

АННОТАЦИИ УЧЕБНЫХ ДИСЦИПЛИН, ПРАКТИК И ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ

Направление подготовки: 19.04.03 «Продукты питания животного происхождения»

Направленность (профиль): «Ресурсосберегающие технологии в получении продуктов питания животного происхождения»

Блок 1. Дисциплины (модули)	2
Б1.Б.01 Философские проблемы науки и техники	2
Б1.Б.02 Методика и методология преподавания в высшей школе	2
Б1.Б.03 Деловой иностранный язык	2
Б1.Б.04 Технология продуктов функционального назначения	2
Б1.Б.05 Инновационное бизнес-планирование научных разработок	2
Б1.В.01 Методика, методология и организация научных исследований	3
Б1.В.02 Информационные технологии.....	3
Б1.В.03 Методология проектирования продуктов питания с заданными свойствами и составом.....	3
Б1.В.04 Управление качеством продукции.....	4
Б1.В.05 Основы производства сырокопченых, сыровяленых мясных изделий	4
Б1.В.06 Научные основы производства новых мясных продуктов	4
Б1.В.07 Технология консервирования продуктов животного происхождения	4
Б1.В.08 Технологические ингредиенты в переработке мяса и мясных продуктов	5
Б1.В.09 Холодильная техника и технология.....	5
Б1.В.10 Биотехнология продуктов питания животного происхождения.....	5
Б1.В.ДВ.01.01 Инновационные технологии в производстве мясопродуктов.....	5
Б1.В.ДВ.01.02 Оборудование и автоматизированное управление в производстве мясопродуктов.....	6
Б1.В.ДВ.02.01 Упаковочные материалы для продуктов животного происхождения.....	6
Б1.В.ДВ.02.02 Патентование	6
Б1.В.ДВ.03.01 Технологии переработки продуктов убоя.....	7
Б1.В.ДВ.03.02 Рациональное использование вторичного сырья в производстве мясных продуктов.....	7
Б1.В.ДВ.04.01 Физико-химические и микробиологические процессы при производстве мясных продуктов	7
Б1.В.ДВ.04.02 Санитарные и гигиенические нормы и правила в переработке мяса и мясопродуктов	8
Блок 2. ПРАКТИКИ	9
Б2.В.01.01(У) Педагогическая.....	9
Б2.В.02.01(П) Научно-исследовательская работа	9
Б2.В.02.02 (П) Технологическая практика	9
Б2.В.02.03 (П) Практика по получения профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности... 9	
Б2.В.02.04 (ПД) Преддипломная практика	10
Блок 3. ГОСУДАРСТВЕННАЯ ИТОГОВАЯ АТТЕСТАЦИЯ	10
Б3.Б.01(Д) Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты.....	10
ФТД. ФАКУЛЬТАТИВЫ.....	11
ФТД.В.01 Основы технологии мясных изделий зарубежных стран	11
ФТД.В.02 Проектирование мини-цехов для комплексной переработки сырья животного происхождения	11

Блок 1. Дисциплины (модули)

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.
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, техники и технических наук. Причины возникновения философских проблем в развитии науки естественнонаучного и технического направления, имеющих методологическое значение в пространстве разработки технологии и качества пищевых продуктов.

к содержанию

Б1.Б.02 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.
3. **Требования к результатам освоения дисциплины:** дисциплина нацелена на формирование следующих компетенций выпускника: ОПК-3; 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.

к содержанию

Б1.Б.03 Деловой иностранный язык

1. **Цели освоения дисциплины:** освоение теоретических и практических знаний, приобретение умений и навыков в иностранном языке.
2. **Место дисциплины в структуре ОПОП ВО:** относится к базовой части.
3. **Требования к результатам освоения дисциплины:** дисциплина нацелена на формирование следующих компетенций выпускника: ОПК-1; ПК-16.
4. **Объем дисциплины:** общая аудиторная трудоемкость дисциплины составляет 3 зачетные единицы, - 108 часов.

к содержанию

Б1.Б.04 Технология продуктов функционального назначения

1. **Цели освоения дисциплины:** освоение 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 базовой части.
3. **Требования к результатам освоения дисциплины:** дисциплина нацелена на формирование следующих компетенций выпускника: ОК-1; 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.

к содержанию

Б1.Б.05 Инновационное бизнес-планирование научных разработок

1. **Цели освоения дисциплины:** овладение теоретических знаний и практических навыков научной организации предприятий на основе нововведений.
2. **Место дисциплины в структуре ОПОП ВО:** относится к базовой части.

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

к содержанию

Б1.В.01 Методика, методология и организация научных исследований

1. **Цели освоения дисциплины:** владение методами и методологией научных исследований.

2. **Место дисциплины в структуре ОПОП ВО:** относится к вариативной части обязательных дисциплин.

3. **Требования к результатам освоения дисциплины:** дисциплина нацелена на формирование следующих компетенций выпускника: ПК-3; ПК-7; ПК-14; ПК-16; ПК-17; ПК-20; ПК-22.

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.

к содержанию

Б1.В.02 Информационные технологии

1. **Цели освоения дисциплины:** освоение информационных компьютерных технологий.

2. **Место дисциплины в структуре ОПОП ВО:** относится к вариативной части обязательных дисциплин.

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 Методология проектирования продуктов питания с заданными 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 вариативной части обязательных дисциплин.

3. **Требования к результатам освоения дисциплины:** дисциплина нацелена на формирование следующих компетенций выпускника: ПК-2; ПК-10; 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.

к содержанию

Б1.В.04 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 вариативной части обязательных дисциплин.
3. **Требования к результатам освоения дисциплины:** дисциплина нацелена на формирование следующих компетенций выпускника: ОПК-4; 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.

к содержанию

Б1.В.05 Основы производства сырокопченых, сыровяленых мясных изделий

1. **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 обязательных дисциплин.
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 преимуществ применения стартовых культур.

к содержанию

Б1.В.06 Научные основы производства новых мясных продуктов

1. **Цели освоения дисциплины:** формирование 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 обязательных дисциплин.
3. **Требования к результатам освоения дисциплины:** дисциплина нацелена на формирование следующих компетенций выпускника: ПК-5; ПК-7; ПК-21; ПК-22.
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.

к содержанию

Б1.В.07 Технология консервирования продуктов животного происхождения

1. **Цели освоения дисциплины:** является формирование 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 обязательных дисциплин.
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.

к содержанию

Б1.В.08 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 обязательных дисциплин.

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.

к содержанию

Б1.В.09 Холодильная техника и технология

1. **Цели освоения дисциплины:** ознакомление 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 обязательных дисциплин.

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

к содержанию

Б1.В.10 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 вариативной части обязательных дисциплин.

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

к содержанию

Б1.В.ДВ.01.01 Инновационные технологии в производстве мясопродуктов

1. **Цели освоения дисциплины:** приобретение навыков проектирования технологических процессов 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.

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.

к содержанию

Б1.В.ДВ.01.02 Оборудование и автоматизированное управление в производстве мясопродуктов

1. **Цели освоения дисциплины:** освоение 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.

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.

к содержанию

Б1.В.ДВ.02.01 Упаковочные материалы для продуктов животного происхождения

1. **Цели освоения дисциплины:** освоение 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.

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

к содержанию

Б1.В.ДВ.02.02 Патентование

1. **Цели освоения дисциплины:** освоение 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.

3. **Требования к результатам освоения дисциплины:** дисциплина нацелена на формирование следующих компетенций выпускника: ПК-9; ПК-11.

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

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

к содержанию

Б1.В.ДВ.03.01 Технологии переработки продуктов убоя

1. **Цели освоения дисциплины:** получение теоретических и практических знаний, позволяющих 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.

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

к содержанию

Б1.В.ДВ.03.02 Рациональное использование вторичного сырья в производстве мясных продуктов

1. **Цели освоения дисциплины:** формирование 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.

3. **Требования к результатам освоения дисциплины:** дисциплина нацелена на формирование следующих компетенций выпускника: ПК-8, 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 сырьё – 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.

к содержанию

Б1.В.ДВ.04.01 Физико-химические и микробиологические процессы при производстве мясных продуктов

1. **Цели освоения дисциплины:** формирование 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.

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:** 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.

к содержанию

Б1.В.ДВ.04.02 Санитарные и гигиенические нормы и правила в переработке мяса и мясопродуктов

1. **Цели освоения дисциплины:** формирование 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.

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.

к содержанию

Блок 2. ПРАКТИКИ

Б2.В.01.01(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 вариативной части блока 2 «Практики».

3 **Требования к результатам освоения практики:** дисциплина нацелена на формирование следующих компетенций выпускника: ОК-1; ОК-3; ОПК-1; ОПК-2; ПК-7, ПК-10, ПК-16, 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 ВО, учебный план, график учебного процесса, учебная программа по дисциплине) 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 семинарских и практических занятий преподавателей кафедры. Подготовка, проведение и анализ лекционных, лабораторных, семинарских и практических занятий. Разработка учебно-методических документов или их элементов.

к содержанию

Б2.В.02.01(П) Научно-исследовательская работа

1. **Цели освоения практики:** является формирование навыков осуществления научно-исследовательской работы.

2. **Место практики в структуре ОПОП ВО:** относится к вариативной части блока 2 «Практики».

3. **Требования к результатам освоения практики:** нацелена на формирование следующих компетенций выпускника: ПК-7; ПК-16; ПК-17; ПК-20.

4. **Объем дисциплины:** общая аудиторная трудоемкость составляет 36 зачетных единиц, 24 недели, 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.

к содержанию

Б2.В.02.02 (П) Технологическая практика

1. **Цели освоения практики:** являются закреплению 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 вариативной части блока 2 «Практики».

3. **Требования к результатам освоения практики:** нацелена на формирование следующих компетенций выпускника: 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.

4. **Объем практики:** общая аудиторная трудоемкость составляет 3 зачетные единицы, 2 недели, 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.

к содержанию

Б2.В.02.03 (П) Практика по получения профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности

1. **Цели освоения практики:** углубление и закрепление теоретической подготовки и приобретение опыта и практических навыков самостоятельной профессиональной деятельности на рабочих местах под

руководством высококвалифицированных специалистов;

2. **Место практики в структуре ОПОП ВО:** относится к вариативной части блока 2 «Практики».

3. **Требования к результатам освоения практики:** нацелена на формирование следующих компетенций выпускника: 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.

4. **Объем практики:** общая аудиторная трудоемкость составляет 3 зачетные единицы, 2 недели, 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.

к содержанию

Б2.В.02.04 (ПД) Преддипломная практика

1. **Цели освоения практики:** приобретение навыков самостоятельно ставить задачу, планировать и проводить исследования, прогнозировать и оценивать результаты исследований; подготовка выпускной квалификационной работы (магистерской диссертации).

2. **Место практики в структуре ОПОП ВО:** относится к вариативной части блока 2 «Практики».

3. **Требования к результатам освоения практики:** дисциплина 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.

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

5. **Содержание практики:** общее знакомство с предприятием, организация работ по обеспечению качества и безопасности продукции на предприятии, 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; сбор, систематизация и обобщение практического материала для использования в магистерской диссертации.

к содержанию

Блок 3. ГОСУДАРСТВЕННАЯ ИТОГОВАЯ АТТЕСТАЦИЯ

Б3.Б.01(Д) Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты

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 государственной итоговой аттестации.

3. **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.

4. **Объем аттестации:** Общая трудоемкость аттестации составляет 6 зачетных единиц, 216 часов.

5. **Содержание аттестации:** подготовка выпускной квалификационной работы (магистерской диссертации) к защите, публичная защита магистерской диссертации.

к содержанию

ФТД. ФАКУЛЬТАТИВЫ

ФТД.В.01 Основы технологии мясных изделий зарубежных стран

1. **Цели освоения дисциплины:** - формирование понимания сущности технологических процессов производства традиционных мясных изделий стран Европы и Азии.
2. **Место дисциплины в структуре ОПОП ВО:** относится к факультативным дисциплинам.
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.

к содержанию

ФТД.В.02 Проектирование мини-цехов для комплексной переработки сырья животного происхождения

1. **Цели освоения дисциплины:** освоение 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 факультативным дисциплинам.
3. **Требования к результатам освоения дисциплины:** дисциплина нацелена на формирование общекультурных и 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.. Технологическое оборудование для мясного производства. Аппараты и машины для тепловой обработки сырья, полуфабрикатов и готовых изделий.

к содержанию