

Аннотация к рабочей программе

Дисциплина:	«Философия»
Направление подготовки:	19.03.03. «Продукты питания животного происхождения»
Профиль подготовки (направленность):	«Технология мяса и мясных продуктов» «Технология молока и молочных продуктов»
Форма обучения:	Очная
Цель изучения дисциплины:	Формирование духовного мира личности, осознающей свое достоинство и место в обществе, цель и смысл своей жизни и социальной активности, а поэтому ответственной за свои поступки, способной принимать соответствующие решения. Формирование целостного философского мировоззрения.
Задачи изучения дисциплины:	<ul style="list-style-type: none">- познакомить с основными историко-философскими концепциями прошлого и настоящего; раскрыть сущность философского знания, онтологических, гносеологических, аксиологических, антропологических, социально-философских проблем, сущность основных философских понятий и категорий;- научить рациональному и критичному размышлению над глубинными ценностями и ориентирами человеческой жизни, находить возможность диалога и принятия решений с пониманием всей глубины ответственности за них;- сформировать адекватную современным требованиям мировоззренческую и методологическую культуру.
Основные разделы дисциплины:	Специфика философского знания. Исторические типы философии. Восток и Запад. Восточная философия. Античная философия. Философия средневековья. Философия эпохи Возрождения. Проблемы философии Нового времени и эпохи Просвещения. Проблемы познания и бытия в немецкой классической философии. Рационализм и иррационализм в западной философии XIX-XX вв. Основные проблемы современной западной философии. Русская философия. Основные идеи и принципы. Онтология. Гносеология.

	Аксиология. Философская антропология. Социальная философия. Информационное общество и будущее человечества.
Планируемые результаты обучения (перечень компетенций):	ОК-1. Способность использовать основы философских знаний для формирования мировоззренческой позиции. ОК-7. Способность к самоорганизации и самообразованию.
Общая трудоемкость дисциплины:	4 з.е.
Всего часов по учебному плану:	144 час.
Форма итогового контроля по дисциплине:	Зачет с оценкой
Форма контроля СРС по дисциплине:	Реферат
Кафедра – разработчик программы:	«Философия и право»

Аннотация к рабочей программе

Дисциплина:	«Математика»
Направление подготовки:	19.03.03 «Продукты питания животного происхождения»
Профиль подготовки (направленность):	«Продукты питания животного происхождения»
Форма обучения:	Очная
Цель изучения дисциплины:	<p>Область профессиональной деятельности бакалавров включает разделы науки и техники, содержащие совокупность средств, приемов, способов и методов человеческой деятельности, направленной на создание конкурентоспособной продукции машиностроения и основанной на применении современных методов и средств проектирования, математического, физического и компьютерного моделирования технологических процессов.</p> <p>В связи с этим основной целью курса математики является формирование у студентов навыков использования математических методов и основ математического моделирования в профессиональной деятельности инженера.</p> <p>Под профессиональным образованием личности понимается развитие навыков в исследовательской и конструкторской работе. Процесс развития бесконечен, поэтому следует говорить о создании предпосылок для развития личности в профессиональном, общекультурном, социально-нравственном плане. В процессе образования компоненты общей компетенции личности должны пройти несколько стадий и стать частью персональной культуры.</p> <p>Настоящая программа является отдельным звеном такого образования.</p>
Задачи изучения дисциплины:	<p>Настоящая программа составлена в объеме, необходимом для изучения общенаучных, инженерных и специальных дисциплин и предполагает последовательное решение основных задач математического образования:</p> <ul style="list-style-type: none">– обеспечить полноценную математическую подготовку;– сформировать навыки и умения использовать математические методы и модели при решении профессиональных задач;– научить самостоятельно разбираться в математическом аппарате, содержащемся в литературе, связанной со специальностью студента. <p>В результате изучения дисциплины бакалавр должен:</p> <ul style="list-style-type: none">– знать основные математические положения, сведения, необходимые для применения в конкретной предметной области при изготовлении

	<p>машиностроительной продукции;</p> <ul style="list-style-type: none"> - уметь применять математические методы для моделирования технологических процессов в машиностроении с применением стандартных программных средств; - владеть навыками применения стандартных программных средств на базе математических моделей в конкретной предметной области.
Основные разделы дисциплины:	<p>Элементы линейной алгебры. Векторная алгебра. Элементы аналитической геометрии. Комплексные числа. Предел числовой последовательности и предел функции одной переменной. Дифференциальное исчисление функций одной переменной. Дифференциальное исчисление функций многих переменных. Неопределенные интегралы. Определенный интеграл и его приложения. Кратные интегралы. Обыкновенные дифференциальные уравнения. Числовые ряды. Криволинейные и поверхностные интегралы. Векторный анализ и теория поля. Математическая физика. Теория функций комплексного переменного</p>
Планируемые результаты обучения (перечень компетенций):	<p>ОК-7. Способность к самоорганизации и самообразованию.</p> <p>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.</p>
Общая трудоемкость дисциплины:	8 з.е.
Всего часов по учебному плану:	288 час.
Форма итогового контроля по дисциплине:	Экзамен
Форма контроля СРС по дисциплине:	Семестровая работа
Кафедра – разработчик программы:	«Прикладная математика»

Аннотация к рабочей программе

Дисциплина:	Информатика
Направление подготовки:	19.03.03 Продукты питания животного происхождения
Профиль подготовки (направленность):	Технология мяса и мясных продуктов
Форма обучения:	Очная
Цель изучения дисциплины:	Познакомить учащихся с основами современных информационных технологий, тенденциями их развития, обучить студентов принципам построения информационных моделей, проведению анализа полученных результатов, применению современных информационных технологий в профессиональной деятельности и, кроме того, данная дисциплина является базовой для всех курсов, использующих автоматизированные методы анализа и расчетов, и так или иначе использующих компьютерную технику.
Задачи изучения дисциплины:	<p>Настоящая программа составлена в объеме, необходимом для изучения общенаучных, общеинженерных и специальных дисциплин и предполагает последовательное решение основных задач математического образования:</p> <ul style="list-style-type: none">– обеспечить полноценную подготовку к работе в качестве пользователя персонального компьютера;– использовать современные средства программирования для реализации типовых численных методов решения математических задач;– получить навыки работы в локальных и глобальных компьютерных сетях, использовать в профессиональной деятельности сетевые средства поиска и обмена информацией, а также использовать электронные ресурсы библиотек. <p>В результате изучения дисциплины бакалавр должен:</p> <ul style="list-style-type: none">– знать основные положения, связанные с понятием информации, общей характеристикой процессов сбора, передачи, обработки и накопления информации;– уметь решать стандартные задачи профессиональной деятельности на основе информационной и библиографической культуры с применением информационно-коммуникационных технологий и с учетом основных требований информационной безопасности, а также проводить обработку информации с использованием прикладных программ;– владеть навыками математического моделирования технологических процессов с использованием стандартных пакетов.
Основные разделы дисциплины:	Общее представление о моделировании физических явлений и технологических процессов в современных

	компьютерных пакетах. Компьютерная обработка документов. Электронные таблицы. Обработка экспериментальных данных. Построение технологических схем. СУБД Access. Математические пакеты. Mathcad.
Планируемые результаты обучения (перечень компетенций):	<p>ОК-7. Способность к самоорганизации и самообразованию.</p> <p>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.</p> <p>ПК-3. Способность изучать научно-техническую информацию отечественного и зарубежного опыта по тематике исследования.</p> <p>ПК-6. Способность обрабатывать текущую производственную информацию, анализировать полученные данные и использовать их в управлении качеством продукции.</p> <p>ПК-13. Владение современными информационными технологиями, готовность использовать сетевые компьютерные технологии и базы данных в своей предметной области, пакеты прикладных программ для выполнения необходимых расчетов.</p>
Общая трудоемкость дисциплины:	4 з.е.
Всего часов по учебному плану:	144 час.
Форма итогового контроля по дисциплине:	Экзамен
Форма контроля СРС по дисциплине:	Семестровая работа
Кафедра – разработчик программы:	Прикладная математика

Аннотация к рабочей программе

Дисциплина:	«Физика»
Направление подготовки:	19.03.03 «Продукты питания животного происхождения»
Профиль подготовки (направленность):	
Форма обучения:	Очная
Цель изучения дисциплины:	Первичное систематическое ознакомление студентов с основными явлениями, понятиями и законами физики, со свойствами вещества и поля; обучение методам решения соответствующих классов задач; привитие навыков экспериментальных исследований, практической работы с физическими приборами.
Задачи изучения дисциплины:	Знакомство с основными физическими понятиями и законами; навыки решения типовых задач физики; навыки практической работы с физическими приборами.
Основные разделы дисциплины:	Элементы кинематики и динамика; законы сохранения; кинематика и динамика жидкостей и газов; основы релятивистской механики; механические колебания и волны. Основы молекулярной физики; основы термодинамики. Электростатика; постоянный электрический ток. Магнитное поле; электромагнитная индукция; уравнения Максвелла; электромагнитные колебания и волны.
Планируемые результаты обучения (перечень компетенций):	ОК-7 способность к самоорганизации и самообразованию ОПК-4 готовность эксплуатировать различные виды технологического оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности на пищевых предприятиях ПК-2 способность осуществлять элементарные меры безопасности при возникновении экстренных ситуаций на тепло-, энергооборудовании и других объектах жизнеобеспечения предприятия
Общая трудоемкость дисциплины:	5 з.е.
Всего часов по учебному плану:	180 час.
Форма итогового контроля по дисциплине:	Зачет, экзамен
Форма контроля СРС по дисциплине:	Семестровая работа
Кафедра – разработчик программы:	«Экспериментальная физика»

Аннотация к рабочей программе;

Дисциплина:	«Неорганическая химия»
Направление подготовки:	19.03.03 «Продукты питания животного происхождения»
Профиль подготовки (направленность):	«Технология мяса и мясных продуктов», «Технология молока и молочных продуктов»
Уровень подготовки:	бакалавриат
Форма обучения:	Очная
Цель изучения дисциплины:	Дисциплина «Неорганическая химия» является дисциплиной математического и естественнонаучного цикла (базовая часть). Целью преподавания дисциплины на химических направлениях вуза является изучение основных понятий и законов химии, закономерностей протекания химических реакций, с методами химических исследований, а также демонстрация ключевой роли, которую эта область знаний играет в жизни современного общества в целом и в химической промышленности в частности. Кроме того, вместе с другими дисциплинами математического и естественнонаучного цикла, химия призвана формировать творческое мышление у студентов – умение многосторонне изучать объекты и процессы с использованием основных законов естественнонаучных дисциплин в профессиональной деятельности.
Задачи изучения дисциплины:	Основными задачами при изучении дисциплины являются: современное, всеобъемлющее и систематическое изложение основ химии; изучение современных представлений о строении вещества, о зависимости строения и свойств неорганических соединений от положения составляющих их элементов в Периодической системе и характера химической связи применительно к задачам химической технологии; природы химических реакций, используемых в производстве химических веществ и материалов, кинетического и термодинамического подходов к описанию химических процессов с целью оптимизации условий, их практической реализации; современных тенденций развития неорганической химии и неорганического материаловедения.
Основные разделы дисциплины:	Основные понятия и законы химии; Определение эквивалентной и мольной массы металла; Приготовление растворов; Кинетика химических реакций и хим. равновесие ; Энергетика химических и фазовых превращений; Водородный показатель среды. Гидролиз солей; Строение атома. Химическая связь; Окислительно-восстановительные реакции; Электрохимия: химические источники электрической энергии, электролиз, электрохимическая коррозия; Окислительно-восстановительные реакции с участием металлов; Комплексные соединения ; Свойства элементов IA и IIA групп и их соединений; Свойства элементов IIIA группы и их соединений; Свойства элементов IVA группы и их соединений; Свойства элементов VA группы и их соединений; Свойства элементов VIA группы и их соединений; Свойства элементов VIIA группы и их

	соединений; Свойства элементов IB и IIB групп и их соединений; Свойства хрома и его соединений; Свойства элементов VIIIB группы и их соединений; Свойства элементов VIIIIB группы и их соединений.
Планируемые результаты обучения (перечень компетенций): ;	ОПК – 5 - готовность применять фундаментальные математические, естественнонаучные и общеинженерные знания в профессиональной деятельности
Общая трудоемкость дисциплины:	6 ЗЕТ
Всего часов по учебному плану:	216 часа
Форма итогового контроля по дисциплине:	Экзамен
Форма контроля СРС по дисциплине:	Семестровая работа
Кафедра – разработчик программы:	Кафедра «Общая и неорганическая химия»

Аннотация к рабочей программе

Дисциплина:	«Органическая химия»
Направление подготовки:	19.03.03 «Продукты питания животного происхождения»
Профиль подготовки (направленность):	«Технология мяса и мясных продуктов», «Технология молока и молочных продуктов»
Форма обучения:	Очная
Цель изучения дисциплины:	Целью преподавания дисциплины является - на основе современных теоретических представлений сформировать у студентов знания и экспериментальные навыки по наиболее крупному, постоянно развивающемуся разделу химии - органической химии, играющему ведущую роль в создании и развитии новых отраслей науки и техники, рациональном использовании природных богатств, охране окружающей среды, обеспечении человечества продуктами питания.
Задачи изучения дисциплины:	Основными задачами изучения дисциплины являются: изучение основных закономерностей в строении основных классов органических соединений, их свойств и путей использования; получение навыков экспериментальной работы с органическими соединениями, их синтезом, очисткой и идентификацией.
Основные разделы дисциплины:	Введение в органическую химию. Развитие теоретических представлений в органической химии. Стереохимическое строение органических соединений. Методы идентификации органических соединений. Номенклатура, способы получения и химические свойства углеводородов (алканов, алкенов, алкинов, алкадиенов, циклоалканов, одноядерных ароматических соединений) и их производных (галогенпроизводных, кислородсодержащих функциональных производных, нитросоединений и аминов). Представление об основных механизмах органических реакций (радикальное замещение, электрофильное присоединение, электрофильное замещение, нуклеофильное замещение и нуклеофильное присоединение.

Планируемые результаты обучения (перечень компетенций):	<p>ОК-7. Способность к самоорганизации и самообразованию.</p> <p>ПК-3. Способность изучать научно-техническую информацию отечественного и зарубежного опыта по тематике исследования.</p> <p>ПК-4. Способность применять метрологические принципы инструментальных измерений, характерных для конкретной предметной области.</p> <p>ПК-6. Способность обрабатывать текущую производственную информацию, анализировать полученные данные и использовать их в управлении качеством продукции.</p>
Общая трудоемкость дисциплины:	8 з.е.
Всего часов по учебному плану:	288 час.
Форма итогового контроля по дисциплине:	Экзамен
Форма контроля СРС по дисциплине:	Контрольно-семестровая работа
Кафедра – разработчик программы:	«Органическая химия»

Аннотация к рабочей программе

Дисциплина:	«Биохимия»
Направление подготовки:	19.03.03 «Продукты питания животного происхождения»
Профиль подготовки (направленность):	«Технология мяса и мясных продуктов», «Технология молока и молочных продуктов»
Форма обучения:	Очная
Цель изучения дисциплины:	Целью преподавания дисциплины является - изучение структуры, свойств основных биоорганических соединений и ферментов, входящих в состав живых организмов, а также изучение совокупности биохимических процессов, лежащих в основе жизнедеятельности..
Задачи изучения дисциплины:	Основными задачами изучения дисциплины являются: изучение состава, строения, физико-химических свойств, превращениях основных биоорганических соединений; их биологической значимости; структуры, свойств, классификации ферментов, механизма их действия; метаболизма живой клетки; взаимозависимости и взаимообусловленности биохимических процессов во времени и пространстве; методов экспериментальной работы с биоорганическими соединениями.
Основные разделы дисциплины:	Определение современной биохимии, ее взаимосвязь с другими науками. Методы исследований в биологической химии. Биохимические методы анализа. Химический состав живых организмов. Понятие о структурной организации клетки. Белки как основной структурный элемент биологических объектов и их биологические функции. Биологические функции углеводов. Классификация углеводов (моно-, олиго- и полисахариды). Доказательство строения моноз. Нуклеиновые кислоты. Биологическая роль ДНК и РНК. Структурные компоненты нуклеиновых кислот. Понятие о структурной организации нуклеиновых кислот. Липиды. Химическая природа. Классификация. Высшие жирные кислоты как структурные компоненты липидов. Строение и биологические функции отдельных классов липидов. Ферменты. Общее представление о ферментах. Химическая природа ферментов. Механизм действия ферментов (современные представления о катализе, условия и специфичность действия ферментов). Общие представления об обмене веществ и энергии как главного признака живой материи. Метаболизм живой клетки (катаболизм и анаболизм). Обмен белков, углеводов и липидов.

Планируемые результаты обучения (перечень компетенций):	<p>ОК-7. Способность к самоорганизации и самообразованию.</p> <p>ОПК-2. Способность разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения.</p> <p>ПК-3. Способность изучать научно-техническую информацию отечественного и зарубежного опыта по тематике исследования.</p> <p>ПК-4. Способность применять метрологические принципы инструментальных измерений, характерных для конкретной предметной области.</p> <p>ПК-6. Способность обрабатывать текущую производственную информацию, анализировать полученные данные и использовать их в управлении качеством продукции.</p>
Общая трудоемкость дисциплины:	10 з.е.
Всего часов по учебному плану:	360 час.
Форма итогового контроля по дисциплине:	Экзамен
Форма контроля СРС по дисциплине:	Контрольно-семестровая работа
Кафедра – разработчик программы:	«Органическая химия»

Аннотация к рабочей программе

Дисциплина:	«Биология»
Направление подготовки:	19.03.03 «Продукты питания животного происхождения»
Профиль подготовки (направленность):	«Технология мяса и мясных продуктов», «Технология молока и молочных продуктов»
Форма обучения:	Очная
Цель изучения дисциплины:	Цель преподавания дисциплины «Биология» – формирование у студента знаний об основных понятиях и законах биологии, соответствующих характеристике профессиональной деятельности и требованиям к результатам освоения программы бакалавриата.
Задачи изучения дисциплины:	Основными задачами при изучении дисциплины являются: <ul style="list-style-type: none">– усвоение основ биологии;– формирование представлений об основных молекулярных, клеточных, и иных биологических процессах, обеспечивающих нормальное существование и развитие организмов;– формирование навыков оценки последствий профессиональной деятельности с точки зрения их значения для окружающей среды и общества.
Основные разделы дисциплины:	Введение. Основные задачи курса. Предмет биологии как учебной дисциплины. Комплекс биологических наук. Фундаментальные свойства живого. Уровни организации жизни. Этапы развития биологии Клеточная теория, основные этапы развития. Прокариоты и эукариоты. Животные растительные клетки. Организация потоков вещества, энергии и информации. Основы общей генетики. Основные закономерности наследования. Биологические основы паразитизма. Принципы взаимодействия паразита и хозяина. Нормальная физиология человека. Физиологический гомеостаз: значение и механизмы. Физиология пищеварения
Планируемые результаты обучения (перечень компетенций):	ОК-7 способность к самоорганизации и самообразованию ОПК-2 способность разрабатывать мероприятия, совершенствующие технологические процессы производства продукции питания различного назначения ПК-1 способность использовать нормативную и техническую документацию, регламенты, ветеринарные нормы и правила в производственном процессе ПК-3 способность изучать научно-техническую информацию отечественного и зарубежного опыта по тематике исследования. ПК-9 готовность осуществлять контроль соблюдения экологической и биологической безопасности сырья и готовой продукции
Общая трудоемкость дисциплины:	3 з.е.
Всего часов по учебному	108 час.

плану:

Форма итогового контроля по дисциплине: Зачет

Форма контроля СРС по дисциплине: Реферат

Кафедра – разработчик программы: «Технология пищевых производств»

Аннотация к рабочей программе

Дисциплина:	Анатомия и гистология сельскохозяйственных животных
Направление подготовки:	19.03.03 Продукты питания животного происхождения
Профиль подготовки (направленность):	Технология мяса и мясных продуктов Технология молока и молочных продуктов
Форма обучения:	Очная
Цель изучения дисциплины:	«Анатомия и гистология сельскохозяйственных животных», вместе с другими дисциплинами, призвана заложить фундамент научного подхода к познанию живого организма, его функциональных возможностей, становления формы под воздействием функции, наследственных факторов и факторов внешней среды.
Задачи изучения дисциплины:	В результате изучения дисциплины студенты должны: <ul style="list-style-type: none">– изучить строение организма сельскохозяйственных животных и птиц, являющихся сырьем для перерабатывающей промышленности;– осветить вопросы, касающиеся функциональной и эволюционной анатомии и создать концептуальную базу для реализации междисциплинарных структурно-логических связей;– ознакомиться с современными направлениями и методическими подходами, используемыми в макроскопической и микроскопической (гистологии) анатомии для решения проблем животноводства и переработки продуктов животного происхождения, а также имеющимися достижениями в этой области.
Основные разделы дисциплины:	Методы морфологических и гистологических исследований; основные законы биологического развития; общие понятия о строении тела: остеология, миология, синдесмология; общий кожный покров; учение о внутренностях; центральная и периферическая нервная система; органы чувств; железы внутренней секреции; анатомия домашней птицы; основы животноводства; вопросы, касающиеся функциональной и видовой анатомии сельскохозяйственных животных; знания о

	<p>нормальной и микроскопической и субмикроскопической структуре клеток, тканей и органов; основные методы гистологических исследований; значение кормовой базы в повышении продуктивности животных.</p>
<p>Планируемые результаты обучения (перечень компетенций):</p>	<p>ОК-7. Способность к самоорганизации и самообразованию.</p> <p>ОПК-2. Способность разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения.</p> <p>ОПК-3. Способность осуществлять технологический контроль качества готовой продукции.</p> <p>ПК-1. Способность использовать нормативную и техническую документацию, регламенты, ветеринарные нормы и правила в производственном процессе.</p> <p>ПК-3. Способность изучать научно-техническую информацию отечественного и зарубежного опыта по тематике исследования.</p> <p>ПК-6. Способность обрабатывать текущую производственную информацию, анализировать полученные данные и использовать их в управлении качеством продукции.</p> <p>ПК-9. Готовность осуществлять контроль соблюдения экологической и биологической безопасности сырья и готовой продукции.</p>
<p>Общая трудоемкость дисциплины:</p>	<p>6 з.е.</p>
<p>Всего часов по учебному плану:</p>	<p>216 час.</p>
<p>Форма итогового контроля по дисциплине:</p>	<p>Экзамен</p>
<p>Форма контроля СРС по дисциплине:</p>	<p>Контрольная работа</p>
<p>Кафедра – разработчик программы:</p>	<p>Технология пищевых производств</p>

АННОТАЦИЯ к рабочей программе

Дисциплина «Технологическое оборудование»

Направление подготовки

19.03.03 «Продукты питания животного происхождения»

Профили подготовки – «Технология мяса и мясных продуктов»,
«Технология молока и молочных продуктов»

Форма обучения очная

Цель изучения дисциплины:

формирование знаний техники пищевых производств, соответствующих характеристике профессиональной деятельности и требованиям к результатам освоения программы бакалавриата

Задачи изучения дисциплины:

- усвоение основ классификации оборудования пищевых производств;
- получение знаний о принципах работы отдельных классов оборудования;
- изучение конструкций современного технологического оборудования;
- изучение вопросов безопасной эксплуатации оборудования;
- изучение путей интенсификации, механизации и автоматизации производственных процессов;
- формирование навыков определения рациональных режимов работы технологического оборудования

Основные разделы дисциплины

- 1 Классификация производственного оборудования
- 2 Оборудование межоперационного транспортирования
- 3 Оборудование хранения
- 4 Технологическое оборудование подготовки сырья
- 5 Технологическое оборудование выработки продуктов. Общие сведения
- 6 Технологическое оборудование для реализации механических и гидромеханических процессов
- 7 Технологическое оборудование для реализации тепло-, массообменных процессов
- 8 Технологическое оборудование для реализации биотехнологических процессов

Планируемые результаты обучения (перечень компетенций)

- ОК-7 – способность к самоорганизации и самообразованию;
- ОПК-2 – способность разрабатывать мероприятия, совершенствующие технологические процессы производства продукции питания различного назначения,
- ОПК-4 – готовность эксплуатировать различные виды технологического оборудования по требованиям техники безопасности на пищевых предприятиях;

- ПК-1 – способность использовать нормативную и техническую документацию, регламенты, ветеринарные нормы и правила в производственном процессе,
- ПК-2 – способность осуществлять элементарные меры безопасности при возникновении экстренных ситуаций на тепло-, энергооборудовании и других объектах жизнеобеспечения предприятия,
- ПК-6 – способность обрабатывать текущую производственную информацию, анализировать полученные данные и использовать их в управлении качеством продукции,
- ПК-7 – способность обосновывать нормы расхода сырья и вспомогательных материалов в производстве продукции,
- ПК-8 – способность разрабатывать нормативную и техническую документацию, технические регламенты и пр.,
- ПК-9 – готовность осуществлять контроль соблюдения экологической и биологической безопасности сырья и готовой продукции,
- ПК-10 – готовность осваивать новые виды технологического оборудования при изменении схем технологических процессов, осваивать новые приборные техники и новые методы исследования,
- ПК-13 – способность составлять производственную документацию – графики работ, инструкции, заявки на материалы, оборудование, – а также установленную отчетность по утвержденным формам,
- ПК-15 – способность проводить организационно-плановые расчеты по созданию или реорганизации производственных участков,
- ПК-16 – способность разрабатывать оперативные планы работы первичных производственных подразделений.

Общая трудоемкость дисциплины 7 ЗЕТ

Всего часов по учебному плану – 252 ч

Форма итогового контроля по дисциплине – зачет с оценкой, зачет с оценкой

Формы контроля СР по дисциплине

контрольная семестровая работа, курсовая работа

Кафедра-разработчик программы

«Технология пищевых производств»

Аннотация к рабочей программе дисциплины

Дисциплина:	Физическая культура
Направление подготовки:	По всем направлениям
Профиль подготовки:	
Форма обучения:	Очная
Цель изучения дисциплины:	<ol style="list-style-type: none"> 1. Формирование мировоззрения и культуры личности, обладающей гражданской позицией, нравственными качествами, чувством ответственности, самостоятельностью в принятии решений, инициативой, толерантностью, способностью успешной социализации в обществе; 2. Укрепление здоровья, овладение знаниями основ физической культуры и здорового образа жизни; 3. Содействие развитию организационных способностей студентов, выработке психологической готовности к профессиональной деятельности.
Задачи изучения дисциплины:	<ol style="list-style-type: none"> 1. Формирование понимания социальной роли физической культуры в развитии личности и подготовке её к профессиональной деятельности; 2. Освоение научно-биологических и практических основ физической культуры и здорового образа жизни; 3. Формирование мотивационно-ценностного отношения к физической культуре, установки на здоровый стиль жизни, физическое самосовершенствование и самовоспитание, потребности в регулярных занятиях физическими упражнениями и спортом; 4. Овладение системой практических умений и навыков, обеспечивающих сохранение и укрепление здоровья, психическое благополучие, развитие и совершенствование психофизических способностей, качеств и свойств личности; 5. Обеспечение общей и профессионально-прикладной физической подготовленности, определяющей психофизическую готовность студента к будущей профессии; 6. Приобретение опыта творческого использования физкультурно-спортивной деятельности для достижения жизненных и профессиональных

	целей.
Основные разделы дисциплины:	<ol style="list-style-type: none"> 1. Развитие физических качеств, скоростная подготовка 2. Развитие скоростно-силовых качеств. 3. Развитие гибкости. 4. Основы знаний развития двигательных способностей 5. Скоростная подготовка 6. Развитие физических качеств: координации и гибкости 7. Средства и методы восстановления организма после физических нагрузок 8. Развитие физических качеств силового характера 9. Составление индивидуальных программ для самостоятельных занятий физическими упражнениями 10. Развитие специально-силовой выносливости. Совершенствование техники игры баскетбол. 11. Приемы и способы самоконтроля во время самостоятельных занятий физическими упражнениями 12. Рациональное питание и его влияние на организм человека.
Планируемые результаты обучения:	ОК – 8: способностью использовать методы и средства физической культуры для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности
Общая трудоемкость дисциплины:	2 ЗЕТ
Всего часов по учебному плану:	72 ч
Форма итогового контроля по дисциплине:	Зачет (7 семестр)
Форма контроля СРС по дисциплине	
Кафедра-разработчик программы:	Физического воспитания

Аннотация к рабочей программе дисциплины

Дисциплина:	Элективные курсы по физической культуре
Направление подготовки:	По всем направлениям
Профиль подготовки:	
Форма обучения:	Очная
Цель изучения дисциплины:	<ol style="list-style-type: none"> 1. Обучение умению использовать разнообразные формы физической культуры и спорта в повседневной жизни для сохранения и укрепления своего здоровья и здоровья своих близких, семьи и трудового коллектива, для качественной жизни и эффективной деятельности; 2. Формирование способности самостоятельно применять методы и средства познания, обучения и самоконтроля, выстраивать и реализовывать перспективные линии физического саморазвития и самосовершенствования.
Задачи изучения дисциплины:	<ol style="list-style-type: none"> 1. Формирование понимания социальной роли физической культуры в развитии личности и подготовке её к профессиональной деятельности; 2. Освоение научно-биологических и практических основ физической культуры и здорового образа жизни; 3. Формирование мотивационно-ценностного отношения к физической культуре, установки на здоровый стиль жизни, физическое самосовершенствование и самовоспитание, потребности в регулярных занятиях физическими упражнениями и спортом; 4. Овладение системой практических умений и навыков, обеспечивающих сохранение и укрепление здоровья, психическое благополучие, развитие и совершенствование психофизических способностей, качеств и свойств личности; 5. Обеспечение общей и профессионально-прикладной физической подготовленности, определяющей психофизическую готовность студента к будущей профессии; 6. Приобретение опыта творческого

	использования физкультурно-спортивной деятельности для достижения жизненных и профессиональных целей.
Основные разделы дисциплины:	<ol style="list-style-type: none"> 1. Социально-биологические основы физической культуры. 2. Развитие и совершенствование физических качеств аэробной направленности. 3. Развитие и совершенствование физических качеств скоростно-силовой направленности. 4. Развитие и совершенствование физических качеств скоростной направленности. 5. Развитие и совершенствование физических качеств силовой направленности. 6. Развитие и совершенствование гибкости и координации. 7. Контроль и самоконтроль на занятиях физическими упражнениями. 8. Инновационные технологии обучения двигательным действиям. 9. Развитие выносливости. 10. Использование физических упражнений для профилактики профессиональных заболеваний. 11. Особенности составления комплексов различной направленности.
Планируемые результаты обучения:	ОК – 8: способностью использовать методы и средства физической культуры для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности
Общая трудоемкость дисциплины:	0 ЗЕТ
Всего часов по учебному плану:	328 ч
Форма итогового контроля по дисциплине:	Зачеты (1, 2, 3, 4, 5, 6, 7 семестры)
Форма контроля СРС по дисциплине	
Кафедра-разработчик программы:	Физического воспитания

Аннотация к рабочей программе

Дисциплина Экономика и организация производства

наименование дисциплины

Направление подготовки 19.03.03 «Продукты питания животного происхождения»

шифр и наименование направления подготовки (специальности)

Профиль подготовки (направленность) «Технология молока и молочных продуктов»

Профиль по направлению подготовки, специализация (для специальности), наименование магистерской программы

Форма обучения очная

Очная, очно-заочная, заочная

Цель изучения дисциплины:

изучение студентами проблем эффективного функционирования предприятия, то есть обеспечение постоянного и достаточного размера чистого дохода при рациональном использовании производственных ресурсов, минимизации текущих издержек, конкурентоспособном объеме и качестве производимой продукции.

Задачи изучения дисциплины:

исследование комплекса взаимосвязей хозяйствующих субъектов и производств;

изучение формы проявления объективных экономических законов путем разработки системы и методов хозяйственного руководства с целью повышения эффективности и улучшения качественных показателей работы.

Основные разделы дисциплины:

Предприятие в системе рыночной экономики. Основные средства предприятия. Оборотные средства предприятия. Трудовые ресурсы предприятия. Продукция предприятия. Доходы и расходы предприятия.

Организация производства продуктов питания животного происхождения.

Планируемые результаты обучения (перечень компетенций):

студент должен быть способен использовать основы экономических знаний в различных сферах деятельности (ОК-3);

иметь способность к самоорганизации и самообразованию (ОК-7);

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

должен быть готов выполнять работы по рабочим профессиям (ПК-12).

Общая трудоемкость дисциплины: 3

(ЗЕТ)

Всего часов по учебному плану: 108

(час.)

Форма итогового контроля по дисциплине: зачет с оценкой

(зачет, зачет с оценкой, экзамен)

Форма (формы) контроля СРС по дисциплине: контрольная работа

(курсовая работа/проект, семестровая работа и т.д.)

Кафедра-разработчик рабочей программы:

Менеджмент, маркетинг и организация производства (ММиОП)

Аннотация к рабочей программе

Дисциплина:	«Основы правовых знаний»
Направление подготовки:	19.03.03 – Продукты питания животного происхождения
Профиль подготовки (направленность):	
Форма обучения:	Очная
Цель изучения дисциплины:	формирование целостного и всестороннего представления об общих принципах регулирования и структурном единстве российской правовой системы, содействие пониманию и характеристике места и роли правового обеспечения политических, экономических, социальных и духовно-нравственных процессов современного российского общества, развитие способности использовать основы правовых знаний в будущей профессиональной деятельности.
Задачи изучения дисциплины:	<ul style="list-style-type: none">- проанализировать необходимость и закономерность возникновения государства и права;- раскрыть основные этапы развития правовой мысли, рассмотреть правовые семьи как культурно обусловленные механизмы правового регулирования;- организовать усвоение студентами основных правовых категорий и понятий и закрепление умения оперировать ими;- рассмотреть основные понятия и категории правовых знаний (норма права, предмет и метод правового обеспечения);- вскрыть и рассмотреть содержание правоотношения (субъект, объект, стороны, содержание, юридический факт, событие, действие, сделка, договор);- разъяснить понятия правонарушения, преступления, виды юридической ответственности;- раскрыть деление российской правовой системы на отрасли права, ознакомить с принципами, предметами правового регулирования основных отраслей права (конституционного, гражданского, семейного, трудового, административного, уголовного, экологического), уделить внимание правовому обеспечению информационной безопасности;- побудить студентов самостоятельно ознакомиться с основными законами Российской Федерации;- содействовать развитию у студентов навыков и умений самостоятельно расширять и углублять правовые знания;- повысить правовую культуру студентов – будущих специалистов.
Основные разделы дисциплины:	Право как форма социального регулирования. Правоотношение. Правонарушение и юридическая ответственность. Структура правовой нормы. Основы конституционного права. Особенности федеративного устройства России. Правовой статус личности. Основы гражданского права. Лица. Вещи. Право собственности, правомочия, сделки, обязательства. Основы семейного права. Брак. Условия и порядок заключения и расторжения брака. Права и обязанности родителей и детей. Основы трудового права. Виды трудовых договоров. Рабочее время и время

отдыха. Трудовая дисциплина. Основы административного и уголовного права. Административное правонарушение и уголовное преступление. Состав преступления. Понятие и цели наказания. Система и виды наказаний. Основы экологического права. Принципы и объекты охраны окружающей среды и природопользования. Основы права информационной безопасности. Правовые основы защиты государственной тайны.

Планируемые результаты обучения (перечень компетенций): ОК-4. Способностью использовать основы правовых знаний в различных сферах деятельности.
ОК-7. Способностью к самоорганизации и самообразованию.

Общая трудоемкость дисциплины: 2 з.е.

Всего часов по учебному плану: 72 час.

Форма итогового контроля по дисциплине: Зачет (1 семестр)

Форма контроля СРС по дисциплине: реферат

Кафедра – разработчик программы: «Философии и права»

Аннотация к рабочей программе

Дисциплина:	«Социология»
Направление подготовки:	19.03.03 Продукты питания животного происхождения
Профиль подготовки (направленность):	-
Форма обучения:	Очная
Цель изучения дисциплины:	Курс социологии в вузе ставит целью дать студентам знания теоретических основ и закономерностей функционирования социологической науки, выделяя ее специфику, раскрывая принципы соотношения методологии и методов социологического познания; помочь овладеть этими знаниями во всем многообразии научных социологических направлений, школ и концепций, в том числе и русской социологической школы.
Задачи изучения дисциплины:	<p>Задачами изучения дисциплины являются изучение:</p> <ul style="list-style-type: none">• основных этапов развития социологической мысли и современных направлений социологической мысли;• определения общества как социальной реальности и целостной саморегулирующей системы;• социальных институтов, обеспечивающих воспроизводства общественных отношений;• основных этапов культурно-исторического развития обществ, механизмов и форм социальных изменений;• социологического понимания личности, понятия социализации и социального контроля; личности как субъекта социального действия и социальных взаимодействий;• межличностных отношений в группах; особенностей формальных и неформальных отношений; природы лидерства и функциональной ответственности;• механизма возникновения и разрешения социальных конфликтов;• культурно-исторических типов социального неравенства и стратификации; представления о горизонтальной и вертикальной социальной мобильности;• основных проблем стратификации российского общества, возникновения классов, причины бедности и неравенства, взаимоотношений социальных групп, общностей, этносов;• представлений о процессе и методах социологического исследования.
Основные разделы дисциплины:	Тема 1. Социология как наука об обществе. Тема 2. Методология и методы конкретного социологического исследования. Тема 3. Общесоциологические теории. Тема 4. Мировая система и процессы глобализации. Тема 5. Общество как социальная система. Тема 6. Общество и социальные институты. Тема 7. Личность и общество

Планируемые результаты обучения (перечень компетенций):	ОК-5. Способностью к коммуникации в устной и письменной формах на русском и иностранном языках для решения задач межличностного и межкультурного взаимодействия. ОК-6. Способностью работать в коллективе, толерантно воспринимая социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия. ОК-7. Способностью к самоорганизации и самообразованию.
Общая трудоемкость дисциплины:	4 з.е.
Всего часов по учебному плану:	144 час.
Форма итогового контроля по дисциплине:	Зачет с оценкой
Форма контроля СРС по дисциплине:	Реферат
Кафедра – разработчик программы:	«История, культура и социология»

АННОТАЦИЯ к рабочей программе

Дисциплина «Химия пищи»

Направление подготовки

19.03.03 «Продукты питания животного происхождения»

Профили подготовки: «Технология мяса и мясных продуктов»,
«Технология молока и молочных продуктов»

Форма обучения очная

Цель изучения дисциплины:

приобретение студентом знаний о химическом составе пищевого сырья и продуктов, функционально-технологических свойствах компонентов пищевых систем, механизмах их превращений под воздействием физико-химических, химических, биохимических факторов и методах направленного регулирования качественных характеристик готовой продукции, что соответствует характеристике профессиональной деятельности и требованиям к результатам освоения программы бакалавриата

Задачи изучения дисциплины:

- получение представления о химическом составе пищевых систем, используемых или образуемых в производстве мясных и молочных продуктов;
- приобретение знаний о строении, свойствах, технологических и физиологических функциях пищевых веществ;
- выявление изменений компонентов пищевых систем, вызываемых технологическими воздействиями;
- изучение механизмов основных химических, физико-химических и биохимических процессов, формирующих качество пищевых продуктов;
- усвоение принципов рационального сочетания пищевых компонентов при создании композиций для новых пищевых систем.

Основные разделы дисциплины

- 9 Факторы совершенствования технологии продуктов питания
- 10 Пищевые нутриенты
 - a. Белковые вещества и аминокислоты
 - b. Углеводы
 - c. Липиды
 - d. Витамины
 - e. Минеральные вещества
 - f. Пищевые кислоты
- 11 Вода в пищевых системах
- 12 Пищевые добавки
- 13 Биологически активные добавки
- 14 Безопасность пищевых продуктов

Планируемые результаты обучения (перечень компетенций)

ОК-7 – способность к самоорганизации и самообразованию

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

ОПК-3 – способность осуществлять технологический контроль качества готовой продукции

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

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

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

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

ПК-7 – способность обосновывать нормы расхода сырья и вспомогательных материалов при производстве продукции

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

Общая трудоемкость дисциплины 6 ЗЕТ

Всего часов по учебному плану – 216 ч

Форма итогового контроля по дисциплине – зачет с оценкой, экзамен

Формы контроля СР по дисциплине – контрольная семестровая работа

Кафедра-разработчик программы – «Технология пищевых производств»

Аннотация к рабочей программе

Дисциплина:	«Теплотехника»
Направление подготовки:	19.03.03 «Продукты питания животного происхождения»
Профиль подготовки (направленность):	«Технология молока и молочных продуктов»
Форма обучения:	Очная
Цель изучения дисциплины:	Целью изучения дисциплины является освоение студентом фундаментальных положений технической термодинамики, тепло- и массообмена, рационального использования энергоресурсов и, как следствие, формирование у студентов творческого подхода к решению практических задач, касающихся тепловых процессов при производстве и обработке пищевых продуктов
Задачи изучения дисциплины:	В результате изучения курса студент должен знать: основные законы термодинамики для закрытых и открытых систем; режимы движения жидкостей и газов, влияние этих режимов на процессы тепло- и массопереноса; способы и устройства для использования вторичных энергоресурсов и возможности их утилизации.
Основные разделы дисциплины:	Основные понятия и определения. Газовые смеси. Первый закон термодинамики. Реальные газы. Влажный воздух. Термодинамические основы получения сжатых газов. Второй закон термодинамики. Циклы холодильных установок и тепловых насосов. Основные понятия теории теплообмена. Теплопроводность. Конвективный тепло- и массообмен. Теплообмен излучением. Теплообменные аппараты. Печи, тепло- и парогенераторы.
Планируемые результаты обучения (перечень компетенций):	Студент должен обладать следующими компетенциями: ОК-7 способностью к самоорганизации и самообразованию ОК-9 готовностью пользоваться основными методами защиты производственного персонала и населения от возможных последствий аварий, катастроф, стихийных бедствий ОПК-1 способностью решать стандартные задачи профессиональной деятельности на основе информационно- и библиографической культуры с применением информационно-коммуникационных технологий и с учетом основных требований информационной безопасности ОПК-2 способностью разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения ОПК-4 готовностью эксплуатировать различные виды технологического оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности на пищевых предприятиях ПК-2 способностью осуществлять элементарные меры безопасности при возникновении экстренных ситуаций на тепло-, энергооборудовании и других объектах жизнеобеспечения предприятия ПК-4 способностью применять метрологические принципы инструментальных измерений, характерных для конкретной предметной области ПК-6 способностью обрабатывать текущую производственную информацию, анализировать полученные данные и использовать их в управлении качеством продукции ПК-10 готовностью осваивать новые виды технологического оборудования при изменении схем технологических процессов, осваивать новые приборные техники и новые методы исследования
Общая трудоемкость дисциплины:	3 з.е.

Всего часов по учебному плану:	108 час.
Форма итогового контроля по дисциплине:	Зачет
Форма контроля СРС по дисциплине:	Контрольная работа
Кафедра – разработчик программы:	«Теплотехника и гидравлика»

Аннотация к рабочей программе

Дисциплина:	«Теплотехника»
Направление подготовки:	19.03.03 «Продукты питания животного происхождения»
Профиль подготовки (направленность):	«Технология мяса и мясных продуктов»
Форма обучения:	Очная
Цель изучения дисциплины:	Целью изучения дисциплины является освоение студентом фундаментальных положений технической термодинамики, тепло- и массообмена, рационального использования энергоресурсов и, как следствие, формирование у студентов творческого подхода к решению практических задач, касающихся тепловых процессов при производстве и обработке пищевых продуктов
Задачи изучения дисциплины:	В результате изучения курса студент должен знать: основные законы термодинамики для закрытых и открытых систем; режимы движения жидкостей и газов, влияние этих режимов на процессы тепло- и массопереноса; способы и устройства для использования вторичных энергоресурсов и возможности их утилизации.
Основные разделы дисциплины:	Основные понятия и определения. Газовые смеси. Первый закон термодинамики. Реальные газы. Влажный воздух. Термодинамические основы получения сжатых газов. Второй закон термодинамики. Циклы холодильных установок и тепловых насосов. Основные понятия теории теплообмена. Теплопроводность. Конвективный тепло- и массообмен. Теплообмен излучением. Теплообменные аппараты. Печи, тепло- и парогенераторы.
Планируемые результаты обучения (перечень компетенций):	Студент должен обладать следующими компетенциями: ОК-7 способностью к самоорганизации и самообразованию ОК-9 готовностью пользоваться основными методами защиты производственного персонала и населения от возможных последствий аварий, катастроф, стихийных бедствий ОПК-1 способностью решать стандартные задачи профессиональной деятельности на основе информационно- и библиографической культуры с применением информационно-коммуникационных технологий и с учетом основных требований информационной безопасности ОПК-2 способностью разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения ОПК-4 готовностью эксплуатировать различные виды технологического оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности на пищевых предприятиях ПК-2 способностью осуществлять элементарные меры безопасности при возникновении экстренных ситуаций на тепло-, энергооборудовании и других объектах жизнеобеспечения предприятия ПК-4 способностью применять метрологические принципы инструментальных измерений, характерных для конкретной предметной области ПК-6 способностью обрабатывать текущую производственную информацию, анализировать полученные данные и использовать их в управлении качеством продукции ПК-10 готовностью осваивать новые виды технологического оборудования при изменении схем технологических процессов, осваивать новые приборные техники и новые методы исследования
Общая трудоемкость дисциплины:	3 з.е.

Всего часов по учебному плану:	108 час.
Форма итогового контроля по дисциплине:	Зачет
Форма контроля СРС по дисциплине:	Контрольная работа
Кафедра – разработчик программы:	«Теплотехника и гидравлика»

Аннотация к рабочей программе

Дисциплина:	«Холодильная техника»
Направление подготовки:	19.03.03 «Продукты питания животного происхождения»
Профили подготовки (направленность):	«Технология мяса и мясных продуктов»; «Технология молока и молочных продуктов»
Форма обучения:	Очная
Цель изучения дисциплины:	1) сформировать у будущих специалистов необходимые знания о сущности процессов производства и использования холода; 2) дать представления об устройстве и конструкциях холодильных машин и их основных элементов; 3) привить практические навыки расчетов основных параметров холодильных машин.
Задачи изучения дисциплины:	Основные задачи изучения дисциплины состоят в овладении сущностью процессов получения и применения холода в производстве, переработке, хранении и реализации продуктов питания, освоении методов и приемов управления этими процессами.
Основные разделы дисциплины:	Теоретические основы получения искусственного холода. Циклы холодильных машин. Рабочие вещества пароконденсационных холодильных машин. Компрессоры холодильных машин. Теплообменные аппараты холодильных установок. Дополнительное оборудование холодильных машин. Стационарные холодильные камеры. Технологическое и торговое холодильное оборудование.
Планируемые результаты обучения (перечень компетенций):	ОК-7: способность к самоорганизации и самообразованию; ОК-9: готовность пользоваться основными методами защиты производственного персонала и населения от возможных последствий аварий, катастроф, стихийных бедствий; 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-2: способность разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения;

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

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

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

ПК-9: готовность осуществлять контроль соблюдения экологической и биологической безопасности сырья и готовой продукции;

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

Общая трудоемкость дисциплины: 3 з.е.

Всего часов по учебному плану: 108 час.

Форма итогового контроля по дисциплине: Зачет

Форма контроля СРС по дисциплине: Контрольная работа

Кафедра – разработчик программы: «Теплотехника и гидравлика»

АННОТАЦИЯ

к рабочей программе

Дисциплина «Промышленная санитария»

Направление подготовки

19.03.03 «Продукты питания животного происхождения»

Форма обучения очная

Цель изучения дисциплины:

формирование у студента знаний в области промышленной санитарии на предприятиях пищевой отрасли, соответствующих характеристике профессиональной деятельности и требованиям к результатам освоения программы бакалавриата

Задачи изучения дисциплины:

- изучение требований нормативной и технической документации к проектированию, строительству и эксплуатации предприятий пищевой промышленности;
- приобретение знаний о санитарной микробиологии продуктов животного происхождения;
- формирование навыков гигиенической подготовки работников пищевых предприятий;
- усвоение основных методов профилактической дезинфекции, дезинсекции и дератизации на предприятиях перерабатывающей промышленности

Основные разделы дисциплины

- 15 Влияние гигиенических и санитарных мероприятий на качество готовой продукции
- 16 Требования нормативной и технической документации к проектированию, строительству и эксплуатации предприятий пищевой промышленности
- 17 Гигиена и санитария на предприятиях пищевой отрасли
- 18 Средства и методы профилактической дезинфекции перерабатывающих предприятий
- 19 Средства и методы борьбы с насекомыми и грызунами на предприятиях пищевой промышленности

Планируемые результаты обучения (перечень компетенций)

ОК-7 – способность к самоорганизации и самообразованию

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

ОПК-3 – способность осуществлять технологический контроль качества готовой продукции

- ПК-1 – способность использовать нормативную и техническую документацию, регламенты, ветеринарные нормы и правила в производственном процессе
- ПК-4 – способность применять метрологические принципы инструментальных измерений, характерных для конкретной предметной области
- ПК-5 – способность организовывать входной контроль качества сырья и вспомогательных материалов, производственный контроль полуфабрикатов, параметров технологических процессов и контроль качества готовой продукции
- ПК-6 – способность обрабатывать текущую производственную информацию, анализировать полученные данные и использовать их в управлении качеством продукции
- ПК-8 – способность разрабатывать нормативную и техническую документацию, технические регламенты
- ПК-9 – готовность осуществлять контроль соблюдения экологической и биологической безопасности сырья и готовой продукции

Общая трудоемкость дисциплины 4 ЗЕТ

Всего часов по учебному плану – 144 ч

Форма итогового контроля по дисциплине – зачет

Формы контроля СР по дисциплине

контрольная семестровая работа

Кафедра-разработчик программы

«Технология пищевых производств»

Аннотация к рабочей программе

Дисциплина:	Ветеринарно-санитарная экспертиза молока и молочных продуктов
Направление подготовки:	19.03.03 Продукты питания животного происхождения
Профиль подготовки (направленность):	Технология молока и молочных продуктов
Форма обучения:	Очная
Цель изучения дисциплины:	Целью изучения дисциплины «Ветеринарно-санитарная экспертиза молока и молочных продуктов» является формирование у студентов основ знаний, связанных с производством доброкачественных и безопасных для человека молока и молочных продуктов. Освоение теоретических и практических основ настоящей дисциплины, технологических и санитарных режимов обработки продуктов и требований к их качеству, ориентируют студента на более оптимальное использование молока различного санитарно-гигиенического качества и питательной ценности.
Задачи изучения дисциплины:	В результате изучения курса студент должен приобрести теоретические знания по основным вопросам ВСЭ молока и молочных продуктов, уметь в производственных условиях применять методы контроля и оценки сырья и готовой продукции, приобрести навыки самостоятельно решать основные вопросы, связанные с заготовкой, хранением, переработкой и реализацией молочного сырья и продуктов, а также проводить ветсанмероприятия в случаях обнаружения болезней животных, опасных для человека.
Основные разделы дисциплины:	Санитарно-гигиенические условия получения доброкачественного молока и его хранение; химический состав, физико-химические свойства коровьего молока и молока других видов сельскохозяйственных животных и его рациональное использование; влияние различных факторов на молочную продуктивность, химический состав и свойства молока; пороки молока, молочных продуктов и их предупреждение, методы исследования и ветеринарно-санитарная оценка; изменение качества молока при хранении; показатели, характеризующие санитарно-гигиеническое состояние молока; источники микробного обсеменения молока; влияние на качество, пищевую ценность и технологические свойства молока наличие в нем антибиотиков, ингибиторов, пестицидов и др. веществ; ветеринарно-санитарная экспертиза молока при заболеваниях животных различной этиологии; молоко коров, больных маститом: распознавание и пути использования; ветеринарно-санитарная оценка молока при отравлениях, нарушении обмена веществ и незаразных болезнях; роль молока и молочных продуктов как возможного источника инфекционных болезней и пищевых токсикоинфекций и токсикозов у человека; способы и режимы обезвреживания молока, полученного от больных животных; нормативная и техническая документация, регламенты СанПин, ХАССП, GMP, ветеринарные нормы и правила; моющие и

	дезинфицирующие средства, используемые в молочном производстве.
Планируемые результаты обучения (перечень компетенций):	<p>ОК-7. Способность к самоорганизации и самообразованию.</p> <p>ОПК-2. Способность разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения.</p> <p>ОПК-3. Способность осуществлять технологический контроль качества готовой продукции.</p> <p>ПК-1. Способность использовать нормативную и техническую документацию, регламенты, ветеринарные нормы и правила в производственном процессе.</p> <p>ПК-5. Способность организовывать входной контроль качества сырья и вспомогательных материалов, производственный контроль.</p> <p>ПК-6. Способность обрабатывать текущую производственную информацию, анализировать полученные данные и использовать их в управлении качеством продукции.</p> <p>ПК-8. Способность разрабатывать нормативную и техническую документацию, технические регламенты и пр.</p> <p>ПК-9. Готовность осуществлять контроль соблюдения экологической и биологической безопасности сырья и готовой продукции.</p>
Общая трудоемкость дисциплины:	3 з.е.
Всего часов по учебному плану:	108 час.
Форма итогового контроля по дисциплине:	Зачет с оценкой
Форма контроля СРС по дисциплине:	Контрольная работа
Кафедра – разработчик программы:	Технология пищевых производств

Аннотация к рабочей программе

Дисциплина:	Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса и мясных продуктов
Направление подготовки:	19.03.03 Продукты питания животного происхождения
Профиль подготовки (направленность):	Технология мяса и мясных продуктов
Форма обучения:	Очная
Цель изучения дисциплины:	Целью изучения дисциплины «Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса и мясных продуктов» является формирование у студентов основ знаний, связанных с производством доброкачественных и безопасных для человека мяса и мясопродуктов. Освоение теоретических и практических основ настоящей дисциплины, технологических и санитарных режимов обработки продуктов и требований к их качеству, ориентируют студента на более оптимальное использование мяса различного санитарно-гигиенического качества и питательной ценности.
Задачи изучения дисциплины:	В результате изучения курса студент должен приобрести теоретические знания по основным вопросам ВСЭ убой животных, уметь в производственных условиях применять методы контроля и оценки сырья и готовой продукции, приобрести навыки самостоятельно решать основные вопросы, связанные с заготовкой, хранением, переработкой и реализацией мясного сырья и продуктов, а также проводить ветсанмероприятия в случаях обнаружения болезней животных, опасных для человека.
Основные разделы дисциплины:	Сельскохозяйственные животные и птица как сырье для мясоперерабатывающей промышленности и объект экспертизы; общая характеристика и номенклатура продуктов убой; категории упитанности убойных животных и птицы, практическое определение; ветеринарные требования к заготовке и транспортировке убойных животных, оформлению документов; влияние стрессов на состояние здоровья животных, качество мясного сырья; транспортные болезни; ветеринарные требования при приемке и размещении животных; экспертиза мяса, продуктов убой на мясоперерабатывающих предприятиях; ветеринарно-санитарная экспертиза при инфекционных, инвазионных и незаразных болезнях животных; особенности ветеринарного надзора при карантинировании и изоляции животных; пищевые токсикоинфекции и токсикозы; вынужденный убой; порядок предубойного содержания и послеубойного исследования, оценка состояния, рекомендации по переработке.

Планируемые результаты обучения (перечень компетенций):	<p>ОК-7. Способность к самоорганизации и самообразованию.</p> <p>ОПК-2. Способность разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения.</p> <p>ОПК-3. Способность осуществлять технологический контроль качества готовой продукции.</p> <p>ПК-1. Способность использовать нормативную и техническую документацию, регламенты, ветеринарные нормы и правила в производственном процессе.</p> <p>ПК-5. Способность организовывать входной контроль качества сырья и вспомогательных материалов, производственный контроль.</p> <p>ПК-6. Способность обрабатывать текущую производственную информацию, анализировать полученные данные и использовать их в управлении качеством продукции.</p> <p>ПК-8. Способность разрабатывать нормативную и техническую документацию, технические регламенты и пр.</p> <p>ПК-9. Готовность осуществлять контроль соблюдения экологической и биологической безопасности сырья и готовой продукции.</p>
Общая трудоемкость дисциплины:	3 з.е.
Всего часов по учебному плану:	108 час.
Форма итогового контроля по дисциплине:	Зачет с оценкой
Форма контроля СРС по дисциплине:	Контрольная работа
Кафедра – разработчик программы:	Технология пищевых производств

АННОТАЦИЯ к рабочей программе

Дисциплина «Технико-химический контроль и управление качеством»

Направление подготовки

19.03.03 «Продукты питания животного происхождения»

Профили подготовки: «Технология мяса и мясных продуктов»,
«Технология молока и молочных продуктов»

Форма обучения очная

Цель изучения дисциплины:

приобретение студентом знаний об организации системы контроля производства мясных и молочных продуктов, что соответствует характеристике профессиональной деятельности и требованиям к результатам освоения программы бакалавриата

Задачи изучения дисциплины:

- ознакомление с действующей отраслевой нормативно-технической документации;
- изучение порядка проведения входного контроля сырья, производственного контроля, контроля качества готовой продукции, санитарного контроля производства;
- усвоение показателей, подлежащих обязательной проверке, и методов их анализа;
- умение выявлять критические контрольные точки производства мясных и молочных продуктов;
- приобретение навыков составления карт производственного и санитарного контроля производства;
- овладение навыками организации и проведения входного контроля мясного и молочного сырья и оценки качества готовой продукции

Основные разделы дисциплины

- 20 Организация контроля качества на предприятиях мясной и молочной промышленности
- 21 Стандартизация, метрология и сертификация. Система управления качеством и безопасностью пищевых продуктов
- 22 Входной контроль сырья
- 23 Технико-химический контроль производства
- 24 Санитарный контроль производства

Планируемые результаты обучения (перечень компетенций)

ОК-7 – способность к самоорганизации и самообразованию

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

ОПК-3 – способность осуществлять технологический контроль качества готовой продукции

- ПК-1 – способность использовать нормативную и техническую документацию, регламенты, ветеринарные нормы и правила в производственном процессе
- ПК-4 – способность применять метрологические принципы инструментальных измерений, характерных для конкретной предметной области
- ПК-5 – способность организовывать входной контроль качества сырья и вспомогательных материалов, производственный контроль полуфабрикатов, параметров технологических процессов и контроль качества готовой продукции
- ПК-6 – способность обрабатывать текущую производственную информацию, анализировать полученные данные и использовать их в управлении качеством продукции
- ПК-8 – способность разрабатывать нормативную и техническую документацию, технические регламенты и пр.
- ПК-9 – готовность осуществлять контроль соблюдения экологической и биологической безопасности сырья и готовой продукции
- ПК-10 – готовность осваивать новые виды технологического оборудования при изменении схем технологических процессов, осваивать новые приборные техники и новые методы исследования
- ПК-14 – готовность выполнять работы по стандартизации и подготовке продукции к проведению процедуры подтверждения соответствия

Общая трудоемкость дисциплины 8 ЗЕТ

Всего часов по учебному плану – 288 ч

Форма итогового контроля по дисциплине – экзамен

Формы контроля СР по дисциплине – контрольная семестровая работа

Кафедра-разработчик программы – «Технология пищевых производств»

АННОТАЦИЯ к рабочей программе

Дисциплина «Технологическое проектирование»

Направление подготовки

19.03.03 «Продукты питания животного происхождения»

Профили подготовки – «Технология мяса и мясных продуктов»,
«Технология молока и молочных продуктов»

Форма обучения очная

Цель изучения дисциплины:

формирование знаний в области норм технологического проектирования, санитарных и ветеринарных требований к проектированию предприятий в соответствии с характеристикой профессиональной деятельности и требованиями к результатам освоения основной образовательной программы

Задачи изучения дисциплины:

- усвоение основ методики расчета производственных площадей;
- получение знаний о принципах формирования норм выходов и расходов;
- изучение норм запасов и складирования, норм времени и персонала;
- изучение специальных требований технологического процесса к зданиям и оборудованию;
- формирование навыков определения примерного ассортимента выпускаемой продукции, технико-экономических показателей;
- усвоение основных санитарных и ветеринарных требований к производственным зданиям и сооружениям.

Основные разделы дисциплины

25 Основные положения проектирования

26 Промышленные здания и сооружения

27 Санитарные и ветеринарные требования к проектированию предприятий

28 Нормы технологического проектирования

29 Охрана окружающей среды и мероприятия по ее защите

30 Организация труда

Планируемые результаты обучения (перечень компетенций)

ОК-7 – способность к самоорганизации и самообразованию;

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-2 – способность разрабатывать мероприятия, совершенствующие технологические процессы производства продукции питания различного назначения,

- ПК-1 – способность использовать нормативную и техническую документацию, регламенты, ветеринарные нормы и правила в производственном процессе,
- ПК-5 – способность организовывать входной контроль качества сырья и вспомогательных материалов, производственный контроль полуфабрикатов, параметров технологических процессов и контроль качества готовой продукции,
- ПК-8 – способность разрабатывать нормативную и техническую документацию, технические регламенты и пр.,
- ПК-11 – готовность давать оценку достижениям глобального пищевого рынка, проводить маркетинговые исследования и предлагать новые конкурентоспособные продукты к освоению производителем,
- ПК-12 – способность организовывать работу небольшого коллектива исполнителей, планировать работу персонала и фондов оплаты труда, проводить анализ затрат и результатов деятельности производственных подразделений;
- ПК-13 – способность организовать работу небольшого коллектива исполнителей, планировать работу персонала и фондов оплаты труда, проводить анализ затрат и результатов деятельности производственных подразделений;
- ПК-15 – способность проводить организационно-плановые расчеты по созданию или реорганизации производственных участков,
- ПК-16 – способность разрабатывать оперативные планы работы первичных производственных подразделений.

Общая трудоемкость дисциплины 8 ЗЕТ

Всего часов по учебному плану – 288 ч

Форма итогового контроля по дисциплине – зачет с оценкой, зачет с оценкой

Формы контроля СР по дисциплине

контрольная семестровая работа, курсовой проект

Кафедра-разработчик программы

«Технология пищевых производств»

АННОТАЦИЯ к рабочей программе

Дисциплина «Основы патентоведения»

Направление подготовки

19.03.03 «Продукты питания животного происхождения»

Профиль подготовки

«Технология мяса и мясных продуктов»

«Технология молока и молочных продуктов»

Форма обучения очная

Цель изучения дисциплины:

формирование у студента навыков для активной работы в условиях непрерывного технического прогресса, в условиях совершенствования производственного оборудования с помощью разработок и внедрения новых производственных процессов, технических средств, технологических процессов; освоение инструментов выявления объектов интеллектуальной собственности, подготовки и подачи заявок на изобретение, полезную модель и промышленный образец

Задачи изучения дисциплины:

- самостоятельное выполнение научных исследований, планирование экспериментов, обработка, анализ и обобщение их результатов;
- формулирование целей и задач научных исследований, определение плана основных этапов исследований;
- анализ патентной информации, сбор и систематизация научной информации по теме научно-исследовательской работы;
- составление отчетов, докладов, статей на основании проделанной научной работы в соответствии с принятыми требованиями;
- оформление заявок на патенты;
- разработка инновационных проектов, их реализация и внедрение

Основные разделы дисциплины

- 31 Понятия «Интеллектуальная собственность», «Право интеллектуальной собственности», «Исключительные права», «Имущественные и личные неимущественные права», их особенности и специфика
- 32 Авторское право и смежные права. Смежные права, понятие, сущность. Субъекты и объекты смежных прав. Передача прав на произведение авторского права. Коллективное управление имущественными правами. Защита прав
- 33 Компьютерная программа (программа для ЭВМ) – понятие и правовой режим. Передача прав на программное обеспечение по авторскому договору. Продажа экземпляров программного обеспечения. Компьютерное пиратство. Виды и методы борьбы с ним
- 34 Правовая защита интеллектуальной собственности. Патент – понятие, назначение. Объекты патентного права – изобретение
- 35 Объект патентного права – полезная модель

- 36 Объект патентного права - промышленный образец
- 37 Передача прав. Лицензионный договор – понятие, виды. Недействительность патента, оспаривание патента. Досрочное прекращение действия патента. Ответственность: гражданско-правовая, административная, уголовная
- 38 Фирменное наименование – понятие и назначение. Товарный знак и знак обслуживания. Общеизвестный товарный знак. Регистрация товарного знака
- 39 Топология интегральной микросхемы – понятие, правовой режим. Селекционное достижение
- 40 Коммерческая тайна. Понятие, признаки, правовой режим. Законные способы получения коммерческой тайны. Режим коммерческой тайны. Исключения. Меры по охране конфиденциальности информации
- 41 Промышленная собственность. Товарные знаки и знаки обслуживания. Селекционные достижения
- 42 Электронная цифровая подпись – понятие, правовой режим. Деятельность удостоверяющего центра. Порядок использования ЭЦП

Планируемые результаты обучения (перечень компетенций)

ОК-7 – способность к самоорганизации и самообразованию

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

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

ПК-8 – способность разрабатывать нормативную и техническую документацию, технические регламенты и пр.

ПК-11 – готовность давать оценку достижениям глобального пищевого рынка, проводить маркетинговые исследования и предлагать новые конкурентоспособные продукты к освоению производителем

Общая трудоемкость дисциплины 3 ЗЕТ

Всего часов по учебному плану – 108 ч

Форма итогового контроля по дисциплине – зачет с оценкой

Формы контроля СР по дисциплине

контрольная семестровая работа

Кафедра-разработчик программы

«Технология пищевых производств»

АННОТАЦИЯ к рабочей программе

Дисциплина «Специальная микробиология»

Направление подготовки

19.03.03 «Продукты питания животного происхождения»

Профиль подготовки

«Технология мяса и мясных продуктов»

«Технология молока и молочных продуктов»

Форма обучения очная

Цель изучения дисциплины:

формирование у студента знаний и умений по общей и частной микробиологии, микробиологическим процессам при производстве и переработки мясной и молочной продукции

Задачи изучения дисциплины:

- изучение основ общей и промышленной микробиологии и микробиологии пищевых производств;
- формирование научного мировоззрения о роли микроорганизмов в различных процессах переработки и хранения пищевых продуктов;
- овладение будущим специалистам обеспечить высокий уровень санитарно-гигиенического состояния производства;
- умение предупредить потери и получить доброкачественную продукцию;
- умение учесть основные закономерности развития технически полезной и вредной микрофлоры при разработке новых видов пищевых продуктов

Основные разделы дисциплины

- 43 Многообразие мира микроорганизмов
- 44 Источники микробного загрязнения молока и мяса
- 45 Влияние количественного и качественного состава микрофлоры сырья на потребительские свойства и безопасность мясных и молочных продуктов
- 46 Роль микроорганизмов как потенциальных возбудителей порчи молочных и мясных продуктов, вызывающей пищевые отравления и пищевые инфекции
- 47 Влияние параметров технологических режимов и санитарно-гигиенических условий обработки сырья на качество и бактериальную безопасность вырабатываемых продуктов
- 48 Входной микробиологический контроль сырья и вспомогательных материалов; микробиологический контроль технологического процесса с оценкой риска по критическим точкам
- 49 Оценка качества и микробиологическую безопасность готовой продукции

Планируемые результаты обучения (перечень компетенций)

ОК-7 – способность к самоорганизации и самообразованию

- ОПК-2 – способность разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения
- ОПК-3 – способность осуществлять технологический контроль качества готовой продукции
- ПК-1 – способность использовать нормативную и техническую документацию, регламенты, ветеринарные нормы и правила в производственном процессе
- ПК-3 – способность изучать научно-техническую информацию отечественного и зарубежного опыта по тематике исследования
- ПК-4 – способность применять метрологические принципы инструментальных измерений, характерных для конкретной предметной области
- ПК-5 – способность организовывать входной контроль качества сырья и вспомогательных материалов, производственный контроль полуфабрикатов, параметров технологических процессов и контроль качества готовой продукции
- ПК-6 – способность обрабатывать текущую производственную информацию, анализировать полученные данные и использовать их в управлении качеством продукции
- ПК-7 – способность обосновывать нормы расхода сырья и вспомогательных материалов при производстве продукции
- ПК-8 – способность разрабатывать нормативную и техническую документацию, технические регламенты и пр.
- ПК-9 – готовность осуществлять контроль соблюдения экологической и биологической безопасности сырья и готовой продукции
- ПК-11 – готовность давать оценку достижениям глобального пищевого рынка, проводить маркетинговые исследования и предлагать новые конкурентоспособные продукты к освоению производителем

Общая трудоемкость дисциплины 3 ЗЕТ

Всего часов по учебному плану – 108 ч

Форма итогового контроля по дисциплине – экзамен

Формы контроля СР по дисциплине

реферат

Кафедра-разработчик программы

«Технология пищевых производств»

Аннотация к рабочей программе

Дисциплина:	«Процессы и аппараты пищевых производств»
Направление подготовки:	19.03.03 «Продукты питания животного происхождения»
Профиль подготовки (направленность):	«Технология молока и молочных продуктов»
Форма обучения:	Очная
Цель изучения дисциплины:	Обеспечение знаний студентов в области основных процессов пищевой промышленности, уметь анализировать их механизмы и проводить расчеты аппаратов.
Задачи изучения дисциплины:	Основная задача названной учебной дисциплины – овладеть основами теории ПАПП, методами расчета основных процессов и аппаратов пищевой промышленности;
Основные разделы дисциплины:	Введение. Механические процессы. Гидромеханические процессы. Тепловые процессы и аппараты. Массообменные процессы и аппараты.
Планируемые результаты обучения (перечень компетенций):	ОК-7 способностью к самоорганизации и самообразованию ОПК-1 способностью решать стандартные задачи профессиональной деятельности на основе информационной и библиографической культуры с применением информационно-коммуникационных технологий и с учетом основных требований информационной безопасности ОПК-2 способностью разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения ПК-2 способностью осуществлять элементарные меры безопасности при возникновении экстренных ситуаций на тепло-, энергооборудовании и других объектах жизнеобеспечения предприятия ПК-6 способностью обрабатывать текущую производственную информацию, анализировать полученные данные и использовать их в управлении качеством продукции ПК-10 готовностью осваивать новые виды технологического оборудования при изменении схем технологических процессов, осваивать новые приборные техники и новые методы исследования.
Общая трудоемкость дисциплины:	5 з.е.
Всего часов по учебному плану:	180 час.
Форма итогового контроля по дисциплине:	Зачет с оценкой
Форма контроля СРС по дисциплине:	Контрольная работа
Кафедра – разработчик	«Процессы и аппараты химических и пищевых

программы: производств»

Аннотация к рабочей программе

Дисциплина:	«Процессы и аппараты пищевых производств»
Направление подготовки:	19.03.03 «Продукты питания животного происхождения»
Профиль подготовки (направленность):	«Технология мяса и мясных продуктов»
Форма обучения:	Очная
Цель изучения дисциплины:	Обеспечение знаний студентов в области основных процессов пищевой промышленности, уметь анализировать их механизмы и проводить расчеты аппаратов.
Задачи изучения дисциплины:	Основная задача названной учебной дисциплины – овладеть основами теории ПАПП, методами расчета основных процессов и аппаратов пищевой промышленности;
Основные разделы дисциплины:	Введение. Механические процессы. Гидромеханические процессы. Тепловые процессы и аппараты. Массообменные процессы и аппараты.
Планируемые результаты обучения (перечень компетенций):	ОК-7 способностью к самоорганизации и самообразованию ОПК-1 способностью решать стандартные задачи профессиональной деятельности на основе информационной и библиографической культуры с применением информационно-коммуникационных технологий и с учетом основных требований информационной безопасности ОПК-2 способностью разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения ПК-2 способностью осуществлять элементарные меры безопасности при возникновении экстренных ситуаций на тепло-, энергооборудовании и других объектах жизнеобеспечения предприятия ПК-6 способностью обрабатывать текущую производственную информацию, анализировать полученные данные и использовать их в управлении качеством продукции ПК-10 готовностью осваивать новые виды технологического оборудования при изменении схем технологических процессов, осваивать новые приборные техники и новые методы исследования.
Общая трудоемкость дисциплины:	5 з.е.
Всего часов по учебному плану:	180 час.
Форма итогового контроля по дисциплине:	Зачет с оценкой
Форма контроля СРС по дисциплине:	Контрольная работа
Кафедра – разработчик	«Процессы и аппараты химических и пищевых

программы: производств»

Аннотация к рабочей программе

Дисциплина:	«Планирование эксперимента»
Направление подготовки:	19.03.03 «Продукты питания животного происхождения»
Профиль подготовки (направленность):	«Продукты питания животного происхождения»
Форма обучения:	Очная
Цель изучения дисциплины:	Целью изучения дисциплины является подготовка студентов к научно-технической и организационно-методической деятельности, связанной с проведением экспериментальных исследований: выбор и составление плана эксперимента; организация эксперимента и проведение измерения отклика объекта исследования; анализ результатов исследования, включая построение математических моделей объекта исследования, определение оптимальных условий, поиск экстремума функции (поверхности) отклика.
Задачи изучения дисциплины:	Основной задачей изучения дисциплины является получение теоретических знаний и практических навыков по выполнению научных и промышленных экспериментальных исследований.
Основные разделы дисциплины:	Экспериментально-статистический подход к изучению и оптимизации сложных многофакторных процессов. Выбор математической модели, регрессионный анализ объекта исследования. Факторы и требования к ним. Отклик и требования к нему. Пассивный и активный подходы к изучению поведения объектов. Предпосылки классического регрессионного анализа. Построение математической модели многофакторного процесса с помощью метода наименьших квадратов. Регрессионный анализ в матричной форме. Система нормальных уравнений для определения коэффициентов регрессии. Статистический анализ полученной модели. Выборочные оценки коэффициентов регрессии. Проверка адекватности регрессионной модели и функции отклика. Анализ работоспособности полученной модели. Основные принципы планирования эксперимента. Планы первого порядка. Полный факторный эксперимент, геометрическая интерпретация плана, типы получаемых моделей. Дробный факторный эксперимент. Планирование эксперимента при построении регрессионных моделей второго порядка

Планируемые результаты обучения (перечень компетенций):	<p>ОК-7. Способность к самоорганизации и самообразованию.</p> <p>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.</p> <p>ПК-1. Способность использовать нормативную и техническую документацию, регламенты, ветеринарные нормы и правила в производственном процессе.</p> <p>ПК-3. Способность изучать научно-техническую информацию отечественного и зарубежного опыта по тематике исследования.</p> <p>ПК-4. Способность применять метрологические принципы инструментальных измерений, характерных для конкретной предметной области.</p> <p>ПК-6. Способность обрабатывать текущую производственную информацию, анализировать полученные данные и использовать их в управлении качеством продукции.</p> <p>ПК-10. Готовность осваивать новые виды технологического оборудования при изменении схем технологических процессов, осваивать новые приборные техники и новые методы исследования.</p>
--	--

Общая трудоемкость дисциплины:	4 з.е.
---------------------------------------	--------

Всего часов по учебному плану:	144 час.
---------------------------------------	----------

Форма итогового контроля по дисциплине:	Экзамен
--	---------

Форма контроля СРС по дисциплине:	Семестровая работа
--	--------------------

Кафедра – разработчик программы:	«Прикладная математика»
---	-------------------------

Аннотация к рабочей программе

Дисциплина:	«Задачи математической физики»
Направление подготовки:	19.03.03 «Продукты питания животного происхождения»
Профиль подготовки (направленность):	«Продукты питания животного происхождения»
Форма обучения:	Очная
Цель изучения дисциплины:	Познакомить студентов с идеями и методами математической физики, привить им навыки работы с математической и физической литературой, опыт решения физических задач с использованием математических методов, понимание связи свойств математических объектов со свойствами реальных физических объектов.
Задачи изучения дисциплины:	Основной задачей изучения дисциплины является умение решать и анализировать основные уравнения математической физики, работать с возникающими в инженерной практике физическими процессами, правильно ставить математические задачи при анализе физических систем.
Основные разделы дисциплины:	Основные уравнения математической физики. Уравнения в частных производных, основные уравнения математической физики, задача распространения тепла, уравнение Лапласа, уравнение Пуассона, движение несжимаемой жидкости, уравнение неразрывности, уравнение Эйлера, уравнения электростатики, уравнения магнитостатики, уравнение Максвелла, уравнение колебания струны и мембраны. Классификация квазилинейных систем уравнений. Метод разделения переменных и интегральные преобразования. Современные методы и прикладные пакеты предназначенные для решения задач математической физики.
Планируемые результаты обучения (перечень компетенций):	ОК-7. Способность к самоорганизации и самообразованию. 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. ПК-1. Способность использовать нормативную и техническую документацию, регламенты, ветеринарные нормы и правила в производственном процессе. ПК-3. Способность изучать научно-техническую информацию отечественного и зарубежного опыта по тематике исследования. ПК-4. Способность применять метрологические принципы инструментальных измерений, характерных для конкретной предметной области. ПК-6. Способность обрабатывать текущую производственную информацию, анализировать полученные

данные и использовать их в управлении качеством продукции.
ПК-10. Готовность осваивать новые виды технологического оборудования при изменении схем технологических процессов, осваивать новые приборные техники и новые методы исследования.

Общая трудоемкость дисциплины: 4 з.е.

Всего часов по учебному плану: 144 час.

Форма итогового контроля по дисциплине: Экзамен

Форма контроля СРС по дисциплине: Семестровая работа

Кафедра – разработчик программы: «Прикладная математика»

Аннотация к рабочей программе

Дисциплина:	«Программное обеспечение технологических задач»
Направление подготовки:	19.03.03 «Продукты питания животного происхождения»
Профиль подготовки (направленность):	
Форма обучения:	Очная
Цель изучения дисциплины:	Цель изучения дисциплины – познакомить учащихся с существующим многообразием специализированных пакетов прикладных программ, позволяющим решать технологические задачи, в том числе и в пищевых технологиях. Познакомить с основными тенденциями развития современных информационных технологий в этой сфере. Обучить студентов принципам построения математических и компьютерных моделей, проведению анализа полученных результатов, применению современных пакетов прикладных программ в профессиональной деятельности.
Задачи изучения дисциплины:	Основная задача – овладеть необходимыми знаниями и умениями, связанными с работой в современных пакетах прикладных программ, позволяющих решать задачи тепло-массопереноса, связанные задачи, задачи оптимизации; овладеть навыками решения задач из области пищевых технологий; сформировать навыки грамотного и рационального использования коммерческих и бесплатных пакетов прикладных программ при выполнении теоретических и экспериментальных работ во время обучения и в последующей профессиональной деятельности.
Основные разделы дисциплины:	Многообразие современных компьютерных моделирующих пакетов. Математические пакеты, пакеты физического моделирования общего назначения, профессионально ориентированные программные средства. Лицензионное программное обеспечение. Примеры применения программных средств (ПС) в профессиональной деятельности. Математические модели процессов тепло- массопереноса, реализованные в ПС и методы их решения. На примере пакетов Mathcad, Comsol Multiphysics, FlowVision. Моделирование течения газа и жидкости (Mathcad, Comsol Multiphysics, FlowVision). Программные средства решения задач оптимизации в пищевых технологиях (Excel, Lindo SS, Esteco ModeFrontier). Оптимизация рецептур. Отечественные программы компьютерного моделирования в пищевых технологиях.

Планируемые результаты обучения (перечень компетенций):	<p>ОК-7. Способность к самоорганизации и самообразованию.</p> <p>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.</p> <p>ОПК-2. Способность разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения.</p> <p>ОПК-3. Способность осуществлять технологический контроль качества готовой продукции.</p> <p>ПК-3. Способность изучать научно-техническую информацию отечественного и зарубежного опыта по тематике исследования.</p> <p>ПК-6. Способность обрабатывать текущую производственную информацию, анализировать полученные данные и использовать их в управлении качеством продукции.</p> <p>ПК-7. Способность обосновывать нормы расхода сырья и вспомогательных материалов при производстве продукции.</p>
Общая трудоемкость дисциплины:	4 з.е.
Всего часов по учебному плану:	144 час.
Форма итогового контроля по дисциплине:	Зачет с оценкой
Форма контроля СРС по дисциплине:	Семестровая работа
Кафедра – разработчик программы:	«Прикладная математика»

АННОТАЦИЯ к рабочей программе

Дисциплина

«Физико-химические и биохимические свойства мяса и мясных продуктов»

Направление подготовки

19.03.03 «Продукты питания животного происхождения»

Профиль подготовки «Технология мяса и мясных продуктов»,

Форма обучения очная

Цель изучения дисциплины:

приобретение студентом знаний в области физико-химических и биохимических основ производства и переработки мяса в мясные продукты, что соответствует характеристике профессиональной деятельности и требованиям к результатам освоения программы бакалавриата

Задачи изучения дисциплины:

- получение знаний о тканевом составе мясного сырья;
- ознакомление с морфологическим строением, биохимическими, технологическими свойствами и химическим составом тканей мясного сырья;
- выявление признаков, дифференцирующих мясное сырье;
- изучение функционально-технологических свойств мясного сырья;
- получение представления об изменениях мясного сырья при его переработке и хранении;
- усвоение сущности и механизма физико-химических и биохимических процессов, лежащих в основе производства мясных продуктов;
- понимание сущности технологических воздействий, обеспечивающих превращение мясного сырья в продукт, на молекулярном уровне;
- овладение методами исследования состава и свойств мяса и мясных продуктов и приобретение навыков проведения их анализа.

Основные разделы дисциплины

- 50 Пищевая ценность и тканевой состав мяса
- 51 Биосинтез и прижизненные функции тканей
- 52 Дифференциация мясного сырья
- 53 Морфологический, химический состав и пищевая ценность субпродуктов
- 54 Эндокринно-ферментное и специальное сырье сельскохозяйственных животных
- 55 Функционально-технологические свойства (ФТС) мясного сырья
- 56 Автолитические изменения животных тканей
- 57 Изменение мяса и мясопродуктов под действием ферментов микроорганизмов
- 58 Физико-химическая и биохимическая сущность барьерных технологий в мясной отрасли

59 Физико-химические и биохимические основы производства мясных продуктов

Планируемые результаты обучения (перечень компетенций)

ОК-7 – способность к самоорганизации и самообразованию

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

ОПК-3 – способность осуществлять технологический контроль качества готовой продукции

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

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

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

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

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

ПК-7 – способность обосновывать нормы расхода сырья и вспомогательных материалов при производстве продукции

ПК-11 – готовность давать оценку достижениям глобального пищевого рынка, проводить маркетинговые исследования и предлагать новые конкурентоспособные продукты к освоению производителем

ПК-14 – готовность выполнять работы по стандартизации и подготовке продукции к проведению процедуры подтверждения соответствия

Общая трудоемкость дисциплины 8 ЗЕТ

Всего часов по учебному плану – 288 ч

Форма итогового контроля по дисциплине – зачет с оценкой, экзамен

Формы контроля СР по дисциплине – контрольная семестровая работа

Кафедра-разработчик программы – «Технология пищевых производств»

АННОТАЦИЯ

к рабочей программе

Дисциплина

«Физико-химические и биохимические свойства молока и молочных продуктов»

Направление подготовки

19.03.03 «Продукты питания животного происхождения»

Профиль подготовки «Технология молока и молочных продуктов»,

Форма обучения очная

Цель изучения дисциплины:

приобретение студентом знаний в области физико-химических и биохимических основ производства и переработки молока в молочные продукты, что соответствует характеристике профессиональной деятельности и требованиям к результатам освоения программы бакалавриата

Задачи изучения дисциплины:

- получение знаний о химическом составе молока и молочных продуктов;
- ознакомление со свойствами составных частей молока;
- изучение физико-химических, органолептических и технологических свойств молока;
- получение представления об изменениях составных частей и свойств молока при его хранении и переработке;
- усвоение сущности и механизма физико-химических и биохимических процессов, лежащих в основе производства молочных продуктов;
- понимание сущности технологических воздействий, обеспечивающих превращение молочного сырья в продукт, на молекулярном уровне;
- овладение методами анализа состава и свойств молока и молочных продуктов и приобретение навыков проведения оценки качества молока и молочных продуктов

Основные разделы дисциплины

- 60 Химический состав и характеристика составных частей молока
- 61 Молоко как полидисперсная система
- 62 Физико-химические, органолептические технологические свойства молока
- 63 Физико-химические изменения молока при его хранении, транспортировании и переработке
- 64 Физико-химические и биохимические процессы при производстве и хранении молочных продуктов

Планируемые результаты обучения (перечень компетенций)

ОК-7 – способность к самоорганизации и самообразованию

- 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-2 – способность разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения
- ОПК-3 – способность осуществлять технологический контроль качества готовой продукции
- ПК-1 – способность использовать нормативную и техническую документацию, регламенты, ветеринарные нормы и правила в производственном процессе
- ПК-3 – способность изучать научно-техническую информацию отечественного и зарубежного опыта по тематике исследования
- ПК-4 – способность применять метрологические принципы инструментальных измерений, характерных для конкретной предметной области
- ПК-5 – способность организовывать входной контроль качества сырья и вспомогательных материалов, производственный контроль полуфабрикатов, параметров технологических процессов и контроль качества готовой продукции
- ПК-6 – способность обрабатывать текущую производственную информацию, анализировать полученные данные и использовать их в управлении качеством продукции
- ПК-7 – способность обосновывать нормы расхода сырья и вспомогательных материалов при производстве продукции
- ПК-11 – готовность давать оценку достижениям глобального пищевого рынка, проводить маркетинговые исследования и предлагать новые конкурентоспособные продукты к освоению производителем
- ПК-14 – готовность выполнять работы по стандартизации и подготовке продукции к проведению процедуры подтверждения соответствия

Общая трудоемкость дисциплины 8 ЗЕТ

Всего часов по учебному плану – 288 ч

Форма итогового контроля по дисциплине – зачет с оценкой, экзамен

Формы контроля СР по дисциплине – контрольная семестровая работа

Кафедра-разработчик программы – «Технология пищевых производств»

АННОТАЦИЯ

к рабочей программе

Дисциплина «Общая технология мясной отрасли»

Направление подготовки

19.03.03 «Продукты питания животного происхождения»

Профиль подготовки «Технология мяса и мясных продуктов»

Форма обучения очная

Цель изучения дисциплины:

формирование у студента знаний основных технологических направлений мясоперерабатывающих предприятий

Задачи изучения дисциплины:

- получение знаний о технологических процессах переработки сельскохозяйственных животных;
- усвоение основ холодильной обработки мяса и мясопродуктов, переработки крови, обработки эндокринно-ферментного сырья, субпродуктов, шкур, кишок, кератинсодержащего сырья;
- усвоение основ технологии производства жиров, мясных продуктов и консервов;
- овладение навыками разработки технологий мясной отрасли

Основные разделы дисциплины

- 65 Сырьевые зона и ресурсы мясокомбината
- 66 Первичная переработка скота, птицы и кроликов
- 67 Вторичные продукты убоя скота и птицы
- 68 Жировое производство
- 69 Обработка кишечного сырья
- 70 Обработка шкур и кератинсодержащего сырья
- 71 Переработка крови, обработка эндокринно-ферментного сырья и специального сырья
- 72 Производство технических жиров и кормовой продукции
- 73 Производство клея и желатина
- 74 Производство яйцепродуктов
- 75 Вспомогательные производства
- 76 Очистка сточных вод и воздушных выбросов

Планируемые результаты обучения (перечень компетенций)

ОК-7 – способность к самоорганизации и самообразованию

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

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

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

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

ПК-7 – способность обосновывать нормы расхода сырья и вспомогательных материалов при производстве продукции

ПК-9 – готовность осуществлять контроль соблюдения экологической и биологической безопасности сырья и готовой продукции

Общая трудоемкость дисциплины 8 ЗЕТ

Всего часов по учебному плану – 288 ч

Форма итогового контроля по дисциплине – зачет с оценкой, экзамен

Формы контроля СР по дисциплине

контрольная семестровая работа, курсовая работа

Кафедра-разработчик программы

«Технология пищевых производств»

АННОТАЦИЯ

к рабочей программе

Дисциплина

«Общая технология молочной отрасли»

Направление подготовки

19.03.03 «Продукты питания животного происхождения»

Профиль подготовки «Технология молока и молочных продуктов»,

Форма обучения очная

Цель изучения дисциплины:

приобретение студентом знаний об организации технологического процесса обработки молочного сырья, теоретических и практических аспектах осуществления его основных стадий, что соответствует характеристике профессиональной деятельности и требованиям к результатам освоения программы бакалавриата

Задачи изучения дисциплины:

- изучение состава, свойств и направлений переработки разных видов молочного сырья;
- ознакомление и получение опыта работы с отраслевой нормативно-технической документацией;
- получение представления об организации общих технологических процессов в производстве молочных продуктов;
- изучение аппаратного оформления общих технологических процессов обработки молока.
- обоснование режимов технологической обработки молочного сырья;
- овладение методиками выполнения продуктовых расчетов;
- изучение методов и средств входного контроля качества молока и производственного контроля технологического процесса;
- овладение навыками проведения входного контроля качества молока

Основные разделы дисциплины

- 77 Молочное сырье для молочной промышленности, состав и свойства
- 78 Санитарно-гигиенические условия получения молока
- 79 Первичная обработка молока
- 80 Механическая обработка молочного сырья
- 81 Обработка молочного сырья с целью снижения бактериальной обсемененности
- 82 Тепловая обработка молочного сырья
- 83 Санитарная обработка оборудования и тары
- 84 Бактериальные закваски, препараты и концентраты для ферментированных молочных продуктов
- 85 Мембранные методы обработки молочного сырья
- 86 Упаковка молока и молочных продуктов
- 87 Технологические расчеты в цельномолочном производстве

Планируемые результаты обучения (перечень компетенций)

ОК-7 – способность к самоорганизации и самообразованию

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

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

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

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

ПК-7 – способность обосновывать нормы расхода сырья и вспомогательных материалов при производстве продукции

ПК-9 – готовность осуществлять контроль соблюдения экологической и биологической безопасности сырья и готовой продукции

Общая трудоемкость дисциплины 12 ЗЕТ

Всего часов по учебному плану – 432 ч

Форма итогового контроля по дисциплине – экзамен

Формы контроля СР по дисциплине

контрольная семестровая работа, курсовая работа

Кафедра-разработчик программы – «Технология пищевых производств»

Аннотация к рабочей программе

Дисциплина:	«Технология молока и молочных продуктов»
Направление подготовки:	19.03.03 «Продукты питания животного происхождения»
Профиль подготовки (направленность):	«Технология молока и молочных продуктов»
Форма обучения:	Очная
Цель изучения дисциплины:	Цель преподавания дисциплины «Технология молока и молочных продуктов» – формирование у студента знаний технологии молокоперерабатывающих производств, соответствующих характеристике профессиональной деятельности и требованиям к результатам освоения программы бакалавриата
Задачи изучения дисциплины:	Основными задачами при изучении дисциплины являются: -усвоение основ классификации и ассортимента вырабатываемой продукции и принципиальные особенности ее производства; -изучение факторов, влияющих на качество готовой продукции; -участие в организации и проведении технологических процессов; -участие в разработке новых видов продукции и технологий в области здорового питания населения на основе научных исследований; -участие в подготовке нормативной документации.
Основные разделы дисциплины:	Современные направления в развитии научных основ технологии и ассортимента молочных продуктов Технология питьевого пастеризованного и стерилизованного молока и сливок Технология кисломолочных продуктов: кисломолочных напитков, творога и сметаны. Технология мороженого Технология натуральных и плавленых сыров Технология масла Технология сухих и сгущенных молочных консервов Технология молочных продуктов для детей раннего возраста Технология продуктов их обезжиренного молока, пахты и молочной сыворотки Разработка рецептур молочных продуктов.

Планируемые результаты обучения (перечень компетенций):	<p>ОК-7 способность к самоорганизации и самообразованию</p> <p>ОПК-1 способностью решать стандартные задачи профессиональной деятельности на основе информационной и библиографической культуры с применением информационно-коммуникационных технологий с учетом основных требований информационной безопасности</p> <p>ОПК-2 способность разрабатывать мероприятия, совершенствующие технологические процессы производства продукции питания различного назначения</p> <p>ОПК-3 способность осуществлять технологический контроль качества готовой продукции</p> <p>ПК-1 способность использовать нормативную и техническую документацию, регламенты, ветеринарные нормы и правила в производственном процессе</p> <p>ПК-3 способность изучать научно-техническую информацию отечественного и зарубежного опыта по тематике исследования</p> <p>ПК-5 способность организовывать входной контроль качества сырья и вспомогательных материалов, производственный контроль полуфабрикатов, параметров технологических процессов и контроль качества готовой продукции</p> <p>ПК-6 способность обрабатывать текущую производственную информацию, анализировать полученные данные и использовать их в управлении качеством продукции</p> <p>ПК-7 способность обосновывать нормы расхода сырья и вспомогательных материалов в производстве продукции</p> <p>ПК-8 способность разрабатывать нормативную и техническую документацию, технические регламенты и пр.</p> <p>ПК-9 готовность осуществлять контроль соблюдения экологической и биологической безопасности сырья и готовой продукции</p> <p>ПК-11 готовностью давать оценку достижениям глобального пищевого рынка, проводить маркетинговые исследования и предлагать новые конкурентоспособные продукты к освоению производителем</p> <p>ПК-13 способность составлять производственную документацию – графики работ, инструкции, заявки на материалы, оборудование, – а также установленную отчетность по утвержденным формам</p> <p>ПК-14 готовностью выполнять работы по стандартизации и подготовке продукции к проведению процедуры подтверждения соответствия</p>
Общая трудоемкость дисциплины:	11 з.е.
Всего часов по учебному плану:	396 час.
Форма итогового контроля по дисциплине:	Зачет, экзамен
Форма контроля СРС по дисциплине:	Контрольная семестровая работа, курсовая работа
Кафедра – разработчик программы:	«Технология пищевых производств»

