

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«РОССИЙСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ –
МСХА имени К.А ТИМИРЯЗЕВА»
(ФГБОУ ВО РГАУ - МСХА имени К.А Тимирязева)

Технологический институт
Кафедра Управления качеством и товароведение продукции

СБОРНИК АННОТАЦИЙ УЧЕБНЫХ ДИСЦИПЛИН И ПРАКТИК
направление подготовки 19.04.03 ПРОДУКТЫ ПИТАНИЯ ЖИВОТНОГО
ПРОИСХОЖДЕНИЯ

направленность «Управление качеством пищевых продуктов»

Год начала подготовки 2022 г.

Москва, 2022

Блок 1. Дисциплины (модули)

Обязательная часть

АННОТАЦИЯ

рабочей программы учебной дисциплины Б1.О.01 « ФИЛОСОФСКИЕ ПРОБЛЕМЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ» для подготовки магистров по направлению 19.04.03 ПРОДУКТЫ ПИТАНИЯ ЖИВОТНОГО ПРОИСХОЖДЕНИЯ, направленность «Управление качеством пищевых продуктов»

Цель освоения дисциплины: освоение общих закономерностей и конкретного многообразия форм функционирования науки и техники в истории человеческой культуры и в системе философского знания, понимание специфики взаимосвязи и взаимодействия с естественными, социо - гуманитарными и техническими науками. Главным в достижении этой цели является освоение проблемного поля научного знания на «стыке» философии и конкретно-научных и технических дисциплин.

Основная задача дисциплины - способствовать у обучающихся студентов выработке научно-технического взгляда на мир, усвоению ими знаний философских проблем науки и техники, развитию культуры философского и научного исследования, ответственности за профессиональную и научную деятельность перед окружающей средой обитания человеческого общества.

Место дисциплины в учебном плане: блок 1, обязательная часть, дисциплина осваивается в 1 семестре.

Требования к результатам освоения дисциплины: в результате освоения дисциплины формируются следующие компетенции: УК-1.1; УК-1.2; УК-1.3; УК-5.1; УК-5.2; УК-6.1; УК-6.2; УК-6.3; ОПК-1.1.

Краткое содержание дисциплины: Современная философия науки как изучение общих закономерностей научного познания в его историческом развитии и изменяющемся социокультурном контексте. Эволюция подходов к анализу науки. Логико- эпистемологический подход к исследованию науки. Позитивистская традиция в философии науки. Расширение поля философской проблематики в постпозитивистской философии науки. Концепции К. Поппера, И. Лакатоса, Т. Куна, П. Фейерабенда, М. Полани. Социологический и культурологический подходы к исследованию развития науки. Проблема интернализма и экстернализма в понимании механизмов научной деятельности. Возникновение и основные стадии исторической эволюции науки. Специфика научного познания. Уровни научного познания. Структура эмпирического знания. Структура теоретического знания. Методы научного познания и их классификация. Научная картина мира и ее исторические формы. Глобальные научные революции и смена типов рациональности. Предмет и функции философии техники. Соотношение философии науки и философии техники. Проблема смысла и сущности техники. Образы техники в культуре: традиционная и проектная культуры. Специфика предметно-преобразовательной, технической и инженерной деятельности. Технический оптимизм и технический пессимизм. Природа и техника, «естественное» и «искусственное». Ступени рационального обобщения в технике. Специфика и структура технических наук. Научная и техническая рациональность и иррациональные последствия научно-технического прогресса. Возможности управления риском и необходимость принятия решений в условиях неполных знаний.

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

Итоговый контроль по дисциплине: зачет.

АННОТАЦИЯ

рабочей программы учебной дисциплины Б1.О.02 « КОМПЬЮТЕРНЫЕ ТЕХНОЛОГИИ И ЦИФРОВИЗАЦИЯ ПРОЕКТИРОВАНИЯ ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ С ЗАДАНЫМИ СВОЙСТВАМИ И СОСТАВОМ» для подготовки магистров по направлению 19.04.03 ПРОДУКТЫ ПИТАНИЯ ЖИВОТНОГО ПРОИСХОЖДЕНИЯ направленность «Управление качеством пищевых продуктов в»

Цель освоения дисциплины: освоение магистрами теоретических и практических знаний и приобретение умений и навыков при разработке продуктов питания с заданными свойствами и составом на основе использования сырья животного происхождения. Дисциплина призвана обучить магистров:

1. Разработке общих принципов и основных требований к проектированию продуктов питания с заданными свойствами и составом.
2. Управлению технологическими процессами при разработке и производстве продуктов питания с заданными свойствами и составом.
3. Рациональному использованию основного и побочного сырья животного происхождения, а также различных ингредиентов при производстве новых продуктов питания с заданными свойствами и составом.
4. Проектированию продуктов питания разного функционального назначения.
5. Основам математического моделирования при проектировании продуктов питания с заданными свойствами и составом.

Место дисциплины в учебном плане: блок 1, обязательная часть, дисциплина осваивается в 3 семестре.

Требования к результатам освоения дисциплины: в результате освоения дисциплины формируются следующие компетенции: УК-4.1; ОПК-2.1; ОПК-2.2; ОПК-2.3; ОПК-2.4; ОПК-4.1; ОПК-4.2; ОПК-5.4; ПКос-3.1; ПКос-3.2; ПКос-3.3; ПКос-1.3

Краткое содержание дисциплины: Дисциплина строится на современных представлениях о продуктах питания, как о важнейшем факторе, влияющем на здоровье человека, его работоспособность, способность противостоять всем видам внешних воздействий и, в конечном итоге, определяющим продолжительность и качество жизни.

В данной рабочей программе изложена структура дисциплины, которая позволит студентам освоить технологии производства новых продуктов питания.

Дисциплина рассматривает следующие вопросы: общие теоретические и практические принципы проектирования и разработки пищевых продуктов с заданными свойствами и составом, методология проектирования продуктов питания с заданными свойствами и составом при использовании молочного сырья, методология проектирования продуктов питания с заданными свойствами и составом на основе мясного, рыбного сырья и гидробионтов.

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

Итоговый контроль по дисциплине: экзамен.

АННОТАЦИЯ

рабочей программы учебной дисциплины Б1.О.03«УПРАВЛЕНИЕ КАЧЕСТВОМ ПРОДУКЦИИ» для подготовки магистров по направлению 19.04.03 ПРОДУКТЫ ПИТАНИЯ ЖИВОТНОГО ПРОИСХОЖДЕНИЯ направленность «Управление качеством пищевых продуктов»

Цель освоения дисциплины: изучение методологии и принципов управления качеством продукции, магистранты получают представления об инструментах качества, используемых при разработке новых видов конкурентоспособных продуктов питания на этапе проектирования, методах оценки пожеланий потребителей и потребительских свойств товаров, разработке анкет для проведения опроса потребителей и анкет для работы с экспертными группами, приобретают знания о применении методологии структурирования функции качества при разработке продуктов питания с заданным составом и показателями качества, о методах прогнозирования показателей качества продукта, о применении матричных, древовидных диаграмм и других новых инструментах качества.

Место дисциплины в учебном плане: блок 1, обязательная часть, дисциплина осваивается во 2 и 3 семестрах.

Требования к результатам освоения дисциплины: в результате освоения дисциплины формируются следующие компетенции: УК-2.1; УК-2.3; УК-3.1; УК-6.1; УК-6.2; УК-6.3; ОПК-1.1; ОПК-1.2; ОПК-1.3; ОПК-3.1; ОПК-3.3; ОПК-3.4; ОПК-6.1; ПКос-7.2; ПКос-1.5; ПКос-2.1; ПКос-2.2

Краткое содержание дисциплины: изучение методологии и принципов управления качеством продукции, магистранты получают представления об инструментах качества, используемых при разработке новых видов конкурентоспособных продуктов питания на этапе проектирования, методах оценки пожеланий потребителей и потребительских свойств товаров, разработке анкет для проведения опроса потребителей и анкет для работы с экспертными группами, приобретают знания о применении методологии структурирования функции качества при разработке продуктов питания с заданным составом и показателями качества, о формировании матрицы потребительских требований, о методах прогнозирования показателей качества продукта, о применении матричных, древовидных диаграмм и других новых инструментах качества.

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

Итоговый контроль по дисциплине: зачет (2 семестр), экзамен (3 семестр).

АННОТАЦИЯ

рабочей программы учебной дисциплины Б1.О.04«УПРАВЛЕНИЕ ПРОЕКТАМИ» для подготовки магистров по направлению 19.04.03 ПРОДУКТЫ ПИТАНИЯ ЖИВОТНОГО ПРОИСХОЖДЕНИЯ направленность «Управление качеством пищевых продуктов»

Цель освоения дисциплины: приобретение теоретических знаний и освоение практических навыков в сфере управления проектами, связанными производством и реализацией продукции АПК

Место дисциплины в учебном плане: блок 1, обязательная часть, дисциплина осваивается в 1 семестре.

Требования к результатам освоения дисциплины: **в результате освоения дисциплины формируются следующие компетенции:** УК-2 (УК-2.1; УК-2.2; УК-2.3); УК-3 (УК-3.1; УК-3.2; УК-3.3); УК-4 (УК-4.3); УК-5 (УК-5.1, УК-5.2); ОПК-5 (ОПК-5.1; ОПК-5.2); ОПК-6(ОПК-6.3), ПКос-6(ПКос-6.1, ПКос-6.2, ПКос-6.3).

Краткое содержание дисциплины: Концепция проектного цикла. Офис проекта. Команда проекта. Планирование и управление работами по проекту. Торги и контракты. Управление изменениями. Управление стоимостью. Контроль и регулирование. Управление рисками проектов.

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

Итоговый контроль по дисциплине: зачет

АННОТАЦИЯ

рабочей программы учебной дисциплины Б1.О.05 «ДЕЛОВЫЕ И НАУЧНЫЕ КОММУНИКАЦИИ НА ИНОСТРАННОМ ЯЗЫКЕ» для подготовки магистров по направлению 19.04.03 ПРОДУКТЫ ПИТАНИЯ ЖИВОТНОГО ПРОИСХОЖДЕНИЯ направленность «Управление качеством пищевых продуктов»

Цель освоения дисциплины - дальнейшее формирование языковой и коммуникативной компетенций, достаточных для изучения зарубежного опыта в профилирующей области науки, а также способности и готовности к адекватному речевому взаимодействию в профессионально-деловой и социокультурной сферах общения.

Место дисциплины в учебном плане: блок 1, обязательная часть, дисциплина осваивается в 1 семестре.

Требования к результатам освоения дисциплины: в результате освоения дисциплины формируются следующие компетенции: УК-2.3; УК-4.1; УК-4.2; УК-4.3; ОПК-5.2; ОПК-5.3; ПКос-1.1; ПКос-2.5

Краткое содержание дисциплины

- тематические разделы и темы изучаемого языкового материала ориентированы на дальнейшее формирование и развитие умений студентов осуществлять как академическое (научное), профессионально ориентированное, так и социокультурное общение с целью обмена опытом и информацией.

- охватывает круг вопросов, связанных с интерпретацией текстов научного и делового типов, оформления и публичного представления результатов научно- исследовательской работы;

- включает работу со словарями, справочниками и электронными ресурсами.

Перечень образовательных технологий: используются как традиционные (практические занятия, самостоятельная работа, консультации), так и инновационные технологии проектного, игрового, ситуативно-ролевого, объяснительно-иллюстративного обучения.

Общая трудоемкость дисциплины составляет 2 зачетные единицы (72 часа)

Итоговый контроль по дисциплине: зачет с оценкой.

АННОТАЦИЯ

рабочей программы учебной дисциплины Б1.О.06 «ИНФОРМАЦИОННЫЕ ТЕХНОЛОГИИ В НАУКЕ И ПРОИЗВОДСТВЕ» для подготовки магистров по направлению 19.04.03 ПРОДУКТЫ ПИТАНИЯ ЖИВОТНОГО ПРОИСХОЖДЕНИЯ направленность «Управление качеством пищевых продуктов»

Цель освоения дисциплины: формирование у обучающихся системы знаний о сущности информации, информационных процессах в правовой сфере, навыков владения средствами вычислительной техники, профессиональными информационными технологиями и специализированными информационными системами, умений применять их в своей профессиональной деятельности

Место дисциплины в учебном плане: блок 1, обязательная часть, обязательная дисциплина, дисциплина осваивается в 1 семестре.

Требования к результатам освоения дисциплины: в результате освоения дисциплины формируются следующие компетенции: УК-4.1; УК-4.3; ОПК-4.1; ОПК-4.2; ОПК-5.1; ОПК-5.3; ОПК-5.4; ПКос-3.1; ПКос-3.2; ПКос-3.3; ПКос-1.3; ПКос-2.5

Краткое содержание дисциплины: приобретение знаний, навыков и способностей для грамотного и эффективного использования информационных технологий и последних достижений телекоммуникационных систем в условиях рыночной экономики. Основными задачами преподавания дисциплины являются: изучение основ, принципов, функций и задач информационных систем маркетинга, а также направлений и методов маркетинговой деятельности для принятия управленческих решений; изучение основных программных продуктов в маркетинге; изучение основ, особенностей и методов электронного маркетинга; изучение основ использования современных информационных технологий в реализации маркетинговых стратегий; приобретение навыков сбора, хранения, обработки, анализа и оценки информации, необходимой для организации и управления коммерческой, маркетинговой, рекламной, логистической и товароведной деятельностью; приобретение знаний и навыков в области использования сети Интернет для проведения маркетинговых исследований, сегментирования рынка, продвижения продукции; приобретение знаний и практических навыков управления маркетинговой информацией.

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

Итоговый контроль по дисциплине: зачет.

АННОТАЦИЯ
рабочей программы учебной дисциплины Б1.О.07«УПРАВЛЕНИЕ
ТЕХНОЛОГИЧЕСКИМИ РИСКАМИ» для подготовки магистров по
направлению 19.04.03 ПРОДУКТЫ ПИТАНИЯ ЖИВОТНОГО
ПРОИСХОЖДЕНИЯ направленность «Управление качеством пищевых
продуктов»

Цель освоения дисциплины: освоение магистрантами основных терминов и определений, употребляемых в дисциплине; изучение классификацию рисков; источников и факторов риска при производстве пищевых продуктов; международных стандартов безопасности и качества пищевых продуктов; механизмов управления рисками; функций, целей и задач управления рисками; основных методов управления рисками; классификации рисков по степени воздействия, уровни риска; способов минимизации рисков; разработка форм отчетных документов для мониторинга и контроля технологических рисков; матрицы ранжирования для определения необходимости мероприятий по минимизации значимых технологических рисков; анализ риска; изучение методов анализа видов и последствий потенциальных дефектов.

Место дисциплины в учебном плане: блок 1, обязательная часть, дисциплина осваивается в 3 семестре.

Требования к результатам освоения дисциплины: в результате освоения дисциплины формируются следующие компетенции: УК-1.3; ОПК-1.1; ОПК-1.2; ОПК-1.3; ОПК-3.1; ОПК-3.3; ОПК-3.4; ОПК-3.5; ПКос-4.1; ПКос-4.2; ПКос-6.2; ПКос-7.3; ПКос-2.3

Краткое содержание дисциплины: Риски, которые могут возникнуть при производстве пищевых продуктов, приводят к производству опасной для здоровья человека пищевой продукции. Актуальность изучения этой дисциплины несомненна, в процессе изучения магистры овладевают теоретическими знаниями и практическими навыками определения уровня риска, анализируют источники и факторы риска при производстве пищевых продуктов, виды и последствия потенциальных дефектов. Изучают механизмы и основные методы управления рисками, МС ИСО 9001:2015, МС ИСО 22000 «Система менеджмента безопасности пищевой продукции», ГОСТ Р 51705.1-2001 «Системы качества. Управление качеством пищевых продуктов на основе принципов ХАССП», Система GMP - правильные производственные практики, Система GHP - правильные гигиенические практики, Система GLP - правильные лабораторные практики, МС ИСО 14000 система экологического менеджмента, МС ИСО 8589 – «Руководство по проектированию помещений для исследований», Национальные стандарты ГОСТ Р ИСО 9000-2008 и ГОСТ Р ИСО 9001:2008. Приобретают навыки разработки плана ХАССП, корректирующих и предупреждающих действий, системы мониторинга за контролем в ККТ, разрабатывают документированные процедуры и мероприятия по минимизации рисков.

Общая трудоемкость дисциплины составляет 3 зачетные единицы (108 часов). **Итоговый контроль по дисциплине:** экзамен.

АННОТАЦИЯ

рабочей программы учебной дисциплины Б1.О.8 «МЕТОДИКА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБУЧЕНИЯ» для подготовки магистров по направлению 19.04.03 ПРОДУКТЫ ПИТАНИЯ ЖИВОТНОГО ПРОИСХОЖДЕНИЯ направленность «Управление качеством пищевых продуктов»

Цель освоения дисциплины: освоение студентами теоретических и практических знаний, умений и навыков в области педагогики для повышения общей и психолого-педагогической культуры, а также для формирования целостного представления о психологических особенностях человека как факторах успешности его деятельности. По окончании изучения курса студенты получают навыки адекватного оценивания своих возможностей и нахождения оптимального пути для достижения жизненных целей и преодоления трудностей. В итоге студенты готовы к последующему саморазвитию и самообразованию в своей профессиональной деятельности.

Место дисциплины в учебном плане: блок 1, обязательная часть, дисциплина осваивается в 3 семестре.

Требования к результатам освоения дисциплины: в результате освоения дисциплины формируются следующие компетенции: УК-2.2; УК-3.2; УК-3.3; УК-5.1; УК-5.2; УК-6.1; ОПК-6.1; ОПК-6.2; ОПК-6.3.

Краткое содержание дисциплины: предмет и задачи психологии. Личность как объект познания. Основные психологические подходы в изучении личности. Личность как субъект деятельности. Темперамент и типы высшей нервной деятельности. Понятие о характере. Основы психических познавательных процессов. Педагогика как наука. Предмет, задачи и методы педагогики. Процесс обучения, его структура. Теоретические и методологические основы. Классификация методов обучения, их сущность и содержание. Теория воспитания.

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

Итоговый контроль по дисциплине: зачет.

АННОТАЦИЯ

рабочей программы учебной дисциплины Б1.О.09 «ИННОВАЦИОННЫЕ ТЕХНОЛОГИИ ПЕРЕРАБОТКИ МОЛОКА, МЯСА, РЫБЫ И ГИДРОБИОНТОВ» для подготовки магистров по направлению 19.04.03 ПРОДУКТЫ ПИТАНИЯ ЖИВОТНОГО ПРОИСХОЖДЕНИЯ направленность «Управление качеством пищевых продуктов»

Цель освоения дисциплины: получение магистрами необходимых теоретических знаний и практических навыков по производству широкого ассортимента молочных, мясных и рыбных продуктов с использованием передовых технологий.

Место дисциплины в учебном плане: блок 1, обязательная часть, дисциплина осваивается в 1 и 2 семестрах.

Требования к результатам освоения дисциплины: в результате освоения дисциплины формируются следующие компетенции: УК-2.2; УК-2.3; ОПК-1.2; ОПК-1.3; ОПК-2.1; ОПК-2.2; ОПК-2.3; ОПК-2.4; ОПК-6.1; ОПК-6.3; ПКос-3.1; ПКос-3.2; ПКос-3.3; ПКос-6.1; ПКос-6.3; ПКос-7.1; ПКос-7.2; ПКос-7.3.

Краткое содержание дисциплины: Дисциплина строится на инновационных технологиях производства разнообразной молочной, мясной и рыбной продукции, получаемой с применением в технологических процессах передовых отечественных и зарубежных научно-практических разработок.

Дисциплина рассматривает следующие вопросы:

1. Новые методы получения молочного, мясного и рыбного сырья и их подготовки к переработке в молочные, мясные и рыбные продукты.
2. Производство продуктов с естественными и искусственными наполнителями, сбалансированными по составу и содержанию отдельных компонентов.
3. Производство лечебно-профилактических молочных, мясных и рыбных продуктов, предназначенных для людей разных возрастных категорий и физиологического состояния.
4. Новые разработки в области расфасовки и упаковки готовой продукции.
5. Производство натуральной, экологически безопасной продукции.
6. Современные системы управления процессами получения и контроля качества готовой молочной, мясной и рыбной продукции.

Общая трудоемкость дисциплины составляет 7 зачетных единиц (252 часа).

Итоговый контроль по дисциплине: зачет с оценкой (1 семестр), экзамен (2 семестр).

АННОТАЦИЯ

рабочей программы учебной дисциплины Б1.О.10 «ПЛАНИРОВАНИЕ И ВЫПОЛНЕНИЕ ЭКСПЕРИМЕНТАЛЬНЫХ ИССЛЕДОВАНИЙ» для подготовки магистров по направлению 19.04.03 ПРОДУКТЫ ПИТАНИЯ ЖИВОТНОГО ПРОИСХОЖДЕНИЯ направленность «Управление качеством пищевых продуктов»

Цель освоения дисциплины: освоение магистрами теоретических и практических знаний и приобретение умений и навыков по организации экспериментальной части научно-исследовательской работы, получению достоверных экспериментальных данных, правильному выбору варианта обработки экспериментальных данных и умению анализировать результаты исследований и их интерпретацию в научных работах и внедрению в производство.

Место дисциплины в учебном плане: блок 1, обязательная часть, дисциплина осваивается в 2 семестре.

Требования к результатам освоения дисциплины: в результате освоения дисциплины формируются следующие компетенции: УК-1.1; УК-1.2; УК-2.1; ОПК-6.2; ПКос-3.4; ПКос-1.1; ПКос-1.2; ПКос-1.3; ПКос-1.5; ПКос-2.5.

Краткое содержание дисциплины: Дисциплина рассматривает вопросы организации научных опытов по изучению различных факторов, влияющих на качество животного сырья и получаемых из него продуктов, влияние исходных пищевых компонентов на качество и эффективность производства готовых пищевых продуктов, правила постановки целей и определения задач эксперимента, зависимость результатов исследований от объема экспериментальных данных, статистические методы анализа и обработку результатов экспериментов.

Основа успешной планирования и выполнения экспериментальных исследований и получения достоверных, объективных данных - знание классических и современных методов научно-исследовательской работы.

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

Итоговый контроль по дисциплине: зачет с оценкой.

АННОТАЦИЯ

рабочей программы учебной дисциплины Б1.О.11 «СТАНДАРТИЗАЦИЯ И ПОДТВЕРЖДЕНИЕ СООТВЕТСТВИЯ ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ ЖИВОТНОГО ПРОИСХОЖДЕНИЯ» для подготовки магистров по направлению 19.04.03 ПРОДУКТЫ ПИТАНИЯ ЖИВОТНОГО ПРОИСХОЖДЕНИЯ направленность «Управление качеством пищевых продуктов»

Цель освоения дисциплины: изучение основных терминов в области технического регулирования; изучение теоретических основ метрологии, технического регулирования, стандартизации и подтверждения соответствия, способствующих обеспечению качества и безопасности продукции животного происхождения, работ и услуг.

Место дисциплины в учебном плане: блок 1, обязательная часть, дисциплина осваивается во 2 семестре.

Требования к результатам освоения дисциплины: в результате освоения дисциплины формируются следующие компетенции: УК-6.3; ПКос-3.5; ПКос-4.3; ПКос-5.3; ПКос-7.1; ПКос-2.2.

Краткое содержание дисциплины: в процессе изучения дисциплины магистранты изучают основные понятия в области технического регулирования; теоретические основы метрологии, технического регулирования, стандартизации и подтверждения соответствия, способствующих обеспечивать качество и безопасность продукции животного происхождения, работ и услуг.

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

Итоговый контроль по дисциплине: экзамен.

Часть, формируемая участниками образовательных отношений

АННОТАЦИЯ

рабочей программы учебной дисциплины Б1.В.01 «СОВРЕМЕННЫЕ МЕТОДЫ ИССЛЕДОВАНИЯ СЫРЬЯ ЖИВОТНОГО ПРОИСХОЖДЕНИЯ, ГИДРОБИОНТОВ И ПРОДУКТОВ ИХ ПЕРЕРАБОТКИ» для подготовки магистров по направлению 19.04.03 ПРОДУКТЫ ПИТАНИЯ ЖИВОТНОГО ПРОИСХОЖДЕНИЯ направленность «Управление качеством пищевых продуктов»

Цель освоения дисциплины: изучение методов исследования, контроля качества и безопасности сырья животного происхождения, гидробионтов и продуктов их переработки, и приобретение учащимися практических навыков в освоении методик определения количественных и качественных показателей безопасности продуктов питания, ознакомление с экспресс-методами контроля качества и их практическим применением, владением правовых, экономических и организационных аспектах обеспечения безопасности и профилактики загрязнения сырья животного происхождения, гидробионтов и продуктов их переработки ксенобиотиками различного происхождения.

Место дисциплины в учебном плане: блок 1, часть, формируемая участниками образовательных отношений, дисциплина осваивается в 1 семестре.

Требования к результатам освоения дисциплины: в результате освоения дисциплины формируются следующие компетенции: УК-1.2; ПКос-3.4; ПКос-5.1; ПКос-5.2; ПКос-1.2; ПКос-1.4; ПКос-2.1.

Краткое содержание дисциплины: актуальность проблемы современных методов исследования сырья животного происхождения, гидробионтов и продуктов их переработки связана с изменениями в технологических процессах производства и хранения сырья и готовой продукции, использовании различных химических соединений на всех этапах производства, получения готовой продукции с применением ГМО, пищевых добавок, новых упаковочных материалов.

Кроме того, опасность с точки зрения накопления токсичных веществ в пищевых продуктах представляет загрязнение окружающей среды промышленными отходами, участвовавшими в последнее время техногенными и экологическими катастрофами, а также долговременное и неконтролируемое использование химикатов в различных отраслях АПК.

Проблема безопасности продуктов питания с каждым годом становится все более острой, поскольку именно обеспечение безопасности продовольственного сырья и продуктов питания является одним из основных факторов, определяющих здоровье людей и сохранение генофонда.

Будущие специалисты в области производства и переработки сырья животного происхождения гидробионтов и продуктов их переработки должны обладать определенным объемом знаний, позволяющих свободно ориентироваться в вопросах качества и методах исследования пищевого сырья и готовой продукции.

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

Итоговый контроль по дисциплине: зачет.

АННОТАЦИЯ

рабочей программы учебной дисциплины Б1.В.02 «Цифровизация в управлении качеством пищевых продуктов» для подготовки магистров по направлению 19.04.03 ПРОДУКТЫ ПИТАНИЯ ЖИВОТНОГО ПРОИСХОЖДЕНИЯ направленность «Управление качеством пищевых продуктов»

Цель освоения дисциплины: является формирование у обучающихся компетенций, обеспечивающих способность использовать научные основы управления качеством и безопасностью и «зеленые» технологии при разработке продуктов питания с заданными свойствами и составом, в том числе с применением цифровых средств и технологий; навыков использования современных версий систем управления безопасностью и качеством, в том числе с применением цифровых средств и технологий; умений по сбору и обработке с использованием современных информационных технологий необходимые данные для формирования суждений по профессиональным проблемам, а также интерпретирует их; навыков выработки стратегий сотрудничества и на ее основе организует работу команды для достижения поставленной цели, в том числе с использованием цифровой среды; знаний компьютерных технологий и информационной инфраструктуры в организации и факторов их улучшения; коммуникаций в профессиональной этике и коммуникационных технологий в профессиональном взаимодействии; характеристик коммуникационных потоков; современных средств информационно-коммуникационных технологий; умений разработки концепций проекта в рамках обозначенной проблемы, формулируя цель, задачи, актуальность, значимость (научную, практическую, методическую и иную в зависимости от типа проекта), ожидаемые результаты и возможные сферы их применения, формирует план-график реализации проекта в целом и план контроля его выполнения в условиях цифровой трансформации

Место дисциплины в учебном плане: блок 1, часть, формируемая участниками образовательных отношений, дисциплина осваивается во 4 семестре.

Требования к результатам освоения дисциплины: в результате освоения дисциплины формируются следующие компетенции: УК-2.1; УК-3.1; УК-4.1; ПКос-3.3; ПКос-1.5; ПКос-2.1.

Краткое содержание дисциплины: основные термины и определения, употребляемые в дисциплине, классификация методов цифровизации, нормативное обеспечение цифровизации управления качеством и безопасности пищевых продуктов животного происхождения, современные подходы к управлению безопасностью пищевых продуктов, посредством цифровых инструментов

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

Итоговый контроль по дисциплине: экзамен.

АННОТАЦИЯ

рабочей программы учебной дисциплины Б1.В.03 «НАУЧНЫЕ ОСНОВЫ УПРАВЛЕНИЯ КАЧЕСТВОМ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ» для подготовки магистров по направлению 19.04.03 ПРОДУКТЫ ПИТАНИЯ ЖИВОТНОГО ПРОИСХОЖДЕНИЯ направленность «Управление качеством пищевых продуктов»

Цель освоения дисциплины: изучение современного состояния перерабатывающих отраслей промышленности, результатов деятельности отраслевых научно-исследовательских институтов РАН, результатов исследований вузовской науки. Научные основы управления качеством пищевых продуктов станут основным инструментом и методологией формирования показателей качества и безопасности продуктов питания с учётом потребностей рынка и пожеланий потребителей в цепочке жизненного цикла продукции от поля до прилавка на базе современных технологий и аппаратурного оснащения пищевых предприятий.

Место дисциплины в учебном плане: блок 1, часть, формируемая участниками образовательных отношений, дисциплина осваивается в 1 семестре.

Требования к результатам освоения дисциплины: в результате освоения дисциплины формируются следующие компетенции: УК-1.2; УК-2.2; УК-2.3; ПКос-6.1; ПКос-6.3; ПКос-7.1; ПКос-7.2; ПКос-7.3; ПКос-1.5; ПКос-2.2.

Краткое содержание дисциплины: научные основы управления качеством пищевых продуктов станут основным инструментом и методологией формирования показателей качества и безопасности продуктов питания с учётом потребностей рынка и пожеланий потребителей в цепочке жизненного цикла продукции от поля до прилавка на базе современных технологий и аппаратурного оснащения пищевых предприятий Рыночные составляющие качества продуктов питания, это показатели качества, декларируемые производителями и показатели качества, предпочитаемые потребителями. Эти показатели не тождественны. Предприятия конкурируют, у каждого свои технологические возможности, каждое предлагает потребителю доступный ему набор качественных характеристик выпускаемой продукции.

Потребности и вкусы потребителей индивидуальны и различны. Предприятия вынуждены ориентировать себя на группы потребителей, для которых производимая ими продукция будет приемлема, как с качественных, так и с ценовых позиций. Магистранты изучают современное состояние перерабатывающих отраслей промышленности, результаты фундаментальных исследований в области производства продуктов питания, результаты деятельности отраслевых научно-исследовательских институтов РАН и результаты исследований вузовской науки, изучают природу качества продукции, качество как конкурентную категорию, технологическое развитие и инновационное улучшение качества, теоретические основы управления качеством, всеобщее управление качеством, квалиметрию в пищевой промышленности, управление качеством продукции на всех этапах жизненного цикла. Учатся определять степень удовлетворённости покупателей, планируют качество продуктов питания.

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

Итоговый контроль по дисциплине: экзамен.

АННОТАЦИЯ

рабочей программы учебной дисциплины Б1.В.04 «ТЕХНОЛОГИЯ РАЗРАБОТКИ СТАНДАРТОВ И НОРМАТИВНОЙ ДОКУМЕНТАЦИИ» для подготовки магистров по направлению 19.04.03 ПРОДУКТЫ ПИТАНИЯ ЖИВОТНОГО ПРОИСХОЖДЕНИЯ направленность «Управление качеством пищевых продуктов»

Цель освоения дисциплины: изучение правовых основ стандартизации, терминологии в стандартизации, порядка разработки национальных стандартов, правила стандартизации и порядка разработки, утверждения, изменения, пересмотра и отмены документов, документы в области стандартизации, виды национальных стандартов, вид национального стандарта на продукцию, документы типа ТУ и ОТУ, специфику содержания и оформления национальных стандартов различных видов, стандарты методик выполнения измерений, порядок проведения экспертизы стандартов, разработку и применение стандартов организации.

Место дисциплины в учебном плане: блок 1, формируемая участниками образовательных отношений, дисциплина осваивается в 4 семестре.

Требования к результатам освоения дисциплины: в результате освоения дисциплины формируются следующие компетенции: УК-4.2; ПКос-3.5; ПКос-5.3; ПКос-2.5.

Краткое содержание дисциплины: в процессе изучения дисциплины "Технология разработки стандартов и нормативной документации" магистранты изучают правовых основ стандартизации, терминологии в стандартизации, порядок разработки национальных стандартов, правила стандартизации, приобретают навыки разработки документов типа ТУ и ОТУ, изучают порядок утверждения, изменения, пересмотра и отмены документов, документы в области стандартизации, виды национальных стандартов, вид национального стандарта на продукцию, документы типа ТУ и ОТУ, специфику содержания и оформления национальных стандартов различных видов, стандарты методик выполнения измерений, порядок проведения экспертизы стандартов, разработку и применение стандартов организации.

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

Итоговый контроль по дисциплине: зачет.

АННОТАЦИЯ

рабочей программы учебной дисциплины Б1.В.05 «СИСТЕМЫ КАЧЕСТВА» для подготовки магистров по направлению 19.04.03 ПРОДУКТЫ ПИТАНИЯ ЖИВОТНОГО ПРОИСХОЖДЕНИЯ направленность «Управление качеством пищевых продуктов»

Цель освоения дисциплины: формирование у магистров теоретических знаний и практических навыков в разработке систем качества на основе международных стандартов ИСО 9001:2015, МС ИСО 14000:2008, МС ИСО 22000:2018, ГОСТ Р 51705.1-2001 и ХАССП. Учатся проводить внутренние аудиты и определять степень удовлетворённости покупателей, а также эффективность системы менеджмента качества и безопасности.

Место дисциплины в учебном плане: блок 1, формируемая участниками образовательных отношений, дисциплина осваивается во 2 семестре.

Требования к результатам освоения дисциплины: в результате освоения дисциплины формируются следующие компетенции: ОПК-3.1; ОПК-3.3; ОПК-6.1; ПКос-4.1; ПКос-5.1; ПКос-2.1; ПКос-2.4.

Краткое содержание дисциплины: в процессе изучения дисциплины "Системы качества" студенты осваивают методологию и принципы разработки систем качества на основе МС ИСО 9001:2015, МС ИСО 14000:2008, МС ИСО 22000:2018, ГОСТ Р 51705.1-2001 и ХАССП, разрабатывает структуру и основные элементы системы менеджмента качества, руководство по качеству, изучают документированные процедуры, учатся определять критические контрольные точки производства, разрабатывать корректирующие и предупреждающие мероприятия, изучают методологией оценивания дефектов продукции, причины их возникновения и разрабатывают меры их предупреждения. Учатся проводить внутренние аудиты и определять степень удовлетворённости покупателей, а также эффективность системы менеджмента качества и безопасности, овладевает методами интегрирования систем качества.

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

Итоговый контроль по дисциплине: зачет.

АННОТАЦИЯ

рабочей программы учебной дисциплины Б1.В.06 «КВАЛИМЕТРИЯ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ» для подготовки магистров по направлению 19.04.03 ПРОДУКТЫ ПИТАНИЯ ЖИВОТНОГО ПРОИСХОЖДЕНИЯ направленность «Управление качеством пищевых продуктов»

Цель освоения дисциплины: формирование у магистров необходимых теоретических и практических знаний в сфере социальных, гуманитарных и экономических наук и приобретение умений и навыков их применения для решения профессиональных задач в области управления и оценки основных характеристик товаров на всех этапах жизненного цикла продукции с целью оптимизации ассортимента, анализа причин товарных потерь и сверхнормативных товарных запасов, а так же формирование у магистров знаний методологических принципов оценки компетентности экспертов и роли самообразования и саморазвития в повышении компетентности

Место дисциплины в учебном плане: блок 1, формируемая участниками образовательных отношений, дисциплина осваивается во 3 семестре.

Требования к результатам освоения дисциплины: в результате освоения дисциплины формируются следующие компетенции: ПКос-4.1; ПКос-5.1; ПКос-2.5.

Краткое содержание дисциплины: Качество как объект управления. Основные задачи и цели обеспечения и управления качеством продукции. Качество и конкурентоспособность. Эволюция взглядов на управление качеством. Философия Деминга. Управление качеством на различных этапах жизненного цикла продукции. Базовая концепция и идеология всеобщего управления качеством. Элементы стратегии всеобщего управления качеством. Стратегическое и оперативное планирование качества. Основные принципы стратегического и оперативного планирования качества. Достоинства и недостатки. Семь инструментов контроля качества; правила их построения и анализа результатов. Семь новых инструментов качества; правила их построения и анализа результатов. Процесс развертывания функции качества: ключевые элементы развертывания функции качества, этапы развертывания функции качества. Взаимосвязь инструментов качества, TQM и QFD. Надежность как основной показатель качества продукции. Свойства и показатели качества пищевой продукции. Квалиметрический анализ технологических процессов. Понятие квалиметрии. Цель, задачи и объекты оценивания качества продукции. Основные термины и определения. Общие положения квалиметрии. Единичные и комплексные показатели качества продукции. Методы квалиметрического оценивания качества. Дифференциальный, комплексный и смешанный методы оценивания. Алгоритм оценивания качества. Дерево свойств и методы определения коэффициентов весомости. Квалиметрические шкалы. Способы разработки шкал. Органолептический анализ пищевых продуктов. Шкалы, используемые для органолептического анализа пищевых продуктов. Методы органолептической оценки пищевых продуктов. Профильный анализ пищевых продуктов: область применения, правила построения профиллограмм. Экспертные методы квалиметрии. Роль экспертных методов в квалиметрии. Виды экспертных методов, применяемые в управлении качеством и квалиметрии. Способы отбора специалистов в состав экспертных групп. Социологические исследования в квалиметрии продовольственных товаров. Организация социологических исследований в квалиметрии и управлении качеством. Методологические подходы составления анкет, обеспечения репрезентативности, организации социологических исследований. Определение коэффициентов весомости показателей качества социологическим методом.

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

Итоговый контроль по дисциплине: зачет.

АННОТАЦИЯ

рабочей программы учебной дисциплины Б1.В.07 «СИСТЕМЫ ПРОСЛЕЖИВАЕМОСТИ ПРИ ПРОИЗВОДСТВЕ МОЛОЧНЫХ ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ» для подготовки магистров по направлению 19.04.03 ПРОДУКТЫ ПИТАНИЯ ЖИВОТНОГО ПРОИСХОЖДЕНИЯ направленность «Управление качеством пищевых продуктов»

Цель освоения дисциплины: является формирование у обучающихся компетенций, обеспечивающих способность владения методами мониторинга, анализа и оценки критических контрольных точек и инновационно-технологических рисков при внедрении новых продуктов питания животного происхождения; разрабатывать современные интегрированные системы качества на базе МС ИСО и ХАССП при научных исследованиях проблем производства функциональных пищевых продуктов; организовывать контроль качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции на всех этапах прослеживаемости от поля, фермы до потребителя, в том числе с использованием цифровых средств и технологий..

Место дисциплины в учебном плане: блок 1, часть, формируемая участниками образовательных отношений, дисциплина осваивается в 4 семестре.

Требования к результатам освоения дисциплины: в результате освоения дисциплины формируются следующие компетенции: ПКос-4.2; ПКос-5.1; ПКос-2.4.

Краткое содержание дисциплины: Сущность и основные принципы прослеживаемости. Ситуация на рынке продуктов питания в России. Общая характеристика европейского рынка. Общие принципы законодательства ЕС. Понятие «прослеживаемость». Сущность и цели системы прослеживаемости. Инструменты обеспечения прослеживаемости сельскохозяйственных товаров в ЕС. Инструменты обеспечения прослеживаемости сельскохозяйственных товаров в РФ. Нормативно-правовая база обеспечения прослеживаемости пищевой продукции. Российские государственные информационные системы Веста, Цербер, Сирано, Меркурий и др. Роль государственных информационных систем Веста, Цербер, Сирано, Меркурий и др. в обеспечении безопасности пищевой продукции и ее прослеживаемости. Система прослеживаемости «Меркурий»: разновидности систем, область применения, сфера задач, взаимосвязь с другими российскими информационными системами. Внутренняя и внешняя прослеживаемость пищевой продукции при получении сырья, производства и реализации пищевой продукции. Обеспечение безопасности пищевых продуктов на всей цепочки прослеживаемости «от фермы до прилавка». Производство безопасных продуктов питания. Требования технических регламентов к пищевым продуктам. ЖЦП продукции и связь с процессами. Пути миграции чужеродных химических веществ из почвы к человеку. Реестр опасных факторов при производстве пищевых продуктов. Технологические риски. Управление опасностями при производстве пищевых продуктов. Обеспечения качества и безопасности пищевой продукции на основе системы ХАССП, ГОСТ Р 51705.1- 2001, МС ИСО 22000-2018. Алгоритм метода «Дерева принятия решений». Определение ККТ, установление критических пределов, установление системы мониторинга. Разработка корректирующих и предупреждающих мероприятий. Принципы ХАССП. План ХАССП. Анализ и оценка и мониторинг в точках ККТ при получении сырья, производства и реализации пищевых продуктов на всей цепочки прослеживаемости.

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

Итоговый контроль по дисциплине: экзамен.

АННОТАЦИЯ

рабочей программы учебной дисциплины Б1.В.08 «МОДИФИКАЦИЯ СЫРЬЯ В ТЕХНОЛОГИЯХ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ» для подготовки магистров по направлению 19.04.03 ПРОДУКТЫ ПИТАНИЯ ЖИВОТНОГО ПРОИСХОЖДЕНИЯ направленность «Управление качеством пищевых продуктов»

Цель освоения дисциплины: «Модификация сырья в технологиях пищевых продуктов» является формирование у обучающихся компетенций, обеспечивающих способность к получению новых знаний на основе анализа, синтеза, сбора и обобщения данные по актуальным научным проблемам, относящимся к профессиональной области, поиска информации (в том числе и на цифровых платформах) о перспективных направлениях развития технологий новых продуктов питания на базе продуктов животного происхождения с использованием растительного сырья или функциональных пищевых ингредиентов; к изучению научных основ производства продуктов питания с заданными характеристиками, приоритетных направлений создания новых технологий продуктов питания; нормативную и техническую документацию для разработки рецептур и технологий новых продуктов, современные информационные технологии в производственно-технологической деятельности; к использованию методов математического моделирования для разработки рецептур новых продуктов с заданными характеристиками

Место дисциплины в учебном плане: блок 1, формируемая участниками образовательных отношений, дисциплина осваивается во 3 семестре.

Требования к результатам освоения дисциплины: в результате освоения дисциплины формируются следующие компетенции: ПКос-4.1; ПКос-5.1; ПКос-2.5.

Краткое содержание дисциплины: Роль эссенциальных нутриентов в профилактике болезней цивилизации. Белоксодержащие ингредиенты в производстве поликомпонентных продуктов питания. Белоксодержащие ингредиенты растительного происхождения. Белоксодержащие ингредиенты животного происхождения. Модификация белоксодержащего сырья растительного происхождения. Модификация белоксодержащего сырья животного происхождения. Композиции из белоксодержащего сырья. Композиции из белоксодержащего сырья.

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

Итоговый контроль по дисциплине: зачет с оценкой.

Б1.В.ДВ.01 Дисциплины по выбору

АННОТАЦИЯ

рабочей программы учебной дисциплины Б1.В.ДВ.01.01 «БЕЗОПАСНОСТЬ ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ» для подготовки магистров по направлению 19.04.03 ПРОДУКТЫ ПИТАНИЯ ЖИВОТНОГО ПРОИСХОЖДЕНИЯ направленность «Управление качеством пищевых продуктов»

Цель освоения дисциплины: изучение основных терминов и определений, употребляемые в дисциплине; изучение гигиенических принципов нормирования и контроля за применением пищевых добавок, продуктов ГМО; изучение законодательной базы по обеспечению безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов; изучение государственной политике в области питания и сохранения здоровья человека; изучение принципов разработки и организации диетического, лечебно-профилактического питания.

Место дисциплины в учебном плане: блок 1, часть, формируемая участниками образовательных отношений, дисциплина осваивается в 1 семестре.

Требования к результатам освоения дисциплины: в результате освоения дисциплины формируются следующие компетенции: ПКос-4.3; ПКос-5.2; ПКос-1.4; ПКос-2.1; ПКос-2.3.

Краткое содержание дисциплины: Государственная политика в области здорового питания. Современное состояние и перспективы науки о питании. Принципы устойчивой глобальной продовольственной безопасности. Проблемы продовольственной безопасности и пути их решения. Принципы построения многоуровневой системы продовольственной безопасности государства. Системообразующий фактор для системы продовольственной безопасности. Размеры потребления пищевых продуктов, в среднем на душу населения России. Физическая и экономическая доступность продовольствия для населения. Основы государственной политики в области здорового питания населения Российской Федерации на период до 2020 года. Состояние питания различных групп населения России. Обеспеченность населения РФ макро - и микронутриентами, определение пищевого статуса. Набор основных пищевых продуктов («продовольственная корзина») для обеспечения здорового питания населения России. Основные принципы рационального питания. Обмен веществ и энергии в организме. Компоненты, слагающие энергозатраты человека. Факторы, влияющие на величину энергозатрат. Понятие об основном обмене, специфически-динамическом действии пищи, рабочей прибавке. Факторы, определяющие их величину. Пища как возможный источник потенциально опасных веществ. Понятие качества и безопасности продуктов питания. Виды опасностей и природа их происхождения. Концепция национальной безопасности. Теория безопасности. Система национальной безопасности.

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

Итоговый контроль по дисциплине: зачет.

АННОТАЦИЯ

рабочей программы учебной дисциплины Б1.В.ДВ.01.02 «Нетрадиционные источники сырья в технологии продуктов» для подготовки магистров по направлению 19.04.03 ПРОДУКТЫ ПИТАНИЯ ЖИВОТНОГО ПРОИСХОЖДЕНИЯ направленность «Управление качеством пищевых продуктов»

Цель освоения дисциплины: формирование у магистров готовности к саморазвитию и самореализации, получению теоретических знаний и практических навыков, позволяющих им использовать на практике навыки и умения в организации научно-исследовательских и научно-производственных работ, в управлении коллективом, влиять на формирование целей команды, воздействовать на ее социально-психологический климат в нужном для достижения целей направлении, оценивать качество результатов деятельности.

Место дисциплины в учебном плане: блок 1, формируемая участниками образовательных отношений, дисциплина осваивается во 1 семестре.

Требования к результатам освоения дисциплины: в результате освоения дисциплины формируются следующие компетенции: ПКос-4.3; ПКос-5.2; ПКос-1.4; ПКос-2.1; ПКос-2.3

Краткое содержание дисциплины: Дисциплина базируется на знаниях магистров, полученных при изучении фундаментальных и части специальных дисциплин, строится на современных технологиях производства и переработки продукции, получаемой с применением современных технологий на основе сырья животного происхождения. Дисциплина охватывает широкий круг вопросов, связанных с планированием и выполнением экспериментальных исследований, в частности планирование и организация экспериментальных исследований, организация приборно-инструментальной и производственной базы проведения экспериментальных (лабораторных) исследований, организация и выбор методик проведения экспериментальных (лабораторных) исследований, а также статистическую обработку результатов исследований и расчет экономической эффективности проведения исследований. Изложены необходимые для магистров знания по вычислению важнейших статистических показателей при обработке результатов экспериментальных исследований.

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

Итоговый контроль по дисциплине: зачет.

Б1.В.ДВ.02 Дисциплины по выбору

АННОТАЦИЯ

рабочей программы учебной дисциплины Б1.В.ДВ.02.01 «МЕТОДЫ КОНТРОЛЯ И ПОВЫШЕНИЯ КАЧЕСТВА ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ» для подготовки магистров по направлению 19.04.03 ПРОДУКТЫ ПИТАНИЯ ЖИВОТНОГО ПРОИСХОЖДЕНИЯ направленность «Управление качеством пищевых продуктов»

Цель освоения дисциплины: получение магистрами микробиологических знаний основных физиологических групп микроорганизмов молока-сырья и молочных продуктов, мяса и мясных продуктов, рыбы, гидробионтов и рыбных продуктов, их биологические особенности, определяющие качество молока, мяса, рыбы и продуктов питания, основ промышленной гигиены и санитарии, организация микробиологического контроля на молочных, мясо- и рыбоперерабатывающих предприятиях.

Место дисциплины в учебном плане: блок 1, часть, формируемая участниками образовательных отношений, дисциплина осваивается в 3 семестре.

Требования к результатам освоения дисциплины: в результате освоения дисциплины формируются следующие компетенции: ПКос-5.1; ПКос-5.2; ПКос-1.4.

Краткое содержание дисциплины: Дисциплина «Методы контроля и повышения качества продуктов питания» строится на современных представлениях о микробиологии, молекулярной биологии, биохимии, особенностях технологических процессов, применение микроорганизмов в биотехнологиях.

Дисциплина «Методы контроля и повышения качества продуктов питания животного происхождения» рассматривает следующие вопросы:

1. Микроорганизмы молока-сырья и молочных продуктов, мяса и мясных продуктов, рыбы, гидробионтов и рыбных продуктов.
2. Возбудители порчи и патогенные микроорганизмы молока-сырья и молочных продуктов, мяса и мясных продуктов, рыбы, гидробионтов и рыбных продуктов.
3. Особенности санитарно-показательных микроорганизмов молочных, мясных и рыбных продуктов.

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

Итоговый контроль по дисциплине: зачет.

АННОТАЦИЯ

рабочей программы учебной дисциплины Б1.В.ДВ.02.02 «Методы идентификации и выявления фальсификации продуктов питания животного происхождения» для подготовки магистров по направлению 19.04.03 ПРОДУКТЫ ПИТАНИЯ ЖИВОТНОГО ПРОИСХОЖДЕНИЯ направленность «Управление качеством пищевых продуктов»

Цель освоения дисциплины: формирование у магистров готовности к саморазвитию и самореализации, получению теоретических знаний и практических навыков, позволяющих им использовать на практике навыки и умения в организации научно-исследовательских и научно-производственных работ, в управлении коллективом, влиять на формирование целей команды, воздействовать на ее социально-психологический климат в нужном для достижения целей направлении, оценивать качество результатов деятельности.

Место дисциплины в учебном плане: блок 1, часть, формируемая участниками образовательных отношений, дисциплина осваивается в 3 семестре.

Требования к результатам освоения дисциплины: в результате освоения дисциплины формируются следующие компетенции: ПКос-5.1; ПКос-5.2; ПКос-1.4.

Краткое содержание дисциплины: Дисциплина базируется на знаниях магистров, полученных при изучении фундаментальных и части специальных дисциплин, строится на современных технологиях производства и переработки продукции, получаемой с применением современных технологий на основе сырья животного происхождения. Дисциплина охватывает широкий круг вопросов, связанных с планированием и выполнением экспериментальных исследований, в частности планирование и организация экспериментальных исследований, организация приборно-инструментальной и производственной базы проведения экспериментальных (лабораторных) исследований, организация и выбор методик проведения экспериментальных (лабораторных) исследований, а также статистическую обработку результатов исследований и расчет экономической эффективности проведения исследований. Изложены необходимые для магистров знания по вычислению важнейших статистических показателей при обработке результатов экспериментальных исследований.

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

Итоговый контроль по дисциплине: зачет.

Блок 2. Практика

Обязательная часть

АННОТАЦИЯ

рабочая программы производственной практики Б2.О.01.01(П) «НАУЧНО-ИССЛЕДОВАТЕЛЬСКАЯ РАБОТА» для подготовки магистров по направлению 19.04.03 ПРОДУКТЫ ПИТАНИЯ ЖИВОТНОГО ПРОИСХОЖДЕНИЯ направленность «Управление качеством пищевых продуктов»

Цель освоения дисциплины: Производственная практика - Научно – исследовательская работа (НИР) является составной частью основной профессиональной образовательной программы высшего образования и является одной из форм организации учебного процесса и подготовки магистров. Она дает способность к абстрактному мышлению, анализу, синтезу, способность использовать на практике навыки и умения в организации научно-исследовательских и научно-производственных работ, в управлении коллективом, влиять на формирование целей команды, воздействовать на ее социально-психологический климат в нужном для достижения целей направлении, оценивать качество результатов деятельности, ориентироваться в постановке задачи и определять, каким образом следует искать средства ее решения, применять знания современных методов исследований, осваивать знания в области современных проблем науки, естествознания, молекулярной биологии, микробиологии, техники и технологии продукции животного происхождения, собирать, обрабатывать с использованием современных информационных технологий и интерпретировать необходимые данные для формирования суждений по соответствующим социальным, научным и этическим проблемам, оформлять, представлять и докладывать результаты выполненной работы, использовать современные достижения науки и передовой технологии в научно-исследовательских работах, ставить задачи исследования, выбирать методы экспериментальной работы, интерпретировать и представлять результаты научных исследований, самостоятельно выполнять исследования для решения научно-исследовательских и производственных задач с использованием современной аппаратуры и методов исследования свойств сырья, полуфабрикатов и готовой продукции при выполнении исследований в области проектирования новых продуктов, представлять результаты исследования в формах отчетов, рефератов, публикаций и публичных обсуждений, проектировать научно-исследовательские работы по заданной проблеме.

Место дисциплины в учебном плане: блок 2, обязательная часть, практика осваивается в 1, 2,3, и 4 семестрах.

Требования к результатам освоения дисциплины: в результате освоения дисциплины формируются следующие компетенции: УК-1.1; УК-1.2; УК-1.3; УК-2.3; УК-3.1; УК-3.2; УК-3.3; УК-4.2; ОПК-3.5; ОПК-5.1; ОПК-5.2; ОПК-5.3; ПКос-3.1; ПКос-3.3; ПКос-6.1; ПКос-6.2; ПКос-1.1; ПКос-1.2

Краткое содержание дисциплины: Практика предусматривает следующие этапы: планирование НИР, составления индивидуального плана НИР, ознакомление с тематикой научно-исследовательских работ в данной сфере, непосредственное выполнение научно-исследовательской работы, корректировка плана проведения НИР в соответствии с полученными результатами и составление итогового отчета о научно-исследовательской работе **Общая трудоемкость дисциплины** составляет 9,0 зачетных единиц (324 часа).

Итоговый контроль по дисциплине: 1 и 3 семестр – зачет; 2,4 семестр – зачет с оценкой.

АННОТАЦИЯ
рабочей программы производственной практики Б2.О.01.02(П)
«ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ ПРАКТИКА» для подготовки магистров по
направлению 19.04.03 ПРОДУКТЫ ПИТАНИЯ ЖИВОТНОГО
ПРОИСХОЖДЕНИЯ направленность «Управление качеством пищевых продуктов»

Цель освоения дисциплины: Производственная практика «Технологическая практика» ставит своей целью закрепление и углубление теоретической подготовки магистрантов, приобретение ими умений и навыков в области продуктов питания животного происхождения и управления качеством пищевых продуктов, формирование профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности, позволяющие разрабатывать эффективную стратегию и формировать политику предприятия, обеспечивать предприятие питания материальными и финансовыми ресурсами, разрабатывать новые конкурентоспособные концепции; способность к профессиональной эксплуатации современного оборудования и приборов; использовать на практике навыки и умения в организации научно-исследовательских и научно-производственных работ, в управлении коллективом, влиять на формирование целей команды, воздействовать на ее социально-психологический климат в нужном для достижения целей направлении, оценивать качество результатов деятельности; осваивать знания в области современных проблем науки, естествознания, молекулярной биологии, микробиологии, техники и технологии продукции животного происхождения; оформлять, представлять и докладывать результаты выполненной работы; проектировать техно-логические процессы с использованием автоматизированных систем технологической подготовки производства продуктов, разрабатывать нормы выработки, технологические нормативы на расход материалов, заготовок, топлива и электроэнергии, выбору технологического оборудования, в том числе с применением цифровых средств и технологий; оценивать критические контрольные точки и инновационно - технологические риски при внедрении новых технологий продуктов;

Место дисциплины в учебном плане: блок 2, практика осваивается во 2 семестре.

Требования к результатам освоения дисциплины: в результате освоения дисциплины формируются следующие компетенции: УК-3.1; УК-3.2; УК-3.3; ОПК-3.5; ПКос-3.1; ПКос-6.1; ПКос-6.2

Краткое содержание дисциплины: на практике планируется сформировать навыки самовоспитания, самообразования, проектирование дальнейшего образовательного маршрута и профессиональной карьеры; закрепление теоретических знаний и умений, полученных магистрантами в процессе обучения в высшем учебном заведении; приобретение практических навыков по организации производства, овладение технологическими навыками по переработке сырья животного происхождения и производству продуктов питания; участие магистров в деятельности пищевых и перерабатывающих предприятий в качестве руководителя производственного подразделения среднего и высшего звена (заместителя директора, технолога, мастера, и др.) или стажера-практиканта; изучение методов исследования и проведения экспериментальных работ в области производства пищевых продуктов из животного сырья и правилами использования исследовательского инструментария; изучение методов анализа и обработки экспериментальных и эмпирических данных, средствами и способами обработки данных, в том числе с применением цифровых средств и технологий, в соответствии с индивидуальным заданием сбор материала и выполнение экспериментальной части по теме выпускной квалификационной работы (магистерской диссертации).

Общая трудоемкость дисциплины составляет 25,0 зачетных единиц (900 часов).

Итоговый контроль по дисциплине: зачет с оценкой.

Часть, формируемая участниками образовательных отношений

АННОТАЦИЯ

рабочей программы учебной практики Б2.В.01.01(У) «ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ ПРАКТИКА» для подготовки магистров по направлению 19.04.03 ПРОДУКТЫ ПИТАНИЯ ЖИВОТНОГО ПРОИСХОЖДЕНИЯ направленность «Управление качеством пищевых продуктов»

Цель освоения дисциплины: закрепление и углубление теоретической подготовки студентов, приобретение ими умений и навыков в области продуктов питания животного происхождения. Прохождение практики позволяет студентам применять полученные теоретические знания в условиях продуктов животноводства, формирует у них творческое отношение к труду и помогает лучше ориентироваться в выбранной ими направлении подготовки, а также позволяет пополнить необходимый материал для выполнения выпускной квалификационной работы. Данный вид практики помогает овладеть навыками и изучить основные направления технологических исследований, определяющих научно-технический прогресс в технологии продуктов питания животного происхождения.

Место дисциплины в учебном плане: блок 2, практика осваивается во 2 семестре.

Требования к результатам освоения дисциплины: в результате освоения дисциплины формируются следующие компетенции: ПКос-3.1; ПКос-3.2; ПКос-6.1; ПКос-6.2; ПКос-6.3; ПКос-7.3; ПКос-1.4.

Краткое содержание дисциплины: в процессе прохождения практики студенты знакомятся с новейшими разработками в области технологии продуктов питания животного происхождения, показателей качества и безопасности на стадии проектирования конкурентоспособных продуктов питания на базе оценки потребительского спроса, применения методов разработки анкет различного назначения, методов проведения и оценки результатов социологического опроса, разработки рецептур с использованием математического моделирования, использования методологии проектирования продуктов питания животного происхождения.

В ходе практики студенты осуществляют сбор и анализ научной информации по вопросам экспериментов, осваивая основные методические приемы постановки опытов с последующей обработкой и анализом результатов опыта с применением современных компьютерных программ, оценкой экономической эффективности результатов и рекомендуемых мероприятий.

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

Итоговый контроль по дисциплине: зачет.

АННОТАЦИЯ
рабочей программы производственной практики Б2.В.02.01(П)
«ПРЕДДИПЛОМНАЯ ПРАКТИКА» для подготовки магистров по
направлению 19.04.03 ПРОДУКТЫ ПИТАНИЯ ЖИВОТНОГО
ПРОИСХОЖДЕНИЯ направленность «Управление качеством пищевых
продуктов»

Цель освоения дисциплины: представлять и докладывать результаты выполненной работы; 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; оценивать критические контрольные точки и инновационно - технологические риски при внедрении новых технологий продуктов; организовать работу коллектива исполнителей, принимать решения в условиях спектра мнений, определять порядок выполнения работ; осуществлять поиск и принятие оптимальных решений при создании продукции с учетом требований качества и стоимости, а также сроков исполнения, безопасности жизнедеятельности и эко-логической чистоты; готовностью к управлению программами освоения новых технологий, координации работ персонала для комплексного решения инновационных проблем - от идеи до серийного производства; адаптировать современные версии систем управления качеством к конкретным условиям производства на основе международных стандартов; использовать приемы и методы работы с персоналом, методы оценки качества и результативности труда персонала; к проведению маркетинговых исследований и подготовке бизнес-планов выпуска и реализации перспективных и конкурентоспособных изделий и разработке планов и программ организации инновационной деятельности на предприятии; оценивать риск и определять меры по обеспечению безопасности разрабатываемых новых технологий и продуктов.

Место дисциплины в учебном плане: блок 2, практика осваивается в 4 семестре.

Требования к результатам освоения дисциплины: в результате освоения дисциплины формируются следующие компетенции: УК-4.3; ПКос-3.2; ПКос-3.3; ПКос-3.4; ПКос-6.3; ПКос-1.1; ПКос-1.2; ПКос-1.3; ПКос-2.1; ПКос-2.2; ПКос-2.3

Краткое содержание дисциплины: изучение методов исследования и проведения экспериментальных работ в области производства пищевых продуктов из животного сырья и правилами использования исследовательского инструментария; изучение методов анализа и обработки экспериментальных и эмпирических данных, средствами и способами обработки данных; овладение научно-теоретическими подходами отечественных и за-рубежных ученых по изучаемой проблеме, методами анализа данных, накопленных в пищевой отрасли по теме исследования; изучение способов организации, планирования и реализации научных работ, знаниями по оформлению результатов научно-исследовательской работы; в соответствии с индивидуальным заданием сбор материала и выполнение экспериментальной части по теме выпускной квалификационной работы (магистерской диссертации).

Общая трудоемкость дисциплины составляет 15,0 зачетных единиц (540 часов).

Итоговый контроль по дисциплине: 4 семестр – зачет с оценкой

Блок 3. Государственная итоговая аттестация

АННОТАЦИЯ

программы государственной итоговой аттестации Б3.01(Г) «ПОДГОТОВКА К СДАЧЕ И СДАЧА ГОСУДАРСТВЕННОГО ЭКЗАМЕНА» для подготовки магистров по направлению 19.04.03 ПРОДУКТЫ ПИТАНИЯ ЖИВОТНОГО ПРОИСХОЖДЕНИЯ направленность «Управление качеством пищевых продуктов»

Цель освоения дисциплины: дает студентам необходимые базовые теоретические и практические знания, позволяющие успешно сдать государственный экзамен

Место дисциплины в учебном плане: блок 3 в 4 семестре.

Требования к результатам освоения дисциплины: в результате освоения дисциплины формируются следующие компетенции: УК-2.1; УК-2.3; УК-3.1; УК-6.1; УК-6.2; УК-6.3; ОПК-1.1; ОПК-1.2; ОПК-1.3; ОПК-3.1; ОПК-3.3; ОПК-3.4; ОПК-6.1; ПКос-3.4; ПКос-3.5; ПКос-4.3; ПКос-5.3; ПКос-7.1; ПКос-7.2; ПКос-7.3; ПКос-1.5; ПКос-2.1; ПКос-2.2

Краткое содержание дисциплины: вопросы: выявление и выбор входных и выходных технологических параметров и рецептур на основе сбора и анализа предварительной (априорной) информации, построение математической модели поведения исследуемых характеристик и технологических параметров; изучение методологии и принципов управления качеством продукции, магистранты получают представления об инструментах качества, используемых при разработке новых видов конкурентоспособных продуктов питания на этапе проектирования, методах оценки пожеланий потребителей и потребительских свойств товаров, разработке анкет для проведения опроса потребителей и анкет для работы с экспертными группами, приобретают знания о применении методологии структурирования функции качества при разработке продуктов питания с заданным составом и показателями качества, о формировании матрицы потребительских требований, о методах прогнозирования показателей качества продукта, о применении матричных, древовидных диаграмм и других новых инструментах качества.

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

Итоговый контроль по дисциплине: экзамен.

АННОТАЦИЯ

программы государственной итоговой аттестации БЗ.02(Д) «Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной» для подготовки магистров по направлению 19.04.03 ПРОДУКТЫ ПИТАНИЯ ЖИВОТНОГО ПРОИСХОЖДЕНИЯ направленность «Управление качеством пищевых продуктов»

Цель освоения дисциплины: дает студентам необходимые базовые теоретические и практические знания, позволяющие самостоятельно проводить экспериментальные исследования, расчет достоверности разности экспериментальных данных, правильному выбору варианта обработки экспериментальных данных и умению анализировать результаты исследований и их интерпретацию в научных работах и внедрению в производство, ознакомление с правилами оформления и подготовкой к защите выпускной квалификационной работы (магистерской диссертации).

Место дисциплины в учебном плане: блок 3, в 4 семестре.

Требования к результатам освоения дисциплины: в результате освоения дисциплины формируются следующие компетенции: УК-1.1; УК-1.2; УК-1.3; УК-2.1; УК-2.2; УК-2.3; УК-3.1; УК-3.2; УК-3.3; УК-4.1; УК-4.2; УК-4.3; УК-5.1; УК-5.2; УК-6.1; УК-6.2; УК-6.3; ОПК-1.1; ОПК-1.2; ОПК-1.3; ОПК-2.1; ОПК-2.2; ОПК-2.3; ОПК-2.4; ОПК-3.1; ОПК-3.3; ОПК-3.4; ОПК-3.5; ОПК-4.1; ОПК-4.2; ОПК-5.1; ОПК-5.2; ОПК-5.3; ОПК-5.4; ОПК-6.1; ОПК-6.2; ОПК-6.3; ПКос-3.1; ПКос-3.2; ПКос-3.3; ПКос-3.4; ПКос-3.5; ПКос-4.1; ПКос-4.2; ПКос-4.3; ПКос-5.1; ПКос-5.2; ПКос-5.3; ПКос-6.1; ПКос-6.2; ПКос-6.3; ПКос-7.1; ПКос-7.2; ПКос-7.3; ПКос-1.1; ПКос-1.2; ПКос-1.3; ПКос-1.4; ПКос-1.5; ПКос-2.1; ПКос-2.2; ПКос-2.3; ПКос-2.4; ПКос-2.5

Краткое содержание дисциплины: рассматриваются следующие вопросы: современные представления о продуктах питания, как о важнейшем факторе, влияющим на здоровье человека, его работоспособность, определяющим продолжительность и качество жизни. Общие теоретические и практические принципы проектирования и разработки пищевых продуктов. Методология проектирования продуктов питания с заданными свойствами и составом на основе молочного, мясного и рыбного сырья и гидробионтов, методологии и принципов управления качеством продукции, знания о применении методологии структурирования функции качества при разработке продуктов питания с заданным составом и показателями качества, о формировании матрицы потребительских требований, о методах прогнозирования показателей качества продукта, о применении матричных, древовидных диаграмм и других новых инструментах качества.

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

Итоговый контроль по дисциплине: экзамен.

ФТД. Факультативные дисциплины

АННОТАЦИЯ

рабочей программы учебной дисциплины ФТД.01 «ИНТЕГРИРОВАННЫЕ СИСТЕМЫ КАЧЕСТВА» для подготовки магистров по направлению 19.04.03 ПРОДУКТЫ ПИТАНИЯ ЖИВОТНОГО ПРОИСХОЖДЕНИЯ направленность «Управление качеством пищевых продуктов»

Цель освоения дисциплины: формирование теоретических знаний и практических навыков в разработке интегрированных систем менеджмента безопасности и качества пищевой продукции на базе базового международного стандарта ИСО 9001-2015 и МС 22000-2007 или ГОСТ Р 51705.1-2001.

Место дисциплины в учебном плане: факультативные дисциплины, дисциплина осваивается в 1 семестре.

Требования к результатам освоения дисциплины: в результате освоения дисциплины формируются следующие компетенции: ПКос-4.1; ПКос-4.3; ПКос-2.4.

Краткое содержание дисциплины: в пищевой промышленности всех стран все больше значение приобретает разработка и использование таких систем менеджмента, которые гарантировали бы безопасность продуктов питания для потребителя, а также обеспечивали бы необходимое и стабильное качество выпускаемой продукции. Разработка и внедрение на предприятиях пищевой и перерабатывающей промышленности интегрированных систем менеджмента безопасности и качества пищевой продукции на базе базового международного стандарта ИСО 9001-2015 и МС 22000-2007 или ГОСТ Р 51705.1-2001, или ХАССП на современном этапе развития производства безопасных продуктов питания является актуальной. Основу для разработки, внедрения и развития результативной и эффективной интегрированной системы менеджмента качества составляют 8 принципов менеджмента качества. ХАССП – система «Анализ Опасностей и Критические контрольные точки» (Hazard Analysis and Critical Control Points) – это предупреждающая система контроля, направленная на обеспечение безопасности продуктов питания. Цель – предотвращение и контроль опасных факторов, которые угрожают безопасности продуктов питания, от момента получения сырья до производства продукта и его реализации потребителю. Это не система отсутствия рисков, а система – для уменьшения рисков, вызванных возможными проблемами с безопасностью пищевой продукции. Стандарт ИСО 22000 может быть использован при создании системы менеджмента качества и безопасности в любой организации, которая напрямую или опосредованно вовлечена в продуктовую цепь; при этом ISO 22000 рассматривает продуктовую цепь как последовательность этапов и действий, включённых в производство, переработку, хранение и обращение пищевых продуктов и их ингредиентов, от производителей кормов, первичных производителей, изготовителей готовой пищевой продукции до транспортных и складских организаций и подрядчиков; магазинов розничной торговли и предприятий, осуществляющих услуги общественного питания совместно с производителями

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

Итоговый контроль по дисциплине: зачет.

АННОТАЦИЯ

рабочей программы учебной дисциплины ФТД.02 «ПРОДУКЦИЯ ИЗ МОЛОКА И МЯСА РАЗЛИЧНЫХ ВИДОВ СЕЛЬСКОХОЗЯЙСТВЕННЫХ ЖИВОТНЫХ» для подготовки магистров по направлению 19.04.03 ПРОДУКТЫ ПИТАНИЯ ЖИВОТНОГО ПРОИСХОЖДЕНИЯ направленность «Управление качеством пищевых продуктов»

Цель освоения дисциплины: освоение студентами теоретических и практических знаний и приобретение умений и навыков в области переработки молока и мяса различных видов сельскохозяйственных животных, организации контроля качества и расширения ассортимента выпускаемой молочной и мясной продукции.

Место дисциплины в учебном плане: факультативные дисциплины, дисциплина осваивается во 2 семестре.

Требования к результатам освоения дисциплины: в результате освоения дисциплины формируются следующие компетенции: ПКос-3.1; ПКос-3.2; ПКос-3.3.

Краткое содержание дисциплины: Химический состав и биологическая полноценность молока и мяса различных животных. Характеристика молока и мяса крупного рогатого скота, буйволов, зебу, яков, овец, коз и верблюдов. Факторы, влияющие на химический состав и свойства молока и мяса различных видов сельскохозяйственных животных. Особенности химического состав и биологической ценности молока и мяса различных с/х животных: коров, коз, буйволиц, кобылиц, верблюдиц, оленух, самок мула, яка, зебу, ослиц. Казеиновое и альбуминовое молоко. Технология переработки козьего молока. Производство осетинского и тушинского сыра из овечьего молока. Технология производства из овечьего молока кисломолочных продуктов – мацони и творога. Производство высококачественных кисломолочных продуктов, сыров моцарелла и пармезан из молока буйволиц. Приготовление из верблюжьего молока кисломолочного продукта шубат и других кисломолочных продуктов. Производство масла и национальных кисломолочных продуктов из молока самки яка. Технология обработки молока на молочных заводах. Технология производства цельного, восстановленного молока, молока повышенной жирности, топленого и белкового молока, витаминизированного и нежирного молока. Пастеризация и стерилизация молока различных видов сельскохозяйственных животных. Технология производства сливок и кисломолочных продуктов из молока различных видов сельскохозяйственных животных. Дисциплина дает знания о свойствах и оценке качества мяса различных видов диких животных как сырья для переработки, основные принципы, методы, способы и процессы переработки мяса в различные виды продуктов.

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

Итоговый контроль по дисциплине: зачет.