

**Аннотации рабочих программ учебных дисциплин по направлению подготовки 19.04.03
«Продукты питания животного происхождения»
Направленность: «Ресурсосберегающие технологии в получении продуктов питания
животного происхождения»**

БЛОК 1. БАЗОВАЯ ЧАСТЬ

Б1.Б.01 ФИЛОСОФСКИЕ ПРОБЛЕМЫ НАУКИ И ТЕХНИКИ

1. **Цели освоения дисциплины:** формирование социально-логических компетенций: философской культуры мышления; способности в письменной и устной речи правильно и убедительно оформить результаты своей мыслительной деятельности; стремление к саморазвитию, повышению своей квалификации и мастерства.
2. **Место дисциплины в структуре ОПОП ВО:** относится к базовой части блока 1 дисциплин, осваивается в 1 семестре.
3. **Требования к результатам освоения дисциплины:** дисциплина нацелена на формирование следующих компетенций выпускника ОК-1; ОК-2; ОК-3; ОПК-2.
4. **Объем дисциплины:** общая аудиторная трудоемкость дисциплины составляет 3 зачетные единицы, - 108 часов.
5. **Содержание дисциплины:** Философские и методологические проблемы физики, математики, биологии, химии. Философские и методологические проблемы техники и технических наук. Причины возникновения философских проблем в развитии науки естественнонаучного и технического направления, имеющих методологическое значение в пространстве разработки технологии пищевых продуктов.

***Б1.Б.02 МЕТОДОЛОГИЯ ПРОЕКТИРОВАНИЯ ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ С
ЗАДАНЫМИ СВОЙСТВАМИ И СОСТАВОМ***

1. **Цели освоения дисциплины:** Содержание дисциплины охватывает круг вопросов, в области методологии проектирования продуктов питания с применением методов математического моделирования и оптимизации химического состава, пищевой, биологической ценности готовых продуктов, а также разработки новых видов продукции в соответствии с государственной политикой Российской Федерации в области здорового питания
2. **Место дисциплины в структуре ОПОП ВО:** относится к базовой части блока 1 дисциплин, осваивается во 2 семестре.
3. **Требования к результатам освоения дисциплины:** дисциплина нацелена на формирование следующих компетенций выпускника: ПК-11; ПК-18; ПК-21.
4. **Объем дисциплины:** общая аудиторная трудоемкость дисциплины составляет 4 зачетные единицы, - 144 часа.
5. **Содержание дисциплины:** Современные тенденции развития науки о питании и производстве продуктов. Теоретические и практические основы проектирования рецептур пищевых продуктов. Методологические основы создания продуктов питания с заданными свойствами. Теоретические и практические основы пищевой комбинаторики. Проектирование рецептур пищевых продуктов на основе медико-биологических требований. Постановка оптимизационной задачи по планированию оптимальных рецептур. Оптимизация состава продуктов питания. Алгоритм моделирования характеристик рецептурных смесей пищевых продуктов. Разработка матричной формы оптимальных рецептур. Проектирование состава пищевых продуктов. Оптимально-сбалансированные варианты рецептур продуктов с заданными свойствами и составом. Оптимизационные расчеты при проектировании продуктов сложного сырьевого состава.

Б1.Б.03 УПРАВЛЕНИЕ КАЧЕСТВОМ ПРОДУКЦИИ

1. **Цели освоения дисциплины:** изучение методов исследования свойств сырья и продуктов питания и контроля качества сырья и готовой продукции
2. **Место дисциплины в структуре ОПОП ВО:** относится к базовой части блока 1, осваивается в 4 семестре.
3. **Требования к результатам освоения дисциплины:** дисциплина нацелена на формирование следующих компетенций выпускника: ПК-9; ПК-11; ПК-13.
4. **Объем дисциплины:** общая аудиторная трудоемкость дисциплины составляет 3 зачетные единицы, - 108 часов.
5. **Содержание дисциплины:** Стандарты и технические условия на сырье, и готовую продукцию. Методы определения качества сырья и готовой продукции. Оборудование, применяемое в современных лабораториях.

Б1.Б.04 МЕТОДИКА, МЕТОДОЛОГИЯ И ОРГАНИЗАЦИЯ НАУЧНЫХ ИССЛЕДОВАНИЙ

1. **Цели освоения дисциплины:** освоение магистрами методами и методологией научных исследований.
2. **Место дисциплины в структуре ОПОП ВО:** относится к базовой части блока 1, осваивается в 1 семестре.
3. **Требования к результатам освоения дисциплины:** дисциплина нацелена на формирование следующих компетенций выпускника: ПК-7; ПК-16; ПК-17.
4. **Объем дисциплины:** общая аудиторная трудоемкость дисциплины составляет 3 зачетные единицы, - 108 часов.
5. **Содержание дисциплины:** Новейшие достижения техники и технологии производства продуктов питания животного происхождения. Методика и методология научных исследований.

Б1.Б.05 МЕТОДИКА И МЕТОДОЛОГИЯ ПРЕПОДАВАНИЯ В ВЫСШЕЙ ШКОЛЕ

1. **Цели освоения дисциплины:** способствовать становлению и развитию базовых компетенций будущих преподавателей вуза в области педагогики высшей школы
2. **Место дисциплины в структуре ОПОП ВО:** относится к базовой части блока 1, осваивается в 1 семестре.
3. **Требования к результатам освоения дисциплины:** дисциплина нацелена на формирование следующих компетенций выпускника: ПК-10; ПК-20.
4. **Объем дисциплины:** общая аудиторная трудоемкость дисциплины составляет 3 зачетные единицы, - 108 часов.
5. **Содержание дисциплины:** Теоретико-методологические основы педагогики высшей школы. Образовательный процесс в учреждениях высшего профессионального образования. Преподаватель высшей школы как субъект педагогической деятельности.

Б1.Б.06 БИОТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ ЖИВОТНОГО ПРОИСХОЖДЕНИЯ

1. **Цели освоения дисциплины:** Целью освоения дисциплины является изучение научных основ получения продуктов животного происхождения методами биотехнологии.
2. **Место дисциплины в структуре ОПОП ВО:** относится к базовой части блока 1, осваивается в 3 семестре.
3. **Требования к результатам освоения дисциплины:** дисциплина нацелена на формирование следующих компетенций выпускника: ПК-4; ПК-5; ПК-16.
4. **Объем дисциплины:** общая аудиторная трудоемкость дисциплины составляет 3 зачетные единицы, - 108 часов.
5. **Содержание дисциплины:** Свойства мясного сырья. Факторы, обеспечивающие безопасность продуктов из сырья животного происхождения. Основы

биотехнологии мясных продуктов. Общие принципы производства ферментированных мясных изделий.

Б1.Б.07 ИННОВАЦИОННОЕ БИЗНЕС-ПЛАНИРОВАНИЕ НАУЧНЫХ РАЗРАБОТОК

1. **Цели освоения дисциплины:** овладение студентами теоретических знаний и практических навыков научной организации предприятий на основе нововведений.
2. **Место дисциплины в структуре ОПОП ВО:** относится к базовой части блока 1, осваивается в 3 семестре.
3. **Требования к результатам освоения дисциплины:** дисциплина нацелена на формирование следующих компетенций выпускника: ОПК-4; ОПК-5; ПК-8; ПК-12; ПК-14; ПК-15; ПК-19.
4. **Объем дисциплины:** общая аудиторная трудоемкость дисциплины составляет 3 зачетные единицы, - 108 часов.
5. **Содержание дисциплины:** Сущность понятия инновации и основы инновационной деятельности на предприятии. Этапы разработки нововведений. Основная классификация инноваций.

БЛОК 1. ВАРИАТИВНАЯ ЧАСТЬ

Б1.В.01 ДЕЛОВОЙ ИНОСТРАННЫЙ ЯЗЫК

1. **Цели освоения дисциплины:** освоение студентами теоретических и практических знаний, приобретение умений и навыков в иностранном языке.
2. **Место дисциплины в структуре ОПОП ВО:** относится к вариативной части блока 1, обязательных дисциплин, осваивается во 2 семестре.
3. **Требования к результатам освоения дисциплины:** дисциплина нацелена на формирование следующих компетенций выпускника: ОПК-1.
4. **Объем дисциплины:** Общая трудоемкость освоения дисциплины составляет 3 зачетные единицы, 108 часов.
5. **Содержание дисциплины:** Основы грамматики иностранного языка. Общеупотребительная лексика. Стилистическая дифференциация изучаемых текстов.

Б1.В.02 ИНФОРМАЦИОННЫЕ КОМПЬЮТЕРНЫЕ ТЕХНОЛОГИИ

1. **Цели освоения дисциплины:** освоение магистрами информационными компьютерными технологиями
2. **Место дисциплины в структуре ОПОП ВО:** относится к вариативной части блока 1, обязательных дисциплин, осваивается в 3 семестре.
3. **Требования к результатам освоения дисциплины:** дисциплина нацелена на формирование следующих компетенций выпускника: ПК-6.
4. **Объем дисциплины:** общая аудиторная трудоемкость дисциплины составляет 3 зачетные единицы, - 108 часов.
5. **Содержание дисциплины:** Содержание ключевых понятий и определений, используемых в теории и практике применения информационных технологий в науке и образовании. Принципы построения и использования информационных технологий при решении задач в профессиональной деятельности, науке и образовании.

Б1.В.03 ОСНОВЫ ПРОИЗВОДСТВА СЫРОКОПЧЕНЫХ, СЫРОВЯЛЕННЫХ МЯСНЫХ ИЗДЕЛИЙ

1. **Цели освоения дисциплины:** изучить технологический процесс и особенности производства сырокопченых, сыровяленых мясных изделий.
2. **Место дисциплины в структуре ОПОП ВО:** относится к вариативной части блока 1, обязательных дисциплин, осваивается в 4 семестре.

3. **Требования к результатам освоения дисциплины:** дисциплина нацелена на формирование следующих компетенций выпускника: ПК-8; ПК-13; ПК-21.

4. **Объем дисциплины:** общая аудиторная трудоемкость дисциплины составляет 3 зачетные единицы, - 108 часов.

5. **Содержание дисциплины:** Содержание дисциплины охватывает круг вопросов, связанных с изучением морфологического, химического состава и свойств основных видов мясного сырья и сопутствующих ингредиентов; технологических процессов и особенности производства сырокопченых, сыровяленых мясных изделий; оценка преимущества применения стартовых культур.

Б1.В.04 ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКТОВ ФУНКЦИОНАЛЬНОГО НАЗНАЧЕНИЯ

1. **Цели освоения дисциплины:** освоение магистрами теоретических и практических знаний и приобретение умений и навыков в области технологии производства функциональных продуктов питания.

2. **Место дисциплины в структуре ОПОП ВО:** относится к вариативной части блока 1 обязательных дисциплин, осваивается во 2 семестре.

3. **Требования к результатам освоения дисциплины:** дисциплина нацелена на формирование следующих компетенций выпускника: ПК-11; ПК-19.

4. **Объем дисциплины:** общая аудиторная трудоемкость дисциплины составляет 3 зачетные единицы, - 108 часов.

5. **Содержание дисциплины:** охватывает круг вопросов, связанных с концепцией сбалансированного питания, диетологией, профилактическим питанием и питанием отдельных групп населения.

Б1.В.05 НАУЧНЫЕ ОСНОВЫ ПРОИЗВОДСТВА НОВЫХ МЯСНЫХ ПРОДУКТОВ

1. **Цели освоения дисциплины:** формирование у студентов углубленных профессиональных знаний необходимых для производственно-технологической, проектной и исследовательской деятельности в области технологии мясных продуктов.

2. **Место дисциплины в структуре ОПОП ВО:** относится к вариативной части блока 1 обязательных дисциплин, осваивается в 1 семестре.

3. **Требования к результатам освоения дисциплины:** дисциплина нацелена на формирование следующих компетенций выпускника: ПК-5; ПК-7; ПК-21.

4. **Объем дисциплины:** общая аудиторная трудоемкость дисциплины составляет 3 зачетные единицы, - 108 часов.

5. **Содержание дисциплины:** Принципы создания мясных изделий общего и лечебно-профилактического назначения. Методы и подходы к созданию мясных изделий общего и лечебно-профилактического назначения. Технологические схемы производства колбас, полуфабрикатов, быстрозамороженных мясных блюд, комбинированных продуктов, деликатесов. Продукты из мяса птицы. Пищевые волокна, их роль в физиологии питания. Обогащение мясных продуктов пищевыми волокнами в соответствии с требованиями сбалансированного питания.

Б1.В.06 ТЕХНОЛОГИЯ КОНСЕРВИРОВАНИЯ ПРОДУКТОВ ЖИВОТНОГО ПРОИСХОЖДЕНИЯ

1. **Цели освоения дисциплины:** является формирование у студентов профессиональных знаний; освоение технологических процессов производства новых мясных продуктов и быстрозамороженных вторых готовых блюд; знание рационального использования вторичных ресурсов переработки скота.

2. **Место дисциплины в структуре ОПОП ВО:** относится к вариативной части блока 1 обязательных дисциплин, осваивается в 3 семестре.

3. **Требования к результатам освоения дисциплины:** дисциплина нацелена на формирование следующих компетенций выпускника: ПК-1; ПК-8; ПК-11.

4. **Объем дисциплины:** общая аудиторная трудоемкость дисциплины составляет 3 зачетные единицы, - 108 часов.

5. **Содержание дисциплины:** Основные процессы баночного консервирования. Консервная тара и требования к ней. Порционирование, закатка, маркировка банок. Технология консервирования мяса и мясопродуктов. Мясные консервы. Мясопродуктовые консервы и консервы для детского питания.

Б1.В.07 ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЕ ИНГРЕДИЕНТЫ В ПЕРЕРАБОТКЕ МЯСА И МЯСНЫХ ПРОДУКТОВ

1. **Цели освоения дисциплины:** изучение фундаментальных процессов, лежащих в основе производства продуктов питания с использованием технологических и пищевых добавок.

2. **Место дисциплины в структуре ОПОП ВО:** относится к вариативной части блока 1 обязательных дисциплин, осваивается в 4 семестре.

3. **Требования к результатам освоения дисциплины:** дисциплина нацелена на формирование следующих компетенций выпускника: ПК-15; ПК-19.

4. **Объем дисциплины:** общая аудиторная трудоемкость дисциплины составляет 3 зачетные единицы, - 108 часов.

5. **Содержание дисциплины:** Добавки для улучшения органолептических свойств мясных продуктов. Добавки, ускоряющие и облегчающие ведение технологических процессов. Комплексные добавки. Белковые препараты Растительные белки, характеристика и их использование в технологии производства мясных продуктов. Животные белки, характеристика и их использование в технологии производства мясных продуктов.

Б1.В.08 ХОЛОДИЛЬНАЯ ТЕХНИКА И ТЕХНОЛОГИЯ

1. **Цели освоения дисциплины:** ознакомление студентов с принципами составления технологических схем, методами расчета кинематических характеристик процесса, составлением материальных и тепловых балансов технологической схемы, определение и подбор технологического оборудования.

2. **Место дисциплины в структуре ОПОП ВО:** относится к вариативной части блока 1 обязательных дисциплин, осваивается в 4 семестре.

3. **Требования к результатам освоения дисциплины:** дисциплина нацелена на формирование следующих компетенций выпускника: ПК-1.

4. **Объем дисциплины:** общая аудиторная трудоемкость дисциплины составляет 3 зачетные единицы, - 108 часов.

5. **Содержание дисциплины:** Холодильные аппараты – составные части технологических комплексов. Классификация холодильного оборудования. Современные формы технологии. Технология – холодильные процессы. Технология производства холода. Холодильная технология

Б1.В.ДВ.01.01 ИННОВАЦИОННЫЕ ТЕХНОЛОГИИ В ПРОИЗВОДСТВЕ МЯСОПРОДУКТОВ

1. **Цели освоения дисциплины:** научить студентов проектировать технологические процессы с использованием автоматизированных систем технологической подготовки производства продуктов, разрабатывать нормы выработки, технологические нормативы на расход материалов, заготовок, топлива и электроэнергии, выбору технологического оборудования.

2. **Место дисциплины в структуре ОПОП ВО:** относится к вариативной части блока 1 дисциплин по выбору, осваивается в 4 семестре.

3. **Требования к результатам освоения дисциплины:** дисциплина нацелена на формирование следующих компетенций выпускника: ПК-1; ПК-8.

4. **Объем дисциплины:** общая аудиторная трудоемкость дисциплины составляет

3 зачетные единицы, - 108 часов.

5. **Содержание дисциплины:** Инновационные технологии переработки нетрадиционных видов сырья растительного происхождения при производстве мясорастительных продуктов. Использование белков растительного происхождения в производстве мясопродуктов. Современные технологические приемы повышения эффективности производства и улучшения качества мясных растительных изделий. Влияние добавок из растительного сырья на влагосвязывающую способность мяса. Влагосвязывающая способность мяса и факторы, ее определяющие. Растительные добавки и их роль в повышении (ВВС) мяса.

Б1.В.ДВ.01.02 ОБОРУДОВАНИЕ И АВТОМАТИЗИРОВАННОЕ УПРАВЛЕНИЕ В ПРОИЗВОДСТВЕ МЯСОПРОДУКТОВ

1. **Цели освоения дисциплины:** освоение студентами теоретических и практических знаний и приобретение умений и навыков в работе по автоматизации и организации эксплуатации оборудования пищевых производств, приобретение способности к принятию оптимального решения на основе расчетов и анализа ситуационных задач при возможных изменениях в технологических процессах для автоматизации выполняемых работ, а так же подготовка к самостоятельному проведению расчета и подбора оборудования.

2. **Место дисциплины в структуре ОПОП ВО:** относится к вариативной части блока 1 дисциплин по выбору, осваивается в 4 семестре.

3. **Требования к результатам освоения дисциплины:** дисциплина нацелена на формирование следующих компетенций выпускника: ПК-1; ПК-8.

4. **Объем дисциплины:** общая аудиторная трудоемкость дисциплины составляет 3 зачетные единицы, - 108 часов.

5. **Содержание дисциплины:** Оборудование в производстве мясопродуктов. Инновационное оборудование для транспортирования, убоя, хранения, и подготовки сырья к переработке. Инновационное оборудование для обработки мясопродуктов. Автоматизированное управление в производстве мясопродуктов. Технологические процессы производства мясопродуктов и их аппаратурная реализация для автоматизированного управления. Автоматизированная система управления в производстве консервированных мясных продуктов.

Б1.В.ДВ.01.03 СОЦИОКУЛЬТУРНОЕ ПРОСТРАНСТВО И ДОСТУПНАЯ СРЕДА

1. **Цели освоения дисциплины:** подготовка будущих педагогов образовательных организаций к профессиональной деятельности в области образования, по направлению социокультурная среда развития ребенка, направленной на аналитическую, практическую работу, содействие формированию у магистрантов современного воспитательного идеала.

2. **Место дисциплины в структуре ОПОП ВО:** относится к вариативной части блока 1 дисциплин по выбору, осваивается в 4 семестре.

3. **Требования к результатам освоения дисциплины:** дисциплина нацелена на формирование следующих компетенций выпускника: ОК-2; ОК-3.

4. **Объем дисциплины:** общая аудиторная трудоемкость дисциплины составляет 3 зачетные единицы, - 108 часов.

5. **Содержание дисциплины:** Среда как социокультурный фактор и среда как культурно-педагогический фактор развития личности. Культурно-образовательное пространство и его отражение в учебно-познавательной деятельности личности. образовательная развивающая среда. Типология образовательной среды. Виды культурно-педагогической среды: языковая, домашняя (семейная), среда учебного учреждения (детский сад, школа). Сущность процесса воспитания и обучения в социокультурном контексте. Специфика организации процессов воспитания и обучения на разных этапах развития общества и культуры. Социоцентристский и антропоцентристский

подходы. Педагогические ценности и стили педагогической деятельности в эпоху перемен. Закономерности и принципы в организации воспитательно-образовательного процесса учебного учреждения. Педагогическое «кредо» как отражение профессионального самоопределения личности будущего педагога-воспитателя в условиях изменяющегося социума.

Б1.В.ДВ.02.01 УПАКОВОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ ДЛЯ ПРОДУКТОВ ЖИВОТНОГО ПРОИСХОЖДЕНИЯ

1 **Цели освоения дисциплины:** освоение магистрами теоретических и практических знаний и приобретение умений и навыков в области современных упаковочных материалов.

2 **Место дисциплины в структуре ОПОП ВО:** относится к вариативной части блока 1 дисциплин по выбору, осваивается в 1 семестре.

3 **Требования к результатам освоения дисциплины:** дисциплина нацелена на формирование следующих компетенций выпускника: ПК-11.

4 **Объем дисциплины:** общая аудиторная трудоемкость дисциплины составляет 4 зачетные единицы, - 144 часа.

5 **Содержание дисциплины:** охватывает круг вопросов, связанных с изучением ассортимента современных упаковочных материалов, их производства, требований к качеству, условий их хранения.

Б1.В.ДВ.02.02 ПАТЕНТОВЕДЕНИЕ

1. **Цели освоения дисциплины:** освоение магистрами инструментов выявления объектов интеллектуальной собственности, подготовки и подачи заявок

2. **Место дисциплины в структуре ОПОП ВО:** относится к вариативной части блока 1 дисциплин по выбору, осваивается в 1 семестре.

3. **Требования к результатам освоения дисциплины:** дисциплина нацелена на формирование следующих компетенций выпускника: ПК-9; ПК-12.

4. **Объем дисциплины:** общая аудиторная трудоемкость дисциплины составляет 4 зачетные единицы, - 144 часа.

5. **Содержание дисциплины:** охватывает круг вопросов связанных с основными тенденциями развития науки патентования, ее современным состоянием и достижениями.

Б1.В.ДВ.03.01 Технологии переработки продуктов убоя

1. **Цели освоения дисциплины:** дать студенту необходимые теоретические и практические знания, позволяющие ему управлять технологическими процессами на всех стадиях производства – от поступления сырья до реализации готовой продукции.

2. **Место дисциплины в структуре ОПОП ВО:** относится к вариативной части блока 1 дисциплин по выбору, осваивается в 3 семестре.

3. **Требования к результатам освоения дисциплины:** дисциплина нацелена на формирование следующих компетенций выпускника: ПК-4; ПК-8; ПК-15.

4. **Объем дисциплины:** общая аудиторная трудоемкость дисциплины составляет 3 зачетные единицы, - 108 часов.

5. **Содержание дисциплины:** Изучение основных зооветеринарных требований к подготовке, транспортированию и сдаче убойных животных, правил предубойного содержания, способов, приёмов, норм и правил обработки, переработки и хранения сырья, требований к качеству сырья и готовому продукту. В процессе освоения курса студент изучает химический, морфологический состав мяса, его пищевую, биологическую, технологическую ценность, технологии переработки мяса и мясных продуктов на основе физических, химических, микробиологических и других способах воздействия на сырьё; прогрессивные направления, совершенствования качества производимой продукции; принципиальные пути развития безотходных технологий с учётом современных требований экологии.

Б1.В.ДВ.03.02 РАЦИОНАЛЬНОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ВТОРИЧНОГО СЫРЬЯ В ПРОИЗВОДСТВЕ МЯСНЫХ ПРОДУКТОВ

1. **Цели освоения дисциплины:** формирование у студентов профессиональных знаний; освоение технологических процессов производства мясных баночных консервов; знание рационального использования вторичных ресурсов переработки скота.
2. **Место дисциплины в структуре ОПОП ВО:** относится к вариативной части блока 1 дисциплин по выбору, осваивается в 3 семестре.
3. **Требования к результатам освоения дисциплины:** дисциплина нацелена на формирование следующих компетенций выпускника: ПК-12; ПК-15.
4. **Объем дисциплины:** общая аудиторная трудоемкость дисциплины составляет 3 зачетные единицы, - 108 часов.
5. **Содержание дисциплины:** Общая характеристика и пути рационального использования вторичного сырья при производстве колбасных изделий и полуфабрикатов. Коллагенсодержащее сырье – резерв пищевого белка. Химический состав, биологическая ценность, функциональные и физиологические свойства, способы физико-химической и биотехнологической обработки. Перспективные технологии переработки коллагенсодержащего сырья с получением белковых стабилизаторов, обогатителей, коллагеновых полуфабрикатов для выпуска колбасных оболочек, гидролизатов специального назначения.

Б1.В.ДВ.03.03 ПРАКТИКУМ ПО САМООРГАНИЗАЦИИ И САМООБРАЗОВАНИЮ ЛИЦ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ

- 1 **Цели освоения дисциплины:** ознакомление студентов с теоретическими основами и прикладными аспектами помощи лицам с ограничениями физического и психического здоровья, организация условий для формирования у студентов системных представлений о трудовой социализации лиц с ОВЗ (инвалидов), формирование ключевых компетенций для эффективной профессиональной деятельности с данной категорией населения
- 2 **Место дисциплины в структуре ОПОП ВО:** относится к вариативной части блока 1 дисциплин по выбору, осваивается в 3 семестре.
- 3 **Требования к результатам освоения дисциплины:** дисциплина нацелена на формирование следующих компетенций выпускника: ОК-2; ОК-3.
- 4 **Объем дисциплины:** общая аудиторная трудоемкость дисциплины составляет 3 зачетные единицы, - 108 часов.
- 5 **Содержание дисциплины:** Основные задачи курса: изучение нормативно-правовых основ трудовой деятельности лиц с ОВЗ; изучение медико-психолого-педагогических условий, влияющих на личность человека с ограниченными возможностями здоровья, его интересов, потребностей; выявление закономерностей взаимоотношения общества и лиц с ограниченными возможностями здоровья.

Б1.В.ДВ.04.01 ФИЗИКО-ХИМИЧЕСКИЕ И МИКРОБИОЛОГИЧЕСКИЕ ПРОЦЕССЫ ПРИ ПРОИЗВОДСТВЕ МЯСНЫХ ПРОДУКТОВ

1. **Цели освоения дисциплины:** формирование у студентов системы научных знаний о сырье для рационального управления технологическими процессами его переработки и гарантированного получения пищевой, медицинской и технической продукции высокого качества с высоким выходом при минимальных потерях и затратах.
2. **Место дисциплины в структуре ОПОП ВО:** относится к вариативной части блока 1, дисциплин по выбору, осваивается во 2 семестре.
3. **Требования к результатам освоения дисциплины:** дисциплина нацелена на формирование следующих компетенций выпускника: ПК-4; ПК-5.
4. **Объем дисциплины:** общая аудиторная трудоемкость дисциплины составляет

4 зачетных единиц, - 144 часа.

5. **Содержание дисциплины:** Морфология и химический состав мясного сырья. Тканевый и химический состав мяса. Морфология и химический состав мясного сырья. Тканевый и химический состав мяса. Виды обработки мясного сырья. Изменение показателей качества мяса. Виды обработки мясного сырья. Изменение показателей качества мяса.

Б1.В.ДВ.04.02 САНИТАРНЫЕ И ГИГИЕНИЧЕСКИЕ НОРМЫ И ПРАВИЛА В ПЕРЕРАБОТКЕ МЯСА И МЯСОПРОДУКТОВ

1. **Цели освоения дисциплины:** формирование у студентов компетенций, направленных на получение теоретических знаний и практических навыков в области санитарных и гигиенических норм и правил в переработке мяса и мясопродуктов.

2. **Место дисциплины в структуре ОПОП ВО:** относится к вариативной части блока 1, дисциплин по выбору, осваивается во 2 семестре.

3. **Требования к результатам освоения дисциплины:** дисциплина нацелена на формирование следующих компетенций выпускника: ПК-4; ПК-19.

4. **Объем дисциплины:** общая аудиторная трудоемкость дисциплины составляет 4 зачетных единиц, - 144 часа.

5. **Содержание дисциплины:** Основы санитарной оценки убоя при заболеваниях передающихся человеку. Возбудители инфекций. Меры профилактики инфекций. Санитарно-гигиенические требования в производстве и транспортировке мяса и мясопродуктов. Санитарно-гигиенические требования в производстве мяса и мясопродуктов. Санитарно-гигиенические требования к транспортировке мяса и мясопродуктов.

БЛОК 2 ПРАКТИКИ

Б2.В.01(У) ПЕДАГОГИЧЕСКАЯ

1 **Цели освоения практики:** заключается в закреплении и углублении теоретических основ педагогической и учебно-методической работы в высших учебных заведениях, формировании умений и навыков решения конкретных задач в сфере научно-педагогической деятельности и приобретении опыта самостоятельной работы.

2 **Место практики в структуре ОПОП ВО:** относится к блоку 2 «Практики», осваивается во 2 семестре.

3 **Требования к результатам освоения практики:** дисциплина нацелена на формирование следующих компетенций выпускника: ОК-1; ОК-3; ОПК-1; ОПК-2; ПК-22.

4 **Объем практики:** общая аудиторная трудоемкость дисциплины составляет 6 зачетных единиц, - 216 часов.

5 **Содержание практики:** Ознакомление с материально-технической базой кафедры и методическим обеспечением учебного процесса по дисциплине. Ознакомление с нормативными документами планирования учебной деятельности института (ФГОС ВПО, учебный план, график учебного процесса, учебная программа по дисциплине) Посещение теоретических занятий по темам: «Нормативно-правовые документы в сфере образования», «Планирование учебного процесса. Разработка учебно-методических документов», «Анализ учебного занятия». Посещение и анализ лекционных, лабораторных, семинарских и практических занятий преподавателей кафедры. Подготовка, проведение и анализ лекционных, лабораторных, семинарских и практических занятий. Работа со специальной научно-методической литературой. Разработка тестовых заданий по учебной теме для оценивания процесса обучения. Взаимопосещение учебных занятий.

Б2.В.02(Н) НИР (НАУЧНО-ИССЛЕДОВАТЕЛЬСКАЯ РАБОТА)

1. **Цели освоения практики:** является формирование профессионального мировоззрения и определенного уровня культуры.
2. **Место практики в структуре ОПОП ВО:** относится к блоку 2 «Практики», НИР, осваивается в 1, 2, 3,4 семестрах.
3. **Требования к результатам освоения практики:** дисциплина нацелена на формирование следующих компетенций выпускника: ПК-7; ПК-16; ПК-17; ПК-20.
4. **Объем дисциплины:** общая аудиторная трудоемкость дисциплины составляет 36 зачетных единиц, - 1296 часов.
5. **Содержание практики:** планирование научно-исследовательской работы, ознакомление с тематикой исследовательских работ, выбор темы исследования, написание реферата по избранной теме; проведение научно-исследовательской работы; корректировка плана проведения научно-исследовательской работы; составление отчета о научно-исследовательской работе; публичная защита выполненной работы.

Б2.В.03(П) ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ ПРАКТИКА

1. **Цели освоения практики:** являются закрепление теоретических знаний и практическое знакомство с производством, приобретение студентами навыков инженерно-технологической работы на производстве и таким образом навыков и компетенций в сфере профессиональной деятельности.
2. **Место практики в структуре ОПОП ВО:** относится к блоку 2 «Практики», осваивается во 2 семестре.
3. **Требования к результатам освоения практики:** дисциплина нацелена на формирование следующих компетенций выпускника: ПК-10; ПК-11.
4. **Объем практики:** общая аудиторная трудоемкость дисциплины составляет 3 зачетные единицы - 108 часов.
5. **Содержание практики:** Общее ознакомление с предприятием. Изучение работы производственных подразделений. Склады для хранения основного и дополнительного сырья. Отделения для подготовки сырья к пуску в производство. Производственно-технологическая лаборатория. Изучение работы инженерных служб. Выполнение индивидуальных заданий.

Б2.В.04(П) ПРАКТИКА ПО ПОЛУЧЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ УМЕНИЙ И ОПЫТА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ

- 1 **Цели освоения практики:**
 - углубление и закрепление теоретической подготовки;
 - приобретение опыта и практических навыков самостоятельной профессиональной деятельности на рабочих местах под руководством высококвалифицированных специалистов;
 - развитие и накопление навыков работы в производственном или научно-исследовательском коллективе, совершенствование навыков решения практических задач;
 - овладение профессиональными умениями и опытом профессиональной деятельности;
 - сбор материала по теме магистерской диссертации.
2. **Место практики в структуре ОПОП ВО:** относится к блоку 2 «Практики», осваивается во 2 семестре.
3. **Требования к результатам освоения практики:** дисциплина нацелена на формирование следующих компетенций выпускника: ПК-10; ПК-11.
4. **Объем практики:** общая аудиторная трудоемкость дисциплины составляет 3 зачетные единицы - 108 часов.

5. **Содержание практики:** изучение научно-технической информации, отечественного и зарубежного опыта в сфере производства продуктов питания животного происхождения, анализа и контроля качества и безопасности пищевых продуктов;

- изучение опыта применения и возможностей интенсификации и оптимизации технологических процессов, а также современных технологий и оборудования с целью обеспечения качества и безопасности продукции в реальных условиях;
- сбор, обработка, анализ и систематизация информации для экспериментального апробирования в условиях конкретного предприятия;
- формирование навыков использования передовых технологий и способов оптимизации технологических процессов;
- приобретение навыков самостоятельной исследовательской работы.

Б2.В.05(ПД) ПРЕДИПЛОМНАЯ ПРАКТИКА

1 Цели освоения практики:

приобретение студентом-магистрантом навыков самостоятельно ставить задачу, планировать и проводить исследования, прогнозировать и оценивать результаты исследований; подготовка выпускной квалификационной работы (магистерской диссертации).

1 **Место практики в структуре ОПОП ВО:** относится к блоку 2 «Практики», осваивается в 4 семестре.

2 **Требования к результатам освоения практики:** дисциплина нацелена на формирование следующих компетенций выпускника: ПК-8; ПК-12.

4. **Объем практики:** общая аудиторная трудоемкость дисциплины составляет 6 зачетных единиц - 216 часов.

5. Содержание практики:

- обработка фундаментальной и периодической литературы, нормативных и методических материалов, патентных и других источников информации по вопросам, разрабатываемым студентом в выпускной квалификационной работе (магистерской диссертации) и формирование списка использованных источников;
- обоснование актуальности и практической значимости избранной студентом темы исследования;
- изучение и применение на практике методологии планирования и проведения научных исследований;
- выполнение серии экспериментов, опытов, подтверждающих выдвинутую автором научную гипотезу по теме исследования;
- анализ полученных результатов;
- сбор, систематизация и обобщение практического материала для использования в магистерской диссертации.

БЛОК 3.ГОСУДАРСТВЕННАЯ ИТОГОВАЯ АТТЕСТАЦИЯ

Б3 ГОСУДАРСТВЕННАЯ ИТОГОВАЯ АТТЕСТАЦИЯ

1 **Цели аттестации:** определения практической и теоретической подготовленности магистранта к выполнению профессиональных задач, установленных федеральным государственным образовательным стандартом.

2 **Место аттестации в структуре ОПОП ВО:** относится к блоку 3, части государственной итоговой аттестации, осваивается в 4 семестре.

Требования к результатам аттестации: ГИА нацелена на формирование

следующих компетенций выпускника: ОК-1; ОК-2; ОК-3; ОПК-1; ОПК-2; ОПК-3; ОПК-4; ОПК-5; ПК-1; ПК-2; ПК-3; ПК-4; ПК-5; ПК-6; ПК-7; ПК-8; ПК-9; ПК-10; ПК-11; ПК-12; ПК-13; ПК-14; ПК-15; ПК-16; ПК-17; ПК-18; ПК-19; ПК-20; ПК-21; ПК-22.

3 **Объем аттестации:** Общая трудоемкость аттестации составляет 6 зачетных единиц, 216 часов, из них 4 зачетных единиц «Подготовка выпускной квалификационной работы» и 2 зачетные единицы «Защита выпускной квалификационной работы».

4 **Содержание аттестации:** Государственная итоговая аттестация включает: подготовку выпускной квалификационной работы и защиту выпускной квалификационной работы.

ФТД ФАКУЛЬТАТИВЫ

ФТД.В.01 ОСНОВЫ ТЕХНОЛОГИИ МЯСНЫХ ИЗДЕЛИЙ ЗАРУБЕЖНЫХ СТРАН

1. **Цели освоения дисциплины:** - формирование у студентов понимания сущности технологических процессов производства традиционных мясных изделий стран Европы и Азии.

2. **Место дисциплины в структуре ОПОП ВО:** относится к факультативным дисциплинам, осваивается во 2 семестре.

3. **Требования к результатам освоения дисциплины:** дисциплина нацелена на формирование общекультурных и профессиональных компетенций выпускника: ПК-13; ПК-19.

4. **Объем дисциплины:** Общая трудоемкость освоения дисциплины составляет 3 зачетные единицы, 108 часов.

5. **Содержание дисциплины:** Кухня народов Центральной Европы: технология и ассортимент мясной продукции. Кухня народов стран Южной и Западной Европы: технология и ассортимент мясной продукции. Кухни народов стран Центральной и Восточной Азии: технология и ассортимент мясной продукции. Кухня народов Индии: технология и ассортимент мясной продукции.

ФТД.В.02 ПРОЕКТИРОВАНИЕ МИНИ-ЦЕХОВ ДЛЯ КОМПЛЕКСНОЙ ПЕРЕРАБОТКИ СЫРЬЯ ЖИВОТНОГО ПРОИСХОЖДЕНИЯ

1. **Цели освоения дисциплины:** освоение магистрантами лабораторных и практических знаний и приобретение умений и навыков в работе по организации и эксплуатации мини-цехов, приобретение способности к принятию оптимального решения по формированию технологий подбора оборудования на основе расчетов и анализа ситуационных задач при возможных изменениях в технологических процессах, а так же подготовка к самостоятельному проведению расчета и подбора оборудования.

2. **Место дисциплины в структуре ОПОП ВО:** относится к циклу факультативных дисциплин, осваивается во 2 семестре.

3. **Требования к результатам освоения дисциплины:** дисциплина нацелена на формирование профессиональных компетенций выпускника: ПК-18; ПК-22.

4. **Объем дисциплины:** Общая трудоемкость освоения дисциплины составляет 2 зачетные единицы, 72 часа.

5. **Содержание дисциплины:** Оборудование для транспортирования, хранения и подготовки сырья. Оборудование для приготовления теста. Оборудование для разделки и выпечки тестовых заготовок. Технологическое оборудование для кондитерского производства. Аппараты и машины для тепловой обработки сырья, полуфабрикатов и готовых изделий. Технологическое оборудование для производства сахарных кондитерских изделий. Технологическое оборудования для производства мучных кондитерских изделий.