование и конкретизация знаний по студентам в области качества мяса и мясопродуктов, как совокупности концептуальных критериев оценки и управления ими на протяжении всего жизненного цикла готового продукта.

2 Место дисциплины в структуре ОПОП

Дисциплина «Основы экспертизы продуктов питания» 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 «Физико-химические и биохимические свойства мяса и мясных продуктов», «Основы оценки качества продуктов питания». Знания, приобретенные при освоении дисциплины «Основы экспертизы продуктов питания» будут использованы при подготовке ВКР.

3 Требования к результатам освоения содержания дисциплины

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

а) общепрофессиональных (ОПК):

ОПК-3 - способностью осуществлять технологический контроль качества готовой продукции.

б) профессиональных (ПК):

ПК-33 - способностью осуществлять ветеринарную экспертизу и микробиологический контроль сырья, обеспечивающие высокое качество готовой продукции.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

Знать:

- методы проведения оценки экспертизы товаров животного происхождения;

- идентификацию товаров: виды, признаки, методы;
- факторы, формирующие и сохраняющие качество товаров животного происхождения;
- организацию хранения, транспортирования, приемки товаров;
- правовые и законодательные акты и документы, регламентирующие качество и безопасность товаров животного происхождения.

Уметь:

- работать с нормативной и технической документацией в области качества и безопасности (техническими регламентами, СанПиНами, стандартами, классификаторами, сертификатами соответствия и др.);

- осуществлять анализ результатов оценки показателей качества и безопасности; систематизировать и обобщать информацию о качестве и безопасности товаров животного происхождения при их производстве;

- осуществлять оценку и экспертизу качества товаров;

- проводить идентификацию и обнаруживать фальсификацию товаров животного происхождения на всех этапах товародвижения;

- обеспечивать соблюдение правил и режимов транспортирования, хранения, реализации товаров животного происхождения.

Владеть:

- навыками организации проведения экспертизы товаров животного происхождения;

- принципами и методами идентификации и оценки качества товаров животного происхождения.

- методами выявления информационной фальсификации при проверке товарной информации

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

Форма аттестации: экзамен

ЭСТЕТИКА И ПИЩЕВЫЕ ПРОДУКТЫ ИЗ СЫРЬЯ ЖИВОТНОГО ПРОИСХОЖДЕНИЯ

**Аннотация рабочей программы по дисциплине «Эстетика и пищевые продукты из сырья животного происхождения»
для направления подготовки 19.03.03 «Продукты питания животного происхождения»
профиль подготовки «Технология мяса и мясных продуктов»**

1 Цели освоения дисциплины

Целью освоения дисциплины (модуля) «Эстетика и пищевые продукты из сырья животного происхождения» является улучшение профессиональной подготовки бакалавров и формирование 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 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 «Физико-химические и биохимические свойства мяса и мясных продуктов», «Основы оценки качества продуктов питания». Знания, приобретенные при освоении дисциплины «Эстетика и пищевые продукты из сырья животного происхождения» будут использованы при подготовке выпускной квалификационной работы (дипломной работы).

3 Требования к результатам освоения содержания дисциплины

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

а) профессиональной (ПК):

ПК-34 - способностью обосновывать рациональный выбор вспомогательных средств, пищевых добавок и тары, направленный на расширение ассортимента готовой продукции и обеспечение ее качества.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

Знать:

-товарные характеристики продукта;

-понятие «формы», «цвета», «композиции» при производстве продукции из сырья животного происхождения;

-основные принципы дизайна пищевых продуктов.

Уметь:

-разрабатывать «концепт-идеи» дизайна продукта из сырья животного происхождения;

-составлять композиции, формирующие эстетические свойства;

-разрабатывать этикетку продукта в соответствии с основными принципами дизайна.

Владеть:

-понятиями о факторах, влияющих на эстетические свойства продукции; понятиями упаковочного дизайна;

-методиками разработки фирменного стиля упаковки.

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

Форма аттестации: зачет

СОЦИАЛЬНАЯ ЗАЩИТА ЛИЦ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ

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

для направления подготовки 19.03.03 «Продукты питания животного происхождения»

профиль подготовки «Технология мяса и мясных продуктов»

1 Цели освоения дисциплины

Цель освоения дисциплины «Социальная защита лиц с ограниченными возможностями» состоит в приобретении студентами знаний и овладении практическими навыками в области формирования представления о сущности и задачах государственной социальной политики, об основных направлениях, функциях, структуре социальных служб, призванных обеспечивать социальную защиту и поддержку людей с ограниченными возможностями.

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 данной дисциплины необходимы знания и умения, приобретенные в результате освоения ООП СОО. Знания, приобретенные при освоении дисциплины «Социальная защита лиц с ограниченными возможностями» будут использованы при изучении дисциплин «Правоведение», «Основы социологии», «Безопасность жизнедеятельности», а также при изучении дисциплин, имеющих профессиональную направленность.

3 Требования к результатам освоения содержания дисциплины

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

а) общекультурных (ОК):

ОК-6 – способностью работать в коллективе, толерантно воспринимая социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

Знать:

- основные понятия и категории, нормативные правовые документы федерального и регионального уровня, регулирующие социальную защиту людей с ограниченными возможностями в Российской Федерации;

- модели представления об инвалидности в современном обществе;

- принципы и стандарты социального обслуживания, позволяющие работать в коллективе в сфере своей профессиональной деятельности, толерантно воспринимая социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия.

Уметь:

- выделять различные социальные и психологические проблемы, возникающие у людей с ограниченными возможностями;

- осуществлять технологии посредничества, социально-профилактической, социально-правовой, социально-экономической и социально-психологической деятельности;

- использовать нормативно-правовые документы, позволяющие работать в коллективе в сфере своей профессиональной деятельности, толерантно воспринимая социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия.

Владеть:

- основными навыками профессионального взаимодействия с людьми с ограниченными возможностями;

- социально-психологическими методами и технологиями, позволяющими работать в коллективе в сфере своей профессиональной деятельности, толерантно воспринимая социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия.

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

Форма аттестации: зачет