

АННОТАЦИЯ
учебной дисциплины (модуля) Б1.Б.1 Иностранный язык
(Английский язык)

19.03.03 Продукты питания животного происхождения

Общая трудоемкость дисциплины составляет 6 зачетных единиц(216часов).

Это базовая дисциплина.

Дисциплина Иностранный язык (Английский язык) в соответствии с требованиями ФГОС ВО направлена на формирование следующей общекультурной компетенции:

1.Способность коммуникации в устной и письменных формах на русском и иностранных языках для решения задач межличностного и межкультурного взаимодействия- ОК-5.

В результате изучения дисциплины (модуля) студент должен:

знать:

- лексический минимум в объеме 4000 учебных лексических единиц общего и терминологического характера (для иностранного языка);
- грамматические явления, обеспечивающие коммуникацию без искажения смысла при письменном и устном общении общего характера;
- специфику артикуляции звуков, интонации, акцентуации и ритма нейтральной речи в изучаемом языке;
- нормы, правила, закономерности общения, особенности коммуникативно-речевого взаимодействия, традиции и специфику межкультурной коммуникации.

уметь:

- логически верно, аргументировано и ясно строить устную и письменную речь в соответствии с различными формами общения;
- использовать полученную из иноязычных источников информацию в различных формах речевой коммуникации;
- формулировать и реализовывать коммуникацию в различных сферах жизнедеятельности, анализировать, планировать и осуществлять речевое поведение.

владеть:

- иностранным языком на уровне общения в устной и письменной форме, а также в объеме, необходимом для получения информации;
- дискуссионными навыками общения.

В процессе освоения дисциплины используются следующие образовательные технологии, способы и методы формирования компетенции: семинары в диалоговом режиме, групповые дискуссии.

Контроль знаний, умений и навыков студентов осуществляется в следующих формах: опрос, тестирование, контрольные работы.

Промежуточная аттестация - экзамен.

АННОТАЦИЯ
учебной дисциплины (модуля) Б1.Б.1 Иностранный язык

(Немецкий язык)

19.03.03 Продукты питания животного происхождения

Общая трудоемкость дисциплины составляет 6 зачетных единиц (216 часов).

Это базовая дисциплина.

Дисциплина Иностранный язык (Немецкий язык) в соответствии с требованиями ФГОС ВО направлена на формирование следующей общекультурной компетенции:

1.Способность коммуникации в устной и письменных формах на русском и иностранных языках для решения задач межличностного и межкультурного взаимодействия - ОК-5.

В результате изучения дисциплины (модуля) студент должен:

знать:

- лексический минимум в объеме 4000 учебных лексических единиц общего и терминологического характера (для иностранного языка);
- грамматические явления, обеспечивающие коммуникацию без искажения смысла при письменном и устном общении общего характера;
- специфику артикуляции звуков, интонации, акцентуации и ритма нейтральной речи в изучаемом языке;
- нормы, правила, закономерности общения, особенности коммуникативно-речевого взаимодействия, традиции и специфику межкультурной коммуникации.

уметь:

- логически верно, аргументировано и ясно строить устную и письменную речь в соответствии с различными формами общения;
- использовать полученную из иноязычных источников информацию в различных формах речевой коммуникации;
- формулировать и реализовывать коммуникацию в различных сферах жизнедеятельности, анализировать, планировать и осуществлять речевое поведение.

владеть:

- иностранным языком на уровне общения в устной и письменной форме, а также в объеме, необходимом для получения информации;
- дискуссионными навыками общения.

В процессе освоения дисциплины используются следующие образовательные технологии, способы и методы формирования компетенции: семинары в диалоговом режиме, групповые дискуссии.

Контроль знаний, умений и навыков студентов осуществляется в следующих формах: опрос, тестирование, контрольные работы.

Промежуточная аттестация - экзамен.

АННОТАЦИЯ

учебной дисциплины (модуля) Б1.Б.2 История

19.03.03 Продукты питания животного происхождения

Общая трудоемкость дисциплины составляет 4 зачетных единиц (144 часа).

Это базовая дисциплина.

Дисциплина История в соответствии с требованиями ФГОС ВО направлена на формирование следующей, общекультурной, компетенции:

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

В результате изучения дисциплины (модуля) студент должен:

знать:

- основные направления, проблемы, теории и методы истории;
- движущие силы и закономерности исторического процесса; место человека в историческом процессе, политической организации общества;
- различные подходы к оценке и периодизации всемирной и отечественной истории;
- основные этапы и ключевые события России и мира с древности до наших дней; выдающихся деятелей отечественной и всеобщей истории;
- важнейшие достижения культуры и системы ценностей, сформировавшиеся в ходе исторического развития;

уметь:

- логически мыслить, вести научные дискуссии;
- работать с разноплановыми источниками;
- осуществлять эффективный поиск информации и критики источников;
- получать, обрабатывать и сохранять источники информации;
- преобразовывать информацию в знание, осмысливать процессы, события и явления в России и мировом сообществе в их динамике и взаимосвязи, руководствуясь принципами научной активности и историзма;
- формировать и аргументированно отстаивать собственную позицию по различным проблемам истории;
- соотносить общие исторические процессы и отдельные факты; выявлять существенные черты исторических процессов, явлений и событий;
- извлекать уроки из исторических событий и на их основе принимать осознанные решения.

владеть:

- представлениями о событиях российской и всемирной истории, основанными на принципе историзма;
- навыками анализа исторических источников;
- приемами ведения дискуссии и полемики.

В процессе освоения дисциплины используются следующие образовательные технологии, способы и методы формирования компетенций: проблемная лекция, метод дискуссии, лекция-визуализация.

Контроль знаний, умений и навыков студентов осуществляется в следующих формах: устных ответов на занятии, написание и защите рефератов.

АННОТАЦИЯ
учебной дисциплины (модуля) Б1.Б.3 Философия
19.03.03 Продукты питания животного происхождения

Общая трудоемкость дисциплины составляет 3 зачетных единиц (108 часа).

Это базовая дисциплина.

Дисциплина Философия в соответствии с требованиями ФГОС ВО направлена на формирование следующей, общекультурной, компетенции:

1. –способностью использовать основы философских знаний для формирования мировоззренческой позиции(ОК-1).

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

В результате изучения дисциплины (модуля) студент должен:

знать:

- основные разделы и направления, проблемы, теории и методы философии, приемы философского анализа проблем;

- научные, философские, религиозные картины мира;

- содержание современных философских дискуссий по проблемам общественного развития;

- основы философии, способствующие развитию общей культуры и социализации личности, приверженности к этическим ценностям;

- движущие силы и закономерности, многовариантность исторического процесса; место человека в историческом процессе, политической организации общества; роль насилия и ненасилия в обществе, нравственные обязанности человека; многообразие культур и цивилизаций в их взаимодействии;

- взаимодействие духовного и телесного, биологического и социального в человеке, его отношение к природе и обществу;

- историческую и философскую области знания в их логической целостности и последовательности, предполагающих систематизацию основных принципов, законов, категорий;

уметь:

- формировать и аргументировано отстаивать собственную позицию по различным проблемам философии;

- использовать положения и категории философии для оценивания и анализа различных социальных тенденций, фактов и явлений; анализировать и оценивать социальную информацию; планировать и осуществлять свою деятельность с учетом результатов этого анализа;

- применять философские знания в формировании программ жизнедеятельности, самореализации личности;

- использовать приобретенные знания профессиональной деятельности, в профессиональной коммуникации и межличностном общении;

владеть:

- навыками восприятия и анализа текстов, имеющих философское содержание;
- приемами ведения дискуссии и полемики, навыками публичной речи и письменного аргументированного изложения собственной точки зрения;
- практического анализа логики различного рода рассуждений; способностью к ведению деловых дискуссий, деловых коммуникаций и способностью работать в коллективе;
- способностью выражения и обоснования своей позиции по вопросам, касающимся ценностного отношения к историческому прошлому;
- культурой мышления, способностью к обобщению, анализу и восприятию информации;
- основами философского, исторического и правового мышления, навыками сбора, систематизации и самостоятельного анализа информации о социально-политических и экономических процессах; навыками использования различных социально-экономических методов для анализа тенденций развития современного общества.

В процессе освоения дисциплины используются следующие образовательные технологии, способы и методы формирования компетенций: анализ конкретных ситуаций, дискуссия, дидактическая игра, проблемная лекция.

Контроль знаний, умений и навыков студентов осуществляется в следующих формах: текущего внутри семестрового опроса, реферата.

Промежуточная аттестация – экзамен.

АННОТАЦИЯ

учебной дисциплины (модуля) Б1.Б.4 Правоведение 19.03.03 Продукты питания животного происхождения

Общая трудоемкость дисциплины составляет 2 зачетные единицы (72 часа).

Это базовая дисциплина.

Дисциплина Правоведение в соответствии с требованиями ФГОС ВО направлена на формирование следующих компетенций (ОК):

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

В результате изучения дисциплины студент должен:

Знать: понятие, признаки и функции государства; понятие и признаки права; основные положения Конституции Российской Федерации; основные положения гражданского, семейного, трудового, административного, уголовного и экологического права;

Уметь: самостоятельно работать с нормативными правовыми актами, специальной и учебной литературой; толковать и применять законы и иные нормативные правовые акты, разрешать юридические казусы по предложенным темам.

Владеть: опытом работы с действующими федеральными законами, нормативными и техническими документами, необходимыми для осуществления профессиональной деятельности.

В процессе освоения дисциплины используются следующие образовательные технологии, способы и методы формирования компетенций: проблемная лекция, лекция-презентация, решение ситуационных задач.

Контроль знаний, умений и навыков студентов осуществляется в следующих формах:

Текущий контроль, который заключается в опросе студентов по заданным для изучения темам, проверке правильности решения ситуационных задач, написании реферата;

Промежуточная аттестация - зачет.

АННОТАЦИЯ

учебной дисциплины (модуля)_ Б1.Б.5 Экономика 19.03.03 Продукты питания животного происхождения

Общая трудоемкость дисциплины составляет 4 зачетных единиц (144 часа).

Это базовая дисциплина.

Дисциплина Экономика в соответствии с требованиями ФГОС ВО направлена на формирование следующих общекультурных компетенций:

1. способность использовать основы экономических знаний в различных сферах деятельности (ОК-3);

В результате изучения дисциплины студент должен:

знать:

- объект, предмет, задачи и место данной дисциплины;
- основные категории, системные взаимосвязи между двумя основными частями экономической теории;

уметь:

- анализировать причины тех или иных экономических явлений, определять и интерпретировать или оценивать их последствия, сравнивать, обобщать, прогнозировать развитие событий и в целом ситуации в экономике;

владеть:

- культурой мышления, способностью к восприятию, обобщению, анализу информации, к постановке цели и выбору путей ее достижения;
- способностью анализировать философские, мировоззренческие, социально и личностно значимые проблемы.

В процессе освоения дисциплины используются следующие образовательные технологии, способы и методы формирования компетенций: лекция-визуализация, ситуационная задача, метод дискуссии.

Контроль знаний, умений и навыков студентов осуществляется в следующих формах: контрольная работа.

Промежуточная аттестация – зачет с оценкой.

АННОТАЦИЯ
учебной дисциплины (модуля) Б1.Б.6 Управление производством
19.03.03 Продукты питания животного происхождения

Общая трудоемкость дисциплины составляет 2 зачетных единиц (72 часа).

Это базовая дисциплина.

Дисциплина Управление производством в соответствии с требованиями ФГОС ВО направлена на формирование следующей, общекультурной, компетенции:

1. - способностью разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения (ОПК2)

В результате изучения дисциплины (модуля) студент должен:

знать:

- сущность и задачи управления производством
- процесс принятия и реализации управленческих решений;
- уровни аппарата управления и их функции;
- методы управления управление персоналом;

уметь:

- принимать эффективные решения. в профессиональной деятельности

владеть:

- навыками применения полученных теоретических знаний при работе в сфере производства при решении конкретных организационных и технологических задач

- методами реализации основных управленческих функций

В процессе освоения дисциплины используются следующие образовательные технологии, способы и методы формирования компетенций: лекция-визуализация, ситуационная задача, метод дискуссии.

Контроль знаний, умений и навыков студентов осуществляется в следующих формах: в виде тестов, контрольной работы, докладов.

Промежуточная аттестация - зачет

АННОТАЦИЯ
учебной дисциплины (модуля)_ Б1.Б.7 Математика
19.03.03 Продукты питания животного происхождения

Общая трудоемкость дисциплины составляет 6 зачетных единиц (216 часа).

Это базовая дисциплина.

Дисциплина Математика в соответствии с требованиями ФГОС ВО направлена на формирование следующих профессиональных компетенций:

1.- готовностью использовать математическое моделирование процессов и объектов на базе стандартных пакетов автоматизированного проектирования и исследований(ПК-25)

В результате изучения дисциплины (модуля) студент должен:

знать:

- основные понятия и методы математических дисциплин в объеме, необходимом для профессиональной деятельности;

уметь:

- использовать математические методы для решения проблем профессиональной деятельности;

владеть:

- математическим аппаратом, необходимым для профессиональной деятельности.

В процессе освоения дисциплины используются следующие образовательные технологии, способы и методы формирования компетенций: методы группового решения творческих задач, метод Learning Together «Учимся вместе», анализ конкретных ситуаций, лекция визуализация, лекция-дискуссия.

Контроль знаний, умений и навыков студентов осуществляется в следующих формах:опроса по билетам, контрольной работы.

Промежуточная аттестация – зачет, экзамен.

АННОТАЦИЯ

учебной дисциплины (модуля) Б1.Б.8 Информатика 19.03.03 Продукты питания животного происхождения

Общая трудоемкость дисциплины составляет 4 зачетных единиц (144 часов).

Это обязательная дисциплина вариативной части.

Дисциплина Информатика в соответствии с требованиями ФГОС ВО направлена на формирование следующих компетенций:

Общепрофессиональные компетенции (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 (ОПК-1).

Профессиональные компетенции (ПК):

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

3. Готовность использовать математическое моделирование процессов и объектов на базе стандартных пакетов автоматизированного проектирования и исследований (ПК-25).

В результате изучения дисциплины (модуля) студент должен:

знать:

-системы программирования и программные средства работы на персональном компьютере.

уметь:

-работать в качестве пользователя персонального компьютера;
-использовать языки и системы программирования для решения профессиональных задач и работать с программными средствами общего назначения;
-создавать базы данных с использованием ресурсов сети Интернет.

владеть:

-методами поиска и обмена информации в локальных и глобальных компьютерных сетях;
-техническими и программными средствами защиты информации при работе с компьютерными системами, включая приемы антивирусной защиты.

В процессе освоения дисциплины используются следующие образовательные технологии, способы и методы формирования компетенций:

-проблемная лекция;
-дискуссия;
-разбор конкретных ситуаций.

Контроль знаний, умений и навыков студентов осуществляется в следующих формах: контрольная работа – 1.

Промежуточная аттестация: экзамен.

АННОТАЦИЯ

учебной дисциплины (модуля) Б1.Б.9 Физика

19.03.03 Продукты питания животного происхождения

Общая трудоемкость дисциплины составляет 6 зачетных единиц (216 часов).

Это базовая дисциплина.

Дисциплина Физика в соответствии с требованиями ФГОС ВО направлена на формирование следующих профессиональных компетенций:

1.Способностью осуществлять элементарные меры безопасности при возникновении экстренных ситуаций на тепло-, энергооборудовании и других объектах жизнеобеспечения предприятия(ПК-2).

2.Способностью применять метрологические принципы инструментальных измерений, характерных для конкретной предметной области(ПК-4).

В результате изучения дисциплины (модуля) студент должен:

знать:

- основные понятия и методы расчетов в разделах: физические основы механики, колебания и волны, электричества и магнетизма, оптика и ядерной физики;

-законы и теории классической и современной физики.

уметь:

- применять знания в области физики, физические методы при решении типовых задач;
- пользоваться компьютерной техникой, использовать языки и системы программирования для решения задач.

владеть:

- методами измерения параметров физических величин, работа в компьютерных сетях, создания баз данных, навыками физических исследований.

В процессе освоения дисциплины используются следующие образовательные технологии, способы и методы формирования компетенции: лекция-визуализация, проблемная лекция-презентация, интерактивная лекция, дебаты, активизация творческой деятельности, деловая учебно-исследовательская игра, семинары в диалоговом режиме, групповые дискуссии.

Контроль знаний, умений и навыков студентов осуществляется в следующих формах: рубежная проверка по окончании изучения каждого раздела, рецензирование студентами работ друг друга, оппонирование студентами рефератов и других форм инновационных образовательных технологий и оценочных средств, адекватных современным требованиям компетентностного подхода, контрольной работы.

Промежуточная аттестация – зачет, экзамен.

АННОТАЦИЯ

учебной дисциплины (модуля) Б1.Б.10 Органическая химия 19.03.03 Продукты питания животного происхождения

Общая трудоемкость дисциплины составляет 4 зачетных единиц (144 часов).

Это базовая дисциплина.

Дисциплина Органическая химия в соответствии с требованиями ФГОС ВО направлена на формирование следующих вузовских профессиональных (ВПК) компетенций:

1. Способность использовать основные законы естественнонаучных дисциплин в профессиональной деятельности (ВПК-1).

В результате изучения дисциплины (модуля) студент должен:

знать:

- основные положения органической химии;
- химию белков, жиров, углеводов, аминокислот;
- основные направления развития теоретической и практической органической химии.

уметь:

- проводить синтез органических соединений;
- пользоваться справочной литературой;

-предсказывать свойства соединений, учитывая их принадлежность к определенному классу;

-обосновывать наблюдения и делать следующие из эксперимента выводы.

владеть:

-навыками выполнения основных химических лабораторных операций, необходимых в практике анализа удобрений, почв, растений, ядохимикатов;

-биохимическими и аналитическими методами анализа по определению содержания в сырье и продуктах белков, жиров и углеводов.

В процессе освоения дисциплины используются следующие образовательные технологии, способы и методы формирования компетенций: проблемная лекция, анализ конкретных ситуаций, дискуссия.

Контроль знаний, умений и навыков студентов осуществляется в следующих формах: контрольная работа.

Промежуточная аттестация - зачет, экзамен.

АННОТАЦИЯ

учебной дисциплины(модуля) Б1.Б.11 БИОЛОГИЯ

19.03.03 Продукты питания животного происхождения

Общая трудоемкость дисциплины составляет 3 зачетных единицы (108 часов).

Это базовая дисциплина.

Дисциплина Биология в соответствии с требованиями ФГОС ВО направлена на формирование следующих компетенций:

1.способность использовать основные законы математических и естественнонаучных дисциплин в профессиональной деятельности (ВПК-1);

В результате изучения дисциплины (модуля) студент должен:

знать: особенности и уровни организации жизни, основные направления эволюции растений; причины и факторы эволюции,

уметь: прогнозировать последствия своей профессиональной деятельности с точки зрения экосистемных процессов

владеть: биологическими методами анализа

В процессе освоения дисциплины используются следующие образовательные технологии, способы и методы формирования компетенций: проблемная лекция, лекция-визуализация.

Контроль знаний, умений и навыков студентов осуществляется в следующих формах: контрольной работы.

Промежуточная аттестация – экзамен.

АННОТАЦИЯ

учебной дисциплины (модуля) Б1.Б.12 Биохимия

19.03.03 Продукты питания животного происхождения.

Общая трудоемкость дисциплины составляет 5 зачетные единицы (180 часов).

Это базовая дисциплина.

Дисциплина Биохимия в соответствии с требованиями ФГОС ВО направлена на формирование следующих вузовских профессиональных (ВПК) компетенций:

1.Способностью использовать основные законы естественнонаучных дисциплин в профессиональной деятельности (ВПК-1).

В результате изучения дисциплины (модуля) студент должен:

знать:

- теоретические основы и базовые современные основы биологии клетки представления наук о современных основах биологии клетки; принципы клеточной организации биологических объектов, биофизических и биохимических основ, мембранных процессов и молекулярных механизмов жизнедеятельности.

уметь:

- излагать и критически анализировать базовую общепрофессиональную информацию.

владеть:

- владеть: комплексом лабораторных и полевых методов исследований основными методами защиты производственного персонала и населения от возможных последствий аварий, катастроф, стихийных бедствий, оценкой молекулярной организации живых систем, физико-химическими методами исследования структуры, свойств и содержания химических веществ в организме.

В процессе освоения дисциплины используются следующие образовательные технологии, способы и методы формирования компетенций: анализ конкретных ситуаций, дидактические игры, дискуссии, проблемная лекция.

Контроль знаний, умений и навыков студентов осуществляется в следующих формах: рубежная проверка по окончании изучения разделов в виде тестов, контрольной работы.

Промежуточная аттестация – экзамен.

АННОТАЦИЯ

Учебной дисциплины(модуля) Б1.Б.13 Анатомия и гистология сельскохозяйственных животных

19.03.03 Продукты питания животного происхождения

Общая трудоемкость дисциплины составляет 3 зачетных единиц (108 часа).

Это базовая дисциплина.

Это дисциплина базовой части.

Дисциплина Анатомия и гистология сельскохозяйственных животных в соответствии с требованиями ФГОС ВО направлена на формирование следующих профессиональных(ВПК) компетенций:

- способность использовать основные законы естественнонаучных дисциплин в профессиональной деятельности (ВПК-1).

В результате изучения дисциплины студент должен:

знать:

- Общие закономерности строения организма млекопитающих и птиц;
- Видовые особенности строения и расположения структур организма животных;

- Анатомо-функциональные и анатомо-топографические характеристики систем организма и областей тела с учетом видовых и возрастных особенностей животных;

- Морфологические аспекты функциональной анатомии систем и отдельных органов с учетом видовых особенностей, а также современные методы биологического анализа морфологических перестроек, используемые в анатомии животных;

уметь:

- Обращаться с анатомическими и хирургическими инструментами;
- Проводить анатомическое вскрытие;
- Обращаться с живыми животными и трупным материалом в соответствии с правилами «техники безопасности»;

- Ориентироваться в расположении органов, границ областей по скелетным ориентирам тела различных видов и возрастов домашних животных;;

- Определять видовую принадлежность органов по анатомическим признакам: величина, строение, консистенция, цвет;

- Проводить сравнительный анализ наблюдаемых структурных изменений, формулировать выводы и обоснования к ним;

- Устанавливать связь изученного материала с другими дисциплинами;

- Применять полученные знания в практической и научной деятельности;

владеть:

- Конкретными теоретическими знаниями по дисциплине;

- Современными методами и способами изучения структурной организации биологических объектов на всех его уровнях;

- Методами оценки топографии органов и систем органов;

- Современными информационными и инновационными технологиями;

В процессе освоения дисциплины используются следующие образовательные технологии, способы и методы формирования компетенций: выполнение индивидуальных заданий

Контроль знаний, умений и навыков студентов осуществляется в следующих формах: контрольная работа

Промежуточная аттестация - Экзамен.

АННОТАЦИЯ
Учебной дисциплины (модуля) Б1.Б.14 Безопасность
жизнедеятельности
19.03.03 Продукты питания животного происхождения

Общая трудоемкость дисциплины составляет 3 зачетных единиц (108 часов).

Это базовая дисциплина.

Дисциплина Безопасность жизнедеятельности в соответствии с требованиями ФГОС ВО направлена на формирование следующих общекультурных, общепрофессиональных и профессиональных компетенций:

- готовностью пользоваться основными методами защиты производственного персонала и населения от возможных последствий аварий, катастроф, стихийных бедствий (ОК-9);
- готовностью эксплуатировать различные виды технологического оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности на пищевых предприятиях (ОПК-4);
- способностью использовать нормативную и техническую документацию, регламенты, ветеринарные нормы и правила в производственном процессе (ПК-1);
- способностью осуществлять элементарные меры безопасности при возникновении экстренных ситуаций на тепло-, энергооборудовании и других объектах жизнеобеспечения предприятия (ПК-2).

В результате изучения дисциплины (модуля) студент должен:

знать:

- основные техносферные опасности, их свойства и характеристики;
- характер воздействия вредных и опасных факторов на человека и природную среду, методы защиты от них применительно к сфере своей профессиональной деятельности;

уметь:

- идентифицировать основные опасности среды обитания человека, оценивать риск их реализации;
- эксплуатировать различные виды технологического оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности на пищевых предприятиях;
- выбирать методы защиты от опасности применительно к сфере своей профессиональной деятельности и способы обеспечения комфортных условий жизнедеятельности;

владеть:

- законодательными и правовыми актами в области безопасности и охраны окружающей среды;
- требованиями технических регламентов к безопасности в сфере профессиональной деятельности.

В процессе освоения дисциплины используются следующие образовательные технологии, способы и методы формирования компетенций: деловая учебная игра, групповая дискуссия.

Контроль знаний, умений и навыков студентов осуществляется в следующих формах: контрольной работы, тестирования.

Промежуточная аттестация - экзамен.

АННОТАЦИЯ

Учебной дисциплины(модуля) Б1.Б.15 Основы микробиологии 19.03.03 Продукты питания животного происхождения

Общая трудоемкость дисциплины составляет 4 зачетных единиц (144 часов).

Это базовая дисциплина.

Дисциплина Основы микробиологии в соответствии с требованиями ФГОС ВО направлена на формирование следующих внутри профессиональных и профессиональных (ВПК, ПК) компетенций:

1. Способность использовать основные законы естественнонаучных дисциплин в профессиональной деятельности ВПК-1;

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

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

В результате изучения дисциплины (модуля) студент должен:
знать:

-Теоретические основы жизнедеятельности микроорганизмов.

-Роль микроорганизмов в превращении биогенных элементов.

-Морфологические и физиологические особенности, используемые для их идентификации. Основные биологические свойства микроорганизмов, вызывающих заболевания, порчу сырья и продуктов животного происхождения.

-Влияние факторов внешней среды на микроорганизмы. Основы систематики микроорганизмов

уметь:

-Продемонстрировать понимание роли дисциплины в профессиональной деятельности. Готовить, окрашивать, микроскопировать препараты.

-Делать посеvy микроорганизмов и идентифицировать их до видов.

владеть:

-Умением логически встраивать знания дисциплины в профессиональную деятельность.

-Техникой выделения чистой культуры и методами идентификации микроорганизмов.

В процессе освоения дисциплины используются следующие образовательные технологии, способы и методы формирования компетенций: лекция-визуализация, выполнение индивидуальных заданий по заданным темам, подготовка презентаций или эссе по избранной студентом теме, и т.д.).

Контроль знаний, умений и навыков студентов осуществляется в следующих формах: рубежная проверка по окончании изучения разделов в виде тестов, контрольной работы, и т.д.)_

Промежуточная аттестация - экзамен.

АННОТАЦИЯ

Учебной дисциплины (модуля) Б1.Б.16 Общая санитарная микробиология

19.03.03 Продукты питания животного происхождения

Общая трудоемкость дисциплины составляет 3 зачетных единиц (108 часов).

Это базовая дисциплина.

Дисциплина Общая санитарная микробиология в соответствии с требованиями ФГОС ВО направлена на формирование следующих профессиональных (ВКП) (ПК) компетенций:

1. способность использовать основные законы естественнонаучных дисциплин в профессиональной деятельности ВПК-1;
2. способностью использовать нормативную и техническую документацию, регламенты, ветеринарные нормы и правила в производственном процессе ПК-1;
3. готовностью осуществлять контроль соблюдения экологической и биологической безопасности сырья и готовой продукции ПК-9

В результате изучения дисциплины (модуля) студент должен:

знать:

- понятие о санитарно-показательных микроорганизмах;
- патогенные микроорганизмы, находящиеся во внешней среде;
- возбудителей зооантропонозов, передающихся человеку через животноводческую продукцию;
- возбудителей пищевых отравлений (интоксикаций и токсикоинфекций);
- микроорганизмы, вызывающие порчу продукции.

уметь:

- продемонстрировать понимание роли дисциплины в профессиональной деятельности;
- определять микробную обсемененность воздуха, воды;
- определять микробную обсемененность молока и молочных продуктов;
- определять микробную обсемененность мяса.

владеть:

- умением логически встраивать знания дисциплины в профессиональную деятельность;
- методами исследования микроорганизмов окружающей среды;
- методами микробиологических исследований животноводческой продукции.

В процессе освоения дисциплины используются следующие образовательные технологии, способы и методы формирования компетенций: (проблемная лекция, лекция-визуализация, выполнение индивидуальных заданий и т.д.).

Контроль знаний, умений и навыков студентов осуществляется в следующих формах: рубежная проверка по окончании изучения разделов в виде тестов, контрольной работы, и т.д.)

Промежуточная аттестация - экзамен

АННОТАЦИЯ

Учебной дисциплины(модуля) Б1.Б.17 Культурология 19.03.03 Продукты питания животного происхождения

Общая трудоемкость дисциплины составляет 3 зачетных единиц (108 часов).

Это базовая дисциплина.

Дисциплина Общая санитарная микробиология в соответствии с требованиями ФГОС ВО направлена на формирование следующих профессиональных (ВКП) (ПК) компетенций:

1. способность использовать основные законы естественнонаучных дисциплин в профессиональной деятельности ВПК-1;
2. способностью использовать нормативную и техническую документацию, регламенты, ветеринарные нормы и правила в производственном процессе ПК-1;
3. готовностью осуществлять контроль соблюдения экологической и биологической безопасности сырья и готовой продукции ПК-9

В результате изучения дисциплины (модуля) студент должен:

знать:

- понятие о санитарно-показательных микроорганизмах;
- патогенные микроорганизмы, находящиеся во внешней среде;
- возбудителей зооантропонозов, передающихся человеку через животноводческую продукцию;
- возбудителей пищевых отравлений (интоксикаций и токсикоинфекций);
- микроорганизмы, вызывающие порчу продукции.

уметь:

- продемонстрировать понимание роли дисциплины в профессиональной деятельности;
- определять микробную обсемененность воздуха, воды;

- определять микробную обсемененность молока и молочных продуктов;

- определять микробную обсемененность мяса.

владеть:

- умением логически встраивать знания дисциплины в профессиональную деятельность;

- методами исследования микроорганизмов окружающей среды;

- методами микробиологических исследований животноводческой продукции.

В процессе освоения дисциплины используются следующие образовательные технологии, способы и методы формирования компетенций: (проблемная лекция, лекция-визуализация, выполнение индивидуальных заданий и т.д.).

Контроль знаний, умений и навыков студентов осуществляется в следующих формах: рубежная проверка по окончании изучения разделов в виде тестов, контрольной работы, и т.д.)

Промежуточная аттестация - экзамен

АННОТАЦИЯ

Учебной дисциплины (модуля) Б1.Б.18 Стандартизация, подтверждение соответствия

19.03.03 Продукты питания животного происхождения

Общая трудоемкость дисциплины составляет 4 зачетных единиц (144 часа).

Это базовая дисциплина.

Дисциплина Стандартизация, подтверждение соответствия в соответствии с требованиями ФГОС ВО направлена на формирование следующих профессиональных компетенций:

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

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

- способностью разрабатывать нормативную и техническую документацию, технические регламенты и пр. (**ПК-8**).

В результате изучения дисциплины студент должен:

знать: метрологические принципы инструментальных измерений, характерных для конкретной области переработки сырья животного происхождения;

нормативные и технические документы, нормы и правила технологического процесса;

уметь: оценивать качество и безопасность сельскохозяйственной продукции с учетом биохимических показателей;

владеть: терминологией, определениями и положениями изучаемых дисциплин.

В процессе освоения дисциплины используются следующие образовательные технологии, способы и методы формирования компетенций: проблемная лекция, индивидуальные задания, выполнение контрольной работы, тестирование.

Контроль знаний, умений и навыков студентов осуществляется в следующих формах: тестирования, устных опросов, контрольной работы.

Промежуточная аттестация – экзамен.

АННОТАЦИЯ

Учебной дисциплины (модуля) Б1.Б.19 Биологическая безопасность пищевых систем

19.03.03 Продукты питания животного происхождения

Общая трудоемкость дисциплины составляет 4 зачетных единиц (144 часов).

Дисциплина относится к базовым дисциплинам.

Дисциплина Биологическая безопасность пищевых систем в соответствии с требованиями ФГОС ВО направлена на формирование следующих профессиональных компетенций:

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

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

3. Готовность осуществлять контроль за соблюдением экологической и биологической безопасности сырья и готовой продукции **ПК-9**.

В результате изучения дисциплины (модуля) студент должен:

Знать: о государственном регулировании и обеспечении продовольственной безопасности; правовом регулировании продовольственной безопасности, основных принципах формирования и управления качеством пищевой продукции и обеспечения контроля их качества; классификации и гигиенических принципах нормирования и контроля за применением пищевых добавок; классификации чужеродных веществ и путях их поступления в продукты; основных видах загрязнений пищевых продуктов; метаболизме чужеродных соединений; требования, предъявляемые к сырью, материалам, готовой продукции; виды брака и способы его предупреждения;

Уметь: осуществлять контроль за соблюдением технологической дисциплины; разрабатывать и принимать участие в реализации мероприятий по обеспечению безопасности производства и продукции; осуществлять сбор, обработку, анализ, систематизацию научно-технической информации по

исследуемой теме; определять безопасность сырья и продуктов животного происхождения.

Владеть: методиками проведения исследований, анализа и разработки методов контроля качества сырья и продуктов животного происхождения; методами обнаружения и количественной оценки основных токсических загрязнителей в сырье и продуктах питания животного происхождения; современными методиками статистического анализа.

В процессе освоения дисциплины используются следующие образовательные технологии, способы и методы формирования компетенций: проблемная лекция, лекция-визуализация, дискуссия, выполнение индивидуальных заданий.

Контроль знаний, умений и навыков студентов осуществляется в следующих формах: рубежная проверка по окончании изучения разделов в виде проверочных работ, докладов, контрольной работы.

Промежуточная аттестация – экзамен.

АННОТАЦИЯ

учебной дисциплины (модуля) Б1.Б.20 Общая технология отрасли 19.03.03 Продукты питания животного происхождения

Общая трудоемкость дисциплины составляет 4 зачетных единиц (144 часа).

Эта дисциплина базовая.

Дисциплина Общая технология отрасли в соответствии с требованиями ФГОС ВО направлена на формирование следующих профессиональных (ПК) компетенций бакалавра:

1. Способность осуществлять технологический контроль качества готовой продукции (ОПК-3).

2. Способность обосновывать нормы расхода сырья и вспомогательных материалов при производстве продукции (ПК-7).

В результате изучения дисциплины студент должен:

Знать: общую структуру отрасли, состояние, тенденции ее развития, опыт зарубежных стран; сырьевые ресурсы отрасли и современные подходы к их рациональному использованию; принципы построения технологических схем производства мяса и обработки вторичных продуктов; пути совершенствования, существующих технологий, обеспечивающих рациональное использование ресурсов отрасли; требования стандартов к качеству выпускаемой продукции.

Уметь: составлять технологические схемы переработки скота и птицы с указанием параметров технологического процесса; составлять перечень и технологическую характеристику вторичных продуктов убоя.

Владеть: приемами составления рациональных технологических схем первичной переработки сырья; приемами совершенствования действующих технологических процессов на основе анализа качества сырья и требований к конечной продукции; приемами разработки

мероприятий по обеспечению безвредности продуктов и общей экологичности производств.

В процессе освоения дисциплины используются различные образовательные технологии, способы и методы формирования компетенций: лекции-презентации, лекции круглый стол и проблемные, интерактивные формы обучения (кооперативные методы), выполнение индивидуальных заданий на практических занятиях, выполнение курсовой работы.

Контроль знаний, умений и навыков обучающихся осуществляется в следующих формах: текущий контроль осуществляется через проверку усвоения учебного материала в форме проверки и анализа расчетных практических работ, регулярно осуществляемых на протяжении практических занятий.

Промежуточная аттестация – курсовая работа и экзамен.

АННОТАЦИЯ

учебной дисциплины (модуля) Б1.Б.21 Реология

19.03.03 Продукты питания животного происхождения

Общая трудоемкость дисциплины составляет 6 зачетных единиц (216 часов).

Дисциплина относится к базовым.

Дисциплина Реология в соответствии с требованиями ФГОС ВО направлена на формирование следующих профессиональных (ПК) компетенций бакалавра:

1. Способность использовать основы экономических знаний в различных сферах деятельности (ПК-3).

2.Способность работать в коллективе, толерантно воспринимая социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия (ПК-6).

В результате изучения дисциплины студент должен:

Знать: теоретические основы структурообразования и поведения пищевых масс и материалов в ходе технологической обработки, основы теоретической и экспериментальной реологии пищевых масс с целью контроля технологических процессов и инструментальной оценки консистенции сырья и продуктов животного происхождения.

Уметь: проводить анализ характера изменения структурно-механических свойств в ходе технологической обработки и давать рекомендации по их регулированию, выполнять технологические расчеты по реологическим показателям и решать практические задачи.

Владеть: методами экспериментальной реологии (реометрии) для определения основных реологических показателей в производственных лабораториях и научных исследованиях.

В процессе освоения дисциплины используются различные образовательные технологии, способы и методы формирования компетенций:

лекции-презентации, лекции круглый стол и проблемные, интерактивные формы обучения (кооперативные методы), выполнение индивидуальных заданий на практических занятиях, выполнение контрольной работы.

Контроль знаний, умений и навыков обучающихся осуществляется в следующих формах: текущий контроль осуществляется через проверку усвоения учебного материала в форме проверки и анализа расчетных практических работ, регулярно осуществляемых на протяжении практических занятий, выполнение контрольной работы.

Промежуточная аттестация – экзамен.

АННОТАЦИЯ

учебной дисциплины (модуля) Б1.Б.22 Теплотехника

19.03.03 Продукты питания животного происхождения

Общая трудоемкость дисциплины составляет 3 зачетных единиц (108 часов).

Это базовая дисциплина.

Дисциплина Теплотехника в соответствии с требованиями ФГОС ВО направлена на формирование следующих профессиональных, общепрофессиональных компетенций:

1. способность осуществлять элементарные меры безопасности при возникновении экстренных ситуаций на тепло-, энергооборудовании и других объектах жизнеобеспечения предприятия (ПК-2)

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

В результате изучения дисциплины (модуля) студент должен:

знать:

- основные законы преобразования энергии;
- законы термодинамики и тепломассообмена;
- термодинамические процессы и циклы;
- основные способы энергосбережения;

уметь:

- решать типовые задачи по теплотехнике;
- проводить термодинамические расчеты рабочих процессов в теплотехнических устройствах, применяемых в отрасли;
- проводить расчеты теплообменных аппаратов;
- применять энергосберегающие технологии.

владеть:

- методикой определения термодинамических параметров с помощью диаграмм и таблиц;
- методикой расчета теплообменного оборудования;
- способами и методами сбережения тепловой энергии.

В процессе освоения дисциплины используются следующие образовательные технологии, способы и методы формирования компетенций: проблемная лекция, лекция-визуализация, выполнение и защита лабораторных работ, выполнение индивидуальных заданий, анализ конкретных ситуаций, дискуссия, мастер-класс.

Контроль знаний, умений и навыков студентов осуществляется в следующих формах: рубежная проверка по окончании изучения разделов в виде тестов и контрольной работы.

Промежуточная аттестация – экзамен

АННОТАЦИЯ
учебной дисциплины (модуля) Б1.Б.23 Электротехника и
электроника
19.03.03 Продукты питания животного происхождения

Общая трудоемкость дисциплины составляет 2 зачетных единиц (72часов).

Это базовая дисциплина.

Дисциплина *Электротехника и электроника* в соответствии с требованиями ФГОС ВО направлена на формирование следующих *общепрофессиональных, профессиональных* компетенций:

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

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

В результате изучения дисциплины (модуля) студент должен:

знать:

- электротехническую терминологию и символику;
- основы теории электрических цепей;
- электрические машины и аппараты;
- электронику и микропроцессорные средства;
- основные величины, характеризующие электрические и магнитные цепи и поля, и единицы их измерения;
- принципы электрических измерений электрических и неэлектрических величин;
- принципы устройства основных электронных приборов;
- свойства и области применения основных электротехнических и электронных устройств.

уметь:

- читать электрические и электронные схемы;
- рассчитывать электрические и магнитные цепи и поля;

- выбирать элементы электрических цепей и средства измерения электрических величин;
- анализировать работу электротехнических устройств;
- обеспечивать эффективную и безопасную работу персонала с электрическими и электронными устройствами.

владеть:

- методами исследования и расчета электромагнитных процессов и преобразователей энергии.

В процессе освоения дисциплины используются следующие образовательные технологии, способы и методы формирования компетенций: *проблемная лекция, анализ конкретных ситуаций.*

Контроль знаний, умений и навыков студентов осуществляется в следующих формах: *рубежная проверка по окончании изучения разделов в виде тестов и контрольной работы.*

Промежуточная аттестация – зачет.

АННОТАЦИЯ

учебной дисциплины (модуля) Б1.Б.24 Политология 19.03.03 Продукты питания животного происхождения

Общая трудоемкость дисциплины составляет 2 зачетных единиц (72 часа).

Это дисциплина базовой части.

Дисциплина Политология в соответствии с требованиями ФГОС ВО направлена на формирование следующих компетенций (ОК):

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

В результате изучения дисциплины студент должен:

знать:

- сущность, содержание, механизм функционирования политической власти и политического процесса;
- сущность, структуру и функции политической системы общества, особенности (уровни и формы) политического сознания;
- природу политического экстремизма.

уметь:

- использовать принципы, законы и методы гуманитарных.

Социальных и экономических наук для решения социальных и профессиональных задач;

владеть:

- навыками целостного подхода к анализу проблем общества.

В процессе освоения дисциплины используются следующие образовательные технологии, способы и методы формирования компетенций: «мозговой штурм», ролевая игра, круглый стол, метод дискуссии.

Контроль знаний, умений и навыков студентов осуществляется в следующих формах: тестирования, заданий и логических задач, реферата. Промежуточная аттестация – зачет.

АННОТАЦИЯ
учебной дисциплины (модуля) Б1.Б.25 Русский язык и культура
речи
19.03.03 Продукты питания животного происхождения

Общая трудоемкость дисциплины составляет 2 зачетные единицы (72 часа).

Это дисциплина базовой части.

Дисциплина Русский язык и культура речи в соответствии с требованиями ФГОС ВО направлена на формирование следующих компетенций (ОК, ОПК, ПК):

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

В результате изучения дисциплины студент должен:

знать:

– основные лингвистические (орфоэпические, лексические, грамматические, стилистические) нормы, разновидности речевых ошибок, виды справочной литературы, в т.ч. типологии словарей (лексикология и лексикография), функции языка как социального явления, виды и формы речевой деятельности, разновидности и основные характеристики стилей русского литературного языка, качества образцовой речи, основы ораторского искусства, искусства полемики и спора, типологии аргументации, принципы речевого этикета.

уметь:

– определять, идентифицировать разнообразные лингвистические нормы, их нарушения, пользоваться учебной и академической справочной литературой, создавать письменные речевые произведения в заданном стиле, конструировать формулы деловой речи, создавать устный текст и выступать с подготовленной речью публично перед аудиторией, использовать аргументацию соответственно типу коммуникации, пользоваться специальной терминологией в целях выработки оптимального решения в профессиональной полемике, на практике реализовывать принципы речевого этикета.

владеть:

– осознанной практикой коррекции устной и письменной речи (своей и окружающих) в процессе любой коммуникации, речевыми клише (устойчивыми фразеологическими сочетаниями) в деловой, профессиональной и любой другой форме общения, методами

стилистического анализа устного и письменного текста, различными способами структурирования и конструирования текстов общей и профессиональной направленности, способами и средствами грамотного речевого поведения в споре конструктивного типа.

В процессе освоения дисциплины используются следующие образовательные технологии, способы и методы формирования компетенций: проблемная лекция, коммуникативный практикум, метод дискуссии, лекция-визуализация, лекция с разбором конкретной ситуации, решение проблемных задач.

Контроль знаний, умений и навыков студентов осуществляется в следующих формах: посещение семинарских занятий, написание и защита контрольной работы, промежуточный контроль, творческая работа, устный ответ на занятии, итоговое испытание, контрольная работа.

Промежуточная аттестация – зачет.

АННОТАЦИЯ

учебной дисциплины (модуля) Б1.Б.26 Процессы и аппараты

19.03.03 Продукты питания животного происхождения

Общая трудоемкость дисциплины составляет 3 зачетных единиц (108 часа).

Это обязательная дисциплина вариативной части.

Дисциплина Процессы и аппараты в соответствии с требованиями ФГОС ВО направлена на формирование следующих общекультурных и профессиональных компетенций:

1. готовностью эксплуатировать различные виды технологического оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности на пищевых предприятиях (ОПК-4);
2. способностью осуществлять элементарные меры безопасности при возникновении экстренных ситуаций на тепло-, энергооборудовании и других объектах жизнеобеспечения предприятия (ПК-2)
3. готовностью осваивать новые виды технологического оборудования при изменении схем технологических процессов, осваивать новые приборные техники и новые методы исследования (ПК-10)

В результате изучения дисциплины (модуля) студент должен:

знать:

- классификацию процессов пищевых технологий, основные закономерности их протекания;
- движущие силы технологических процессов;
- принципы подобия при переносе результатов, полученных на моделях, в производственные условия.
- основные типы аппаратов и других устройств для реализации заданных технологий;
- алгоритмы решения задач, связанных со скоростью технологических процессов.

уметь:

- анализировать факторы влияющие на протекание процессов;
- оценивать причины возникновения ситуаций при протекание процессов пищевых производств
- решать задачи на оценку материального и энергетического баланса;
- проводить лабораторные исследования с целью получения информации, отсутствующей в справочной литературе.

владеть:

- методикой поиска информации
- методикой обработки результатов исследования;
- алгоритмам решения задач по определению параметров аппаратов.

В процессе освоения дисциплины используются следующие образовательные технологии, способы и методы формирования компетенций: проблемная лекция, лекция-визуализация, выполнение индивидуальных заданий, анализ конкретных ситуаций.

Контроль знаний, умений и навыков студентов осуществляется в следующих формах: контрольной работы, опроса по результатам выполнения лабораторной работы, практического занятия и СРС.

Промежуточная аттестация – экзамен.

АННОТАЦИЯ

учебной дисциплины (модуля) Б1.Б.27 Автоматизированные системы управления

19.03.03 Продукты питания животного происхождения

Общая трудоемкость дисциплины составляет 3 зачетных единиц (108 часа).

Это обязательная дисциплина вариативной части.

Дисциплина Автоматизированные системы управления в соответствии с требованиями ФГОС ВО направлена на формирование следующих общепрофессиональных, профессиональных компетенций:

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

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

3.- -готовностью использовать математическое моделирование процессов и объектов на базе стандартных пакетов автоматизированного проектирования и исследований (ПК-25);

В результате изучения дисциплины студент должен:

Знать:

- объект, предмет, цели, задачи, место данной дисциплины среди других дисциплин;
- основные понятия и принципы построения систем автоматизации;

- статические и динамические характеристики основных элементов и систем автоматизации;
- операции в системах автоматизации;
- информационное обеспечение систем автоматизации;
- показатели качества систем автоматизации; – основные технические средства автоматики;

Уметь:

- составлять функциональные и структурные схемы автоматики процессов с/х производства;
- пользоваться принципиальными схемами систем автоматики;
- обосновать выбор основных технических средств автоматики;

Владеть:

- методологией исследования, методами сбора и обработки данных, методом анализа экономических явлений и процессов, современными методиками расчета и др.
- методами сбора и обработки данных;
- методом анализа экономических явлений и процессов
- современными методиками расчета.

В процессе освоения дисциплины используются следующие образовательные технологии, способы и методы формирования компетенций: групповая дискуссия, деловая учебная игра.

Контроль знаний, умений и навыков студентов осуществляется в следующих формах: контрольная работа.

Промежуточная аттестация – зачет

АННОТАЦИЯ

учебной дисциплины (модуля) Б1.Б.28 Физическая культура

19.03.03 Продукты питания животного происхождения

Общая трудоемкость дисциплины составляет 2 зачетные единицы (72 часа). Это базовая дисциплина.

Дисциплина Физическая культура в соответствии с требованиями ФГОС ВО направлена на формирование следующих общекультурных компетенций:

- 1.Способность использовать методы и средства физической культуры для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности (ОК -8);
- 2.Способностью к самоорганизации и самообразованию (ОК-7).

В результате изучения дисциплины (модуля) студент должен:

знать: биологические, психолого-педагогические и практические основы физической культуры и здорового образа жизни;

- простейшие способы контроля и оценки физического состояния, физического развития и физической подготовленности;

уметь: выполнять индивидуально подобранные комплексы оздоровительной физической культуры, утренней гигиенической гимнастики, профессионально-прикладной физической подготовки;

- выполнять простейшие приемы самомассажа и релаксации;
- использовать средства физической культуры для повышения работоспособности в учебной и трудовой деятельности, подготовки к службе в Вооруженных Силах РФ;

владеть: системой практических умений и навыков, обеспечивающих сохранение и укрепление здоровья, психическое благополучие, развитие и совершенствование психофизических способностей, качеств и свойств личности;

- навыком преодоления искусственных и естественных препятствий с использованием разнообразных способов передвижения.

В процессе освоения дисциплины используются следующие образовательные технологии, способы и методы формирования компетенций: творческие задания (в ходе проведения разминки), метод целостного обучения, круговой тренировки, интервальной тренировки; комбинированный (повторно-переменный); игровой, соревновательный; работа в малых группах.

Контроль знаний, умений и навыков студентов осуществляется в следующих формах: по практическому разделу – выполнение нормативов общей физической и спортивно-технической подготовленности; по теоретическому разделу – выполнение реферативной работы.

Промежуточная аттестация зачет.

АННОТАЦИЯ

учебной дисциплины (модуля) Б1.В.ОД.1 Маркетинг

19.03.03 Продукты питания животного происхождения

Общая трудоемкость дисциплины составляет 2 зачетные единицы (72 часа). Это вариативная дисциплина.

Дисциплина Маркетинг в соответствии с требованиями ФГОС ВО направлена на формирование следующих профессиональных компетенций:

- 1.- способностью организовывать технологический процесс производства продуктов питания животного происхождения (ПК-11);

В результате изучения дисциплины (модуля) студент должен:

знать:

- принципы, задачи и функции маркетинга;
- направления проведения маркетинговых исследований;
- основные составляющие комплекса маркетинга товара(услуги);
- методические подходы к изучению потребительского поведения;

уметь:

- разрабатывать комплекс маркетинга;
- проводить сегментирование рынка по различным рынкам;
- правильно принимать решения об использовании марки, упаковки товара и т.д.
- пользоваться стратегией разработки новых товаров;
- определять этапы жизненного цикла товара;
- выбирать метод ценообразования;

-выбирать каналы распределения и товародвижения;

владеть:

-методами проведения маркетинговых исследований;

-навыками оценки конкурентоспособности продукции;

-навыками выявления тенденций развития потребительского спроса;

-методами формирования спроса.

В процессе освоения дисциплины используются следующие образовательные технологии, способы и методы формирования компетенций: анализ конкретных ситуаций, лекция-визуализация.

Контроль знаний, умений и навыков студентов осуществляется в следующих формах: контрольная работа.

Промежуточная аттестация -зачет.

АННОТАЦИЯ

учебной дисциплины (модуля) Б1.В.ОД.2 Метрология

19.03.03 Продукты питания животного происхождения

Общая трудоемкость дисциплины составляет 2 зачётных единицы (72 часа).

Это вариативная дисциплина.

Дисциплина Метрология в соответствии с требованиями ФГОС ВО направлена на формирование следующих профессиональных компетенций (ПК):

1. Способностью применять метрологические принципы инструментальных измерений, характерных для конкретной предметной области ПК-4.

2. Способностью разрабатывать нормативную и техническую документацию, технические регламенты ПК-8.

В результате изучения дисциплины (модуля) студент должен:

знать:

- основные законодательные и нормативные правовые акты, методические и технические материалы по метрологии;

- государственную систему обеспечения единства измерений и формы её регулирования;

- систему воспроизведения единиц величин и передачи размера средствам измерений;

- организацию метрологического обеспечения технологических процессов, метрологические принципы инструментальных измерений.

уметь:

- определять номенклатуру измеряемых параметров предметной области (сырья, продукции, технологических процессов), выбирать и применять требуемые методы и средства измерений;

- определять алгоритмы обработки и устанавливать оптимальные нормы точности результатов измерений;

- применять аттестованные методики выполнения измерений.

владеть:

- навыками обработки результатов измерений (по видам) и оценки их точности;
- навыками разработки метрологической нормативно-технической документации (локальных поверочных схем, методик выполнения измерений).

В процессе освоения дисциплины используются следующие образовательные технологии, способы и методы формирования компетенций: лекции-презентации, проблемные лекции (круглые столы), выполнение индивидуальных творческих и практических заданий, деловые игры.

Контроль знаний, умений и навыков студентов осуществляется в следующих формах: рубежная проверка по окончании изучения разделов в виде устных опросов, теста, контрольной работы.

Промежуточная аттестация – зачёт.

АННОТАЦИЯ

учебной дисциплины (модуля) Б1.В.ОД.3 Холодильная техника 19.03.03 Продукты питания животного происхождения

Общая трудоемкость дисциплины составляет 2 зачетных единиц (72 часа).

Эта вариативная дисциплина.

Дисциплина холодильная техника в соответствии с требованиями ФГОС ВО направлена на формирование следующих общепрофессиональных (ОПК) и профессиональных (ПК) компетенций бакалавра: ОПК-4, ПК-2.

Общепрофессиональные компетенции (ОПК):

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

Профессиональные компетенции (ПК):

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

В результате изучения дисциплины студент должен:

знать:

- законы, лежащие в основе функционирования холодильных машин различных типов;
- основные процессы, приводящие к поступлению теплоты в камеры холодильного хранения;
- принципы построения систем, обеспечивающих холодильное хранение пищевых продуктов.

уметь:

- рассчитывать теплопритоки в холодильные камеры при различных параметрах внешней среды и условиях хранения;
 - производить подбор параметров тепловой изоляции из современных материалов с учетом гидро- и пароизоляции;
 - рассчитывать и подбирать элементы холодильной машины, предназначенной для обеспечения необходимых условий хранения;
 - определять основные параметры воздухоохладителей и способы их размещения в холодильной камере;
- владеть:
- рациональными методами управления процессов и эксплуатации машин и аппаратов.

В процессе освоения дисциплины используются следующие образовательные технологии, способы и методы формирования компетенций: лекция-визуализация, анализ конкретных ситуаций

Контроль знаний, умений и навыков студентов осуществляется в следующих формах: рубежная проверка по окончании изучения разделов в виде тестов, контрольной работы

Промежуточная аттестация – зачет

АННОТАЦИЯ

учебной дисциплины (модуля) Б1.В.ОД.4 Психология и Педагогика

19.03.03 Продукты питания животного происхождения

Общая трудоемкость дисциплины составляет 2 зачетных единиц (72 часа).

Эта вариативная дисциплина.

Дисциплина Психология и педагогика в соответствии с требованиями ФГОС ВО направлена на формирование следующих общекультурных (ОК) компетенций:

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

знать:

- предмет, методы и основные категории психологической науки;
- место и значение познавательной, потребностно-мотивационной, эмоционально- волевой сфер в структуре личности и деятельности;
- место и природу психики и закономерности общения.

уметь:

- анализировать психические явления;
- определять характер, темперамент, способности и уровень развития личности.

владеть:

- методами и приёмами психологической саморегуляции, самодиагностики и интерпретации собственных состояний;
- моделированием вариантов общения и построением оптимальных межличностных отношений в семье, группе.

В процессе освоения дисциплины используются следующие образовательные технологии, способы и методы формирования компетенций: лекция-визуализация, метод конкретных ситуаций

Контроль знаний, умений и навыков студентов осуществляется в следующих формах: контрольная работа

Промежуточная аттестация – зачет

АННОТАЦИЯ

учебной дисциплины (модуля) Б1.В.ОД.5 Неорганическая химия 19.03.03 Продукты питания животного происхождения

Общая трудоемкость дисциплины составляет 3 зачетных единиц (108 часов).

Это вариативная дисциплина.

Дисциплина Неорганическая химия в соответствии с требованиями ФГОС ВО направлена на формирование следующих вузовских профессиональных (ВПК) компетенций:

1. Способность использовать основные законы естественнонаучных дисциплин в профессиональной деятельности (ВПК-1).

В результате изучения дисциплины (модуля) студент должен:

знать:

- химию элементов и их соединений;
- основные закономерности протекания химических реакций, скорость реакции и методы ее регулирования;
- кислотно-основные и окислительно-восстановительные свойства веществ.

уметь:

- пользоваться справочной литературой;
- прогнозировать протекание несложных химических реакций;
- предсказывать свойства соединений, учитывая их принадлежность к определенному классу;
- обосновывать наблюдения и делать следующие из эксперимента выводы.

владеть:

- навыками выполнения основных химических лабораторных операций, необходимых в практике анализа объектов продукции животного происхождения;
- методологией исследования.

В процессе освоения дисциплины используются следующие образовательные технологии, способы и методы формирования компетенций: проблемная лекция, анализ конкретных ситуаций, работа в малых группах.

Контроль знаний, умений и навыков студентов осуществляется в следующих формах: контрольная работа.

Промежуточная аттестация –экзамен.

АННОТАЦИЯ
учебной дисциплины (модуля) Б1.В.ОД.6 Аналитическая химия
19.03.03 Продукты питания животного происхождения

Общая трудоемкость дисциплины составляет 3 зачетных единиц (108 часов).

Это вариативная дисциплина.

Дисциплина Аналитическая химия в соответствии с требованиями ФГОС ВО направлена на формирование следующих вузовских профессиональных (ВПК) компетенций:

1. Способность использовать основные законы естественнонаучных дисциплин в профессиональной деятельности (ВПК-1).

В результате изучения дисциплины (модуля) студент должен:

знать:

- задачи аналитической химии, химического анализа; пути и способы их решения;
- основные понятия аналитической химии, аналитические реагенты;
- основы гравиметрии, титриметрии, инструментальных методов количественного анализа.

уметь:

- пользоваться справочной литературой; выполнять основные действия при проведении химического эксперимента; составлять схему анализа, проводить качественный и количественный анализ вещества;
- выполнять итоговые расчеты с использованием статистической обработки результатов анализа; владеть техникой выполнения аналитических операций при качественном и количественном анализе вещества;
- рассчитать концентрацию вещества в растворе; проводить расчеты на переход от одного способа выражения концентрации к другому, работать с основными типами приборов, используемых в анализе;
- обосновывать наблюдения и делать следующие из эксперимента выводы.

владеть:

- навыками выполнения основных химических лабораторных операций, необходимых в практике анализа объектов продукции животного происхождения;
- методологией исследования, методиками работы на приборах физико-химического анализа.

В процессе освоения дисциплины используются следующие образовательные технологии, способы и методы формирования компетенций: проблемная лекция, анализ конкретных ситуаций.

Контроль знаний, умений и навыков студентов осуществляется в следующих формах: контрольная работа.

Промежуточная аттестация - зачет

АННОТАЦИЯ
учебной дисциплины (модуля) Б1.В.ОД.7 Экология
19.03.03 Продукты питания животного происхождения

Общая трудоемкость дисциплины составляет 4 зачетных единиц (144 часа).

Дисциплина Экология относится к вариативной части, обязательным дисциплинам.

Дисциплина Экология в соответствии с требованиями ФГОС ВО направлена на формирование следующих компетенций - вузовская профессиональная компетенция (ВПК) и профессиональная компетенция (ПК):

1. способность использовать основные законы естественнонаучных дисциплин в профессиональной деятельности (ВПК-1)
2. готовностью осуществлять контроль соблюдения экологической и биологической безопасности сырья и готовой продукции (ПК-9).

В результате изучения дисциплины (модуля) студент должен:

знать:

- содержание, предмет и задачи экологии; взаимосвязь экологии с другими науками;
- основные понятия экологии и экологической безопасности;
- основополагающие законы экологии и базирующиеся на них принципы рационального использования, воспроизводства и охраны природных ресурсов;
- структуру и функционирование природных и искусственных экосистем, особенности их продуктивности, в том числе агроценозов; особенности биотического круговорота веществ и потока энергии, а также роль живого вещества в этих процессах;
- главные источники загрязнения почвы, воды, атмосферы; причины обеднения биоразнообразия и последствия этого явления;
- причинно-следственные связи зависимости жизни человека от состояния окружающей его среды;
- основные правовые принципы, обеспечивающие охрану окружающей среды и природных ресурсов, экологической безопасности сырья и готовой продукции.

уметь:

- вычленять предметную область дисциплины экология;
- представлять, описывать результаты анализа хозяйственной деятельности предприятий в области охраны окружающей среды;

- выдвигать гипотезы о причинах возникновения той или иной экологической ситуации, о путях ее развития и последствиях;
- выбирать способы, методы, средства, модели, критерии деятельности, направленной на снижение негативного воздействия хозяйственной деятельности на окружающую среду и обеспечения рационального использования природных ресурсов и охраны окружающей среды, экологической безопасности сырья и готовой продукции;
- формулировать проблемы, вопросы; прогнозировать развитие событий, изменение состояния системы.

владеть:

- методологией исследования рисков снижения экологической безопасности сырья и готовой продукции, методами сбора и обработки данных.

В процессе освоения дисциплины используются следующие образовательные технологии, способы и методы формирования компетенций: лекция-визуализация, кооперативное обучение, выполнение индивидуальных заданий, дискуссия.

Контроль знаний, умений и навыков студентов осуществляется в следующих формах: рубежная проверка по окончании изучения разделов в виде тестов, контрольной работы.

Промежуточная аттестация - экзамен.

АННОТАЦИЯ

учебной дисциплины (модуля) Б1.В.ОД.8 Пищевая биотехнология 19.03.03 Продукты питания животного происхождения

Общая трудоемкость дисциплины составляет 3 зачетных единиц (108 часа).

Дисциплина Пищевая биотехнология относится к вариативной части, обязательным дисциплинам.

Дисциплина Пищевая биотехнология в соответствии с требованиями ФГОС ВО направлена на формирование следующих компетенций - вузовская профессиональная компетенция (ВПК):

1. способность использовать основные законы естественнонаучных дисциплин в профессиональной деятельности (ВПК-1)

В результате изучения дисциплины (модуля) студент должен:

знать:

- основные характеристики и свойства объектов биотехнологии,
- основные принципы биотехнологических процессов,
- теоретические основы культивирования микроорганизмов,
- механизмы биотрансформации органических субстратов различного происхождения,
- значение пищевой биотехнологии для практической деятельности: использование данных дисциплины в пищевой промышленности

уметь:

- применять полученные теоретические знания и практические навыки в практической и научно-исследовательской деятельности

владеть:

- биотехнологическими методами и приемами, применяемыми в производстве пищевых продуктов.

В процессе освоения дисциплины используются следующие образовательные технологии, способы и методы формирования компетенций: лекция-визуализация, дискуссия.

Контроль знаний, умений и навыков студентов осуществляется в следующих формах: рубежная проверка по окончании изучения разделов в виде тестов, контрольной работы.

Промежуточная аттестация – зачет.

АННОТАЦИЯ

учебной дисциплины (модуля) Б1.В.ОД.9 Физическая и коллоидная химия

19.03.03 Продукты питания животного происхождения

Общая трудоемкость дисциплины составляет 2 зачетные единицы (72 часа). Это вариативная дисциплина.

Дисциплина Физическая и коллоидная химия в соответствии с требованиями ФГОС ВО направлена на формирование следующих внутренних профессиональных компетенций:

1. способностью использовать основные законы естественнонаучных дисциплин в профессиональной деятельности ВПК-1.

В результате изучения дисциплины (модуля) студент должен:

знать:

- основные законы термодинамики, теплопереноса;
- термодинамические процессы, электрохимические системы, взаимосвязь химических и физических явлений, физико-химические свойства и поведение высокодисперсных и высокомолекулярных систем.

уметь:

- находить пути управления химическими процессами, обосновать наблюдения и делать выводы, следующие из эксперимента, использовать общие приемы овладения новыми знаниями (умение работать с литературой, развитие творческого мышления, представления об экспериментальных исследованиях и способов обработки полученных результатов)

владеть:

- навыками выполнения основных химических лабораторных операций.

В процессе освоения дисциплины используются следующие образовательные технологии, способы и методы формирования компетенций: лекции (Л), практические занятия (ПЗ), лабораторные работы (ЛР), семинарские занятия (дискуссии, анализ конкретных ситуаций) индивидуальные (групповые) академические консультации (АК), самостоятельная работа (СР) по выполнению домашних и контрольных заданий.

Контроль знаний, умений и навыков студентов осуществляется в следующих формах: рубежная проверка по окончании изучения разделов в виде тестов, коллоквиумов, контрольной работы.

Промежуточная аттестация – зачет.

АННОТАЦИЯ
учебной дисциплины (модуля) Б1.В.ОД.10 Физико-химические
методы исследований

19.03.03 Продукты питания животного происхождения

Общая трудоемкость дисциплины составляет 4 зачетные единицы (144 часа). Это вариативная дисциплина.

Дисциплина Физико-химические методы исследований в соответствии с требованиями ФГОС ВО направлена на формирование следующих профессиональных компетенций:

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

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

В результате изучения дисциплины (модуля) студент должен:

знать:

-теоретические основы физико-химических методов анализа и области их целесообразной применимости, исходя из характеристик того или иного метода, знать устройство и принцип работы аналитических приборов.

уметь:

-выбирать метод анализа для решения конкретной аналитической задачи. **владеть:**

-практическими навыками подготовки, проведения анализа и обращения с приборами, навыками расчета, статистической обработки и интерпретации результатов анализа.

В процессе освоения дисциплины используются следующие образовательные технологии, способы и методы формирования компетенций: лекции (Л), практические занятия (ПЗ), лабораторные работы (ЛР), семинарские занятия (дискуссии, анализ конкретных ситуаций, мастер-класс) индивидуальные (групповые) академические консультации (АК), самостоятельная работа (СР) по выполнению домашних и контрольных заданий.

Контроль знаний, умений и навыков студентов осуществляется в следующих формах: рубежная проверка по окончании изучения разделов в виде тестов, контрольных вопросов, коллоквиумов, контрольной работы.

Промежуточная аттестация – экзамен.

АННОТАЦИЯ
учебной дисциплины (модуля) Б1.В.ОД.11 Основы
законодательства и стандартизации в пищевой промышленности
19.03.03 Продукты питания животного происхождения

Общая трудоемкость дисциплины составляет 2 зачетных единиц (72 часа).

Это вариативная дисциплина.

Дисциплина «Основы законодательства и стандартизации в пищевой промышленности» в соответствии с требованиями ФГОС ВО направлена на формирование следующих общекультурных, профессиональных, общепрофессиональных компетенций:

1. Способностью использовать основы правовых знаний в различных сферах деятельности (**ОК-4**).

2. Способностью разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения (**ОПК-2**).

3. Способностью использовать нормативную и техническую документацию, регламенты, ветеринарные нормы и правила в производственном процессе (**ПК-1**).

4. Способностью изучать научно-техническую информацию отечественного и зарубежного опыта по тематике исследования (**ПК-3**).

5. Способностью организовывать защиту объектов интеллектуальной собственности, результатов исследований и разработок как коммерческой тайны предприятия (**ПК-28**).

В результате изучения дисциплины (модуля) студент должен:

знать: правовые нормы о защите прав потребителей, качестве и безопасности продукции, процессов и услуг

уметь: работать с нормативными документами;

владеть: теоретическими основами и практическими методами организации производственных процессов.

В процессе освоения дисциплины используются следующие образовательные технологии, способы и методы формирования компетенций: деловая игра, выполнение индивидуальных заданий.

Контроль знаний, умений и навыков студентов осуществляется в следующих формах: контрольная работа.

Промежуточная аттестация – зачет.

АННОТАЦИЯ
учебной дисциплины(модуля) Б1.В.ОД.12 Физиология питания
19.03.03 Продукты питания животного происхождения

Общая трудоемкость дисциплины составляет 3 зачетные единицы 108 часов.

Это дисциплина по выбору.

Дисциплина Физиология питания в соответствии с требованиями ФГОС ВО направлена на формирование следующих вузовских компетенций:

1. Способностью применять знание основных законов математических и естественнонаучных дисциплин в профессиональной деятельности (ВКП-1).

В результате изучения дисциплины студент должен:

знать:

- строение и функции органов пищеварения;
- основы физиологии питания;
- физиологическую роль основных веществ пищи;
- влияние пищевых веществ на состояние органов пищеварения и функции организма;
- пищевую и биологическую ценность продуктов питания;
- требования к составлению рационов питания на предприятиях общественного питания в зависимости от возраста, пола, физиологического состояния, профессиональной деятельности человека;
- основные принципы рационального лечебно-профилактического и диетического питания.

уметь:

- провести физиологическую оценку состава пищевых продуктов растительного и животного происхождения;
- осуществить контроль за качественным и количественным составом пищевых продуктов во время кулинарной обработки;
- составлять пищевые рационы для различных групп населения на предприятиях общественного питания.

владеть методиками:

- исследований физиологических функций желудочно-кишечного тракта;
- составления пищевых рационов;
- разработок основ эффективного и безопасного питания.

В процессе освоения дисциплины используются следующие образовательные технологии, способы и методы формирования компетенций: проблемная лекция-презентация, семинары в диалоговом режиме, групповые дискуссии, текущая самостоятельная работа по выполнению разных видов заданий, деловая учебно-исследовательская игра.

Контроль знаний, умений и навыков студентов осуществляется в следующих формах: рубежная проверка по окончании изучения разделов в виде тестов, устного опроса, контрольной работы.

Промежуточная форма отчетности – зачёт.

АННОТАЦИЯ

**учебной дисциплины (модуля) Б1.В.ОД.13 Проектирование
предприятий мясной промышленности
19.03.03 Продукты питания животного происхождения**

Общая трудоемкость дисциплины составляет 3 зачетные единицы (108 часов).

Дисциплина относится к блоку Б1.В.ОД.13 (вариативная часть, обязательные дисциплины).

В соответствии с ФГОС ВО в результате изучения дисциплины обучающиеся должны:

знать:

- основные технологические процессы получения продуктов заданного качества и свойств;
- типы и классификацию предприятий мясной отрасли;
- основы строительного проектирования и его технического обеспечения;
- основные направления реконструкции предприятий;
- порядок разработки и утверждения проектов, состав проектно-сметной документации;
- нормы и правила проектирования промышленных предприятий;
- особенности проектирования мясокомбинатов;
- основы автоматизированного проектирования предприятий мясной отрасли;
- методологию выполнения технологических расчетов;
- современные тенденции компоновки производственных помещений и предприятий в целом с использованием компьютерной техники;

уметь:

- выполнять технико-экономическое обоснование проекта;
- разрабатывать и реализовывать мероприятия по повышению эффективности производства, направленных на сокращение расхода материалов, снижение трудоемкости, повышение производительности труда;
- анализировать причины брака и выпуска продукции низкого качества, разработки мероприятий по их предупреждению, а также рассмотрения рекламаций на выпускаемую предприятием продукцию;
- разрабатывать системы контроля и управления проектируемых решений.

проводить научные исследования по разработке новых видов продуктов;

составлять исходные данные для составления планов, смет, заявок на оборудование;

разрабатывать проектную и рабочую техническую документацию, технически грамотно разбираться в проектах и осуществлять контроль за их внедрением, использовать нормативно-техническую документацию;

владеть:

- методами технологических расчетов на основе технологических схем;
- выбирать наиболее приемлемые варианты технологических линий и оборудования;
- разрабатывать технологические схемы переработки скота и производства пищевой, медицинской и технической продукции;

компоновать технологическое оборудование с соблюдением поточности производства, производить планировку и оснащение рабочих мест, компоновку цехов и других помещений.

Целью учебной дисциплины «Проектирование предприятий мясной промышленности» является формирование у студента теоретических знаний и практических навыков в области технологического проектирования предприятий отрасли различных типов, технологических расчетов, принципах разработки объемно-планировочных и архитектурно - строительных решений необходимых для работы над курсовым проектом и выпускной квалификационной работы, позволяющая формировать и развивать у обучающихся следующие компетенции:

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

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

3. готовностью использовать математическое моделирование процессов и объектов на базе стандартных пакетов автоматизированного проектирования и исследований ПК-25.

В процессе освоения дисциплины используются следующие образовательные технологии, способы и методы формирования компетенций: лекции (презентация, дискуссия, с разбором конкретных ситуаций), практические аудиторные занятия, текущая самостоятельная работа, консультации преподавателя; деловые игры, проектирование, дискуссии, решение ситуационных задач, методы инсерт и разбивка на кластеры.

Контроль знаний, умений и навыков студентов осуществляется в следующих формах: рубежная проверка по окончании изучения разделов в виде контрольных вопросов и выполнение курсового проекта.

Промежуточный контроль - зачет.

АННОТАЦИЯ

учебной дисциплины(модуля) Б1.В.ОД.14 Инженерная и компьютерная графика 19.03.03 Продукты питания животного происхождения

Общая трудоемкость дисциплины составляет 2 зачетные единицы (72 часа).

Это обязательная дисциплина вариативной части.

Дисциплина Инженерная и компьютерная графика в соответствии с требованиями ФГОС ВО направлена на формирование следующих общепрофессиональных (ОПК) и профессиональных (ПК) компетенций:

-способностью решать стандартные задачи профессиональной деятельности на основе информационной и библиографической культуры с применением

информационно-коммуникационных-технологий и с учетом основных требований информационной безопасности (ОПК-1);

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

В результате изучения дисциплины студент должен:

Знать:

– основы представления (вывода) графических данных, назначение и разновидности компьютерной графики, методы создания графических изображений и сфере их применения;

– системы автоматической проектной разработки, возможности применения графических редакторов.

Уметь:

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

– применять графические редакторы (Paint, Gimp) для решения различных задач инженерного проектирования, создавать техническую документацию согласно требованиям ЕСКД в специализированном графическом редакторе (КОМПАС).

Владеть:

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

– приемами работы в графических системах, формирования информации в графическом виде, работы в специализированных графических редакторах .

В процессе освоения дисциплины используются следующие образовательные технологии, способы и методы формирования компетенций: лекция визуализация, деловая игра ,анализ конкретных ситуаций.

Контроль знаний, умений и навыков студентов осуществляется в форме контрольной работы.

Промежуточная аттестация – зачет.

АННОТАЦИЯ

учебной дисциплины Б1.В.ОД.15 Технологическое оборудование мясной отрасли

19.03.03 Продукты питания животного происхождения

Общая трудоемкость дисциплины составляет 3 зачетных единиц (108 часов).

Это вариативная дисциплина.

Дисциплина Технологическое оборудование мясной отрасли в соответствии с требованиями ФГОС ВО направлена на формирование следующих профессиональных и общепрофессиональных компетенций:

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

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

В результате изучения дисциплины (модуля) студент должен:

знать:

- отечественных и зарубежных производителей современного технологического оборудования, применяемого для переработки мяса и мясопродуктов;
- конструктивные отличия и особенности оборудования различных производителей;
- особенности эксплуатации современного оборудования для переработки мяса.

уметь:

- разбираться в конструкциях современного оборудования отрасли;
- производить необходимые расчеты и выполнять эскизы оборудования;
- осуществлять профессиональную эксплуатацию современного мясоперерабатывающего оборудования с поддержанием оптимальных режимов.

владеть:

- терминологией, определениями и положениями изучаемой дисциплины;
- практическими навыками по эффективной эксплуатации современного мясоперерабатывающего оборудования.

В процессе освоения дисциплины используются следующие образовательные технологии, способы и методы формирования компетенций: проблемная лекция, лекция-визуализация, выполнение индивидуальных заданий, анализ конкретных ситуаций, дискуссия, мастер-класс.

Контроль знаний, умений и навыков студентов осуществляется в следующих формах: рубежная проверка по окончании изучения разделов в виде тестов, контрольной работы

Промежуточная аттестация - экзамен

АННОТАЦИЯ

учебной дисциплины(модуля) Б1.В.ОД.16 Физика
19.03.03 Продукты питания животного происхождения

Общая трудоемкость дисциплины составляет 6 зачетных единиц (216 часов).

Дисциплина относится к базовой части.

Дисциплина «Физика» в соответствии с требованиями ФГОС ВО направлена на формирование базовых (ПК-2, ПК-4) компетенций:

1. Способность осуществлять элементарные меры безопасности при возникновении экспертных ситуаций на теплоэнергооборудовании и других объектах жизнеобеспечения предприятия (ПК-2).

2. Способностью организовать входной контроль качества сырья и вспомогательных материалов, производственный контроль полуфабрикатов, параметров технологических процессов и контроль качества готовой продукции (ПК-4).

В соответствии с ФГОС ВО в результате изучения дисциплины обучающиеся должны:

знать:

- основные понятия и методы расчетов в разделах: физические основы механики, колебания и волны, электричества и магнетизма, оптика и ядерной физики;

- законы и теории классической и современной физики.

уметь:

- Применять знания в области физики, физические методы при решении типовых задач;

- пользоваться компьютерной техникой, использовать языки и системы программирования для решения задач.

владеть:

- методами измерения параметров физических величин, работа в компьютерных сетях, создания баз данных, навыками физических исследований.

В процессе освоения дисциплины используются следующие образовательные технологии, способы и методы формирования компетенций: лекция-дискуссия, анализ конкретных ситуаций, проблемная лекция, конференция.

Контроль знаний, умений и навыков студентов осуществляется в форме контрольной работы.

Промежуточная аттестация – зачет.

АННОТАЦИЯ
учебной дисциплины(модуля) Б1.В.ОД.17 Технология мяса и
мясных продуктов
19.03.03 Продукты питания животного происхождения

Общая трудоемкость дисциплины составляет 12 зачетных единиц (432 часа).

Дисциплина относится к блоку Б1.В.ОД.17 (вариативная часть, обязательные дисциплины).

В соответствии с ФГОС ВО в результате изучения дисциплины обучающиеся должны:

Знать:

- ✓ основы технологического проектирования, в т.ч. с использованием САПР, обеспечивающих получение эффективных проектных разработок, отвечающих требованиям перспективного развития отрасли
- ✓ сырьевые ресурсы отрасли и современные подходы к их рациональному использованию
- ✓ методологии проектирования биологически полноценных продуктов питания на основе мясного сырья
- ✓ основные технологические процессы получения продуктов заданного качества и свойств
- ✓ методы расчета основных технологических процессов производства мясопродуктов
- ✓ современные тенденции и приоритетные направления развития отрасли в организации производственных процессов и рациональном использовании ресурсов

Уметь:

- ✓ составлять рецептуры и технологические схемы производства сбалансированных по составу биологически полноценных мясных продуктов
- ✓ составлять планы размещения оборудования, технического оснащения и организации рабочих мест, рассчитывать производственные мощности и загрузку оборудования
- ✓ рассчитывать нормы расхода сырья, полуфабрикатов, материалов, энергии
- ✓ осуществлять контроль за соблюдением технологической дисциплины в цехах и правильной эксплуатацией технологического оборудования
- ✓ разрабатывать и реализовывать мероприятия по повышению эффективности производства, направленные на сокращение расхода материалов, снижение трудоемкости, повышение производительности труда
- ✓ проводить анализ причин брака и выпуска продукции низкого качества, разрабатывать мероприятия по их предупреждению

- ✓ осуществлять сбор, обработку, анализ и систематизацию научно-технической информации по теме (заданию)
- ✓ разрабатывать проектную и рабочую техническую документацию

Владеть:

- ✓ приемами организации эффективного экологически безопасного производства на основе современных методов управления
- ✓ теоретическими и практическими основами в области переработки мясного сырья с использованием современных достижений научно-технического прогресса, методов планирования эксперимента, средств вычислительной техники
- ✓ знаниями технологических процессов переработки мяса, которые обеспечивают выпуск продукции, отвечающей требованиям к качеству
- ✓ приемами совершенствования и оптимизации действующих технологических процессов на базе системного анализа качества сырья и требований к конечной продукции с заданными свойствами на основе комплексного использования ресурсов мясной отрасли и нетрадиционных сырьевых источников.

Целью учебной дисциплины «Технология мяса и мясных продуктов» является формирование у специалиста теоретических знаний и практических умений в области управления технологическими процессами производства продуктов из сырья мясной промышленности, их оптимизации на основе системного подхода и использования современных технико-технологических решений, направленных на рациональное использование сырья и получение продуктов с заданными качественными характеристиками, позволяющая формировать и развивать у обучающихся следующие компетенции:

1. способностью использовать нормативную и техническую документацию, регламенты, ветеринарные нормы и правила в производственном процессе **ПК-1**;
2. способностью организовывать входной контроль качества сырья и вспомогательных материалов, производственный контроль полуфабрикатов, параметров технологических процессов и контроль качества готовой продукции **ПК-5**;
3. способностью обосновывать нормы расхода сырья и вспомогательных материалов при производстве продукции **ПК-7**.

В процессе освоения дисциплины используются следующие образовательные технологии, способы и методы формирования компетенций: лекции (презентация, дискуссия, с разбором конкретных ситуаций), лабораторные занятия, текущая самостоятельная работа, консультации преподавателя; дискуссии, решение ситуационных задач, методы инсерт и разбивка на кластеры.

Контроль знаний, умений и навыков студентов осуществляется в следующих формах: рубежная проверка по окончании изучения разделов в виде контрольных вопросов, выполнения контрольной работы и курсового проекта.

Промежуточный контроль - экзамен.

АННОТАЦИЯ
учебной дисциплины (модуля) Б1.В.ОД.18 Ветеринарно-
санитарная экспертиза 19.03.03 Продукты питания животного
происхождения

Общая трудоемкость дисциплины составляет 3 зачетных единицы (108 часов).

Эта дисциплина вариативной части.

Дисциплина Бухгалтерский учет в соответствии с требованиями ФГОС ВО направлена на формирование следующих профессиональных компетенций:

- способностью использовать нормативную и техническую документацию, регламенты, ветеринарные нормы и правила в производственном процессе (ПК-1);
- способностью организовывать входной контроль качества сырья и вспомогательных материалов, производственный контроль полуфабрикатов, параметров технологических процессов и контроль качества готовой продукции (ПК-5);

В результате изучения дисциплины студент должен:

знать:

- предмет, цель и задачи ветеринарно-санитарной экспертизы, структуру и функции Россельхознадзора;
- основы ветеринарно-санитарного контроля при производстве, хранении, транспортировке и реализации пищевых продуктов животного происхождения;
- порядок и организацию ветеринарного осмотра и клеймения продуктов убой сельскохозяйственных животных;
- порядок оформления и выдачи ветеринарных сопроводительных документов;
- основы ветеринарно-санитарной оценки пищевых и сырьевых продуктов убой животных при обнаружении инфекционных и инвазионных заболеваний;
- методы отбора проб пищевых продуктов животного происхождения;
- органолептические и лабораторные методы исследования пищевых продуктов животного происхождения;

уметь:

- определять правильность заполнения ветеринарных сопроводительных документов;
- оценивать пищевые продукты животного происхождения с точки зрения ветеринарной безопасности;
- отбирать пробы пищевых продуктов и оформлять сопроводительные документы для проведения лабораторных исследований;

владеть:

- методами санитарно-гигиенической оценки пищевых продуктов животного происхождения;
- методами органолептического и лабораторного исследования пищевых продуктов.

В процессе освоения дисциплины используются следующие образовательные технологии, способы и методы формирования компетенций: проблемная лекция, анализ конкретных ситуаций, лекция-визуализация, анализ конкретных ситуаций

Контроль знаний, умений и навыков студентов осуществляется в форме контрольной работы.

Промежуточная аттестация – зачет.

АННОТАЦИЯ

учебной дисциплины(модуля) Б1.В.ОД.19 Бухгалтерский учет

19.03.03 Продукты питания животного происхождения

Общая трудоемкость дисциплины составляет 3 зачетные единицы (108 часов). Это обязательная дисциплина вариативной части.

Дисциплина Бухгалтерский учет в соответствии с требованиями ФГОС ВО направлена на формирование следующих профессиональных компетенций:

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

В результате изучения дисциплины студент должен:

знать:

-нормативные документы, задействованные в профессиональной деятельности;

-процесс оформления документации процесса производства, ресторанного бизнеса;

-основные методы, способы и средства получения, хранения, переработки информации, навыками работы с отчетностью как средством принятия управленческих решений.

уметь:

-вести контроль за наличием материальных ресурсов на всех участках бизнеса;

-вести оперативный учет поступления и реализации товаров, проведение приемки товаров по количеству, качеству и комплектности.

владеть:

-осуществлением связей с поставщиками и потребителями, контроль за выполнением контрагентами договорных обязательств (условий поставки и транспортирования) для обеспечения надлежащего ассортимента и качества товаров;

-оформлением документации на получение, реализацию и/или отгрузку товаров в соответствии с утвержденными правилами;

-проводить инвентаризацию товарно-материальных ценностей.

В процессе освоения дисциплины используются следующие образовательные технологии, способы и методы формирования компетенций: лекция-дискуссия, ситуационная задача, лекция-визуализация.

Контроль знаний, умений и навыков студентов осуществляется в форме контрольной работы.

Промежуточная аттестация – зачет.

АННОТАЦИЯ

учебной дисциплины (модуля) Б1.В.ОД.20 Санитария и гигиена питания

19.03.03 Продукты питания животного происхождения

Общая трудоемкость дисциплины составляет 3 зачетных единиц (108 часов).

Это вариативная часть обязательных дисциплин.

Дисциплина Б1.В.ОД.20 Санитария и гигиена питания в соответствии с требованиями ФГОС ВО направлена на формирование следующих профессиональных компетенций:

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

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

В результате изучения дисциплины (модуля) студент должен:

знать:

- факторы, формирующие и сохраняющие качество и безопасность на всех этапах жизненного цикла товаров;
- показатели качества и безопасности продовольственных и непродовольственных товаров;
- требования к упаковке и маркировке товаров, условиям и срокам их хранения и транспортирования;
- принципы оценки качества товаров и торгового процесса;
- технические регламенты и другие российские и международные нормативно-правовые документы, регламентирующие качество и безопасность потребительских товаров.

уметь:

- осуществлять приемку товаров по количеству и качеству;
- выявлять причины возникновения дефектов продукции;
- оценивать соответствие товарной информации требованиям нормативной документации;
- осуществлять контроль за соблюдением правил и сроков хранения, транспортирования и реализации товарно-материальных ценностей;
- анализировать претензии к качеству товаров и услуг.

владеть:

- основными методами и приемами проведения оценки качества и безопасности потребительских товаров;
- нормативной документацией в товароведной и оценочной деятельности;
- правилами проведения идентификации и методами обнаружения фальсификации товаров на всех этапах товародвижения;
- процедурами проведения таможенной экспертизы.

В процессе освоения дисциплины используются следующие образовательные технологии, способы и методы формирования компетенций: лекция-визуализация, проблемная лекция-презентация, интерактивная лекция, дебаты, деловая учебно-исследовательская игра, семинары в диалоговом режиме, групповые дискуссии, подготовка письменных аналитических работ.

Контроль знаний, умений и навыков студентов осуществляется в следующих формах: рубежная проверка по окончании изучения каждого раздела в виде письменной контрольной работы и тестов, рейтинговой модульной оценки, рецензирование студентами работ друг друга, контрольной работы.

Промежуточная аттестация – экзамен.

АННОТАЦИЯ
учебной дисциплины (модуля) Б1.В.ОД.21 Методика научных исследований в пищевой отрасли

19.03.03 Продукты питания животного происхождения

Общая трудоемкость дисциплины составляет 3 зачетные единицы (108 часов).

Дисциплина относится к обязательным дисциплинам.

Дисциплина Методика научных исследований в пищевой отрасли в соответствии с требованиями ФГОС ВО направлена на формирование следующих профессиональных (ПК) компетенций:

1. Способность изучать научно-техническую информацию отечественного и зарубежного опыта по тематике исследования (ПК-3).

2. Способность применять метрологические принципы инструментальных измерений, характерных для конкретной предметной области (ПК-4).

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

4. Способность проводить эксперименты по заданной методике и анализировать результаты (ПК-26).

В результате изучения дисциплины студент должен:

знать: основные термины и определения, структуру и порядок научных исследований в пищевой, в частности мясной отрасли; основные методы и технические средства в области исследования состава и свойств мясного сырья, технологических полуфабрикатов и готовых мясных и мясорастительных продуктов и использовать результаты в профессиональной деятельности; современные методы научных исследований в пищевой отрасли, анализ и обобщение научных фактов, материалов учебной практики, особенности сбора информации в торговой организации.

уметь: самостоятельно организовывать и вести научно-исследовательскую работу по научной специальности, применять приобретенные знания в области поиска и принятия оптимальных решений при создании продукции с учетом требований качества и стоимости, а также сроков исполнения, безопасности жизнедеятельности и экологической чистоты; применять приобретенные знания в области современных достижений науки и передовой технологии в научно-исследовательских работах.

владеть: методами получения продуктов с заранее заданным составом и свойствами;

современными информационными технологиями, включая методы получения, обработки и хранения научной информации; методическими и организационными приемами реализации экспериментальных исследований.

В процессе освоения дисциплины выполняется курсовая работа, используются следующие образовательные технологии, способы и методы формирования компетенции: лекции-презентации и визуализации, интерактивные формы обучения (кооперативные методы), выполнение индивидуальных практических заданий, анализ практических работ.

Контроль знаний, умений и навыков обучающихся осуществляется в следующих формах: текущий контроль – через проверку усвоения учебного материала, регулярно осуществляемую на протяжении практических занятий.

Промежуточная аттестация – зачет.

АННОТАЦИЯ

учебной дисциплины (модуля) Б1.В.ОД.22 Технохимический контроль и управление качеством

19.03.03 Продукты питания животного происхождения

Общая трудоемкость дисциплины составляет 3 зачетные единицы (108 часов).

Дисциплина относится к обязательным.

Дисциплина (модуль) Технохимический контроль и управление качеством в соответствии с требованиями ФГОС ВО направлена на формирование следующих профессиональных (ПК) компетенций:

1. Способность осуществлять технологический контроль качества готовой продукции (ОПК-3).

2. Способность использовать нормативную и техническую документацию, регламенты, ветеринарные нормы и правила в производственном процессе (ПК-1).

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

4. Способность обрабатывать текущую производственную информацию, анализировать полученные данные и использовать их в управлении качеством продукции (ПК-6).

5. Готовность осуществлять контроль соблюдения экологической и биологической безопасности сырья и готовой продукции (ПК-9).

В результате изучения дисциплины студент должен:

знать: требования стандартов к качеству сырья и однородной продукции мясной отрасли; сущность современных способов и методов контроля, анализа и управления качеством мясной продукции; основные показатели и требования к качеству мясного сырья, продуктов убоя, полуфабрикатов и готовой продукции, основным параметрам технологического процесса.

уметь: квалифицированно осуществлять все виды технологического контроля качества продуктов убоя, полуфабрикатов и готовой продукции; использовать современные виды приборного обеспечения для ведения теххимического контроля и анализа качества всей продукции мясной отрасли; пользоваться действующей нормативной и технической документацией для лабораторного анализа при определении качества и контролируемых параметров сырья и продукции при теххимическом контроле переработки различных видов мясного сырья.

владеть: современными методами организации теххимического и микробиологического контроля на мясоперерабатывающих предприятиях, в том числе малой и средней мощности; видами и методами контроля качества продукции на всех стадиях технологического процесса; знаниями о содержании действующей нормативной документации. Методами управления качеством однородной продукции мясной отрасли.

В процессе освоения дисциплины используются лекции-презентации, проблемные лекции, интерактивные формы обучения (кооперативные методы), выполнение индивидуальных заданий, анализ лабораторных работ.

Контроль знаний, умений и навыков обучающихся осуществляется в следующих формах: текущий контроль – через проверку усвоения учебного материала, регулярно осуществляемую на протяжении лабораторных занятий.

Промежуточная аттестация – зачет.

АННОТАЦИЯ

учебной дисциплины (модуля) Б1.В.ОД.23 Основы промышленного строительства

19.03.03 Продукты питания животного происхождения

Общая трудоемкость дисциплины составляет 2 зачетные единицы (72 часа).

Дисциплина относится к обязательным.

Дисциплина (модуль) Технохимический контроль и управление качеством в соответствии с требованиями ФГОС ВО направлена на формирование следующих общепрофессиональных, профессиональных компетенций:

1. Готовность эксплуатировать различные виды технологического оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности на пищевых предприятиях(ОПК-4)

2. Способностью организовывать технологический процесс производства продуктов питания животного происхождения (ПК-11);

В результате изучения дисциплины студент должен:

знать:

- основные принципы расчёта и проектирования инженерных конструкций;
- основы эксплуатации объектов с применением инженерных конструкций

уметь:

- проводить измерения на отведённой территории с применением приборов и оборудования, составлять конструктивные схемы объектов;
- выполнять геометрические построения в ортогональных, аксанометрических и перспективных проекциях конструктивных элементов.
- правильно выбирать конструкционные материалы;
- анализировать воздействие окружающей среды на материалы и конструкции из них, выполнять требования к строительному производству, оформлять законченную проектно- сметную документацию и принимать объекты строительства, реконструкции в эксплуатацию.

владеть:

- основными методиками проведения анализа конструктивных решений объектов природообустройства и водопользования основными способами монтажа, реконструкции и эксплуатации конструкций объектов.

В процессе освоения дисциплины используются: ситуационные задачи, Индивидуальные проблемные задания

Контроль знаний, умений и навыков обучающихся осуществляется в следующих формах: контрольная работа

Промежуточная аттестация – зачет.

АННОТАЦИЯ

учебной дисциплины (модуля) Б1.В.ОД.24 Бизнес планирование 19.03.03 Продукты питания животного происхождения

Общая трудоемкость дисциплины составляет 2 зачетных единиц (72 часа). Дисциплина относится к вариативной части.

Дисциплина Бизнес планирование в соответствии с требованиями ФГОС ВО направлена на формирование следующих профессиональных компетенций: Профессиональные компетенции (ПК):

1. способностью обосновывать нормы расхода сырья и вспомогательных материалов при производстве продукции (ПК-7);

В результате изучения дисциплины (модуля) студент должен:

знать:

- объект, предмет, цели, задачи, место данной дисциплины среди других дисциплин;

- принципы организации работы малых коллективов исполнителей;
- основные бизнес процессы в организации

уметь:

- анализировать внешнюю и внутреннюю среду организации, выявлять ее ключевые элементы и оценивать их влияние на организацию;
- использовать информацию, полученную в результате маркетинговых исследований;

владеть:

- методами реализации основных управленческих функций, выявлять ее ключевые элементы и оценивать их влияние на организацию;
- методами формулирования и реализации стратегии на уровне бизнес-единицы;
- навыками составления бизнес-плана;

В процессе освоения дисциплины используются следующие образовательные технологии, способы и методы формирования компетенций: проблемная лекция, лекция-визуализация, выполнение индивидуальных заданий.

Контроль знаний, умений и навыков студентов осуществляется в следующих формах: рубежная проверка по окончании изучения разделов в виде тестов и контрольной работы.

Промежуточная аттестация – зачет.

АННОТАЦИЯ

учебной дисциплины (модуля) Б1.В.ОД.25 Физическая культура и спорт

19.03.03 Продукты питания животного происхождения

Общая трудоемкость дисциплины без зачетных единиц (328 часов).

Это элективная дисциплина.

Дисциплина «Физическая культура и спорт» в соответствии с требованиями ФГОС ВО направлена на формирование следующих общекультурных компетенций:

1. Способность использовать методы и средства физической культуры для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности (ОК-8);
2. Способностью применять знание основных законов естественно научных дисциплин в профессиональной деятельности (ВПК-1)

В результате изучения дисциплины (модуля) студент должен:

знать: значение физической культуры и спорта в формировании общей культуры личности, приобщении к общечеловеческим ценностям и здоровому образу жизни; укреплении здоровья человека, профилактике вредных привычек, ведении здорового образа жизни средствами физической культуры в процессе физкультурно-спортивных занятий;

-научные основы биологии, физиологии, теории и методики педагогики и практики физической культуры и здорового образа жизни;

- содержание и направленность различных систем физических упражнений, их оздоровительную и развивающую эффективность;
- гигиенические правила и структуру самостоятельных занятий, примерные ежедневные и недельные объемы физических нагрузок и времени пребывания на открытом воздухе;
- методические принципы спортивной тренировки, биологические, психолого-педагогические и практические основы физической культуры, спорта и здорового образа жизни.

уметь: составлять и выполнять комплексы упражнений утренней и корригирующей гимнастики с учетом индивидуальных особенностей организма

- выполнять акробатические, гимнастические, легкоатлетические упражнения, технические действия в спортивных играх
- выполнять комплексы общеразвивающих упражнений на развитие основных физических качеств,
- осуществлять наблюдения за своим физическим развитием и индивидуальной физической подготовленностью, контроль за техникой выполнения двигательных действий и режимом физической нагрузки ;
- соблюдать безопасность при выполнении физических упражнений.

владеть: знаниями по основам теории и методики физического воспитания, используя специальную литературу;

- навыками повышения своей физической подготовленности, совершенствования спортивного мастерства;
- системой практических умений и навыков, обеспечивающих сохранение и укрепление здоровья, психическое благополучие, развитие и совершенствование психофизических способностей, качеств и свойств личности, самоопределение в физической культуре и спорте.

В процессе освоения дисциплины используются следующие образовательные технологии, способы и методы формирования компетенций: творческие задания (в ходе проведения разминки), метод целостного обучения, круговой тренировки, интервальной тренировки; комбинированный (повторно-переменный); игровой, соревновательный; работа в малых группах.

Контроль знаний, умений и навыков студентов осуществляется в следующих формах: по практическому разделу – выполнение нормативов общей физической и спортивно-технической подготовленности; по теоретическому разделу – выполнение реферативной работы .

Промежуточная аттестация зачет.

АННОТАЦИЯ

**учебной дисциплины (модуля) Б1.В. ДВ.1.1 Правовые основы
управления качеством**

19.03.03 Продукты питания животного происхождения

Общая трудоемкость дисциплины составляет 3 зачетных единиц (108 часов).

Это дисциплина относится к дисциплинам по выбору.

Дисциплина «Правовые основы управления качеством» в соответствии с требованиями ФГОС ВО направлена на следующих и профессиональных (ПК) компетенций:

профессиональные компетенции:

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

В результате изучения дисциплины (модуля) студент должен:

знать:

- основы государственного технического регулирования в области обеспечения качества производимой продукции, оказываемых услуг и выполняемых работ;

- нормативно–правовую базу управления качеством;

- систему государственного надзора, межведомственного и ведомственного контроля за соблюдением требований правовых актов и нормативно–технической документации.

уметь:

- применять на практике основные принципы и требования правовых актов и нормативно–технической документации в области управления качеством.

владеть:

- навыками управления качеством на основе требований правовых актов и нормативно-технической документации.

В процессе освоения дисциплины используются следующие образовательные технологии, способы и методы формирования компетенций: лекции-презентации, индивидуальные задания, дискуссии и деловая игра.

Контроль знаний, умений и навыков студентов осуществляется в следующих формах: рубежная проверка по окончании изучения разделов в виде устных опросов, тестов, контрольной работы.

Промежуточная аттестация – экзамен.

АННОТАЦИЯ

учебной дисциплины (модуля) Б1.В.ДВ.1.2 Нормативно-правовые основы стандартизации и сертификации

19.03.03 Продукты питания животного происхождения

Общая трудоемкость дисциплины составляет 3 зачетные единицы (108 часа).

Это дисциплина относится к дисциплинам по выбору.

Дисциплина «Нормативно-правовые основы стандартизации и сертификации» в соответствии с требованиями ФГОС ВО направлена на следующих профессиональных (ПК) компетенций:

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

В результате изучения дисциплины (модуля) студент должен:

знать: основы технического регулирования; принципы и методы стандартизации, организацию работ по стандартизации, документы в области стандартизации и требования к ним; организацию и технологию подтверждения соответствия продукции, процессов и услуг; аккредитацию органов по сертификации, испытательных и измерительных лабораторий; законодательные и нормативные правовые акты, методические материалы по стандартизации, сертификации, метрологии и управлению качеством; систему государственного надзора, межведомственного и ведомственного контроля за техническими регламентами, стандартами и единством измерений; перспективы технического развития и особенности деятельности организаций, компетентных на законодательно-правовой основе в области технического регулирования и метрологии.

уметь: применять методы и принципы при разработке стандартов и других нормативных документов; проводить подтверждение соответствия продукции, процессов и услуг предъявляемым требованиям; использовать компьютерные технологии для планирования и проведения работ по техническому регулированию и метрологии.

владеть: требованиями технических регламентов к безопасности в сфере профессиональной деятельности; навыками оформления нормативно-технической документации.

В процессе освоения дисциплины используются следующие образовательные технологии, способы и методы формирования компетенций: лекции-презентации, индивидуальные задания, дискуссии и деловая игра.

Контроль знаний, умений и навыков студентов осуществляется в следующих формах: рубежная проверка по окончании изучения разделов в виде устных опросов, тестов, контрольной работы.

Промежуточная аттестация – экзамен.

АННОТАЦИЯ

учебной дисциплины (модуля) Б1.В.ДВ.2.1 Нормативно-правовые основы охраны окружающей среды

19.03.03 Продукты питания животного происхождения

Общая трудоемкость дисциплины составляет 3 зачетных единиц (108 часов).

Дисциплина Б1.В.ДВ.2.1 Нормативно-правовые основы охраны окружающей среды относится к вариативной части, дисциплинам по выбору.

Дисциплина Нормативно-правовые основы охраны окружающей среды в соответствии с требованиями ФГОС ВО направлена на формирование следующих профессиональных компетенций (ПК):

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

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

В результате изучения дисциплины (модуля) студент должен:

знать:

основы нормирования в области охраны окружающей среды;
основополагающие нормы экологического права, содержание
российского и международного экологического права, содержание
концепции устойчивого развития общества;

экологические требования при осуществлении хозяйственной
деятельности;

виды экологических правонарушений и профессиональная
ответственность за них;

организационный механизм охраны окружающей среды.

уметь:

вычленять предметную область дисциплины нормативно-
правовые основы охраны окружающей среды;

применять правовые нормы при регулировании отношений
природопользования и охраны окружающей среды при осуществлении
профессиональной деятельности;

анализировать и решать с применением надлежащих
нормативных актов возникающие проблемы в сфере природопользования и
охраны окружающей среды.

владеть:

методами анализа и решения с применением надлежащих
нормативных актов возникающих проблем в сфере природопользования и
охраны окружающей среды при решении профессиональных задач.

В процессе освоения дисциплины используются следующие
образовательные технологии, способы и методы формирования компетенций:
лекция-визуализация, кооперативное обучение, выполнение индивидуальных
заданий, дискуссия.

Контроль знаний, умений и навыков студентов осуществляется в
следующих формах: рубежная проверка по окончании изучения разделов в
виде выполнения контрольной работы и решения кейс-задач.

Промежуточная аттестация - экзамен.

АННОТАЦИЯ

**учебной дисциплины (модуля) Б1.В.ДВ.2.2 Нормативно-правовые
основы природопользования**

19.03.03 Продукты питания животного происхождения

Общая трудоемкость дисциплины составляет 3 зачетных единиц (108 часов).

Дисциплина относится к вариативной части дисциплин по выбору.

Дисциплина Нормативно-правовые основы природопользования в соответствии с требованиями ФГОС ВО направлена на формирование следующих профессиональных компетенций ПК-1, ПК-3.

Профессиональные (ПК) компетенции:

1. способностью использовать нормативную и техническую документацию, регламенты, ветеринарные нормы и правила в производственном процессе ПК-1
2. способностью изучать научно-техническую информацию отечественного и зарубежного опыта по тематике исследования ПК-3.

В результате изучения дисциплины (модуля) студент должен:

знать:

- нормативные правовые акты, регулирующие отношения в области природопользования;
- основные принципы права природопользования;
- формы и виды собственности на природные объекты и ресурсы;
- основания возникновения и прекращения права пользования земельными участками, водными объектами, лесными участками и лесными ресурсами, участками недр, объектами животного мира;
- порядок предоставления природных объектов в пользование;
- систему органов государственного управления в области природопользования;
- содержание правовых мер охраны природных ресурсов;
- виды юридической ответственности за нарушения законодательства в области использования природных ресурсов.

уметь:

- толковать и применять нормы права, регулирующие отношения в области природопользования;
- юридически правильно квалифицировать факты и обстоятельства в области природопользования и охраны окружающей среды;
- разрабатывать документы эколого-правового характера;
- устанавливать факты экологических правонарушений, определять меры ответственности виновных, предпринимать необходимые меры к восстановлению нарушенных прав.

владеть:

- анализа нормативных правовых актов, регулирующих отношения в области природопользования;
- работы с информационными справочно-правовыми системами законодательства (Гарант-Максимум, Консультант-Плюс, Кодекс и др.)

В процессе освоения дисциплины используются следующие образовательные технологии, способы и методы формирования компетенций: проблемная лекция, лекция-визуализация, решение ситуационных задач, выполнение индивидуальных заданий.

Контроль знаний, умений и навыков студентов осуществляется в следующих формах: рубежная проверка по окончании изучения разделов в виде тестов, контрольной работы.

Промежуточная аттестация - экзамен.

АННОТАЦИЯ
учебной дисциплины (модуля) Б1.В.ДВ.3.1 Биологическая этика
19.03.03 Продукты питания животного происхождения

Общая трудоемкость дисциплины составляет 3 зачетных единиц (108 часов).

Это вариативная дисциплина, дисциплина по выбору

Дисциплина основы биоэтики в соответствии с требованиями ФГОС ВО направлена на формирование следующих общекультурных, вузовских компетенций:

1. Способностью работать в коллективе, толерантно воспринимая социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия ОК-6;
2. способностью использовать основные законы математических и естественнонаучных дисциплин в профессиональной деятельности ВПК-1.

В результате изучения дисциплины студент должен:

знать: основы биологической этики

уметь: излагать и критически анализировать базовую общепрофессиональную информацию

владеть: основными методами защиты производственного персонала от возможных последствий аварий, катастроф, стихийных бедствий.

В процессе освоения дисциплины используются следующие образовательные технологии, способы и методы формирования компетенций: проблемная лекция, лекция визуализация, выполнение индивидуальных заданий.

Контроль знаний, умений и навыков студентов осуществляется в следующих формах: рубежная проверка по окончании изучения разделов в виде тестов, контрольной работы.

Промежуточная аттестация – зачет.

АННОТАЦИЯ
учебной дисциплины (модуля) Б 1.В.ДВ. 3.2 Этика деловых
отношений
19.03.03 Продукты питания животного происхождения

Общая трудоемкость дисциплины составляет 3 зачетных единиц (108 часов).

Это дисциплина по выбору.

Дисциплина Этика деловых отношений в соответствии с требованиями ФГОС ВО направлена на формирование компетенций:

1. Способность работать в коллективе, толерантно воспринимать социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия (ОК-6);
2. Способность использовать основные законы естественнонаучных дисциплин в профессиональной деятельности (ВПК-1).

В результате изучения дисциплины (модуля) студент должен:

- знать:** - виды делового общения,
- особенности речевого поведения,
- особенности невербального общения,
- этические нормы дистанционного общения,
- правила подготовки публичного выступления,
- этикет и имидж делового человека,
- поведение в общественных местах;

уметь: - применять правила делового этикета; составлять деловые письма, вести переговоры, дистанционные переговоры; подготовить публичное выступление; установить контакт с собеседником;

- владеть:** - проведения деловой беседы;
- составления плана публичного выступления;
- вербального и невербального общения;

В процессе освоения дисциплины используются следующие образовательные технологии, способы и методы формирования компетенций: проблемная лекция-презентации, дебаты, семинары в диалоговом режиме, групповые дискуссии, подготовка письменных аналитических работ, текущая самостоятельная работа по выполнению разных видов заданий, деловая игра.

Контроль знаний, умений и навыков студентов осуществляется в следующих формах: в течение года в соответствии с рабочим учебным планом выполняется 1 контрольная работа, проводятся: коллоквиумы, самостоятельное выполнение студентами домашних заданий с отчетом, тестирование по материалам дисциплины.

Промежуточная аттестация – зачет.

АННОТАЦИЯ

учебной дисциплины (модуля) Б1.В.ДВ.4.1 Прикладная статистика 19.03.03 Продукты питания животного происхождения

Общая трудоемкость дисциплины составляет 3 зачетных единицы (108 часов).

Это обязательная дисциплина вариативной части дисциплин по выбору.

Дисциплина «Прикладная статистика» в соответствии с требованиями ФГОС ВО направлена на формирование следующих общепрофессиональной компетенции:

- способность обрабатывать текущую производственную информацию, анализировать полученные данные и использовать их в управлении качеством продукции (ПК-6).

В результате изучения дисциплины (модуля) студент должен:

Знать:

- назначение, предмет, цель, задачи и место дисциплины «Прикладная статистика» среди общеобразовательных и специальных биологических дисциплин;

- основы теории вероятностей, подходы к вычислению показателей описательной статистики при разном объеме выборки;
- методы группировки данных, методы сравнения выборочных совокупностей и тестирование статистических гипотез;
- особенности применения методов параметрической и непараметрической статистики, способы вычисления показателей связи (коэффициенты корреляции).

Уметь:

- правильно выбирать подходящий статистический метод;
- интерпретировать полученные показатели и сравнивать их со стандартами;
- использовать средства вычислительной техники при решении статистических задач;
- использовать специализированные программные решения для обработки экспериментальных данных, формулировать соответствующие статистические гипотезы;
- обобщать и интерпретировать полученные результаты.

Владеть:

- методологией статистического исследования;
- методами сбора и группировки первичных данных;
- современными математическими методами для обработки экспериментальных данных существующими статистическими методами.

В процессе освоения дисциплины используются следующие образовательные технологии, способы и методы формирования компетенций: работа в малых группах, кооперативное обучение, выполнение индивидуальных заданий, интерактивный подход «каждый учит каждого».

Контроль знаний, умений и навыков студентов осуществляется в следующих формах: рубежная проверка по окончании изучения разделов в виде тестов, опрос по темам, контрольная работа.

Промежуточная аттестация – зачет.

АННОТАЦИЯ

учебной дисциплины (модуля) Б1.В.ДВ.4.2 Статистические методы обработки экспериментальных данных

19.03.03 Продукты питания животного происхождения

Общая трудоемкость дисциплины составляет 3 зачетные единицы (108 часов).

Эта дисциплина вариативной части.

Дисциплина Статистические методы обработки экспериментальных данных в соответствии с требованиями ФГОС ВО направлена на формирование следующих профессиональных (ПК) компетенций бакалавра: - способностью обрабатывать текущую производственную информацию, анализировать полученные данные и использовать их в управлении качеством продукции (ПК-6).

В результате изучения дисциплины обучающийся будет:

- **знать** основы теории вероятностей и математической статистики, основные методы обработки экспериментальных данных;
- **уметь** производить наблюдения и измерения, первичную обработку результатов эксперимента, анализировать результаты экспериментов, проверять необходимые статистические гипотезы, формулировать выводы; применять полученные знания при постановке профессиональных задач;
- **владеть** методами статистического анализа данных проведенных исследований и адекватного их применения.

В процессе освоения дисциплины используются следующие образовательные технологии, способы и методы формирования компетенций: лекция-презентация, активизация творческой деятельности, выполнение индивидуальных заданий.

Контроль знаний, умений и навыков обучающихся осуществляется в следующих формах. Текущий контроль осуществляется в форме устного опроса, тестирования, выполнения контрольной работы.

Промежуточная форма отчетности - зачет.

АННОТАЦИЯ

**учебной дисциплины (модуля) Б1.В.ДВ.5.1. Химия пищи,
направление подготовки**

19.03.03 Продукты питания животного происхождения

Общая трудоемкость дисциплины составляет 4 зачетные единицы (144 часов).

Это дисциплина вариативной части, дисциплины по выбору.

Дисциплина Химия пищи в соответствии с требованиями ФГОС ВО направлена на формирование следующих профессиональных (ПК) компетенций:

1. Способностью производить оценку уровня брака, анализировать его причины и разрабатывать предложения по его предупреждению и устранению (ПК-5).

В результате изучения дисциплины (модуля) студент должен:

знать:

- химический состав сырья и продуктов;
- физико-химические превращения основных нутриентов в процессе получения готовых продуктов;
- роль пищевых добавок в производстве продуктов питания;
- принципы рационального сочетания пищевых компонентов при создании новых форм пищевых продуктов;
- роль химических, физико-химических, коллоидных, биохимических, микробиологических и ферментных процессов в формировании качества продуктов питания.
- принцип физико-химической и биотехнологической модификации свойств сырья и пищевых систем;

- пищевые добавки, добавки к пище, комплексные функционально-технологические препараты;
- методы определения функционально-технологических свойств пищевых гидроколлоидов;

уметь:

- оказывать первую помощь при несчастном случае;
- вымыть посуду для анализов;
- рассчитать и приготовить реактивы для биологических исследований;
- пользоваться приборами для биохимических анализов;
- делать расчеты результатов анализов;
- анализировать аминокислотный состав исследуемого материала;
- правильно интерпретировать результаты биохимических исследований;
- дать квалифицированные рекомендации по химическому составу пищевых продуктов.

владеть:

- методами стандартных испытаний по определению физико-химических и структурно-механических показателей сырья материалов и готовых пищевых продуктов;
- навыками управления действующими технологическими процессами переработки сырья животного происхождения, обеспечивающими выработку продукции высокого качества.
- техникой безопасности при работе в лаборатории;
- колориметрическим, рефрактометрическим, рН-метрическим и др. методами.

В процессе освоения дисциплины используются следующие образовательные технологии, способы и методы формирования компетенций: анализ конкретных ситуаций, дидактические игры, дискуссии, проблемная лекция.

Контроль знаний, умений и навыков студентов осуществляется в следующих формах: рубежная проверка по окончании изучения разделов в виде тестов, контрольной работы.

Промежуточная аттестация – экзамен.

АННОТАЦИЯ

учебной дисциплины (модуля) Б.1.В.ДВ.5.2. Пищевые добавки 19.03.03 Продукты питания животного происхождения

Общая трудоемкость дисциплины составляет 4 зачетных единиц (144 часов).

Это дисциплина относится к вариативной части, дисциплинам по выбору.

Дисциплина «Пищевые добавки» в соответствии с требованиями ФГОС ВО направлена на формирование следующих профессиональных (ПК) компетенций бакалавра:

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

В результате изучения дисциплины (модуля) студент должен:

знать:

– теоретические основы веществ: улучшающих внешний вид пищевых продуктов, изменяющих структуру и физико-химические свойства пищевых продуктов, влияющих на вкус и аромат пищевых продуктов, замедляющих микробную и окислительную порчу пищевого сырья и готовых продуктов; технологические пищевые добавки, биологически активные добавки; гигиеническую и генетическую безопасность пищевых добавок;

уметь:

- определять физико-химические константы веществ; использовать необходимые приборы и лабораторное оборудование при проведении исследований; осуществлять подбор биохимических методов и проводить исследования пищевых и биологически активных добавок; проводить обработку результатов эксперимента и оценивать их в сравнении с литературными данными; интерпретировать результаты исследований для оценки качества продукции как растительного, так и животного происхождения, продукции животноводства; использовать теоретические знания и практические навыки, полученные при изучении дисциплины «Пищевые и биологически активные добавки» для решения соответствующих задач в области технологии продуктов общественного питания.

владеть:

- терминами и понятиями пищевых и биологически активных добавок при оценке химического состава, технологических свойств пищевой продукции; навыками аналитической работы по определению пищевых и биологически активных добавок, а также ряда биохимических показателей, используемых при оценке качества, безопасности и технологических свойств пищевой продукции.

В процессе освоения дисциплины используются следующие образовательные технологии, способы и методы формирования компетенций: обучение в командах, ситуационные задачи, интерактивный подход «каждый учит каждого», метод Jigsaw, Learning together.

Контроль знаний, умений и навыков студентов осуществляется в следующих формах: рубежная проверка по окончании изучения разделов в виде тестов, опрос по темам, контрольная работа.

Промежуточная аттестация – экзамен.

АННОТАЦИЯ

**учебной дисциплины (модуля) Б1.В.ДВ.6.1 Дегустационный анализ
19.03.03 Продукты питания животного происхождения**

Общая трудоемкость дисциплины составляет 4 зачетных единицы (144 часа).

Это дисциплина по выбору.

Дисциплина Дегустационный анализ в соответствии с требованиями ФГОС ВО направлена на формирование следующих профессиональных компетенций:

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

В результате изучения дисциплины (модуля) студент должен:

знать: содержание и задачи дисциплины; теоретические и практические основы дегустационного анализа; возможные источники ошибок при проведении органолептической оценки продуктов; понятийный аппарат и номенклатуру показателей; принципы построения профилограмм и балловых шкал;

уметь: организовывать на современном уровне дегустационную оценку качества продуктов с гарантией объективности и надежности результатов; дифференцировать продовольственные товары по уровню качества на основе дегустационного анализа; обосновано применять сенсорные методы для решения поставленных задач; проводить тестирование экспертов-дегустаторов; работать с нормативными документами международного и отечественного уровня по вопросам стандартизации сенсорного анализа;

владеть: методами отбора дегустаторов для проведения органолептического анализа продовольственных товаров и правилами обработки результатов испытания; научно-обоснованными методами сенсорного анализа.

В процессе освоения дисциплины используются следующие образовательные технологии, способы и методы формирования компетенций: лекция-визуализация, выполнение индивидуальных заданий

Контроль знаний, умений и навыков студентов осуществляется в следующих формах: рубежная проверка по окончании изучения разделов в виде коллоквиумов, контрольной работы.

Промежуточная аттестация – экзамен.

АННОТАЦИЯ

учебной дисциплины (модуля) Б1.В.ДВ.6.2 Органолептическая оценка

19.03.03 Продукты питания животного происхождения

Общая трудоемкость дисциплины составляет 4 зачетных единицы (144 часа).

Это дисциплина по выбору.

Дисциплина Органолептическая оценка в соответствии с требованиями ФГОС ВО направлена на формирование следующих профессиональных компетенций:

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

В результате изучения дисциплины (модуля) студент должен:

знать: содержание и задачи дисциплины; теоретические и практические основы дегустационного анализа; возможные источники ошибок при проведении органолептической оценки продуктов; понятийный аппарат и номенклатуру показателей; принципы построения профилограмм и балловых шкал;

уметь: организовывать на современном уровне дегустационную оценку качества продуктов с гарантией объективности и надежности результатов; дифференцировать продовольственные товары по уровню качества на основе дегустационного анализа; обосновано применять сенсорные методы для решения поставленных задач; проводить тестирование экспертов-дегустаторов; работать с нормативными документами международного и отечественного уровня по вопросам стандартизации сенсорного анализа;

владеть: методами отбора дегустаторов для проведения органолептического анализа продовольственных товаров и правилами обработки результатов испытания; научно-обоснованными методами сенсорного анализа.

В процессе освоения дисциплины используются следующие образовательные технологии, способы и методы формирования компетенций: лекция-визуализация, выполнение индивидуальных заданий

Контроль знаний, умений и навыков студентов осуществляется в следующих формах: рубежная проверка по окончании изучения разделов в виде коллоквиумов, контрольной работы

Промежуточная аттестация – экзамен.

АННОТАЦИЯ

учебной дисциплины (модуля) Б1.В.ДВ.7.1 Производственный учет и отчетность в мясной отрасли

19.03.03 Продукты питания животного происхождения

Общая трудоемкость дисциплины (модуля) составляет 2 зачетные единицы (72 часа).

Дисциплина по выбору.

Дисциплина Производственный учет и отчетность в мясной отрасли в соответствии с требованиями ФГОС ВО направлена на формирование следующих профессиональных компетенций:

1. Способность осуществлять технологический контроль качества готовой продукции (ОПК-3).

2. Способность использовать нормативную и техническую документацию, регламенты, ветеринарные нормы и правила в производственном процессе (ПК-1).

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

В результате изучения дисциплины студент должен:

знать: объект, предмет, цели, задачи, место данной дисциплины среди других дисциплин, основные термины и понятия, видов документации и порядок их заполнения;

контроль функциональных связей и систему документооборота; режимы экономии сырья, материальных, денежных ресурсов, соблюдение финансовой дисциплины; методы и принципы вовлечение вторичных ресурсов в основное производство.

уметь: обеспечивать сохранность собственности; осуществлять технический контроль и управление качеством продукции; совершенствовать систему документооборота, учета производства.

владеть: организацией контроля за выполнением заказа на продукцию; правилами и условиями соблюдения рецептур; методиками анализа причин брака, пути их устранения и повторного использования продуктов; принципами хозяйственного расчета, как в целом по предприятию, так и по его подразделениям и службам; расчетами выходов продукции.

В процессе освоения дисциплины используются следующие образовательные технологии, способы и методы формирования компетенций: лекции-презентации, проблемные и с разбором конкретных ситуаций, интерактивные формы обучения (кооперативные методы), выполнение индивидуальных заданий на практических занятиях.

Контроль знаний, умений и навыков обучающихся осуществляется в следующих формах: текущий контроль – через проверку усвоения учебного материала, регулярно осуществляемую на протяжении практических занятий.

Промежуточная аттестация – зачет.

АННОТАЦИЯ

учебной дисциплины (модуля) Б1.В.ДВ.7.2 Производственный контроль в мясной отрасли

19.03.03 Продукты питания животного происхождения

Общая трудоемкость дисциплины (модуля) составляет 2 зачетные единицы (72 часа).

Дисциплина по выбору.

Дисциплина Производственный контроль в мясной отрасли в соответствии с требованиями ФГОС ВО направлена на формирование следующих профессиональных компетенций:

1. Способность осуществлять технологический контроль качества готовой продукции (ОПК-3).

2. Способность использовать нормативную и техническую документацию, регламенты, ветеринарные нормы и правила в производственном процессе (ПК-1).

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

В результате изучения дисциплины студент должен:

знать: объект, предмет, цели, задачи, место данной дисциплины среди других дисциплин, основные термины и понятия, видов документации и порядок их заполнения;

контроль функциональных связей и систему документооборота; режимы экономии сырья, материальных, денежных ресурсов, соблюдение финансовой дисциплины; методы и принципы вовлечение вторичных ресурсов в основное производство.

уметь: обеспечивать сохранность собственности; осуществлять технический контроль и управление качеством продукции; совершенствовать систему документооборота, учета производства.

владеть: организацией контроля за выполнением заказа на продукцию; правилами и условиями соблюдения рецептур; методиками анализа причин брака, пути их устранения и повторного использования продуктов; принципами хозяйственного расчета, как в целом по предприятию, так и по его подразделениям и службам; расчетами выходов продукции.

В процессе освоения дисциплины используются следующие образовательные технологии, способы и методы формирования компетенций: лекции-презентации, проблемные и с разбором конкретных ситуаций, интерактивные формы обучения (кооперативные методы), выполнение индивидуальных заданий на практических занятиях.

Контроль знаний, умений и навыков обучающихся осуществляется в следующих формах: текущий контроль – через проверку усвоения учебного материала, регулярно осуществляемую на протяжении практических занятий.

Промежуточная аттестация – зачет.

АННОТАЦИЯ

учебной дисциплины (модуля) Б1.В.ДВ.8.1. Компьютеризация производства

19.03.03 - Продукты питания животного происхождения

Общая трудоемкость дисциплины составляет 4 зачетных единицы (144 часа).

Это дисциплина по выбору вариативной части .

Дисциплина Компьютеризация производства в соответствии с требованиями ФГОС ВО направлена на формирование следующих общепрофессиональных и профессиональных компетенций:

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 (ОПК-1);

2. способность обрабатывать текущую производственную информацию, анализировать полученные данные и использовать их в управлении качеством продукции (ПК-6);

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

4. готовность использовать математическое моделирование процессов (ПК-25);

В результате изучения дисциплины (модуля) студент должен:

знать: сущность и значение информации в профессиональной деятельности; опасности и угрозы, возникающие в этом процессе, основные требования информационной безопасности.

уметь: осуществлять поиск информации в глобальных компьютерных сетях; работать с программами, обеспечивающими оперативный складской и производственный учет сырья и готовой продукции.

владеть: методами, способами и средствами получения, хранения, обработки информации, навыками работы с компьютером как средством управления информацией.

В процессе освоения дисциплины используются следующие образовательные технологии, способы и методы формирования компетенций: проблемная лекция, обучение в командах .

Контроль знаний, умений и навыков студентов осуществляется в следующих формах: Контрольная работа .

Промежуточная аттестация – Экзамен

АННОТАЦИЯ

учебной дисциплины (модуля) Б1.В.ДВ.8.2 Системы управления базами данных

19.03.03 - Продукты питания животного происхождения

Общая трудоемкость дисциплины составляет 4 зачетных единицы (144 часа).

Это дисциплина по выбору вариативной части .

Дисциплина Системы управления базами данных в соответствии с требованиями ФГОС ВО направлена на формирование следующих общепрофессиональных и профессиональных компетенций:

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

6. способность обрабатывать текущую производственную информацию, анализировать полученные данные и использовать их в управлении качеством продукции (ПК-6);

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

8. готовность использовать математическое моделирование процессов (ПК-25);

В результате изучения дисциплины (модуля) студент должен:

знать: сущность и значение информации в профессиональной деятельности; опасности и угрозы, возникающие в этом процессе, основные требования информационной безопасности.

уметь: осуществлять поиск информации в глобальных компьютерных сетях; работать с программами, обеспечивающими оперативный складской и производственный учет сырья и готовой продукции.

владеть: методами, способами и средствами получения, хранения, обработки информации, навыками работы с компьютером как средством управления информацией.

В процессе освоения дисциплины используются следующие образовательные технологии, способы и методы формирования компетенций: проблемная лекция, обучение в командах.

Контроль знаний, умений и навыков студентов осуществляется в следующих формах: Контрольная работа.

Промежуточная аттестация – Экзамен.

АННОТАЦИЯ
учебной дисциплины (модуля) Б1.В.ДВ.9.1 Добавки и белковые
препараты для мясных продуктов
19.03.03 Продукты питания животного происхождения

Общая трудоемкость дисциплины составляет 4 зачетные единицы (144 час).

Дисциплина относится к блоку Б1.В.ДВ.9.1 (дисциплины по выбору).

В соответствии с ФГОС ВО в результате изучения дисциплины обучающиеся должны:

знать:

- классификацию пищевых добавок, основанную на их технологических функциях, а также структуру, физико-химические, биологические и технологические свойства;
- знать систему цифровой кодификации пищевых добавок с литерой «Е», включенную в кодекс для пищевых продуктов (Codex Alimentarius) как международную цифровую систему кодификации пищевых добавок INS;
- классификацию БАД на нутрицевтики и парафармацевтики, их свойства и биологическую активность;
- медико-биологические требования к ПД и БАД и продуктам питания, приготовленным с их применением;
- предельно допустимые концентрации и допустимые суточные дозы ПД и БАД;
- технологические функции и механизмы действия пищевых добавок, технологию их внесения и эффективность использования;
- взаимосвязь состава, строения микроингредиентов, виды их взаимодействия с другими компонентами пищевых систем, влияние этих процессов на качество и сохранность продуктов питания;
- роль биологически активных веществ в питании, способы их внесения, превращения в технологическом потоке.

Уметь:

- научно обосновать выбор ПД и БАД в зависимости от состава, свойств и качества продовольственного сырья, вида продуктов, их функционального назначения;
- научно обосновать технологию введения ПД и БАД в пищевые продукты;
- применять пищевые и биологически активные добавки и улучшители в технологии продуктов питания;
- анализировать, делать правильные выводы о полученных результатах при применении пищевых и биологически активных добавок;
- пользоваться учебной, справочной литературой, специализированной и периодической литературой.

Владеть:

- теоретическими и практическими основами в области переработки мясного сырья с использованием современных достижений научно-технического прогресса, методов планирования эксперимента, средств вычислительной техники;
- приемами совершенствования и оптимизации действующих технологических процессов на базе системного анализа качества сырья и требований к конечной продукции с заданными свойствами на основе комплексного использования ПД и БАД.

Целью учебной дисциплины «**Добавки и белковые препараты для мясных продуктов**» является изучение студентами пищевых добавок – группы природных или синтетических веществ, специально вводимых в продовольственное сырье, полуфабрикаты или готовые продукты питания с целью совершенствования технологии сохранения природных свойств пищевых продуктов, улучшения показателей качества, безопасности и стабильности при хранении, позволяющая формировать и развивать у обучающихся следующие компетенции:

1. способностью изучать научно-техническую информацию отечественного и зарубежного опыта по тематике исследования **ПК-3**;
2. способностью организовывать технологический процесс производства продуктов питания животного происхождения **ПК-11**;
3. готовностью использовать математическое моделирование процессов и объектов на базе стандартных пакетов автоматизированного проектирования и исследований **ПК-25**.

В процессе освоения дисциплины используются следующие образовательные технологии, способы и методы формирования компетенций: лекции (презентация, дискуссия, с разбором конкретных ситуаций), лабораторные занятия, текущая самостоятельная работа, консультации преподавателя; деловые игры, проектирование, дискуссии, решение ситуационных задач, методы инсерт и разбивка на кластеры.

Контроль знаний, умений и навыков студентов осуществляется в следующих формах: рубежная проверка по окончании изучения разделов в виде контрольных вопросов и выполнение контрольной работы.

Промежуточный контроль – зачет (ЗаО).

АННОТАЦИЯ

учебной дисциплины (модуля) Б1.В.ДВ.9.2 Инновационные технологии в мясной отрасли

19.03.03 Продукты питания животного происхождения

Общая трудоемкость дисциплины составляет 4 зачетных единиц (144 часа).

Дисциплина по выбору.

Дисциплина Инновационные технологии в мясной отрасли в соответствии с требованиями ФГОС ВО направлена на формирование следующих профессиональных компетенций:

1. Способность изучать научно-техническую информацию отечественного и зарубежного опыта по тематике исследования (ПК-3).

2. Способность организовать технологический процесс производства продуктов питания животного происхождения (ПК-11).

3. Готовность использовать математическое моделирование процессов и объектов на базе стандартных пакетов автоматизированного проектирования и исследований (ПК-25).

В результате изучения дисциплины студент должен:

– **знать**: основные направления научно-технического прогресса в технологии мясной отрасли; современные представления о закономерности физических, химических, физико-химических, биохимических и других процессов при производстве продуктов мясной отрасли; процессы, протекающие в сырье в процессах хранения и переработки; инновационные технологии производства мясных и мясорастительных изделий, продуктов жирового и других производств; современные требования стандартов к качеству сырья, полуфабрикатов, готовых изделий; перспективы развития пищевых технологий мясной отрасли.

– **уметь**: объяснить биотехнологию различных стадий технологии мясопродуктов; различать и проводить лабораторные экспресс-анализы сырья, полуфабрикатов и готовых изделий; решать ситуационные задачи в технологии мясоперерабатывающих производств; совершенствовать и оптимизировать действующие технологии на базе системного подхода к оценке технологических процессов; применять полученные знания в организации современного производства, формировании ассортимента, экологической чистоты продуктов; исследовать технологический процесс с точки зрения, повышения эффективности производства, сокращения расхода материалов, снижения трудоемкости и повышения производительности труда.

– **владеть**: знаниями основных закономерностей и процессов технологии мясопродуктов; навыками составления рациональных технологических схем переработки мясного сырья; приемами совершенствования технологических процессов на основе анализа качества сырья и требований к конечной продукции; приемами разработки мероприятий по обеспечению безвредности продуктов; приемами лабораторных анализов сырья, полуфабрикатов, готовых изделий.

В процессе освоения дисциплины используются: лекции-презентации, лекции с разбором конкретных ситуаций, проблемные лекции, интерактивные формы обучения (кооперативные методы), работа на тестовом оборудовании лаборатории ЛТМ-1, выполнение индивидуальных расчетных заданий и лабораторных исследований.

Контроль знаний, умений и навыков обучающихся осуществляется в следующих формах: текущий контроль осуществляется через проверку усвоения учебного материала, регулярно осуществляемую на протяжении лабораторных занятий.

Промежуточная аттестация – зачет с оценкой

АННОТАЦИЯ
учебной дисциплины (модуля) Б1.В.ДВ.10.1 Товароведение и
экспертиза мясного сырья
19.03.03 Продукты питания животного происхождения

Общая трудоемкость дисциплины составляет 5 зачетных единиц (180 час).

Дисциплина относится к блоку Б1.В.ДВ.10.1 (вариативная часть, дисциплины по выбору).

В соответствии с ФГОС ВО в результате изучения дисциплины обучающиеся должны:

знать:

- классификацию мяса по видам, полу, возрасту, упитанности, термическому состоянию;
- влияние операций по первичной переработке скота на качество продуктов убоя, отличия в клеймении;
- особенности тканевого строения, химического состава и пищевой ценности мяса убойных животных;
- влияние степени биохимических послеубойных изменений на качество мясного сырья;
- функционально-технологические свойства мяса и влияние их на качество вырабатываемых мясопродуктов, способы их направленного регулирования с целью выработки продукции с заданными свойствами.

Уметь:

- Определить вид мяса и степень его свежести в соответствии со стандартом;
- Провести экспертизу мяса и мясных товаров по стандартам;
- Обеспечить соблюдение сроков хранения мяса и мясных товаров, соблюдение режима для каждого вида мясных товаров;
- Определить уровень качества, соответствие требованиям СанПиН, стандартов и другой нормативной документации, регулирующей качество готовой продукции, установить причины выявленных дефектов и указать место возникновения в технологической производственной цепи или в процессе хранения.

Владеть:

-основными методами и приемами проведения оценки качества и безопасности мясного сырья, нормативной документацией в товароведной и оценочной деятельности.

Целью учебной дисциплины «**Товароведение и экспертиза мясного сырья**» является изучение студентами основ товароведения и экспертизы мясного сырья; факторов, влияющих на формирование и сохранение качества мяса и мясных товаров, проведение экспертной оценки, позволяющая формировать и развивать у обучающихся следующие компетенции:

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

2. способностью организовывать технологический процесс производства продуктов питания животного происхождения **ПК-11**.

В процессе освоения дисциплины используются следующие образовательные технологии, способы и методы формирования компетенций: лекции (презентация, дискуссия, с разбором конкретных ситуаций), лабораторные занятия, текущая самостоятельная работа, консультации преподавателя; деловые игры, проектирование, дискуссии, решение ситуационных задач.

Контроль знаний, умений и навыков студентов осуществляется в следующих формах: рубежная проверка по окончании изучения разделов в виде контрольных вопросов и выполнения курсовой работы.

Промежуточный контроль – экзамен.

АННОТАЦИЯ

учебной дисциплины(модуля) Б1.В.ДВ.10.2

Товароведение и экспертиза мясной продукции

19.03.03 Продукты питания животного происхождения

Общая трудоемкость дисциплины составляет 5 зачетных единиц (180 час).

Дисциплина относится к блоку Б1.В.ДВ.10.2 (вариативная часть, дисциплины по выбору).

В соответствии с ФГОС ВО в результате изучения дисциплины обучающиеся должны:

знать:

✓ классификацию, ассортимент и потребительские свойства мяса, мясных продуктов;

✓ функционально-технологические свойства мяса и влияние их на качество вырабатываемых мясопродуктов, способы их направленного регулирования с целью выработки продукции с заданными свойствами;

✓ товароведную характеристику и технологию производства колбасных изделий, продуктов из мяса, мясных и мясосодержащих полуфабрикатов, мясных консервов, условия и сроки хранения, дефекты;

✓ факторы формирующие и сохраняющие качество готовой продукции;

✓ методы контроля качества мясных товаров в процессе хранения; транспортирование и реализация; структуру, назначение и правила маркировки товаров, порядок экспертной оценки продуктов из мяса.

Уметь:

- ✓ провести экспертизу мясных товаров по стандартам;
- ✓ обеспечить соблюдение режима и сроков хранения мясных товаров;
- ✓ определить уровень качества, соответствие требованиям СанПиН, стандартов и другой нормативной документации, регулирующей качество готовой продукции, установить причины выявленных дефектов и указать место возникновения в технологической производственной цепи или в процессе хранения.

Владеть:

- ✓ основными методами и приемами проведения оценки качества и безопасности мясных товаров, нормативной документацией в товароведной и оценочной деятельности

Целью учебной дисциплины «**Товароведение и экспертиза мясной продукции**» является изучение студентами основополагающих характеристик мясных товаров, составляющих их потребительскую стоимость, их изменений на всех этапах товародвижения и изучение порядка их экспертизы, позволяющая формировать и развивать у обучающихся следующие компетенции:

1. способностью организовывать входной контроль качества сырья и вспомогательных материалов, производственный контроль полуфабрикатов, параметров технологических процессов и контроль качества готовой продукции **ПК-5**;
2. способностью организовывать технологический процесс производства продуктов питания животного происхождения **ПК-11**.

В процессе освоения дисциплины используются следующие образовательные технологии, способы и методы формирования компетенций: лекции (презентация, дискуссия, с разбором конкретных ситуаций), лабораторные занятия, текущая самостоятельная работа, консультации преподавателя; деловые игры, проектирование, дискуссии, решение ситуационных задач.

Контроль знаний, умений и навыков студентов осуществляется в следующих формах: рубежная проверка по окончании изучения разделов в виде контрольных вопросов и выполнения курсовой работы.

Промежуточный контроль – экзамен.

АННОТАЦИЯ

**учебной дисциплины(модуля) Б1.В.ДВ.11.1 Технология и качество
продукции молочного и мясного скотоводства
19.03.03 Продукты питания животного происхождения**

Общая трудоёмкость дисциплины составляет 2 зачётных единицы (72 часа).

Это дисциплина по выбору.

Дисциплина «Технология и качество продукции молочного и мясного скотоводства» в соответствии с требованиями ФГОС ВО направлена на формирование следующих профессиональных компетенций:

1. способность использовать нормативную и техническую документацию, регламенты, ветеринарные нормы и правила в производственном процессе (ПК-1)
2. способность организовывать входной контроль качества сырья и вспомогательных материалов, производственный контроль полуфабрикатов, параметров технологических процессов и контроль качества готовой продукции (ПК-5).

В результате изучения дисциплины студент должен:

знать:

- требования к технологиям производства молока и говядины;
- методы повышения качества продукции скотоводства.

уметь:

- оценивать передовые методы и технологии производства продукции скотоводства
- организовывать контроль производства молока и говядины в молочном и мясном скотоводстве.

владеть:

- технологическими приемами производства и оценки качества продукции скотоводства.

В процессе освоения дисциплины используются следующие образовательные технологии, способы и методы формирования компетенций: проблемная лекция-презентация, интерактивная лекция, мастер-класс, деловая игра, групповые дискуссии, защиты рефератов, контрольных работ.

Контроль знаний, умений и навыков студентов осуществляется в следующих формах: устный опрос, взаимопроверка, взаиморецензирование, ролевые игры.

Промежуточная аттестация – зачёт.

АННОТАЦИЯ

**учебной дисциплины (модуля) Б1.В.ДВ.11.2 Технология и качество
продукции свиноводства**

19.03.03 Продукты питания животного происхождения

Общая трудоёмкость дисциплины составляет 2 зачётных единицы (72 часа).

Это дисциплина по выбору.

Дисциплина «Технология и качество продукции свиноводства» в соответствии с требованиями ФГОС ВО направлена на формирование следующих профессиональных компетенций:

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

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

В результате изучения дисциплины студент должен:

знать:

- особенности биологии свиньи в онтогенезе;
- отношение общества к качеству продукции свиноводства;
- факторы, определяющие благополучие животных;
- факторы, влияющие на качество получаемой продукции;
- технологии, используемые в свиноводстве;
- методы повышения качества продукции свиноводства.

уметь:

- применять полученные теоретические знания и практические навыки для подбора и использования передовых методов и технологий производства свинины, улучшающих ее качество.

владеть:

- методами комплексной оценки животных,
- методами оценки технологий на соответствие требованиям благополучия животных,
- технологическими приемами производства высококачественной продукции свиноводства.

В процессе освоения дисциплины используются следующие образовательные технологии, способы и методы формирования компетенций: лекция-презентация, активизация творческой деятельности, деловая игра, интерактивные формы обучения (коллективные методы), выполнение индивидуальных заданий.

Контроль знаний, умений и навыков студентов осуществляется в следующих формах: устный опрос, тестирование, балльно-рейтинговая оценка.

Промежуточная аттестация – зачёт.

АННОТАЦИЯ

**учебной дисциплины (модуля) Б1.В.ДВ.12.1 Технология и качество
продукции овцеводства**

19.03.03 Продукты питания животного происхождения

Общая трудоёмкость дисциплины составляет 2 зачётных единицы (72 часа).

Это дисциплина по выбору.

Дисциплина «Технология и качество продукции овцеводства» в соответствии с требованиями ФГОС ВО направлена на формирование следующих профессиональных компетенций:

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

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

В результате изучения дисциплины студент должен:

знать:

- Требования к технологиям производства баранины
- Методы повышения качества продукции овцеводства.

уметь:

- Оценивать передовые методы и технологии производства продукции овцеводства;
- Организовывать контроль производства мяса-баранины в мясном овцеводстве.

владеть:

- Технологическими приемами производства и оценки качества продукции овцеводства.

В процессе освоения дисциплины используются следующие образовательные технологии, способы и методы формирования компетенций: подготовка к зачету, деловая игра, групповые дискуссии, защиты контрольных работ, эссе, рефераты.

Контроль знаний, умений и навыков студентов осуществляется в следующих формах: устный опрос, взаимопроверка. Балльная оценка, деловая активность на занятии.

Промежуточная аттестация – зачёт.

АННОТАЦИЯ

учебной дисциплины (модуля) Б1.В.ДВ.12.2 Технология производства и качество мяса птицы 19.03.03 Продукты питания животного происхождения

Общая трудоёмкость дисциплины составляет 2 зачётных единицы (72 часа).

Это дисциплина по выбору.

Дисциплина «Технология производства и качество мяса птицы» в соответствии с требованиями ФГОС ВО направлена на формирование следующих профессиональных компетенций:

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

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

В результате изучения дисциплины студент должен:

знать:

- технологические и физиологические особенности разных видов и возрастов птиц
- основные принципы технологических процессов производства мяса птицы на промышленной основе
- основы организации, планирования отрасли и управления ее производством
- отраслевые стандарты на все технологические процессы производства мяса птицы и технические условия на продукцию.

уметь:

- использовать практические и теоретические навыки оценки птиц по продуктивности, определению качества, условий хранения и переработки продуктов птицеводства
- составлять и анализировать рационы, контролировать и регулировать зоогигиенические параметры птицеводческих помещений.

владеть:

- передовыми методами производства сельскохозяйственной продукции, улучшая ее качество и снижая себестоимость, рентабельность отрасли решениями производственных и исследовательских задач.

В процессе освоения дисциплины используются следующие образовательные технологии, способы и методы формирования компетенций: лекция-дискуссия, ролевая игра.

Контроль знаний, умений и навыков студентов осуществляется в следующих формах: устный опрос, тестирование.

Промежуточная аттестация – зачёт.

АННОТАЦИЯ

учебной дисциплины (модуля) ФТД.В.1 Principles forming quality of meat production

19.03.03 Продукты питания животного происхождения

Общая трудоемкость дисциплины составляет 2 зачетные единицы (72 часа).

Это факультативная дисциплина.

Дисциплина «Principles forming quality of meat production» в соответствии с требованиями ФГОС ВО направлена на формирование

следующих профессиональных (ПК) компетенций бакалавра:

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

В результате изучения дисциплины студент будет:

знать

- состав, строение, свойства и биологические функции основных групп углеводов, липидов, азотистых, фенольных соединений, витаминов, органических кислот;

- современные сведения о ферментах и методах биохимии, особенностях функционирования ферментных систем в клетках организмов и применении ферментов в технологиях производства и переработки животноводческой продукции;

- принципы осуществления биоэнергетических превращений в организмах и участие в этих процессах макроэргических соединений;

- биохимические процессы синтеза, превращений и распада органических веществ в организмах;

- химический состав мяса и вторичного мясного сырья;

- биохимические процессы при хранении и переработке мясной продукции;

- биохимические и физико-химические изменения в мясе при нагревании и механической обработке, замораживании и дефростации, воздействии ферментов микроорганизмов;

уметь

- прогнозировать ход биохимических процессов в соответствии с принципами биохимической энергетики и в зависимости от условий окружающей среды;

- применять знания о химическом составе при оценке пищевой ценности продукции и пригодности её к переработке;

- использовать биохимические показатели при оценке качества и безопасности мясной продукции;

- применять знания о биохимических процессах при обосновании технологий производства, хранения и переработки продукции животноводства;

владеть

- терминами и понятиями биохимии при оценке химического состава, технологических свойств молочной и мясной продукции и обосновании технологий производства, хранения и переработки продукции животноводства;

- навыками аналитической работы по определению биохимических показателей, используемых при оценке качества, безопасности и технологических свойств мясной продукции.

В процессе освоения дисциплины используются следующие образовательные технологии, способы и методы формирования компетенций:

лекция-консультация, ситуационные задачи, интерактивный подход обучение в командах, Learning Together.

Контроль знаний, умений и навыков студентов осуществляется в следующих формах: рубежная проверка по окончании изучения разделов в виде тестов, опрос по темам. Промежуточная аттестация — зачет.

АННОТАЦИЯ
учебной дисциплины (модуля) ФТД.В.2 Animal Welfare
19.03.03 Продукты питания животного происхождения

Общая трудоёмкость дисциплины составляет 2 зачётных единицы (72 часа).

Это факультативная дисциплина.

Дисциплина «Animal Welfare» в соответствии с требованиями ФГОС ВО направлена на формирование следующих компетенций:

7. способность использовать основные законы естественнонаучных дисциплин в профессиональной деятельности (ВПК-1).

В результате изучения дисциплины студент должен:

знать:

- основы этического отношения к животным
- специализированную терминологию на английском языке.

уметь:

- оценить соответствие технологий требованиям благополучия.

владеть:

- методами повышения благополучия животных при разведении.

В процессе освоения дисциплины используются следующие образовательные технологии, способы и методы формирования компетенций: лекции, практические занятия, самостоятельная работа по подготовке к зачету, решение практических и теоретических задач, дискуссии, конференции.

Контроль знаний, умений и навыков студентов осуществляется в следующих формах: устный опрос, тестирование.

Промежуточная аттестация – зачёт.